PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



ENERO DE 2026

INTRODUCCIÓN

Las plagas (insectos, roedores y/o aves) son uno de los factores más influyentes en la propagación de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). La OMS estima que en las Américas 77 millones de personas padecen enfermedades de transmisión alimentaria cada año y más de 9000 mueren tras comer alimentos contaminados. Del total, 31 millones son niños menores de 5 años.

En el presente programa de manejo integrado de plagas de MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S., se establecen las acciones y medidas a realizar para el control, manejo y reporte preventivo de las plagas, con el fin de garantizar la elaboración de alimentos con calidad, sin que los auxiliares de nutrición o los consumidores tengan afectaciones en la salud.

1. OBJETIVOS

1.1. OBJETIVO GENERAL.

Prevenir la presencia de cualquier tipo de plagas en área elaboración y ensamble de alimentación de MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S., ejerciendo control en todos los procesos necesarios que garanticen la eliminación de los sitios donde los insectos y roedores puedan anidar y/o alimentarse.

1.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS.

- Llevar un control preventivo para evitar el ingreso de cualquier tipo de plagas a las instalaciones, que ayude a combatir de manera eficiente su presencia.
- Verificar el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección con miras, a eliminar las fuentes de alimentos para las plagas.
- Diseñar y establecer los procedimientos operativos para el manejo y control de plagas.
- Implementar el manejo de registros que evidencien el funcionamiento del programa

2. ALCANCE.

El programa de control de plagas sé aplica desde las instalaciones físicas internas y externas, correspondientes a las áreas ensamble de alimentos, hasta asegurar y mantener las buenas condiciones sanitarias y prevenir la aparición y/o multiplicación de plagas (vectores).

3. RESPONSABLES

- Coordinación de nutrición.
- Empresa externa controladora de plagas.

4. NORMATIVIDAD.

- Lineamiento para acciones de promoción, prevención y control de vectores en establecimientos especiales (MINSALUD) .

5. DEFINICIONES

Aspersión seca: Sistema utilizado en las áreas donde no se debe aplicar productos líquidos, se utiliza en sitios como caja de control eléctrica, aparatos de cocina y oficinas.
Cebos: comida para alimentar o atraer plagas.
Control integral de plagas: Tiene como objetivo, controlar los insectos voladores y rastreros como a su vez los roedores (en todas sus variedades) atacando sus formas adultas, así como sus fases larvarias.
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.
Diagnóstico: la medición de los índices de infestación de una instalación para planificar los recursos necesarios para disminuirlos a niveles tales que no constituyan un riesgo para la empresa.
Erradicación: es la eliminación de la población de plagas de determinada área que inicialmente se encontraba infestada.
Enfermedades transmitidas por vectores: Enfermedades en los que el agente causal o infeccioso requiere de la participación de un artrópodo como hospedero o transmisor para completar su ciclo de vida y para mantener su población en hospederos vertebrados susceptibles.
Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA): Enfermedad de carácter infeccioso o toxico que es causada por, o se cree que es causada por el consumo de alimentos o agua contaminada.
Fumigación: Acción que se realiza mediante la aspersión o nebulización de vapores o gases tóxicos, para el control y eventual eliminación de especies nocivas para la salud o que causan molestia sanitaria.
Infestación: Presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.
Insecto: Artrópodo de la superclase hexápida que se caracteriza por tener tres pares de patas, un par de antenas y su cuerpo está dividido en tres regiones bien diferenciadas: cabeza, tórax y abdomen.
Insecticida: Sustancias de origen químico sintético o biológicos que eliminan a los vectores o evitan el contacto con el humano, están dirigidos a cualquiera de sus estados de desarrollo (huevo, larva, pupa o imago).
Manejo integrado de plagas: es la utilización de todos los recursos necesarios por medio de procedimientos operativos estandarizados para minimizar los peligros ocasionados por la

presencia de plagas.

Mecanismos no tóxicos para roedores: Trampas de captura que utilizan pegamento en su interior o trampas de golpe, donde los roedores son atraídos por Kairomonas (feromonas alimenticias) y encuentran en la trampa una especie de refugio oscuro que es lo que ellos prefieren.

Nebulización: Sistema en el cual se puede colocar un insecticida en sitios que no se encuentran a la mano. Facilita su división homogénea de la gota sin alterar su propiedad química obteniendo un cubrimiento total de las áreas tratadas.

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).

Plaguicida: Sustancia química que aplicada permite la eliminación de una plaga voladora y rastrera.

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. 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.

