

Cómo identificar en cinco pasos un bar sin medidas de higiene, según Rentokil Initial

La escena es de sobra conocida y forma parte del imaginario de cualquier español. Bares con la barra atestada de menaje sin retirar, restos de comida y servilletas usadas por el suelo o unos baños dónde no hay papel higiénico y las moscas campan a sus anchas alrededor de la papelera. La jabonera está, pero vacía, haciendo presagiar que hace tiempo no se rellena. Las multas por defectos de higiene y plagas en establecimientos hosteleros pueden suponer más de 3.000 euros al propietario del negocio

Aunque la pandemia ha provocado ciertas mejoras en lo que a higiene en la hostelería se refiere, la imagen sigue repitiéndose y la falta de limpieza, detección de plagas en almacenes o cocinas o la falta de protocolos de seguridad alimentaria son motivo de sanción, por parte de las Consejerías de Salud de las Comunidades Autónomas, e incluso el cierre del establecimiento, pudiendo ocasionar pérdidas cuantiosas –hasta 10.000 euros al mes– y multas de más de 3.000 euros. Sólo en 2018, en Madrid se realizaron más de 13.700 inspecciones y se formularon más de 1.300 sanciones a establecimientos de hostelería.

Los organismos de control realizan su función, pero, desde el punto de vista del cliente, ¿cómo reconocer un local que no pasaría un control sanitario? Rentokil Initial recomienda observar los siguientes aspectos a la hora de elegir el lugar donde se quiere pasar una agradable velada:

Suciedad del local

Cabezas de gambas por el suelo, servilletas usadas, restos de comida en general amontonada en el suelo y debajo de las mesas es un foco de atracción para las cucarachas. Si éstas, además, campan ya por alguna pared del establecimiento, lo mejor es huir. La infestación es grave y ha sobrepasado los puntos críticos de un negocio de hostelería, como son la cocina, el almacén y la zona de basuras. Se puede detectar su presencia también si se observan excrementos, identificables por ser un polvo negro de menos de 1mm y de ancho y de longitud variable, o manchas en las superficies o los rodapiés del local. La misma inspección es aplicable a los baños, éstos deben contener papeleras cerradas, papel higiénico y jabón, además de estar limpios.

Moscas revoloteando

El número de moscas -más de 120.000 especies distribuidas alrededor del mundo- es directamente proporcional a las molestias que generan. Estas plagas son un verdadero quebradero de cabeza para la hostelería, pues no solo constituyen un riesgo de infestación por su rápida propagación, al pasar de huevo a adulto en tan solo 7 días, sino que también ponen en jaque la salud de los trabajadores y clientes. En sus patas portan más de 351 tipos de bacterias, por lo que al posarse y defecar en alimentos y otras superficies, las contaminan. Esto puede generar molestias intestinales ligeras en humanos y animales, además de enfermedades como la salmonelosis, disentería, infecciones por E.Coli, etc. Si se detectan moscas, polillas o incluso avispas en el interior de un local, se debe preguntar al propietario qué tipo de insectocaptor tienen. Si no existe, otro motivo más para huir y apostar por un establecimiento más seguro.

Palomas, las otras invitadas al vermú

Las terrazas son un espacio codiciado desde la pandemia. Las reservas de estos espacios se han disparado y el gasto que en ellas se produce es en muchos casos más de la mitad de la recaudación del día, pero la tranquilidad de los clientes se ve en muchos casos truncada por la presencia de otros comensales indeseados: las palomas y las gaviotas. Estas aves gregarias han sabido adaptarse y, tras unos meses en los que las urbes eran ciudades fantasmas a causa del confinamiento y los cierres perimetrales, reciben con jolgorio la vuelta a las terrazas. Para evitar que estas aves merodeen por las mesas se debe evitar tirar desperdicios o comida al suelo, tapar la comida o aproximarla lo máximo posible y que en el local de comida se tenga especial cuidado con el cierre y alejamiento de la zona de basuras del espacio dónde se prepara la comida y atiende a los clientes.

Ratas alrededor del local

Según los datos del VI Observatorio Nacional de Plagas de Rentokil Initial, las ratas y ratones son la tercera plaga que más molestias causa a los españoles, después de las cucarachas y las termitas. Estos roedores, además de ser animales desagradables y muy molestos, son portadores de gérmenes y parásitos, que transmiten graves enfermedades a los humanos como salmonelosis, enfermedad de Weil, hantavirus, tifus murino, leptospirosis, entre otras. El cambio climático puede incrementar su etapa de reproducción e incluso volverlas más agresivas y visibles para encontrar comida que alimente a su poblada comunidad. Pueden provenir del alcantarillado, pero se hacen fuertes dentro de un restaurante si no se guardan los adecuados protocolos de higiene y almacenamiento de la comida.

El aire, el enemigo invisible

La pandemia ha elevado a condición indispensable el control y seguridad del aire que se respira. Es habitual en esta nueva normalidad encontrarse con unos aparatos, de aspecto similar a los tradicionales acondicionadores de frío, pero que en realidad son purificadores de aire. El sistema ideal son los purificadores de aire con filtros HEPA (filtro de aire de partículas de alta eficiencia, por sus siglas en inglés), que absorben el aire circulante y lo expulsan limpio de impurezas. Si un restaurante cuenta con un aparato así, es un lugar dónde velan por la salud.

Datos de contacto:

Cristina Villanueva Marín
664054757

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Sociedad Restauración Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>