INTRODUCCIÓN

En el Country International Hotel, el confort, la seguridad y el bienestar de nuestros huéspedes son nuestra máxima prioridad. Por ello, hemos implementado un completo programa de control de plagas, diseñado especialmente para preservar la calidad y la higiene de nuestros espacios, cumpliendo con los más altos estándares de la industria hotelera.

Este programa integra tecnologías de vanguardia, productos certificados y prácticas responsables que nos permiten identificar, prevenir y erradicar la presencia de plagas de manera eficaz y sostenible. Además de garantizar ambientes limpios y libres de riesgos, promovemos la educación constante de nuestro personal y la mejora continua de los procesos, ofreciendo una experiencia segura y placentera en cada estancia.

La cocina principal del Country International Hotel representa el corazón operativo de nuestro servicio gastronómico, donde la calidad, la higiene y la seguridad alimentaria son fundamentales. Como parte esencial de nuestro programa de control de plagas, esta área recibe atención especializada mediante inspecciones periódicas, monitoreo estratégico y aplicación de métodos preventivos. Implementamos protocolos rigurosos que garantizan un entorno libre de vectores contaminantes, protegiendo tanto los alimentos como al personal que trabaja en ella. Nuestra meta es asegurar una cocina impecable, operativa y en cumplimiento con las normas sanitarias más exigentes, brindando confianza total a nuestros huéspedes y visitantes.

JUSTIFICACIÓN NORMATIVA

En cumplimiento de la legislación sanitaria vigente, en especial la resolución 2674 del 2013, CAPÍTULO VI Saneamiento, Artículo 26. Plan de saneamiento…, el cual en el numeral 3 describe: Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

Y que la misma resolución 2674 del 2013, en su capítulo 1, Art. 6, en sus numerales establece: 2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.

2.4. La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.

5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

Y en el **artículo 7°**. Condiciones específicas de las áreas de elaboración.

4.1. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.

4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal

manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

5.1. Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

6.3. Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios deben estar diseñadas y con un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas.

COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL, comprende Las plagas constituyen serias amenazas para la calidad de los alimentos, ya que las plagas, no son solamente portadores de enfermedades, si no que cada vez, insectos y roedores diversos, recogen microorganismos de lugres contaminados y los propagan a su alrededor, constituyendo desde luego un enorme riesgo para la salud de las personas.

En cumplimiento a las buenas prácticas de manufacturas y legislación sanitaria vigente, COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL asume con plena responsabilidad y conocimiento, el control integrado de plagas, a fin de garantizar la inocuidad de los productos que aquí se preparan.

OBJETIVOS

General

- ✓ Mantener un sistema de vigilancia y control preventivo con el fin de controlar los factores contribuyentes a la aparición de plagas en las instalaciones de **COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL,** evitando el uso de plaguicidas en la medida de lo posible.

Específicos

- ✓ Identificar las medidas preventivas y correctivas para evitar el acceso de plagas al establecimiento.

- ✓ Establecer los sistemas de prevención y control con procedimientos documentados sobre el manejo y control integrado de plagas.

- ✓ Aplicar barreras físicas necesarias para evitar el ingreso de plagas a las instalaciones.

ALCANCE

Se aplica este programa a todas las áreas (cocina principal, panadería, repostería porcionamiento) de **COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL** y otros lugares objeto de amenaza de diferentes tipos de plaga.

RESPONSABILIDADES

Es responsabilidad de la Auxiliar BPM con apoyo de la JEFA DE COMPRAS, el seguimiento de este programa, en compañía del proveedor, encargado de la instalación de equipos efectivos para el control de plagas, revisiones y fumigaciones periódicas que impidan el ingreso y la proliferación de estas. La puesta en marcha de este programa es de carácter preventivo y busca disminuir los riesgos de contaminación durante los procesos de elaboración de alimentos.

DEFINICIÓNES

Para efectos de este manual, se aplican las siguientes definiciones:

Control integrado de plagas. Sistema para combatir las plagas y/o vectores específicos que en el contexto del ambiente asociado y en la dinámica de la población de especies nocivas, utiliza todas las técnicas, métodos y prácticas de saneamiento ambiental adecuadas para reducir o eliminar las plagas que causan daños a la salud humana, a la sanidad animal o vegetal.

