TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCION
1. JUSTIFICACIÓN
2. OBJETIVOS
2.1 GENERAL
2.2 ESPECÍFICOS
3. ALCANCE
4. DEFINICIONES
5. GENERALIDADES
5.1 CLASIFICACIÓN E IDENTIFICACIÓN
6. DIAGNÓSTICO
6.1 PERFIL SANITARIO PARA EL MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS
7. PREVENCIÓN Y CONTROL
7.1 PRIMERA LÍNEA DE DEFENSA CONTRA PLAGAS
7.1.1 Limpieza y Desinfección
7.1.2 Mantenimiento de Planta Física y Equipos
7.1.3 Mejoras en la Infraestructura
7.1.4 Instalación de Barreras
7.1.5 Adecuada Disposición de los Desechos
7.2 SEGUNDA LÍNEA DE DEFENSA CONTRA LAS PLAGAS
7.2.1 Método de Control
7.3 INSTRUCTIVOS POR CADA SISTEMA DE CONTROL
7.3.1 Instructivo para el Control de Roedores (Ratas y Ratones)
7.3.2 Instructivos para el Control de Zancudos
8. PLAN DE EDUCACIÓN SANITARIA
8.1 Terminología
8.2 Enfermedades Trasmitidas por las Plagas
8.3 Habilidades de los trabajadores para brindar apoyo en el manejo integrado de plagas
9. PLAN DE CONTINGENCIA

BIBLIOGRAFIA
ANEXOS

INTRODUCCION

En la historia de la evolución humana han existido numerosas especies animales, denominadas plagas, que se han ido adaptando al hábitat y condiciones creadas por el ser humano.

Desde el inicio de la agricultura, el hombre pudo comprobar que sus cosechas eran frecuentemente mermadas, y a veces destruidas, por la acción de seres vivos que consumían o dañaban los productos. El nombre de "plaga" se designaba inicialmente a la proliferación de estos animales perjudiciales, generalmente insectos, que periódicamente arrasaban con los cultivos y plantaciones (Gómez, 2000).

Pero no sólo la acción de estas plagas causaba problemas en el sector agrícola, sino que también empezó a generar problemas en el entorno, viviendas y sectores donde se encontraban grupos de personas conviviendo por diferentes razones o circunstancias.

Este grupo de organismos ha realizado con éxito su paso desde el medio natural y agrícola hacia los ambientes urbanos. Algunos de ellos, por ejemplo, han logrado adaptarse a la vida en los alrededores de las estructuras creadas por el hombre, otros se han adaptado a vivir en el interior de ellas, lo que ha generado el contacto directo con las personas y con los animales domésticos.

Para un mayor entendimiento definiremos como plaga a todos aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas. Su presencia resulta molesta y desagradable, pudiendo dañar estructuras o bienes, y constituyen uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). Las plagas que dañan en su mayoría son las plagas de insectos. Estas plagas tienen una gran adaptabilidad, es decir que se acomodan a muchas condiciones y situaciones ecológicas del mundo. Las plagas de insectos pueden ser activadas en ciertas épocas o todo el año.

D & B Alimentación en su cumplimiento con los estándares de calidad y normas legales vigentes, desarrolla el programa para el control integrado de plagas, basado en la resolución 2400 de 1979, pues este tipo de especies tienen la capacidad de transmitir enfermedades al hombre, así como de causar daños a estructura y objetos, por lo que es necesario controlar su población de manera que no representen un riesgo para el hombre y de esta manera mejorar las condiciones de higiene y seguridad de los usuarios y población trabajadora en la institución.

1. JUSTIFICACIÓN

Basándonos en la norma legal vigente Colombiana "Ley 9 de 1979" por la cual se dictan medidas sanitarias la D & B Alimentación toma medidas para el control de plagas en la organización que pretende evitar efectos adversos y controlar los riesgos que puedan afectar la salud y seguridad tanto de sus clientes internos, como los externos y así mantener en óptimas condiciones de salud y brindar bienestar a su población y los bienes de la empresa, por medio de la programación y aplicación de actividades que eviten la proliferación de las especies objeto de control, evitando la propagación de las mismas; el presente documento contiene la identificación de plagas y las actividades de control en la institución.

2. OBJETIVOS

2.1 GENERAL

Crear, ejecutar e implementar un programa para el control de plagas como cumplimiento a los requerimientos legales en la D & B Alimentación para garantizar el bienestar de los colaboradores, usuarios y los bienes de la empresa.

