OBSERVACIONES: *La entidad pública encargada del servicio de aseo, quienes con una periodicidad diaria retiran los residuos sólidos del establecimiento y los transportan para su disposición sanitaria final.*

4. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS PARA LA BODEGA DE ALIMENTOS



INTRODUCCIÓN

En las diferentes áreas de la Bodega de Alimentos, se crean hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, entre otros), que desencadenan situaciones de riesgo para la materia prima en proceso, al personal manipulador, incluso al consumidor final, por deterioro del producto, por la presentación o contaminación, alterando su composición, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades. Las plagas más importantes a controlar son los roedores, cucarachas y las moscas domésticas. Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

OBJETIVO GENERAL

Scanned with CamScanner