Mantener un sistema de vigilancia y control en el establecimiento, que prevenga y proteja todas sus áreas del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de éstas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

• Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.

• Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior del establecimiento.

• Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas al establecimiento.

• Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa.

• Establecer controles químicos, si se requieren, mediante la aplicación de agentes químicos de control, mediante una empresa certificada

ALCANCE

Este programa se aplica a las diferentes áreas de RESTAURANTE Y CAFETERIA NIKPAO, para mantener bajo control los vectores de contaminación; configura una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones, de artrópodos y roedores

DEFINICIONES:

Desratización. Tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en el establecimiento.

Fumigación. Método de control químico de plagas

Infección. Es la presencia de virus, bacterias, hongos dentro de un determinado cuerpo.

Scanned with CamScanner