



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.