INTRODUCCION

El Programa de Control de Plagas a implementarse en la bodega para la operación del Programa Alimentación Escolar PAE de CHIQUINQUIRA en la modalidad de Ración para preparar en sitio (RPS) y Ración Industrializada (RI), pretende implementar procedimientos que permitan el manejo integral y eficaz de todas las posibles fuentes de contaminación o proliferación de plagas según lo establecido según la resolución 2674 de 2013 del ministerio de salud y protección social, proporcionando instrucciones para la identificación de focos de insalubridad, sugerencias para el manejo de sustancias químicas y recomendaciones a tener en cuenta para evitar la proliferación de las mismas.

1. OBJETIVO

Implementar un programa de control de plagas mediante fumigaciones y controles internos que permita mantener bajo condiciones mínimas la presencia de agentes contaminantes en la prestación del servicio que puedan afectar la bodega para la operación del Programa Alimentación Escolar PAE de CHIQUINQUIRA.

2. ALCANCE

El programa de control de plagas aplica para la bodega para la operación del Programa Alimentación Escolar PAE de CHIQUINQUIRA y a todo el personal involucrado en el proceso.

1. DEFINICIONES

- **Plaga:** Se denomina plaga a todo organismo cuya actividad o su sola presencia afecta en alguna medida a las personas, a sus bienes o a sus propiedades. Esta acción negativa o indeseable para el ser humano puede producirse de diversas formas.
  - ✓ Ocasionando, transmitiendo o propagando enfermedades (vectores)
  - ✓ Compitiendo por sus alimentos
  - ✓ Dañando sus propiedades o bienes
  - ✓ Resultando molesta y desagradable por su sola presencia
  - ✓ Resultando peligrosa por su comportamiento

- **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.
- **Fumigación:** Procedimiento para controlar o eliminar plagas mediante la aplicación de sustancias gaseosas o generadoras de gases.
- **Insecticidas:** Son plaguicidas que controlan y destruyen artrópodos (insectos) voladores o rastreros.
- **Rodenticidas:** Plaguicidas que eliminan ratas y otros roedores.
- **Toxicidad:** Es la capacidad que posee un elemento químico o biológico para producir daño en la salud de los seres vivos. Existe una clasificación dada por la Organización Mundial de la Salud OMS, según el grado de toxicidad de los plaguicidas (Categoría Toxicológica), así:

CATEGORÍA	GRADO DE TOXICIDAD	ROTULO
1	Extremadamente tóxico	**ROJO**
2	Altamente Tóxico	**AMARILLO**
3	Moderadamente Tóxico	**AZUL**
4	Ligeramente tóxico	**VERDE**

2. CONDICIONES GENERALES

Las plagas son todos aquellos organismos que ocasionan, transmiten y propagan enfermedades, y que contaminan los alimentos. A continuación se muestra información generalizada de las plagas que se pueden encontrar en las bodega y las enfermedades que pueden ocasionar:

4.1. Caracterización de las plagas

4.1.1 Plagas comunes:

- Voladoras: moscas, mosquitos, murciélagos y aves (principalmente palomas).
- Rastreras: roedores (ratas y ratones), cucarachas, arañas, hormigas.

Las plagas que pueden afectar en mayor proporción las bodegas y/o comedores escolares son las moscas, palomas, roedores y cucarachas, incidiendo en la Transmisión de Enfermedades.

4.1.2. Plagas que se vinculan con la higiene de los alimentos:

- Son aquellas que afectan la Salud Pública y que preocupan por su estrecha convivencia con el hombre. Especialmente las que están relacionadas con los lugares donde se procesan y almacenan alimentos. Ellas son básicamente: insectos (moscas cucarachas, hormigas, etc.), roedores (ratas y ratones) y algunas aves (palomas).

4.1.3. Ejemplos de ETA vinculadas con las plagas

- Las cucarachas son vectores importantes de Salmonella, Proteus, Shigella, helmintos, virus, hongos y protozoarios.
- Las moscas pueden trasmitir: meningitis, cólera, salmonellosis, tifus, lepra, hepatitis, tripanosomas, etc.
- Los roedores pueden transmitir: salmonellosis, leptospirosis, triquinellosis, hantavirus, neumonía, etc.
- Las palomas pueden transmitir: salmonellosis, histoplasmosis, campilobacteriosis, toxoplasmosis, tuberculosis, neumoencefalitis, etc.