Control de Plagas. Es la actividad desarrollada para mantener la densidad de población a un nivel tal, que no ocasione problemas de salubridad y socio-económicos a los establecimientos dedicados a la elaboración de alimentos. Para esto se requieren medidas profilácticas que protejan las diferentes áreas de procesado, generalmente bajo la orientación de especialistas en este tipo de plagas.

Insectocutor. Es un aparato que dispone de unas barras de luz actínica que atraen a los insectos. Una vez atraídos quedan adheridos a unas láminas que posee el aparato en su parte trasera. Son ideales para zonas en las que existan alimentos. Estos aparatos representan una solución higiénica y muy eficaz para el control de insectos voladores.

Plaga: Es un organismo animal que contamina materias primas, producto terminado, e insumos en las plantas de alimentos.

Rodenticida. Un rodenticida es un pesticida que se utiliza para matar o eliminar, controlar, prevenir, repeler o atenuar la presencia o acción de los roedores, en cualquier medio. Dentro de los raticidas o rodenticidas podemos enumerar los siguientes:

1. Inhibidores de vitamina K como Warfarínicos y Superwarfarínicos; son sustancias anticoagulantes, es decir, impiden que se produzcan factores de la coagulación sintetizados a nivel hepático, produciendo hemorragias internas espontáneas.
2. Talio; es un rodenticida que afortunadamente, cada vez se utiliza menos, no se conoce bien su mecanismo de acción, pero se sabe que produce una intoxicación grave a nivel celular.

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

INSPECCIÓN Y DIAGNÓSTICO

1.- Inspección: La empresa contratada realizará la correspondiente observación del lugar a tratar y colocará testigos para detectar el grado y tipo de infestación.

2.- Diagnóstico: Antes de iniciar cualquier tipo de acción la empresa de control de plagas debe realizar un diagnóstico de situación sobre el lugar en el que se quiere realizar una Desinsectación, Desinfección y/o Desratización, siguiendo las pautas recogidas en la normativa nacional.

Este diagnóstico debe contener los siguientes aspectos:

A. Identificación de las especies de artrópodos y roedores a combatir.
B. Estimación de la densidad de sus poblaciones.
C. El posible origen de las citadas especies, así como su distribución y extensión de las poblaciones nocivas.
D. Los factores ambientales que originen o favorezcan la proliferación de las mismas.
E. Propuestas de actuación físicas, químicas y/o biológicas.

El diagnostico se puede pegar aquí. Lo debe hacer la empresa de control de plagas

PRODUCTOS QUE SERÁN UTILIZADOS EN COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL

Las medidas preventivas impiden el desarrollo de las poblaciones de vectores, reducen las posibilidades de su conversión en plaga, así como la frecuencia de su aparición. Sin embargo, a veces estas medidas no son suficientes y es necesario recurrir a la aplicación de Plaguicidas.

No obstante, los Plaguicidas son sustancias tóxicas cuya mala utilización puede producir efectos negativos: intoxicación de personas y animales, contaminación del medio ambiente, y de los alimentos del establecimiento.

Con el fin de prevenir los riesgos derivados de su uso los Plaguicidas a utilizar para realizar estos tratamientos deben estar registrados en el Registro Oficial de Plaguicidas de uso ambiental y en la industria alimentaria, regulados por las normas nacionales para la fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas.

Se distinguen dos tipos de usos:

Plaguicidas de uso Ambiental: son los destinados a operaciones de Desinfección, Desinsectación y Desratización en locales públicos o privados, establecimientos fijos o móviles, medios de trasporte y sus instalaciones.

Plaguicidas de uso en la Industria Alimentaria: son los destinados a tratamientos externos de transformados vegetales, de productos de origen animal y de sus envases, así como los destinados al tratamiento de locales, instalaciones o maquinaria relacionados con la industria alimentaria.

En los servicios de preparación de alimentos del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL, se permitirá solo el uso de plaguicidas grado alimentario, con el fin de mitigar los niveles de contaminación que estos puedan generar, en caso que llegue a ser necesaria la aplicación de los mismos, teniendo en cuenta el control como son las barreras físicas y trampas.