2.2 ESPECÍFICOS

- ✓ Generar un diagnostico actual e identificación de las plagas y su nivel de incidencia sobre los colaboradores y los bienes.
- ✓ Desarrollar actividades de control para garantizar las condiciones de salud ambiental en las instalaciones de la institución a fin de que estos no generen un riesgo sobre la salud de los trabajadores y usuarios.
- ✓ Establecer indicadores de gestión para el cumplimiento de las diferentes actividades.

3. ALCANCE

Aplica para el grupo de trabajo de la D & B Alimentación independientemente de su tipo de contratación, así como toda la población de usuarios que asisten a la organización, a fin de reducir los riesgos en la salud sin causar impacto ambiental.

4. DEFINICIONES

CONTROL DE ROEDORES: Desde el punto de vista sanitario, de protección de alimentos y otros bienes, sólo revisten importancia los roedores comensales, es decir, aquellos que viven en estrecho contacto con el hombre. Esto animales pueden ser vectores de importantes enfermedades para el hombre con la contaminación de los alimentos.

CONTROL DE INSECTOS: El procedimiento de manejo y control de plagas deberá estar diseñado para controlar los insectos que generan contaminación cruzada por acarreo pasivo como moscas, mosquitos, cucarachas y hormigas.

DESINFESTACIÓN: Es la acción de eliminar insectos por medios químicos, mecánicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico.

DESRATIZACIÓN: Es la acción destinada a eliminar roedores mediante métodos de saneamiento básico, mecánicos o químicos.

ETA: Enfermedad de carácter infeccioso o tóxico que es causada, o se cree que es causada por el consumo de alimentos o agua contaminada.

PLAGA: Son todos aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas. Su presencia resulta molesta y desagradable, pudiendo dañar estructuras o bienes, y constituyen uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

ROEDOR: Orden de mamíferos caracterizados por poseer un único par de dientes incisivos de gran tamaño, de crecimiento continuo; son generalmente de pequeña envergadura, con el cuerpo cubierto de pelo y vegetarianos. Los roedores (ratas, ratones) pueden transmitir enfermedades si tienen acceso a los lugares donde se almacenan comestibles, siendo la aparición de excremento señal de su presencia.

Estos animales llevan gérmenes patógenos, causantes de enfermedades, en sus patas, piel y aparato intestinal, ya que suelen andar y alimentarse en basureros y cloacas, constituyendo así un importante foco de infección.

VECTOR: Se denomina vector a todo organismo que actúa como mecanismo trasmisor de un agente patógeno entre el medio ambiente y el hombre o de un organismo a otro.

VÍA VERTICAL: El vector o plaga es transportado en forma pasiva dentro del proceso o instalación ya sea a través de insumos, personas, animales a faenar, etc.

VÍA HORIZONTAL: El vector o plaga entra en forma activa o por sus propios medios (vuelo, caminando, Betc.) dentro del proceso o instalación.

5. GENERALIDADES

Las plagas representan una gran amenaza en la higiene y seguridad de la empresa; se pueden reducir al mínimo las probabilidades de infestación mediante un buen saneamiento, la inspección de los materiales introducidos y una buena vigilancia, limitando así la necesidad del uso de productos químicos.

Los ambientes que necesitan los insectos y roedores para su proliferación son:

- Aire
- Humedad
- Alimento
- Refugio

Para evitar su desarrollo, en D & B Alimentación se deben generar acciones teniendo en cuenta las siguientes medidas, las cuales se deben realizar en forma continua.

1) Limpiar diariamente con un aseo general, todas las áreas que pertenecen a la organización.
2) Limpiar cada 45 minutos mesas, mesones.
3) Asear cada 45 minutos todas las áreas incluyendo pisos si es necesario.
4) Limpiar todos los restos de comidas en superficies o áreas.
5) Limpiar baños de colaboradores y usuarios al finalizar el día, se debe tener en cuenta que, finalizado el turno se debe chequear y realizar limpieza a los baños de los usuarios.
6) Al finalizar turno, se debe barrer los suelos, inclusive debajo de las mesas y las máquinas, especialmente cerca de las paredes.
7) Limpiar los desagües durante el aseo no rutinario que se realiza cada 8 días.
8) Limpiar toda el agua estancada y derrames que se presente en el día.
9) Recoger trapos, toallas, traperos sucios. Lavar los elementos de tela con frecuencia.
10) No guardar cosas en cajas de cartón y en el suelo. “En D & B no se guardan objetos en cajas de cartón, sin embargo, se deja la anotación para conocimiento general de los colaboradores”
11) Aplicar ruta de residuos todos los días y depositar en respectivo cuarto de basura en las bolsas correspondientes.