3. TIPO DE CONTROLES QUE SE UTILIZAN EN EL MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

5.1 CONTROLES FISICOS

Este tipo de control es indirecto y actúa sobre el medio ambiente de las plagas, convirtiéndolo en un medio hostil o inaccesible. Este control es tan importante como el directo ya que éste último falla a corto o largo plazo si no se aplica el indirecto. Los tipos de controles físicos que se pueden implementar en las bodegas son: angeo o malla anti-insectos en los lugares de ventilación, puertas y ventanas con cerramientos de protección o tela mosquitero, y con respecto a las rutinas y procedimientos, lo referente a manejo de residuos, efluentes, ingreso y egreso de mercadería, insumos y productos, etc.

Estas medidas pretenden reducir e impedir el acceso y el establecimiento de las plagas en la bodega y/o comedores escolares La adopción de alguna o la combinación de algunas de estas recomendaciones disminuirán la probabilidad de presencia de plagas y debe ser verificado diariamente.

5.2. CONTROLES QUIMICOS

Este tipo de control es directo y actúa sobre las plagas en cualquier estado de desarrollo, provocándole la muerte u otro tipo de alteraciones o daños irreversibles. Los más usados son los plaguicidas, insecticidas, pesticidas y cebos. El tratamiento con productos químicos (cebos, insecticidas) debe realizarse de manera que no presente una amenaza para la inocuidad del alimento y su aplicación debe ser ejecutada por personal idóneo y capacitado para tal fin.
Es una medida complementaria dentro del programa de control y es la forma más usual y eficaz de controlar las plagas. Este control debe ser ejecutado por empresas o personas debidamente calificadas y certificadas por las autoridades de salud y debe aplicarse cada mes.

CRONOGRAMA DE FUMIGACION CHIQUINQUIRA											
UT CHIQUINQUIRA EXPRESS 2022											
EMPRESA ENCARGADA DEL CONTROL DE PLAGAS											
AÑO 2022											
MESES FUMIGACIÓN	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov
		X						X			

Nota: Los meses señalados son los que se establecen para la realización de la fumigación por parte de la empresa contratada, sin embargo diariamente se realizan controles internos en la bodega.

4. PROCEDIMIENTOS

6.1. CONTROLES GENERALES

1. Cultural (saneamiento ambiental), físico, biológico, químico.
2. Suspensión de fuentes de agua.
3. Secar bien las superficies de trabajo, no deja charcos o empozamientos en el piso.
4. Tapar bien los tanques o reservorios de agua.

5. Evitar la condensación de agua.
6. Eliminar completamente todos los residuos que hayan podido quedar.
7. Tapar bien las basuras y colocarlas en un lugar exclusivo y debidamente protegido (recipientes con tapas).
8. Mantener bien empacadas las materias primas y los productos terminados.
9. Eliminar las grietas o resquicios donde puedan esconderse las plagas.
10. Colocar angeo en ventanas y ductos de ventilación.
11. Colocar rejillas anti plagas en desagües y sifones.
12. Colocar láminas anti ratas.
13. Mantener limpios y libres de materiales en desuso.

6.2 CONTROLES FISICOS

1. Mantener el entorno de las edificaciones limpio y libre de acumulación de desechos, malezas, charcos, depósitos de basuras y cualquier otra cosa que las atraiga, esto es simplemente crear un espacio libre llamado barrera sanitaria que separa suficientemente la bodega de las fuentes de infestación.
2. Asegurar que los sifones y desagües cuentan con su respectiva rejilla en buen estado.
3. Adecuar barreras físicas tales como mallas en las ventanas, bandas de caucho en las puertas, protección a bombillos, taponamiento de orificios y grietas, de acuerdo a la necesidad o las recomendaciones dadas por la entidad prestadora de servicio de control integrado de plagas y las establecidas.
4. Asegúrese que las áreas circundantes se encuentren en buen estado y sean aseadas regularmente.
5. Señalizar la ubicación de las trampas y cebos para el control de vectores.

6.3 CONTROLES QUÍMICOS

Las medidas de control que comprendan el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos sólo se deben aplicar bajo la supervisión directa del profesional responsable y autorizado por la autoridad competente. Se deben mantener registros apropiados de la utilización de plaguicidas.

6.4. IDENTIFICACIÓN DE PLAGAS Y SU CONTROL

6.4.1 Cucarachas, su ambiente ideal es en lugares sucios, oscuros, húmedos y calientes, pueden encontrarse en alimentos o bolsas mal almacenadas, los cuales quedan contaminados por los desechos de esta plaga.

