



Per a la prevenció i control de plagues en el Mercat del Peix, a part del servei extern de tractament de plagues contractat per Mercabarna, és necessari que les empreses del Mercat apliquin unes bones pràctiques per tal d'evitar la presència de plagues a les instal·lacions del Mercat.

Les pràctiques a aplicar són :

### **NETEJA**

- Fer una neteja diària eficaç de les instal·lacions.
- No deixar restes de peix ni aliments.
- No deixar envasos i embalatges bruts (s'han de dipositar en els contenidors i gàbies de residus).
- Evitar que restes de residus sòlids vagin a parar als desguassos (peix, porex) ja que això propicia l'atracció de plagues i no abocar restes de peix pels desguassos.
- Evitar al màxim la humitat a les instal·lacions (intentar que les superfícies quedin eixugades).
- Aixecar cada dia els palets de la zona de venda per poder netejar i que no serveixin d'amagatall pels rosegadors.

### **ORDRE**

- Fer un control eficaç de l'ordre.
- Quan acabi l'activitat deixar els espais lliures d'elements que serveixen d'amagatall per escarabats i rosegadors :
  - Palets.
  - Caixes, cubetes, tines, etc.
- Deixar les sales de manipulació lliures d'elements (no emmagatzemar palets, caixes de peix, etc.).

### **BARRERES FÍSiques**

- Tapar els forats, desconxats i esquerdes on poden amidar plagues.
- Posar reixetes en les obertures per on es puguin colar escarabats i/o rosegadors (espai sota neveres i mostradors, desguassos de neveres, etc.).
- Les portes han de ser estanques per evitar que es colin rosegadors i escarabats per sota.



Para la prevención y control de plagas en el Mercado del Pescado, a parte del servicio externo de tratamiento de plagas contratado por Mercabarna, es necesario que las empresas del Mercado apliquen unas buenas prácticas para evitar la presencia de plagas en las instalaciones del Mercado.

Las prácticas a aplicar son :

### **LIMPIEZA**

- Hacer una limpieza diaria eficaz de las instalaciones.
- No dejar restos de pescado ni alimentos.
- No dejar envases y embalajes sucios (se tienen que depositar en los contenedores y jaulas de residuos).
- Evitar que restos de residuos sólidos vayan a parar a los desagües (pescado, porex) ya que esto propicia la atracción de plagas y no tirar restos de pescado a los desagües.
- Evitar al máximo la humedad en las instalaciones (intentar que las superficies queden secas).
- Levantar cada día los palets de la zona de venta para poder limpiar y que no sirvan de escondite para los roedores.

### **ORDEN**

- Hacer un control eficaz del orden.
- Cuando acabe la actividad dejar los espacios libres de elementos que sirvan de escondite para cucarachas y roedores:
  - Palets.
  - Cajas, cubetas, tinas, etc.
- Dejar las salas de manipulación libres de elementos (no almacenar palets, cajas de pescado, etc.).

### **BARRERAS FÍSICAS**

- Tapar los agujeros, desconchados y grietas donde pueden anidar plagas.
- Poner rejillas en las oberturas por donde se puedan colar cucarachas y/o roedores (espacios debajo de neveras y mostradores, desagües de neveras, etc.).
- Las puertas tienen que ser estancas para evitar que se cuelen roedores y cucarachas por debajo.