PROGRAMA CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS



INTRODUCCIÓN

Las plagas constituyen una seria amenaza en los Servicios de preparación alimentos, no solo por lo que consumen y destruyen, sino también porque las contaminan con saliva, orina, materia fecal y la suciedad que llevan adherida al cuerpo.

Tradicionalmente se consideran plagas a los roedores (ratas y ratones), insectos voladores (moscas y mosquitos), insectos rastreros (cucarachas y hormigas). Sin embargo hay que considerar otras posibilidades que tiene que ver con animales domésticos / gatos, perros) y otros voladores como pájaros y murciélagos.

Todos los Servicios de Alimentos deben mantenerse libres de plagas y debe tener un plan de control y erradicación de plagas.

OBJETIVO.

Establecer los mecanismos para la prevención y erradicación de las plagas en las instalaciones de los o prestadores de servicios con el fin de realizar un control integral de plagas basándose en medidas preventivas y así lograr ambientes de trabajo libres de plagas

Desarrollar y mantener activo un sistema de manejo integrado de plagas que evite la contaminación de alimentos en el Servicio de Alimentos.

REGISTROS

- Formato para el registro de control de plagas

ANEXO 2

DEFINICIONES

Plaga: debe entenderse como plaga a una situación en la cual un animal produce daños económicos, normalmente físicos, a intereses de las personas (salud, plantas cultivadas, animales domésticos, materiales o medios naturales); de la misma forma que la enfermedad no es el virus, bacteria, etc., sino la situación en la que un organismo vivo (patógeno) ocasiona alteraciones fisiológicas en otro, normalmente con síntomas visibles o daños económicos.

Control químico: El Control Químico de las plagas es la represión de sus poblaciones o la prevención de su desarrollo mediante el uso de substancias químicas. Los compuestos químicos que se utilizan en la protección de los cultivos reciben el nombre genérico de *Pesticidas o plaguicidas.* Estos compuestos, según su efectividad particular contra insectos, ácaros, ratas, caracoles, o nematodos, reciben los nombres específicos de *insecticidas, acariciaos, raticidas* o *rodenticidas, caracolicidas o molusquicidas, y nematicidas* respectivamente.

Erradicación: El término erradicación refiere la extracción total o la eliminación de plano de aquello que por x motivo provoca una situación desagradable, reviste algún peligro para la comunidad, entre otras cuestiones, es decir, la erradicación es una acción que se llevará a cabo cuando un escenario

como el de una enfermedad, una epidemia, entre otros, provoque serias desestabilizaciones en el sistema en cuestión

Infestación
Presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos. Los tipos de infestación que se identifican, son:

Infestación Alta

- ✓ Roedores: Presencia de heces en gran cantidad, de pelos, manchas y rastros.
- ✓ Observación de tres (3) o más roedores en la noche y aun en el día.
- ✓ Cucarachas: Presencia de madrigueras y antenas

Infestación Media

- ✓ Roedores: Presencia de heces en regular cantidad, roeduras a objetos, puede observarse el paso de algún roedor.
- ✓ Cucarachas: Presencia de una que otra cucaracha

Infestación Baja

- ✓ Roedores: Presencia de poca cantidad de excrementos, mínimos daños a objetos.
- ✓ Cucarachas: No se encuentra evidencia.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS EN LA CAFETERIA

Antes de efectuar cualquier tipo de control e independientemente de las medidas preventivas que se apliquen, se debe realizar el diagnóstico de plagas o inspección sanitaria de la Sede.

Medidas Correctivas:

La cafetería debe contar con la asesoría de una entidad experta en control de plagas, pues las medidas correctivas dependerán del tipo de plaga existente y del grado de infestación y se detectará las posibles rutas de ingreso de las plagas.

Medidas Preventivas:

Estas medidas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas.

Actividades

Las actividades que se llevarán a cabo por parte de la unidad de servicio para evitar el ingreso y proliferación de plagas serán:

1. Las ventanas u orificios que se comunican con la parte exterior se deben dotar de una malla anti-insectos o ser sellados, a fin de evitar el ingreso de moscas provenientes del exterior.