CONTROLES PREVENTIVOS:

1. Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.
2. Revisar los rincones y puntos oscuros. Determinar los sitios en los cuales existen nidos, donde pueden esconderse y en donde pueden encontrar agua y comida.
3. Mantener los productos alimenticios en envases sellados
4. Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso.
5. Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.
6. Recoger inmediatamente todos los derrames y regueros.
7. Limpiar las áreas debajo de estibas, gabinetes, muebles, equipos, fregaderos, cajones, etc. donde se puedan acumular residuos.
8. Evitar las acumulaciones de papel, cartón, madera, chatarra, etc.

6.4.2 Moscas

CONTROLES PREVENTIVOS:

1. Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.
2. Mantener los productos alimenticios en envases sellados.
3. Lavar y desinfectar equipos y utensilios inmediatamente después del uso.
4. Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.
5. Recoger inmediatamente todos los derrames y alimentos que pudieran estar esparcidos en el las diferentes áreas.
6. Eliminar cualquier foco de contaminación generado por excretas humanas o animales.

6.4.3. Roedores: Son animales que habitan lugares sucios, oscuros, desordenados y donde se encuentre alimento cercano. Tienen poco desarrollado el sentido de la vista, detectan formas y movimientos pero no colores. Son de hábitos nocturnos. Están adaptados para andar, correr, trepar, excavar o nadar. Sus bigotes son los órganos del tacto, que usan habitualmente para guiarse en los desplazamientos, pueden memorizar los senderos y moverse en la oscuridad hasta encontrar sus madrigueras. Contaminan los alimentos y las superficies con sus excrementos, orina, pelos, gérmenes y patógenos. Destruyen diferentes materiales de empaque y embalaje.

CONTROLES PREVENTIVOS:

1. Mantener una adecuada cultura orientada a las Buenas Prácticas de Manufactura.
2. Mantener los productos alimenticios en envases sellados.
3. Mantener toda la basura en recipientes cerrados y tapados.
4. El control se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en las bodegas.
5. Hacer un adecuado control de malezas, eliminación de basuras y detección y control de madrigueras.

5. MANEJO DE PRODUCTOS

Los productos manejados para el control integrado de vectores son manejados por la entidad contratada para tal fin.

6. GUIA DE ACCIONES PREVENTIVAS , CORRECTIVAS Y PLAN DE CONTINGENCIA

GUIA DE ACCIONES PREVENTIVAS , CORRECTIVAS Y PLAN DE CONTINGENCIA			
	Acción Preventiva	**Acción Correctiva**	**Plan de contingencia**
Zonas aledañas a la bodega o con alta influencia de plagas	• Identificar posibles puntos de ingreso de plagas, con vías a sellar o eliminarlos.		• Notificar situación a la Entidad de Salud Municipal
Presencia de plagas de forma persistente en la bodega (Aun cumpliéndose el Cronograma)	• Asegurar la aplicación de BPM • Evitar la presencia de alimentos derramados en el suelo (en los rincones y sitios oscuros).	• Controlar la acumulación de materiales en desuso • Identificar y eliminar nuevos focos internos • Solicitar al proveedor refuerzos de control	• Notificar y solicitar refuerzo a la Entidad de Salud Municipal

ANEXOS:

1. FORMATO DE CONTROL DE PLAGAS
2. CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN EMITIDO POR EL PROVEEDOR (Tan pronto inicie el servicio).
3. FICHA TECNICA Y HOJA DE SEGURIDAD DE LOS PLAGUICIDAS Y RODENTICIDAS (Tan pronto inicie el servicio).

FORMATO DE CONTROL DE PLAGAS

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

EMPRESA ENCARGADA DE LA FUMIGACION:

FRECUENCIA DE FUMIGACION EMPRESA ENCARGADA: Cada 3 meses o según necesidad

EL CERTIFICADO DE FUMIGACION EMITIDO POR LA EMPRESA CONTRATADA DEBE SER ADJUNTADO AL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

FECHA	INDIQUE LA PRESENCIA DE PLAGAS O ANIMALES			SE IMPLEMENTO ALGUNA CORRECIÓN				FUE EFECTIVA LA ACCIÓN CORRECTIVA*		
	SI	NO	CUAL?	SI	NO	NA	CUAL?	NO	SI	PARCIALMENTE

Página 1

RESPONSABLE **SUPERVISOR (A)**

OBSERVACIONES:_____

* EN CASO DE QUE LA PRESENCIA DE PLAGAS O ANIMALES PERSISTA EN EL PUNTO DEBE NOTIFICARSE AL SUPERVISOR INMEDIATAMENTE