



Las plagas más comunes que amenazan los niveles de higiene de preparación y almacenamiento de alimentos, son las ratas, ratones, cucarachas y moscas.



Las plagas más comunes de tales dependencias, suponen un riesgo de transmisión de **enfermedades**. Es por ello que el **control** de dichas plagas ha de ser **exhaustivo**, además de que, tal y como señalan siempre los Inspectores de Sanidad, el tratamiento preventivo de dichas dependencias es de vital importancia.

El **correcto control** de plagas ha de tomar como punto de partida la zona de preparación de alimentos con la finalidad de evitar el desplazamiento hacia otras zonas tales como el almacén, el restaurante...



www.vilaplag.com

Tel.: **93 659 04 41**