Señales de infestación: pruebas físicas que sirven para determinar la presencia o ausencia de plagas en un establecimiento determinado. Eje: Huellas, excremento.

Tipos de Infestación:

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.

Vectores: Ratas, ratones, cucarachas, mosquitos, moscas, etc. constituyen un conjunto de seres cuya proliferación está reñida con nuestra concepción cultural de calidad de vida. Aparte de los aspectos de estética o confort, dichos seres pueden producir mordiscos, picaduras y/o contaminan el agua o los alimentos, actuando directa o indirectamente como transmisores de una serie de enfermedades, amén de causar cuantiosas pérdidas económicas que afectan principalmente a edificaciones, equipamientos urbanos y a alimentos.

Verificación: Confirmación mediante la aportación de evidencia objetiva de que se han

cumplido los requisitos especifico.

6. PROCEDIMIENTO

6.1. Documentación

Una vez establecido el contrato con el proveedor se solicita la siguiente documentación:

a) El Procedimiento de manejo en control de plagas
b) Plan de Trabajo, donde se establece el siguiente contenido:
- Diagnostico.
- Monitoreo.
- Mantenimiento e Higiene (control no químico).
- Aplicación de producto (control químico).
- Verificación.

c) Fichas de Seguridad de las Sustancias Químicas.
d) Fichas Técnicas de las Sustancia Químicas.
e) Cuadro relación de insecticidas control de plagas
f) Mapa ubicación estaciones de cebado control de roedores.
g) Cronograma de control de plagas y vectores mensual.
h) Certificado de control de plagas mensual.
i) Planilla de registro de aplicación de control de plagas y vectores después de haber realizado la jornada.

Esta documentación es compartida por la empresa externa en una carpeta, la cual se mantiene en custodia de la coordinación de nutrición.

6.2. Ejecución del plan de trabajo

Se coordinará la ejecución de las actividades planteadas en el plan de trabajo con la empresa contratada, por lo cual recibe de parte del proveedor el Cronograma de fumigaciones y da aviso mediante un comunicado de esta actividad sobre la fecha y hora a las unidades asistenciales o administrativas de la institución.

Durante el desarrollo de las actividades de control y fumigaciones el personal del proveedor deberá cumplir lo siguiente:

- Que cumplan con las normas de seguridad y los trabajadores del proveedor tengan los elementos de protección personal.
- Que cumplan con el cronograma establecido.
- Que cumplan con la colocación de elementos de protección personal al ingreso en áreas especiales cuando se requiera, como el uso de traje de mayo, polainas, gorro y tapabocas en Salas de Cirugía y en Central de Esterilizaciones.
- Que los productos que se aplicaran en las áreas programadas sean los indicados.

- Que el personal institucional cumpla con el horario difundido con anterioridad.

6.3. Control

6.3.1. Control físico

Con el propósito de impedir el acceso y/o anidamiento de plagas al interior de las instalaciones, se implementará un método preventivo mediante un control físico, el cual debe tener en cuenta los siguientes procedimientos.

- Es obligatorio mantener el área de ensamble libre de la presencia de mascotas o cualquier otro animal.
- Se mantendrá el orden y aseo tanto dentro como fuera del área todo el tiempo aplicando el programa de limpieza y desinfección.
- Mantener recipientes de materias primas y/o alimentos preparados bien sellados.
- Mantener los recipientes de desperdicios cerrados y retirar las basuras diariamente.
- Revisar permanentemente las áreas calientes y puntos muertos en las cocinas, etc., asegurando la eliminación de residuos de alimentos.
- Colocar láminas y/o barreras debajo de las puertas, sellar las grietas, agujeros y resquicios de suelos, paredes, techos, etc., por los cuales puedan penetrar o anidar.
- Todas las canecas de basura se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar con drenaje, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer.
- Mantener los alimentos en envases o recipientes que no puedan ser roídos.

6.3.2. Control químico

Teniendo en cuenta que el control físico es estrictamente interno (no ejerce control sobre linderos) y que se pueden presentar fallas o errores operacionales, se debe planear un método correctivo en caso de evidenciar la presencia de plagas. Mediante un control químico se puede ejercer eliminación de plagas, este control contempla acciones como la fumigación y/o exterminación con el uso de productos químicos, además el desarrollo de programas de control vectorial, identificación de las plagas y de tipo de químico a utilizar según el sitio a aplicar.

Este control se efectuará con la empresa contratada, capacitada en fumigación, cuyo personal es especializado en control de plagas, ya que las medidas dependerán del tipo de infestaciones existentes y del grado de infestación. Generalmente la empresa de fumigación debe dar las recomendaciones o medidas correctivas para el control de plagas al personal procesador de alimentos.

