

## LES PANEROLES A LA CIUTAT

### Què són?

Les paneroles (també anomenades escarabats de cuina i en castellà, *cucarachas*) són uns insectes comuns en el nostre medi. A la ciutat, les més habituals són la panerola alemanya (*Blatella germanica*), la panerola oriental (*Blatta orientalis*) i la panerola americana (*Periplaneta americana*), aquesta darrera s'ha introduït recentment a Catalunya i ha proliferat molt.

Les paneroles tenen el cos allargat i aplanat amb antenes llargues. Tenen com unes espines a les potes, les quals estan adaptades a caminar i córrer i per això se'ls considera insectes rastrejadors. Encara que totes tenen ales, només vola l'americana. La mida i el color varia en funció de l'espècie: poden fer entre 1 cm i escaig (l'alemanya) fins a més de 5 cm (l'americana) i ser de color marró clar (l'alemanya), vermellós (l'americana) o gairebé negre (l'oriental).

Aquests insectes passen per diferents fases: ou, nimfa i adult. Les femelles posen els ous agrupats en una espècie de càpsula que s'anomena ooteca. Les nimfes s'assemblen bastant als adults, però varien, per exemple, en mida i color. L'aspecte de les nimfes pot ser molt semblant entre espècies. La identificació de l'espècie és crucial quan s'afronta un problema amb paneroles, per què l'estratègia varia. Pot ser necessari el diagnòstic d'un professional.

### On viuen?

Aquests insectes s'han adaptat a la ciutat i ocupen diferents espais: llars, comerços, indústries, clavegueres, etc. En general, s'instal·len als llocs on troben fàcilment aliment (restes, brutícia), aigua (en necessiten poca) i refugi (són suficients petites escletxes).

Les característiques biològiques de cada espècie fan que sigui més habitual trobar-les a determinats espais:

La panerola alemanya, a llocs calents i humits: a la cuina, al lavabo, amagades entre rajoles i a escletxes tan petites com 5 mm.

La panerola oriental prefereix llocs ombrívols i humits, per això és més fàcil veure-la a les parts baixes dels habitatges, desguassos, etc.

La panerola americana també busca llocs ombrívols i humits. Es troba freqüentment als edificis comercials, forns, grans establiments on es manipulen aliments. Entra als edificis per les aigüeres. L'americana i l'oriental són les que es poden trobar a la xarxa de clavegueram.

### Quan les trobem?

El desenvolupament de les paneroles està afavorit per la calor i, per tant, és més fàcil trobar-les amb l'arribada del bon temps. D'altra banda, com són d'hàbits nocturns, són més visibles del capvespre a la matinada.

### Com ens poden afectar?

Com que s'alimenten a llocs amb brutícia, són portadores potencials de bacteris, virus, protozous i fongs i poden contaminar els aliments si hi tenen contacte. A més a més, poden ocasionar al·lèrgies.

### **Què podem fer per evitar-les?**

Per evitar que les paneroles afectin les llars, locals i comerços cal prendre mesures preventives. Les principals són segellar totes les escletxes i esquerdes, tenir bon manteniment de les canonades (que no perdin aigua), tenir en bon estat les connexions a la claveguera, controlar l'entrada de mercaderies (ja que en ocasions poden estar afectades), no deixar aliments a l'abast (guardar-los en pots hermètics, no deixar restes de menjar, en especial durant la nit, tapar bé les escombraries, etc.) i en general tenir un bon nivell de neteja.

### **Què fer si tenim un problema?**

Si el problema és incipient, pot arribar a solucionar-se amb les mesures preventives abans esmentades: potser és un bon moment per fer una neteja a fons de la cuina, del rebost, etc. per arribar a tots els racons.

Hi ha, però, situacions en què aquestes mesures no són suficients i cal prendre'n d'addicionals, en ocasions amb l'ajuda de professionals. Existeixen empreses de control de plagues que ofereixen aquest servei i que podeu trobar a les pàgines grogues, a internet, a associacions, etc. Els serveis de salut pública assumeixen el control al clavegueram públic i als edificis municipals, però en els establiments i espais privats la responsabilitat és del propietari. La presència de paneroles en establiments alimentaris no és admissible i indica un manteniment i higiene millorables.

En un servei de control de plagues és molt important que el tècnic faci una inspecció a fons del lloc, determini on està el focus (perquè hi haurà de dirigir els esforços), identifiqui quina espècie és (ja que pot ser determinant per controlar la plaga) i triï l'estratègia que millor s'adeqüi a la situació concreta. En ocasions pot ser necessari utilitzar insecticides, llavors és imprescindible seguir les mesures de seguretat i precaució que el professional indiqui.