



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.