12) No depositar la basura por largos periodos de tiempo, "La institución realiza su respetivo desecho de basura, según la programación del recorrido del carro de basura del acueducto y alcantarillado del municipio.
13) Limpiar y desinfectar cada ocho (8) días cuarto de basura.
14) No se acepta el ingreso de mascotas a la organización debido a que ésta es una institución prestadora de servicios de alimentos.

D & B Alimentación, realiza mediadas de control con la aplicación de estas acciones que también se encuentran estipuladas en el manual de manejo de residuos y programa de orden y aseo, y así se previene y controla el desarrollo de las distintas plagas y se promueve a la protección de la seguridad y salud de la población.

5.1 CLASIFICACIÓN E IDENTIFICACIÓN

En general las plagas urbanas se pueden clasificar como:

– Salud Pública – Vectores: Cuando son habituales vectores de enfermedades y/o portadores de gérmenes patógenos, (roedores, moscas, mosquitos, cucarachas, pulgas, piojos) o cuando son parásitos internos o externos de los seres humanos

– Industriales: De productos almacenados o actividades agrarias como producción de alimentos o comunes de jardines y zonas verdes.

– Circunstanciales: Murciélagos, palomas, arañas, escorpiones, víboras y fauna salvaje que coinciden con lugares rurales o cercas de Ecosistemas naturales.

6. DIAGNÓSTICO

Para determinar la verdadera situación o estado de la empresa, en cuanto a la presencia de plagas o roedores y las posibles condiciones favorables para la supervivencia de éstos, fue necesario realizar un diagnóstico; que consta de los siguientes aspectos:

- Realizar inspecciones planeadas programadas en la empresa D & B Alimentación para identificar la presencia de plagas o roedores.
- Realizar un análisis minucioso de las instalaciones teniendo en cuenta los procesos que se llevan a cabo en la institución.

"Se debe tener en cuenta que los resultados de la empresa en la actualidad son favorables, debido a que cada trimestre se realizan inspecciones planeadas para

identificar riesgos latentes que puedan afectar a la población interna y externa, además la institución desarrolla, ejecuta y aplica protocolos y manuales de bioseguridad, manejo de residuos y programa de orden y aseo y de esta manera controlar y minimizar la existencia de plagas.

6.1 PERFIL SANITARIO PARA EL MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

Se realiza verificación a las instalaciones de la empresa, con el fin de obtener un diagnóstico del estado de la infraestructura, de las condiciones sanitarias y de las zonas donde existen factores que causan alta presencia de plagas por sus características de refugio.

La metodología que se utilizó para realizar el perfil sanitario es tomada de la ley 9 de 1979, por la cual se dictan medidas sanitarias.

Ver anexo 1 con perfil sanitario donde evalúan las condiciones ambientales y de infraestructura iniciales.

7. PREVENCIÓN Y CONTROL

Para entender el concepto de prevención y control de plagas tenemos que tener en cuenta que este control se divide en dos líneas de defensa. La primera línea consiste en adoptar medidas que tienen como finalidad restringir el ingreso de las plagas. La segunda línea de defensa contempla el control de las plagas mediante la programación de fumigación para su control.

7.1 PRIMERA LÍNEA DE DEFENSA CONTRA LAS PLAGAS

Una de las medidas a tomar en cuenta para prevenir la aparición de plagas, es la obstrucción del acceso a estos organismos. Por lo tanto, D & B Alimentación usa formas efectivas de control de plagas que consiste en cerrar los accesos a las instalaciones y evitar que formen un refugio.

También es útil, como procedimiento de rutina de la empresa, asegurarse de que los empleados estén entrenados para reconocer indicadores de presencia de plagas y sean capaces de informar cuando haya alguna anormalidad.

Debe realizarse un control preventivo, eso incluye inspección visual, tanto para la presencia de plagas (insectos, roedores) como para evidencia reciente de infestación

(excrementos, marcas de mordidas). La supervisión de rutina incluye observaciones en las áreas de proceso y almacenamiento de insumos.

