

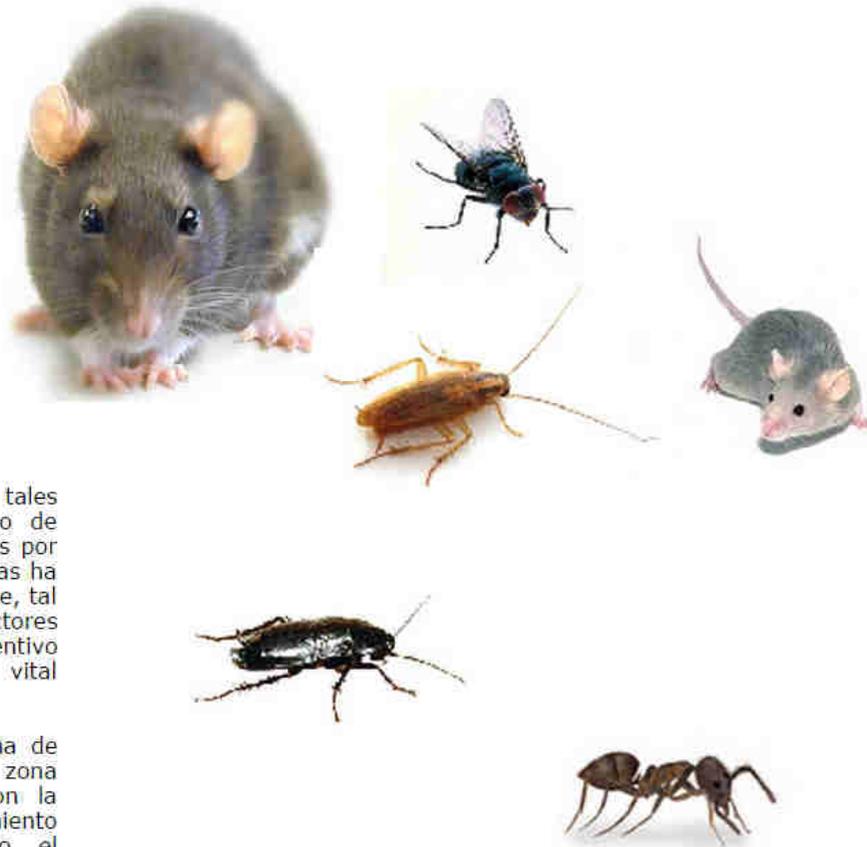


Las plagas más comunes que amenazan los niveles de higiene de preparación y almacenamiento de alimentos, son las ratas, ratones, cucarachas y moscas.



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.vilaplaga.com](http://www.vilaplaga.com)

Tel.: **93 659 04 41**