

GERENCIAMENTO DE PREVENÇÃO DE PRAGAS

PAPEL DO ESPECIALISTA DE SERVIÇO NO CONTROLE DE PRAGAS ECOLAB

- Inspecionar minuciosamente mensalmente o restaurante para identificar os locais de reprodução e refúgio
- Aplicar pesticidas para prevenir e eliminar pragas
- Recomendar ações estruturais e de saneamento para eliminar os locais de reprodução e alimentação
- Remover e/ou tratar materiais e alimentos para finalizar o ciclo de reprodução
- Verificar se os dispositivos de controle de pragas estão dentro do padrão e colocados corretamente

PAPEL DA GESTÃO DE RESTAURANTES

- Relatar imediatamente qualquer atividade de praga ao seu Especialista de Serviço de Controle de Pragas da Ecolab (**NÃO** espere até a próxima visita programada)
- Permitir que seu Especialista de Serviço de Controle de Pragas da Ecolab acesse todas as áreas trancadas em seu restaurante
- Corrigir prontamente quaisquer problemas estruturais ou de saneamento descobertos durante a inspeção do Especialista de Serviço de Controle de Pragas da Ecolab
- Discutir reparos estruturais com a gerência
- Estabelecer práticas de limpeza padrão
 - Limpar e higienizar os pisos diariamente
 - Limpar drenos semanalmente

ANTES DO SERVIÇO:

- Prepare seu restaurante para o serviço de Controle de Pragas, garantindo que todos os alimentos e itens de contato com alimentos (ou seja, utensílios, panelas, utensílios pequenos, etc.) sejam armazenados ou cobertos adequadamente
- Limpe os detritos e remova o lixo do restaurante

APÓS O SERVIÇO:

- Limpe e desinfete completamente todas as bancadas expostas, mesas de preparação e outras superfícies de contato com os alimentos antes de preparar ou cozinhar alimentos

PAPEL DE TODO MEMBRO DA EQUIPE

- Relatar imediatamente avistamentos de pragas à gerência do restaurante
- Remover vazamentos, lixos ou detritos dentro do restaurante
- Não manter portas abertas. Isso eliminará um ponto de entrada fácil de pragas



GERENCIAMENTO DE PREVENÇÃO DE PRAGAS

ROEDORES

FATOS:

1. Ratos podem espalhar mais de 35 doenças para os seres humanos
2. Ratos contaminam e destroem alimento suficiente em todo o mundo a cada ano para alimentar 200 milhões de pessoas
3. Roedores podem roer uma grande variedade de materiais; incluindo folhas de chumbo e alumínio, telas para janelas, madeira, borracha, vinil, fibra de vidro, plástico e até blocos de concreto
4. Camundongos podem entrar em um edifício em uma abertura tão pequena quanto 0,5 cm. Outros roedores precisam apenas de abertura de 1,00 cm.
5. Um camundongo fêmea pode produzir 12 ninhadas em um único ano, com até 12 filhotes em cada ninhada
6. Um rato de forro pode produzir até 8 ninhadas por ano, com até 14 filhotes em cada ninhada

TIPOS:

Os tipos mais comuns de roedores são o Camundongo, a Ratazana e o Rato de Forro



CAMUNDONGO



RATAZANA



RATO DE FORRO

CARACTERÍSTICAS:

Camundongo

- Aproximadamente de 5 a 7cm de comprimento do corpo com uma cauda sem pelos de 7 a 10cm de comprimento
- Geralmente marrom claro a cinza, com cabeça pequena, olhos pequenos e orelhas grandes
- Pode pular, correr, escalar e nadar
- Obtém água de alimentos ingeridos

Ratazana

- Até 40cm de comprimento, incluindo cauda
- Possui um corpo grande e volumoso, com pelo marrom grosseiro e barriga acinzentada
- Escava tocas para abrigar e pode viver e subir através de tubulações de esgoto

Rato de Forro

- Com cerca de 35cm, é um pouco menor que a ratazana
- Tem um corpo mais magro e elegante, com pelo preto e barriga embranquecida
- Chamados de ratos de telhado devido à sua capacidade de subir e à probabilidade de morarem em áreas superiores às instalações, como acima/dentro de telhados

FONTES DE ALIMENTOS E ÁGUA:

- Lixo derramado
- Água parada
- Produtos embalados
- Restos de alimentos

LOCAIS DE ABRIGO:

- Externos: tocas no solo e debaixo de lajes de concreto ou em árvores, áreas de vegetação pesada
- Internos: dentro de paredes, tetos, pisos e em qualquer material ou equipamento que seja armazenado por longos períodos sem ser utilizado
- Espaços escuros, quentes e confinados



COMO PREVENIR ATIVIDADE DE ROEDORES:

1. Reduza a pressão dos roedores no exterior do seu restaurante, minimizando a presença de áreas de comida, água e abrigo:

- Elimine vazamento de lixo
- Elimine água parada
- Vede todos os recipientes de lixo e lixeiras com tampas bem apertadas e afaste esses recipientes do restaurante sempre que possível
- Remova entulho e itens armazenados no chão ao redor do seu restaurante

2. Crie uma barreira para minimizar pontos de entrada.

- Vede aberturas e espaços no exterior do restaurante
- Vede aberturas e espaços em torno de tubos que levam ao restaurante
- Feche todas as portas, inspecione e repare entradas regularmente
- Apare árvores para que nenhum galho toque no restaurante
- Elimine água parada
- Remova ervas daninhas, grama alta e outra vegetação excessiva
- Faça parceria com o seu Centro de Distribuição e inspecione cuidadosamente as mercadorias recebidas quanto à presença ou atividades de roedores - rejeite remessa(s)

3. Reforce o interior do restaurante minimizando condições que suportem atividade de pragas:

- Minimize o derramamento de produtos e limpe regularmente embaixo de prateleiras
- Elimine toda a água parada e condensação acumulada
- Vede acesso potencial a caminhos ocultos e áreas de abrigo
- Remova caixas de papelão desnecessárias e equipamentos não utilizados do restaurante



GERENCIAMENTO DE PREVENÇÃO DE PRAGAS

BARATAS

FATOS:

1. Baratas apresentam um risco significativo para a segurança alimentar, devido à sua capacidade de abrigar e espalhar *E. coli*, *Salmonella* e Disenteria
2. Em muitas partes do país, um único avistamento de barata por um inspetor de saúde é considerado uma violação crítica e pode levar ao fechamento de um restaurante.
3. Um único casal de baratas alemãs pode produzir mais de 250.000 filhotes em um ano
4. Baratas são onívoras e comem qualquer coisa - incluindo sabão e cola para sobreviver
5. Uma barata pode viver sem a cabeça por até 1 semana

TIPOS:

A barata Alemã (*Blattella germanica*) é o inseto mais significativo do setor alimentício

A barata Americana (*Periplaneta americana*) é a maior espécie de barata comum



CARACTERÍSTICAS:

Baratas Alemãs

- Acastanhado com duas faixas longitudinais no pronoto (seção média atrás da cabeça)
- As adultas têm aproximadamente 1/2 polegada de comprimento
- As ninfas se assemelham aos adultos, mas são menores
- Praga interna - não se abriga no exterior

Baratas Americanas

- Maior espécie de barata
- Considerada uma praga perimetral, ocasionalmente entra em estruturas
- Prefere locais quentes e úmidos e podem ser encontradas aos milhares em esgotos, túneis de vapor e salas de caldeiras
- Podem voar e migram entre edifícios

FONTES DE ALIMENTOS E ÁGUA:

- Água parada (mesmo gotículas)
- Acúmulo de gordura
- Restos de alimentos
- Alimentos com levedura (massas de pão)

LOCAIS DE ABRIGO:

- Rachaduras e fendas perto de comida e água
- Preferem temperaturas quentes e alta umidade
- Preferem papelão e madeira, mas se abrigam em aço inoxidável e plástico
- Equipamentos e materiais que permanecem intactos
- Noturnas - evitam a luz



GERENCIAMENTO DE PREVENÇÃO DE PRAGAS

BARATAS (CONTINUAÇÃO)

COMO PREVENIR ATIVIDADE DE BARATAS:

1. Certifique-se de que sua instalação esteja preparada para o Serviço de Baratas em cada visita do Especialista em Serviço de Controle de Pragas da Ecolab
2. Corrija prontamente todos os problemas estruturais ou de saneamento descobertos durante a visita de seu Especialista em Serviço de Controle de Pragas da Ecolab
3. Verifique com a gerência para corrigir quaisquer preocupações estruturais, a fim de manter as baratas afastadas
4. Evite a entrada de baratas, inspecionando as entregas antes de passar para o armazenamento
5. Limpe imediatamente derramamentos e restos de comida debaixo de equipamentos e/ou no chão
6. Remova caixas de papelão desnecessárias e equipamentos não utilizados do restaurante
7. Remova todos os resíduos de lixo e alimentos debaixo de equipamentos e prateleiras, especialmente em locais de difícil acesso
8. Minimize a pressão da lavagem de pisos e paredes durante o processo de limpeza para evitar que alimentos e água sejam levados até rachaduras e espaços nas paredes



