Desinsectación y desratización	*Semestral*	*Empresa certificaday calificada para realizar esta actividad por la autoridad sanitaria*	*El personal calificado, aplicar el agente químico de control, en zonas de proliferación (Bodega, ventanas, techo, otros), previniendo el contacto de este con productos primarios y similares.*
OBSERVACIONES:			

El control químico se deberá hacer como último recurso para el control de plagas. Cuando ha fallado la prevención. Si ha de realizarse se debe tener en cuenta las siguientes consideraciones:

1. Cada empresa debe garantizar la efectividad de la actividad, suministrar un diagnóstico y fichas técnicas de los insumos o productos y determinar las medidas preventivas en la aplicación
2. Cuando se coloque trampas, las mismas deberán de ser seguras y bien cerradas. Se podrán colocar en todas las zonas de almacenamiento. Cualquier insecto que permanezca después de la limpieza debe ser muerto por fumigación o algún tratamiento de insecticidas. La Empresa experta en Control de Plagas deberá determinar la frecuencia de dichas fumigaciones dependiendo del tipo y grado de infestación.
3. Todos los pesticidas y rodenticidas son considerados venenos, por lo tanto en caso que se deban mantener en el establecimiento, deben guardarse en lugares cerrados, totalmente separados del área de proceso, bien identificados, para evitar un error en su uso. Todo el equipo que se use para la aplicación de estos venenos debe ser retirado completamente una vez usado. En caso que algún equipo deba ser adquirido por la empresa y por lo tanto guardarse dentro de las instalaciones, deberá ser lavado inmediatamente después de su uso y guardarse en un lugar específico. Podrán efectuarse fumigaciones para el control de insectos, procurando que los productos de carácter residual sean aplicados en las áreas externas y en las puertas y ventanas. En el interior podrán utilizarse insecticidas de efecto inmediato
4. Después de efectuarse una fumigación se deberá lavar todo el equipo y los pisos antes de iniciar el procesamiento o expendio de alimentos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del establecimiento, recepción de materia prima, almacén, área de proceso, expendio, punto de venta, e inclusive vehículos de reparto si es el caso y se debe llevar un registro de control de plagas.

Scanned with CamScanner