6.4. Plan de contingencia

En situaciones puntuales, donde se requiera refuerzo de fumigaciones por presencia de infestaciones por plagas o vectores o una petición particular, el coordinador del área de nutrición solicitará a la empresa de fumigaciones para cubrir esta necesidad.

7. ACCIONES PREVENTIVAS

- Retirar los residuos de la planta de acuerdo con el programa de residuos sólidos.
- Revisar mallas – angeo en todas las aberturas de la planta para evitar el ingreso de plagas voladoras.
- Dejar un espacio no mayor de 1 cm entre el piso y la estructura de las puertas.
- Evitar la acumulación de agua y de basuras en las áreas aledañas a la planta.
- Almacenar solo lo necesario de material de empaque en las bodegas, de acuerdo con los volúmenes de producción.
- Realizar una adecuada clasificación y recolección de los residuos sólidos de la planta y disponerlos diariamente en el sitio correspondiente.
- Realizar una adecuada clasificación y recolección de los residuos sólidos de la planta y disponerlos diariamente en el sitio correspondiente.
- Recoger diariamente desechos o desperdicios durante el proceso de elaboración de los productos.
- Implementar un control de calidad de proveedores de materia prima e insumos que permita asegurar que no ingresen las plagas por esta vía.
- Limpiar y desinfectar rejillas y desagües.
- Mantener ordenada toda la planta y libre de equipos que no se utilicen.
- Revisar constantemente los equipos que puedan servir como posibles refugios de plagas: tableros de control, gabinetes, teléfonos, esquinas, computadores, sitios húmedos y oscuros, drenajes, equipos utilizados ocasionalmente.
- Los sitios de almacenamiento de elementos en desuso deben estar fuera de la planta y deben ser constantemente removidos y desalojados. Se debe eliminar la madera, equipos viejos, materiales de construcción, etc. Debido a que estos se transforman en el mejor sitio de anidamiento para las plagas.
- Dentro de las instalaciones deben identificarse y sellarse todos los orificios o aberturas que puedan ser refugios potenciales para las plagas. Tabletas partidas enchape en mal estado, grietas entre otros.
- Ubicar en un lugar visible el plano de ubicación de posibles cebos, en caso de requerirlos.
- Deben implementarse y documentarse un programa de mantenimiento de equipos e instalaciones que permita asegurar que se encuentran en buen estado y no permita el ingreso y anidamiento de plagas.

8. ACCIONES CORRECTIVAS

La persona encargada del seguimiento del programa tomará acciones correctivas al funcionamiento de este e informará a la empresa subcontratada, cuando ocurra una de las siguientes situaciones:

- **Daños en los productos alimenticios o instalaciones de la planta:** Se evalúa el estado de los productos y se analiza si este ser desechado o no: en caso de que haya tenido contacto con las sustancias utilizadas para el control de plagas.
- **Signos de la presencia de las plagas:** como huellas, excrementos, manchas grasientas, presencia de animales vivos o muertos. En caso se determinan las causas del problema y se procede a realizar los refuerzos necesarios para mantener los niveles de infestación bajos.
- **Aumento en los niveles de infestación:** se realiza refuerzo y/o cambio de sustancias. Si es el caso se evaluará a la empresa externa quien realiza este control y en casos extremos se decide el cambio de proveedor de este servicio. Se realiza la rotación de las sustancias o aumento de la dosis.

9. VERIFICACIÓN

La verificación del control de plagas estará a cargo de la empresa externa contratada por la sociedad. Son los encargados de planear el cronograma y plasmar una verificación periódica de todas las áreas de MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S.

Cada vez que se realice un control se crea un acta de fumigación por parte de la empresa contratada, además del cumplimiento de lo siguiente:

- Cronograma de fumigación.
- Fichas técnicas de productos químicos.
- Certificado sanitario de funcionamiento de empresa de control de plagas
- Formato de control de plagas

Adicional a los formatos que comparte la empresa externa, MEDITERRANEA FACILITY MANAGEMENT S.A.S. cuenta con el **formato FGN-01 Verificación de control preventivo y físico de plagas,** en el cual se registra la aparición de plagas en las trampas, con el fin de llevar un control interno.

También se realizará control por medio del **formato FSA-01 Control de plagas** a las diferentes áreas de los centros de ensamble, con el fin de corroborar que las fumigaciones y trampas son efectivas, este formato se diligenciara de forma semanal.

9. CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	FECHA	CAMBIO
01	Enero de 2026	✓ creación del documento