7.1.1 Limpieza y Desinfección

Se puede afirmar que la higiene y la limpieza son el enemigo número uno de las plagas más comunes. Por lo tanto, es conveniente enfocarse en mantener todo en orden y completamente limpio. En este sentido, cualquier lugar o espacio que esté desordenado o sucio, es posible que aparezcan seres desagradables. En este sentido, ante la presencia de estas plagas se aplican diversas medidas de control, con el propósito de eliminarlas.

Del mismo modo, resulta fundamental tomar en cuenta algunas medidas de saneamiento y limpieza previas a la aplicación de prácticas de control y prevención de dichos organismos.

Por lo tanto, entre estas medidas de limpieza, se encuentran las siguientes:

- Mantener la limpieza en todas las instalaciones de la empresa. Especialmente, esto se debe hacer continuamente en el área de cocina y aquellos lugares en los que se almacenan alimentos.

- Almacenar cualquier fuente de alimentos dentro de recipientes. Se deben mantener alejados de las paredes. Por lo tanto, cualquier envase de comida deberá estar sellado por completo, con el fin de evitar el ingreso de las plagas.

- Mantener limpios los diferentes espacios de la empresa, esto se debe hacer especialmente, en espacios como los baños, cocina, sala VIP y cuarto de insumos. De esta forma, se evitará el desorden y la suciedad, los cuales son los medios para la aparición de plagas.

D & B Alimentación cuenta con el manual de Bioseguridad donde se detalla paso a paso el proceso de limpieza y desinfección que se lleva a cabo en la institución y el desarrollo de las actividades en las áreas para el proceso de eliminación o control a un mínimo aceptable de la carga microbiana presente en los equipos, personal, planta física y en el ambiente.

Es importante mantener las áreas, los equipos y materiales limpios, ya que el propio trabajo crea un flujo microbiano. Estos microorganismos vienen del exterior: con materias u objetos contaminados, con el aire, el agua, o con el hombre mismo, que se comporta como reservorio natural de las bacterias. La implementación del programa de limpieza y desinfección responde a las necesidades y exigencias de la empresa.

7.1.2 Mantenimiento de Planta Física y Equipos

Al realizar la inspección de los exteriores de la empresa se tiene en cuenta arbustos, zonas verdes, empresas vecinas, acumulación de residuos sólidos y de otros objetos que faciliten el acercamiento y anidación de plagas. Además, se debe tener en cuenta la identificación de excretas de animales callejeros que representen fuente de patógenos, también tener especial cuidado con la aproximación de aves a los techos ya que ellas pueden traer microorganismos al interior del edificio. Las mismas también pueden contaminar el agua de lluvia, por lo que debe asegurarse que las canaletas desagüen lejos de las áreas de trabajo y del ingreso de los empleados.

7.1.3 Mejoras en la Infraestructura

Se debe ejecutar y cumplir las programaciones de eliminación y control de plagas como lo son las fumigaciones y realizar inspecciones periódicas a la infraestructura y sus respectivos mantenimientos a fin de evitar el ingreso de diferentes plagas (roedores, cucarachas, ratas, entre otros) y erradicar los posibles lugares de reproducción.

7.1.4 Instalación de Barreras

Al encontrarse cualquier tipo de agujero, grieta y otros espacios en los que puedan ingresar fácilmente las plagas en las instalaciones, éstos se deben mantener sellados y herméticos impidiendo de esta manera su ingreso a la institución.

7.1.5 Adecuada Disposición de los Desechos

En la D & B Alimentación se cuenta con un manual de Bioseguridad y manejo de residuos que es socializado, aplicado y ejecutado por los trabajadores con el objetivo de garantizar los procesos de recolección de basura, uso y cuidado de los elementos de protección personal que requiere de acuerdo a las actividades laborales que desarrollan según las normas legales vigentes colombianas; En el manual para el manejo de residuos se establece, evalúa y se realiza seguimiento a la ruta de recolección de basuras que tiene como disposición final el cuarto de basura diseñado y organizado según los parámetros para empresas. Allí se almacenan los residuos según sus características en las canecas y bolsas correspondientes y se eliminan debidamente cuando el carro de recolección de basura del municipio pasa de acuerdo con los horarios establecidos. En el caso de que se llegase a presentar cualquier derrame, este se limpia inmediatamente para prevenir la contaminación y minimizar el potencial de atracción de roedores y otras plagas.