2. Se reducirá al mínimo la luz existente entrepuertas y piso para evitar la entrada de plagas del exterior.

3. No se deberá permitir la entrada de plagas, cuidando el buen estado de puertas y ventanas, coladeras y otras posibles entradas.

4. Se deberá mantener limpia la cocina, almacén y baños, en general, todo el establecimiento.

5. No se deberá dejar restos de alimentos o mugre en gabinetes, pisos ni paredes.

6. Se deberán revisar los envases y embarques que entren al local.

7. No se deberá utilizar cualquier plaguicida, porque también puede contaminar los alimentos.
Se debe realizar un **control de plagas cada 3 meses** o en caso de evidencia de los mismos con un profesional externo que cuente con licencia vigente expedida por la autoridad competente, adicional deberá suministrar fichas técnicas de los plaguicidas utilizados.

8. Se tendrá un buen manejo de los desechos sólidos y líquidos de la Unidad de Servicio, se contará con canecas y recipientes apropiados al tamaño de las basuras y estos se mantendrán siempre tapados.

9. La Unidad de Servicio estará siempre atenta a cualquier recomendación hecha por la empresa o el profesional contratado para el control de las plagas.

10. Se inspeccionará los alimentos y los objetos que ingresan al servicio de alimentación, para asegurarse de que no transportan ninguna plaga y se comprobará que los empaques de cartón o madera están libres de plagas.

11. Se procurará que los alrededores de los servicios de alimentación mantengan libre de escombros y basuras.

12. Se deberá mantener bien cerrados los recipientes contenedores de alimentos y otros productos.

13. Se deberá limpiar inmediatamente cualquier suciedad.

14. Se guardará los ingredientes comestibles en cualquier material resistente a los dientes de roedores, provistos de tapa.

15. Se asegurará de que las instalaciones de manipulación de alimentos y las zonas de almacenamiento se mantengan limpias y ordenadas y se desinfecten regularmente.

16. Debe ponerse gran interés en una buena higiene de los utensilios, muebles y lugares; así como la preservación correcta de los alimentos, utilizando envases apropiados y una adecuada ubicación de los desperdicios

17. Se harán las adecuaciones de infraestructura, malla mosquitera o angeo para evitar el ingreso de insectos.

18. Evitar que los animales o plagas puedan disponer de lugar de refugio y anidación, no acumular materiales o equipos fuera de uso en el interior o exterior del servicio de alimentación.

19. Recoger lo antes posible los alimentos derramados sobre el suelo.

20. Asegurarse que las zonas circundantes a la cocina estén en buen estado y sean limpiadas regularmente.

21. Se observará el servicio de alimentación y de acuerdo a estas definiciones se llevará a cabo el procedimiento pertinente

2. CONTROL DE PLAGAS

Señores
RESTAURANTE Y CAFETERÍA LA REINA
William Reina.

REF. COTIZACION FUMIGACION

FUMIGADORES 2000 [illegible] plagas como, cucarachas, zancudos, moscas, *ácidos* hormigas, alacranes, *ácaros*, ratas ratones, murciélagos comején, control de abejas avispas fumigación de muebles etc.
Los productos que se utilizan no son nocivos para los seres humanos ni para los animales domésticos [illegible] los áreas

El método de fumigación es [illegible] **control de insectos rastreros voladores y control de roedores** en las instalaciones [illegible]

[illegible]

Veneno a utilizar DURMIX insecticida categoría III dosificación 5ml x litro de agua

[illegible]

Fumigadores
2.00
No. 83449

DURMIX 48EC

Especificaciones

Clase	
Ingrediente Activo	
Grupo	
Formulación	
Registro Sanitario	
Categoría Toxicológica	
Código ONU	
Nombre Químico	
Fórmula Empírica	
Composición	

Solubilidad

Estabilidad

Descripción

Indicaciones

Modo de Acción

Seguridad

Fadivet

DURMIX 48EC

Modo de Empleo

Tratamiento	Dosis	Observación

Eficacia

Precauciones

MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS

Primeros Auxilios

CATEGORÍA TOXICOLÓGICA III

Presentaciones

Fadivet