CUMPLIMIENTOS DE LA EMPRESA DE CONTROL DE VECTORES Y PLAGAS

1. Ámbito del tratamiento referenciando los lugares a tratar.
2. Métodos y técnicas a emplear para efectuar las aplicaciones.
3. Sistema de evaluación de los tratamientos efectuados.
4. Declaración expresa de no utilizar productos clasificados como tóxicos o muy tóxicos.
5. Modelo del Certificado acreditativo, según normativa, de la realización del tratamiento, en el que deberán constar los productos utilizados, características y agente a combatir, tipo de tratamiento efectuado, métodos de aplicación, fecha y validez. Estará firmado por el director técnico.

NOTA: Se debe asegurar la ausencia de personas y alimentos en las áreas a tratar durante la aplicación de plaguicidas y durante el plazo de seguridad de los mismos.

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

Desde la Dirección de la jefatura de Compras, hemos establecido que el control de plagas sea realizado por el proveedor externo, con el fin de dar cumplimiento a las condiciones legales y técnicas que se requieren para así obtener un control integral, efectivo, eficaz y óptimo.

Sin embargo, en primera instancia se trabajará internamente sobre las medidas preventivas que eviten el ingreso de plagas a las áreas de preparación de alimentos y así disminuir la necesidad de aplicar sustancias químicas que pongan en riesgo los alimentos.

Para combatir todo este tipo de plagas en las áreas de procesos de alimentos, se realizarán los siguientes controles para dar cumplimiento al plan de control de plagas:

- Eliminar los residuos de alimentos en las áreas de proceso superficies, equipos y alrededores, mediante una adecuada limpieza y desinfección.
- Mantener cerrados los depósitos de basura y cuidar que siempre estén limpios y aseados.
- Revisión periódica de la infraestructura con el fin de identificar posibles focos de anidación de las plagas.
- Controlar e inspeccionar todo lo referente en cuanto a grietas y rajaduras en paredes y pisos, éstas no deben existir, deben estar muy bien selladas si es que las hay.
- Mantener el interior y exterior de las áreas limpios y en perfecto estado de higiene, evitando la acumulación de residuos y almacenamiento de basura o desperdicios en el interior o en forma inadecuada.
- Prohibir la entrada de cualquier tipo de animal en las instalaciones.
- Almacenamiento adecuado de los productos evitando en lo posible usar materiales como cartón, cajas, entre otros.
- Mantener los drenajes limpios, no debe haber olores de descomposición en las áreas, eso significa que en los desagües hay acumulación de materia orgánica que constituye

alimento para las plagas

- Tomar correctivos teniendo en cuenta las recomendaciones dadas en el informe presentado por la empresa.

ASPECTOS COMPLEMENTARIOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

CONTROL	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
1. Roedores	Definición de puntos de ubicación para trampas	Inicial
	Revisión de trampas (gomas y cebos)	Diario
	Reposición de cebos	Semanal
2. Insectos Rastreadores	Evaluación de desechos de área de producción	Permanente
	Eliminación de irregularidades en pisos y paredes	Según programa de mantenimiento locativo
	Fumigación de áreas de producción (pisos y rincones)	Cada tres meses
3. insectos voladores	Evacuación de desechos de zona de basura y de alimentación	Permanente
	Limpieza de insectocutores (si los hay)	Mensual
	Cambio de lámparas de insectocutores (si los hay)	Anual

- ✓ **Materiales.** Trampas, cebos, tubos, angeo, sustancia sellante, equipo de fumigación.

- ✓ **Responsable.** Supervisor, auxiliares de servicio y empresa contratada.

- ✓ **Sustancias a utilizar.** Estas serán relacionadas oportunamente cuando la empresa contratada suministre la información referente a las fichas técnicas de los productos y protocolos de aplicación para roedores y otro tipo de plagas.

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Cambios o anexos en el documento	Fecha
	Modificación del documento, se actualiza introducción, se modifican objetivos generales y específicos, alcance, se actualizan definiciones, se hacen correcciones técnicas y de forma.	16-06-2025