Es de anotar que el área de almacenamiento de residuos y los recipientes usados para la recolección de basura cumple con el proceso de limpieza y desinfección que se ejecuta cada 8 días.

7.2 SEGUNDA LÍNEA DE DEFENSA CONTRA LAS PLAGAS

La segunda línea de defensa se refiere a la eliminación de las plagas. Una vez que los métodos anteriores han sido puestos en práctica, y han sido sobrepasados, entonces es necesario tener listo un plan de eliminación, con el fin de asegurarse que cualquier plaga que entre pueda ser destruida.

7.2.1 Métodos de Control

D & B Alimentación cuenta con un programa de fumigación que se ejecuta cada cuatro (4) meses para el control de plagas con empresas certificadas para dicha actividad.

7.3 INSTRUCTIVOS POR CADA SISTEMA DE CONTROL

Los siguientes instructivos especifican el método del control para cada especie identificada en la empresa D & B Alimentación.

7.3.1 INSTRUCTIVO PARA EL CONTROL DE ROEDORES (RATAS Y RATONES)

Aspectos Generales

El primer factor que se debe tener en cuenta para el control de roedores y del cual depende el éxito del presente instructivo de control, es el aspecto locativo. Es decir, que el tipo de construcción, la higiene y el buen funcionamiento, son fundamentales para controlar estos enemigos.

La distribución de la población de los roedores depende en buena parte, de los recursos ambientales para proveer alimento, agua y albergue, los cuales pueden limitar el tamaño de la población. La mayor o menor cantidad de estos recursos hará que la población aumente o disminuya en cantidades considerables.

Como detectar su presencia

- Excremento
- Pisadas
- Marcas de los dientes
- Madrigueras o nidos
- Sendas o caminos
- Marcas grasosas
- Manchas de orines
- Roedores muertos o vivos
- Chillidos de roedores
- Olor de roedores

- Sonidos

Como prevenir el daño

Medidas sanitarias o higiénicas: Todos los roedores dependen de alimento y refugio para sobrevivir, por lo tanto, eliminar uno o los dos elementos les obligaría a abandonar el área donde se encuentran. De esta manera se impide la infestación de ratas y ratones y generalmente se elimina de forma permanente los problemas causados por estos animales. Por ese motivo, en todas las circunstancias se debe considerar la posibilidad de adoptar medidas para modificar el hábitat como una forma de controlar a los roedores.

Técnica de Control

- ✓ Fumigantes (gases venenosos): Los fumigantes se utilizan para controlar a los roedores en sus cuevas, mayormente en situaciones al aire libre y muy poco en edificaciones. Nunca se deben usar fumigantes en ambientes donde sus ocupantes puedan quedar expuestos a los gases venenosos. Los principales fumigantes registrados son: azufre, cianuro de calcio, fosfuro de aluminio y bromuro de metilo.

En D & B Alimentación hasta la actualidad no se ha percibido la presencia de roedores, sin embargo, para evitar su formación y proliferación se mantiene en óptimas condiciones de higiene el lugar.

El método de control elegido para la proliferación, erradicación y control de roedores en la empresa está a cargo de las empresas certificadas que se contratan para que realicen la actividad de fumigación.

7.3.2 INSTRUCTIVOS PARA EL CONTROL DE ZANCUDOS

Aspectos Generales

Los zancudos son abundantes, las hembras son las que chupan la sangre y los machos, se alimentan del néctar de flores. Las larvas se desarrollan en aguas quietas y el periodo de incubación es de 1 a 3 días.

Los zancudos adultos usualmente están activos durante la noche, pasando todo el día en lugares protegidos, húmedos y oscuros. Los adultos tienen un limitado rango de vuelo, no más allá de un kilómetro del lugar de crianza.

Para su control es importante mantener la hermeticidad de las instalaciones mediante accesos cerrados, desinfecciones residuales periódicas de los exteriores, casilleros, cuartos y oficinas.

Como detectar su Presencia

- Vuelo en Zigzag
- Emite un zumbido
- Apreciable al ojo humano

Técnica de Control

Sistema de Termonebulización para fumigar: Con este sistema se consigue la mayor dispersión y penetración a todos los niveles. Esta técnica de control consiste en la aplicación de productos químicos.

El método de control elegido para la proliferación, erradicación y control de zancudos en la empresa está a cargo de las empresas certificadas que se contratan para que realicen la actividad de fumigación.

