



madrid
salud

Departamento Control de Vectores
Servicio de Coordinación
Subdirección General de Salud Pública

Informe

Informe:

**Almacenamiento temporal de alimentos; medidas
de prevención de plagas**

27/04/2020

INFORME**FECHA:** 27/04/2020**Asunto:**

Almacenamiento temporal de alimentos; medidas de prevención de plagas

Introducción

El contexto actual impuesto por el COVID-19 y la necesidad de implementar medidas extraordinarias tanto de carácter sanitario como social-económico, hace previsible la eventualidad de utilizar espacios o locales no específicamente diseñados para el almacenamiento de alimentos como almacenes provisionales o temporales de éstos.

Los locales específicamente diseñados y autorizados para el almacenamiento y el procesado de alimentos están sujetos a normas y criterios constructivos y funcionales que, junto con la aplicación efectiva de un plan de higiene alimentaria APPCC y de la inspección oficial de alimentos, supone una garantía de sanidad ambiental y de seguridad alimentaria. En el escenario COVID-19 de tener que habilitar espacios o locales de manera extraordinaria para ese fin, resulta importante considerar y adoptar medidas de prevención y, en su caso, control de plagas.

Recomendaciones o precauciones generales.

1. Bien que este tipo de iniciativas esté inmerso en una necesidad urgente, puntual y/o social, la decisión de almacenar o acopiar temporalmente alimentos en espacios no previstos o reautorizados debe ser siempre objeto de comunicación previa a la Autoridad Municipal responsable de la Seguridad Alimentaria, en particular, a los Departamentos de Salud de las Juntas de Distrito Municipales correspondientes y a la Subdirección general de Salud Pública de Madrid Salud. En todo caso, la disponibilidad de la autorización expresa durante la ventana de tiempo establecida por esa Autoridad Sanitaria es condición inexcusable para operar como almacén y/o distribuidor temporal o extraordinario de alimentos.
2. En el supuesto que se almacenen alimentos que requieran una temperatura regulada (refrigeración, congelación...) los locales deberán contar con los medios para mantener la temperatura adecuada.
3. De tratarse de locales localizados en edificios de titularidad municipal que son objeto de atención (prevención y control de plagas) por el Departamento de Control de Vectores, DCV, éste deberá ser asimismo preavisado, al efecto de revisar la preparación de esos locales y proveer de medidas preventivas de control de plagas. Ello implica como primera medida la revisión de esas instalaciones al efecto de actualizar y adaptar a esas nuevas necesidades el diagnóstico de situación de esa instalación municipal frente a plagas (UNE EN 16636:2015).

4. Desde el punto de vista preventivo (plagas):
- a. Los locales deber disponer de medios que permitan su cierre en condiciones adecuadas de hermeticidad o impermeabilidad frente a plagas (puertas, ventanas, pasatubos, etc.).
 - b. El sistema de saneamiento interior debe ser operativo y funcionar correctamente, de manera que no sea factible la salida de plagas desde estas canalizaciones vía sumideros, arquetas, etc. que pudieran estar mal selladas, desprovistas del sifón o cierre hidráulico o ser defectuosas.
 - c. Durante operaciones propias de entrada y salida de mercancías, etc. las puertas se mantendrán abiertas solo el mínimo tiempo imprescindible. Nunca deben dejarse puertas o ventanas no protegidas abiertas ya que esto constituye uno de los riesgos y causas más frecuentes de entrada de plagas, especialmente ratas.
 - d. En la medida de lo posible, la mercancía entrante debe ser revisada; los embalajes exteriores deben revisarse visualmente para detectar posibles indicios de daños o de infestación y, en caso de duda esos embalajes exteriores deben abrirse para su comprobación, almacenando posteriormente los alimentos en sus embalajes protectores originales unitarios.
 - e. En la medida de lo posible, debe evitarse paletizar o estibar alimentos apilados sobre los paramentos, procurando dejar siempre un espacio (20-30 cm) respecto a las paredes. Estos espacios facilitan la limpieza y la inspección visual (y la detección) de plagas o indicios precoces de su existencia (excrementos y otras huellas-señales).
 - f. Debe instaurarse un sistema adecuado de gestión de residuos, tanto orgánicos (alimentos en mal estado, caducados, etc.) como de embalajes y cartonajes, así como gestionar su evacuación adecuada para su retirada por los servicios municipales de recogida de residuos.
 - g. Asimismo debe preverse y hacer funcional los correspondientes procedimientos de limpieza interior de los locales.
 - h. No obstante su temporalidad y provisionalidad, estos espacios deben ser objeto de revisión periódica de profesionales de control de plagas (empresas ROESB). De tratarse de edificios de titularidad municipal, ese cometido corresponderá al Departamento de Control de Vectores de Madrid Salud.
 - i. Cualquier indicio o sospecha de presencia de plagas será objeto de comunicación inmediata al operador profesional de control de plagas actuante. En el caso del Departamento de Control de Vectores de Madrid Salud, el medio de comunicación preferente será el correo electrónico: mspvectores@madrid.es, con acuse de recibo. De manera redundante, puede comunicarse la incidencia a los teléfonos: 91.511.30.87-89 o al Fax: 91.511.30.85.

Para más información en relación al asunto objeto de este informe, se puede consultar la “Guía de Buenas Prácticas de Higiene para el aprovechamiento de excedentes alimentarios”, donde se recogen también medidas para el almacenamiento de alimentos y prevención de plagas, la cual se puede consultar en los siguientes enlaces:

<https://www.madrid.es/portales/munimadrid/es/Inicio/Servicios-sociales-y-salud/Salud/?vgnextfmt=default&vgnextchannel=0815c8eb248fe410VgnVCM1000000b205a0aRCRD>

<http://madridsalud.es/>

DEPARTAMENTO CONTROL VECTORES
SUBDIRECCIÓN GENERAL SALUD PÚBLICA