GERENCIAMENTO DE PREVENÇÃO DE PRAGAS

MOSCAS

FATOS:

1. Sabe-se que moscas carregam e transportam mais de 100 patógenos que causam doenças humanas, incluindo *Salmonella* e *E.coli*
2. Moscas encontradas em seu restaurante podem reproduzir-se em locais a até uma milha de distância
3. Moscas entram ativamente em portas e janelas abertas, especialmente se houver odor de comida ou lixo perto das entradas
4. Moscas adultas não podem ingerir alimentos sólidos. Elas regurgitam o conteúdo do estômago, incluindo sua última refeição, bactérias, enzimas e ácido estomacal, para ajudar a dissolver os sólidos e a limpar esses líquidos com a parte esponjosa da boca
5. As populações de moscas geralmente aumentam nos meses quentes. O clima quente causa rápida decomposição da vegetação e outras matérias orgânicas, fornecendo amplo alimento para as moscas e suas larvas
6. O ciclo de vida de uma mosca é de 8 a 12 dias. Nesse período, no entanto, uma mosca fêmea pode botar até 500 ovos

TIPOS: As espécies de moscas mais comuns incluem moscas domésticas, moscas-de-garrafa, moscas-vivas e moscas varejeiras



MOSCAS DOMÉSTICAS



MOSCAS-DE-GARRAFA



MOSCAS-VIVAS



MOSCAS VAREJEIRAS

CARACTERÍSTICAS:

- Moscas variam de cor, de cinza escuro a azul metálico e verde, dependendo da espécie
- Faixa de tamanho de 0,6 a 1cm de comprimento
- As moscas se deslocam de uma área para outra em busca de alimento e material de reprodução, indicado por odores de material em decomposição, lixo e preparação de alimentos.
- As adultas se alimentam de algum material sólido quebrando ou raspando as partículas e emulsificando-as com saliva e vômito, muitas vezes deixando manchas de excrementos ou "partículas voadoras" nas superfícies que aterrissam. Esse processo de alimentação exclusivo, além de peças bucais tipo esponja e pés acolchoados, produz excelentes moscas vetores mecânicos de microrganismos, incluindo doenças e enfermidades transmitidas por alimentos

FONTES DE ALIMENTOS E ÁGUA:

- Lixo, fezes, animais mortos e vegetação em decomposição
- Alimentos humanos
- Água parada e material em decomposição úmido

LOCAIS DE ABRIGO:

- Áreas de lixo em decomposição, como lixeiras e latas de lixo
- Água parada



COMO PREVENIR ATIVIDADE DE MOSCAS:

1. Reduza a pressão de moscas no exterior do restaurante:

- Prenda todos os recipientes de lixo e lixeira com tampas bem ajustadas e elimine todos os derramamentos de lixo
- Se houver uma área externa para refeições ou assentos, verifique se os alimentos e detritos foram removidos adequadamente
- Afaste lixos ou lixeiras do restaurante
- Sempre leve o lixo diretamente para a lixeira e não o deixe fora das portas
- Elimine água parada
- Remova entulho e itens armazenados no chão ao redor do seu restaurante

2. Minimize os pontos de entrada de moscas do seu restaurante:

- Mantenha janelas e portas fechadas o máximo possível; equipar janelas com telas e portas adequadamente ajustadas, com varreduras e mecanismos de fechamento automático
- Em situações de alta pressão, considere vestíbulos de porta dupla, portas de ar ou faixas de plástico

3. Mantenha uma boa limpeza no interior do restaurante:

- Elimine toda a água parada e a condensação acumulada. Repare os vazamentos de água e garanta o encanamento e a drenagem adequados ao redor das pias e áreas da máquina de lavar louça
- Limite o acesso interior, sempre que possível, mantendo as portas das áreas traseiras fechadas
- Remova restos de alimentos cuidadosamente e regularmente
- Limpe as lixeiras regularmente



GERENCIAMENTO DE PREVENÇÃO DE PRAGAS

MOSCAS PEQUENAS

FATOS:

1. Como baratas Alemãs, as moscas pequenas geralmente se reproduzem em ambientes fechados e podem morar em seu restaurante durante todo o ano
2. Uma mosca pequena fêmea pode botar até 100 ovos por dia que se desenvolvem em moscas adultas em 10 a 20 dias
3. Moscas pequenas desenvolvem-se em superfícies planas e lisas, incluindo superfícies de preparação de alimentos, onde possam transferir material de alimentação orgânico para procriação e morto ou em decomposição que pode conter bactérias nas superfícies



TIPOS:

As duas espécies mais comuns de moscas pequenas (frequentemente chamadas de moscas da fruta) são a Mosca-da-Fruta com Olhos Vermelhos e a Mosca-da-Fruta com Olhos Escuros

*MOSCA-DA-FRUTA
COM OLHOS
VERMELHOS*



*MOSCA-DA-FRUTA
COM OLHOS ESCUROS*

CARACTERÍSTICAS:

- Moscas pequenas variam de preto a amarelo, dependendo da espécie e têm olhos vermelhos ou escuros
- Moscas pequenas variam em tamanho de 3 a 10mm de comprimento
- Encontradas em todo restaurante, mas geralmente localizadas em áreas com material em decomposição
- Saneamento deficiente atrai e sustenta populações de moscas pequenas

FONTES DE ALIMENTOS E ÁGUA:

- Material orgânico em decomposição, úmido
- Frutas e legumes em decomposição
- Gotejamento, linhas de condensação
- Resíduos úmidos de alimentos dentro e embaixo de equipamentos
- Água parada

LOCAIS DE ABRIGO:

- Biofilmes e “conteúdo de açúcar” em linhas de drenagem, em rachaduras e fendas, dentro e embaixo de equipamentos, embaixo de telhas quebradas
- Áreas onde residem materiais em decomposição, como latas de lixo, dispensadores de refrigerante e drenos de piso



GERENCIAMENTO DE PREVENÇÃO DE PRAGAS

MOSCAS PEQUENAS (CONTINUAÇÃO)

COMO PREVENIR ATIVIDADE DE MOSCAS PEQUENAS:

1. Minimize as oportunidades de procriação no exterior do restaurante:

- Prenda todos os lixos e lixeiras com tampas bem ajustadas e elimine todos os derramamentos de lixo
- Afaste os lixos ou lixeiras do restaurante
- Sempre leve o lixo diretamente para a lixeira e não o deixe fora das portas

2. Minimize pontos de entrada de moscas pequenas de seu restaurante:

- Feche todas as portas, inspecione e repare entradas regularmente
- Minimize o tempo que as portas e janelas são mantidas abertas
- Inspecione mercadorias e produtos recebidos e rejeite materiais com evidências de atividade de pequenas moscas

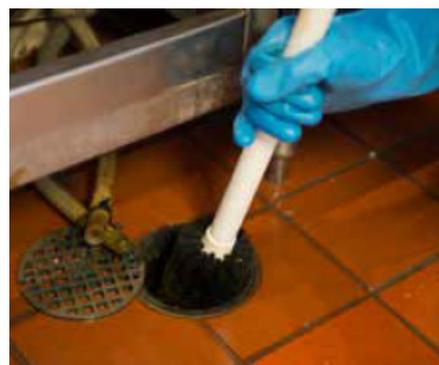
3. Minimize oportunidades de procriação no interior do restaurante:

- Elimine toda a água parada e a condensação acumulada
- Estabeleça práticas de limpeza padrão
- Limpe regularmente drenos e pias
- Limpe restos de comida
- Limpe panos e cabeças de esfregão antes de guardar
- Armazene os alimentos adequadamente e siga o FIFO
- Remova o lixo do restaurante frequentemente
- Substitua pisos rachados e rejuntas ausentes
- Repare problemas de encanamento e drenagem imediatamente

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA DE RALOS:

- Prepare uma solução de água e limpador de uso geral, de acordo com a etiqueta, em um balde
- Remova a grade/filtro do ralo para acessar o recipiente e o tubo de drenagem
- Molhe o ralo com uma pequena quantidade de água e limpador de uso geral
- Use uma escova para limpar todas as superfícies dentro e ao redor do ralo e para limpar a grade/filtro do ralo
- Limpe áreas apertadas, como a costura ao redor do recipiente e das linhas de drenagem, usando uma escova
- Coloque e prenda a grade/filtro do ralo
- Enxágue completamente o ralo com água limpa

NOTA O Controle de Pragas Ecolab recomenda uma melhor prática de limpeza de ralos uma vez por semana para prevenir atividade de moscas pequenas



GERENCIAMENTO DE PREVENÇÃO DE PRAGAS

FORMIGAS

FATOS:

1. Insetos sociais que vivem em uma colônia. Colônia dividida em "castas" (por exemplo, operárias e rainha)
2. Algumas formigas podem picar se perturbadas
3. Colônias de formigas podem conter mais de uma rainha se elas se tornarem grandes o suficiente
4. As colônias de formigas normalmente têm uma ou mais fêmeas férteis ("rainhas") responsáveis por produzir novos indivíduos dentro de uma colônia
5. Algumas colônias de formigas podem "brotar" se perturbadas, dividindo-se em várias colônias

TIPOS:

Existem mais de 8.000 espécies de formigas no mundo



CARACTERÍSTICAS:

- Antenas cotoveladas
- "Cintura" delgada (construção entre tórax e abdômen), com um ou dois nós
- Pode ou não ter asas e pode voar
- O tamanho pode variar entre 1 a 3mm de comprimento e a cor pode variar de preto a marrom avermelhado
- A grande maioria das formigas vive ao ar livre. Elas são encontradas na maioria dos ambientes em todo o mundo

FONTES DE ALIMENTOS E ÁGUA:

- Alimentam-se de uma ampla variedade de comidas. Elas são tipicamente predadores e/ou saprófagos
- Alimentos doces
- Alimentos gordurosos, como carnes e queijos

LOCAIS DE ABRIGO:

Muitas espécies de formigas podem ser pragas e viver dentro e ao redor de edifícios:

- Dentro de isolamento de espuma
- Dentro de madeira
- Solo em torno de perímetros de estruturas
- Debaixo de pisos, em espaços vazios na parede e atrás de rodapés
- Em vasos de plantas
- Ao redor de canos e pias

COMO PREVENIR ATIVIDADE DE FORMIGAS:

- Limpe imediatamente derramamentos e outros restos de alimentos
- Limpe pisos regularmente
- Minimize a umidade ao redor da estrutura
- Mantenha a profundidade da manta a 5cm ou menos em áreas ativas
- Apare folhagens longe da estrutura para impedir o acesso por formigas acima do solo



GERENCIAMENTO DE PREVENÇÃO DE PRAGAS

INVASORES OCASIONAIS

CARACTERÍSTICAS:

Grilos

- Mais comum durante o final do verão ou início do outono, mas muda para ambientes fechados quando a vegetação ao ar livre seca e o clima se torna desfavorável
- Atraído por luzes, adubo e outros detritos ao redor das estruturas
- Entra nas estruturas através de rachaduras em portas, janelas, estruturas ou revestimentos mal ajustados
- Não reproduz ou vive muito tempo em ambientes fechados, mas pode danificar móveis, tapetes e roupas, e o chilrear do macho pode ser um incômodo



GRILLOS



BESOURO

Besouro

- Predador benéfico que se alimenta de pragas nocivas
- Corre rápido, mas raramente voa, e muitas espécies são atraídas pela luz
- Mais ativo à noite, quando normalmente entra em estruturas com luzes internas acesas - rastejando sob uma porta ou através de uma janela aberta
- Entrará em estruturas durante o dia procurando abrigo
- Inofensivo para os seres humanos e não se reproduz em ambientes fechados

A presença de pragas rastejantes (grilos, gafanhotos, aranhas, besouros, insetos, etc.) dentro do restaurante geralmente indica a presença de atrativos leves e pontos de entrada de pragas

MINIMIZE A PRESSÃO DE PRAGAS EXTERNAS:

- Elimine o armazenamento de itens no chão perto do restaurante
- Minimize as áreas de procriação de insetos perto do restaurante, reduzindo a vegetação, as folhas, os canteiros e o material vegetal em decomposição na parte externa do restaurante.
- Vede rachaduras na calçada, juntas de expansão, acesso a espaços vazios em paredes de blocos de concreto e outros pontos de abrigo externos
- Reduza a quantidade de luz "branca" ao redor do exterior e instale lâmpadas amarelas (vapor de sódio) sempre que possível e considere a iluminação indireta em áreas onde seja possível

MINIMIZE PONTOS DE ENTRADA DE INVASORES OCASIONAIS:

- Mantenha as portas fechadas o máximo possível; equipe janelas com telas e portas adequadamente ajustadas, com varreduras e mecanismos de fechamento automático
- Em situações de alta pressão, considere vestíbulos de porta dupla, portas de ar ou faixas de plástico
- Certifique-se de que as aberturas de entrada de ar sejam rastreadas adequadamente para excluir pequenas pragas voadoras