8. PLAN DE EDUCACIÓN SANITARIA

8.1 Terminología

EDUCACIÓN SANITARIA: Es un proceso dirigido a promover estilos de vida saludables (hábitos, costumbres, comportamientos) a partir de las necesidades específicas del individuo o comunidad. Desde este punto de vista, la educación sanitaria comprende un conjunto de actividades educativas desarrolladas en procesos formales e informales, que ejecutan permanentemente (educación continua) todos los actores, como parte de las actividades de la empresa.

CAPACITACIÓN: Poner a una persona en condiciones de hacer algo, mediante un proceso de enseñanza aprendizaje.

PRÁCTICAS DE HIGIENE: Conjunto de hábitos, costumbres y actitudes que se expresan mediante prácticas que promueven la salud y la higiene.

SALUD: La Organización Mundial de la Salud la define como un estado de completo bienestar físico, mental y social y no solamente la ausencia de enfermedades. La salud se define en base al equilibrio entre los seres humanos y los elementos que constituyen su ambiente, por ello cuando este equilibrio se altera de manera significativa se afecta la salud.

SANEAMIENTO: Conjunto de medidas para romper el ciclo de enfermedades; el Saneamiento generalmente incluye disposición higiénica y adopción de comportamientos de higiene.

8.2 Enfermedades Trasmitidas por las Plagas

Una importante variedad de plagas puede transmitir enfermedades al hombre. El ejemplo más común son las ratas cuya capacidad infecciosa es de nivel crítico. Pero también muchas otras especies se encuentran en la misma condición. Los patógenos de las plagas pueden acceder al cuerpo humano por distintos caminos:

- Ingestión: los alimentos suelen ser el vehículo de infección por esta vía. A nivel urbano, la plaga más peligrosa es la cucaracha, que transmite bacterias resistentes a los ácidos digestivos, produciendo generalmente patologías de orden intestinal.
- Inhalación: diversas plagas producen virus que se hallan en el aire y luego de su inhalación vencen a los anticuerpos del organismo provocando enfermedades respiratorias. La más corriente es la gripe.
- Dermal o cutánea: patógenos de diversa peligrosidad pueden ingresar al sistema circulatorio a través de pequeños cortes o heridas, muchas de ellas provocadas por insectos.
- Ocular: los ojos son más susceptibles a patógenos cuando se los restriega. Habitualmente el ingreso de bacterias y virus se produce directamente desde las manos.
- Parasitaria: es la forma de transmisión que producen las plagas hematófagas. Las especies que se alimentan de sangre (ejemplo mosquitos, garrapatas, pulgas) suelen transmitir patógenos a través de sus aparatos bucales.

Tabla 1. Enfermedades más comunes relacionadas con plagas según OMS.

MOSQUITOS	ENFERMEDADES
Aedes	Dengue
	Fiebre del valle del Rift
	Fiebre amarilla
	Chicunguya
	Zika
Anopheles	Paludismo
Culex	Encefalitis japonesa
	Filariasis linfática
	Fiebre del Nilo Occidental
FLEBÓTOMOS	Leishmaniasis

	Fiebre transmitida por flebótomos
GARRAPATAS	Fiebre hemorrágica de Crimea-Congo
	Enfermedad de Lyme
	Fiebre recurrente (borreliosis)
	Ricketsiosis (fiebre maculosa y fiebre Q)
	Encefalitis transmitida por garrapatas
	Tularemia
TRIATOMINOS	Enfermedad de Chagas (tripanosomiasis americana)
MOSCA TSETSÉ	Enfermedad del sueño (tripanosomiasis africana)
PULGAS	Peste (transmitidas por pulgas de las ratas al ser humano)
	Rickettsiosis
MOSCAS NEGRAS	Oncocercosis (ceguera de los ríos)
CARACOLES ACUÁTICOS	Esquistosomiasis (bilharziasis)

8.3 Habilidades de los trabajadores para brindar apoyo en el manejo integrado de plagas

Es importante que al implementar un sistema como el manejo integrado de plagas se cuente con todo el apoyo y colaboraciones de los empleados y altos mandos de la empresa, de esta forma el programa tiene el éxito esperado.

Ejecutar las inspecciones planeadas programadas por la empresa para la observación y vigilancia de estos agentes y cumplir a cabalidad con cada una de las exigencias del programa para mantener el control de plagas en las instalaciones de la empresa.

9. PLAN DE CONTINGENCIA

El propósito del plan es promover la protección del ambiente y la seguridad del personal asociado y terceros relacionados con la actividad de la empresa, todo el personal asociado deberá examinar y cumplir con los procedimientos contenidos en el mismo.

Las contingencias están referidas a la ocurrencia de efectos adversos sobre el ambiente por situaciones no previsibles, de origen natural o por acción del hombre, que están en directa relación con el potencial de riesgo y vulnerabilidad del área y de la misma actividad que se desarrolla. Para fines del presente programa es necesario contar con el equipo de protección, como materiales y utensilios para actuar ante la presencia de algún accidente.

En el caso que se detectara la presencia de plagas en la institución, se reporta inmediatamente para tomar las medidas de limpieza y desinfección correspondiente

para su control, en el caso que fuese de plagas tipo roedores se reporta a las entidades con las que se realiza los procesos de fumigación para programar actividad extra de fumigación para tomar el control.

BIBLIOGRAFIA

Administración Nacional de Educación Pública. Consejo Directivo Central. Gerencia General de Planeamiento y Gestión Educativa. Gerencia de Programas Especiales. Programa de Educación para la Salud. Control de Plagas y manejo de desechos. Obtenido de la red mundial el día 10 de marzo de 2008. http://www.uruguayeduca.edu.uy

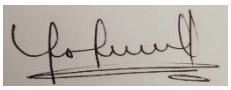
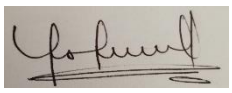
El control de plagas en ambientes urbanos: criterios básicos para un diseño racional de los programas de control. Vol. 81 N. 1. Madrid. Enero – febrero 2007. Revista Española de Salud Pública

Guías Ambientales para el subsector de plaguicidas. Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial (Ahora Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible) – ANDI. 1ª edición. Colombia, 2003. Guía Científica de Truman para Operaciones de Control de Plagas. Bennett, G.W., Owens, J. M., Corrigan, R. M. Cuarta Edición. 1996.

Organización mundial de la salud. Centro de prensa "Enfermedades trasmitidas por vectores" Nota descriptiva Nº387, febrero de 2016. Recuperado el 14 de agosto de 2017 de http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs387/es/

Manejo de residuos en D & B Alimentación

Ley 9 de 1979. Por la cual se dictan medidas sanitarias

Elaboró / Actualizó	Revisó	Aprobó
Firma: Original Firmado 	**Firma:** Original Firmado 	**Firma:** Original Firmado
Nombre: Yinneth Hernández Forero	**Nombre:** Yinneth Hernández Forero	**Nombre:** Carlos Enrique Quintero A.
Cargo: Asesor externo	**Cargo:** Asesor externo	**Cargo:** Representante legal

ANEXO 1. FORMATO PERFIL SANITARIO DONDE EVALÚAN LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE INFRAESTRUCTURA INICIALES.

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	JUICIO BUENO REGULAR MALO	OBSERVACIONES	CUMPLE (5)	NO CUMPLE (1)
A. INSTALACIONES FÍSICAS					
1	La edificación se encuentra ubicada en un lugar que no presenta problemas de polución y/o alejada de focos de insalubridad.				
2	Los sistemas de desagüe están construidos de manera que permitan un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, eviten obstrucciones, impidan el paso de gases y animales, de la red pública al interior de las edificaciones, no permitan el vaciamiento, escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías, y, finalmente, eviten la polución de agua.				
3	Ningún desagüe de la edificación tiene conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable.				
4	La edificación está dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impide el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas.				
5	Los recipientes para almacenamiento de basuras son de material impermeable, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.				
6	La empresa presenta aislamiento y protección contra el libre acceso de animales.				
7	Existe separación física entre las áreas del servicio como sala VIP, recepción, cocina, baños, etc.				
8	Se encuentran señalizadas las diferentes áreas del servicio y rutas de evacuación.				
9	En la edificación (institución) NO se realizan actividades que afecten o puedan afectar el bienestar o la salud de los vecinos o de la comunidad a la cual se pertenece.				
INSTALACIONES FÍSICAS		**TOTAL**			

B. INSTALACIONES SANITARAS					
1	La empresa cuenta con buen servicio sanitario, cantidad suficiente, separados por género y en perfectas condiciones de funcionamiento.				
2	Los servicios sanitarios están dotados con los elementos necesarios para la higiene personal como los son jabón líquido, papel higiénico, toallas desechables o secador eléctrico.				
3	Existe un sitio adecuado e higiénico para el descanso y consumo de alimentos para los trabajadores (área social).				
4	Existen casilleros o lockers individuales con adecuada ventilación, en buen estado, adecuado tamaño y destinados exclusivamente para su propósito.				
INSTALACIONES SANITARAS		**TOTAL**			
C. PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDADES DE PROTECCIÓN					
1	La edificación (institución) se mantiene en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico -sanitarios.				
2	Los trabajadores portan uniformes y zapatos adecuados para su labor y en prefectas condiciones de limpieza.				
3	A los trabajadores de la institución se les entrega elementos de protección personal de acuerdo a los requerimientos de su labor.				
4	Los elementos, máquinas y equipos usados en la empresa se mantienen limpios de acuerdo a los manuales establecidos en la institución y se lleva a cabo y cumple los procesos de mantenimiento preventivo y correctivo.				
5	Existe un proceso de limpieza y/o lavado de manos para los trabajadores				
6	Los trabajadores NO ingieren alimentos mientras prestan el servicio a los usuarios de la institución.				
7	Existe un procedentito específico por escrito para limpieza y desinfección en la institución				
PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN		**TOTAL**			
D. ABASTECIMIENTO DE AGUA					
1	Existe un documento escrito sobre el manejo, ahorro y calidad del agua en la institución.				
ABASTECIMIENTO DE AGUA		**TOTAL**			

E. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LIQUIDOS					
1	La disposición de líquidos y aguas residuales tienen la aprobación de las autoridades competentes.				
MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS		**TOTAL**			
F. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS					
1	Existen recipientes suficientes, adecuados, identificados y ubicados y protegidos para la recolección de residuos sólidos en perfecto estado y se les realiza su correspondiente mantenimiento.				
2	Se cumple con el proceso establecido por la institución para el manejo y recolección de basuras a diario con el fin de evitar la generación de olores y/o molestias sanitarias.				
3	Existe una ruta para la recolección y evaluación de residuos en la institución.				
MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		**TOTAL**			
G. CONTROL DE PLAGAS					
1	La institución cuenta con un procedimiento por escrito para el control de plagas				
2	No existe evidencia y/o huellas de presencia o daños por plagas				
3	Existe un cronograma para la programación y ejecución de fumigación para el control de plagas con entidades certificadas				
4	Existen soportes de fumigación para el control de plagas por las entidades competentes.				
CONTROL PLAGAS		**TOTAL**			
H. HIGIENE LOCATIVA					
1	Las paredes son lisas, de fácil limpieza, se encuentran en buen estado y permanecen limpias.				
2	La institución cuenta con un techo liso, de fácil limpieza y se encuentra en buen estado.				
3	La institución cuenta con uniones entre las paredes y techos diseñadas de tal manera que evitan el acumulo de polvo y suciedad.				
4	Las puertas y ventanas de la institución permanecen limpias, en óptimas condiciones de limpieza, buen estado, libres de corrosión, moho, perforaciones. Roturas, etc.				

5	Los pisos de la institución permanecen limpios, en óptimas condiciones, sin grietas, perforaciones, roturas, son antideslizantes y tiene inclinación adecuada para efectos de drenaje.				
6	La institución cuenta con sifones en buen estado, equipados con rejillas.				
7	No se evidencia en las paredes de la institución signos de humedad y/o filtraciones de humedad.				
8	Las áreas de trabajo de la organización se encuentran con adecuada iluminación en calidad e intensidad.				
9	Las luminarias que tiene la institución se encuentran con las medidas de seguridad, están protegidas para evitar contaminación en caso de ruptura, se encuentran limpias y en óptimas condiciones.				
I. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN					
1	La institución cuenta con un documento de capacitaciones y educación a los trabajadores				
2	La institución cuenta con un cronograma de capacitaciones dirigido a los trabajadores				
3	Existen letreros con el instructivo o procedimiento adecuado para el lavado de manos en la institución.				
CONTROL PLAGAS		**TOTAL**			
J. SISITEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN LE TRABAJO					
1	La empresa cuentan con un sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo				
2	La empresa cuenta con un vigía y/o copasst en la empresa y tiene clara sus funciones y da cumplimiento a las actividades del SGSST.				
3	La institución dispone de botiquín dotado con los elementos mínimos requeridos por la ley.				
SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		**TOTAL**			