

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS CON ENFOQUE EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

Las instalaciones cuentan con un programa preventivo de control de plagas, cuyo objetivo es minimizar riesgos de contaminación de alimentos y mantener la seguridad e inocuidad alimentaria. La efectividad del programa se mide mediante la ausencia de evidencia de plagas (insectos, roedores u otras) y el cumplimiento de los procedimientos establecidos.

El programa preventivo incluye:

- Implementación de estaciones de control y monitoreo.
- Uso de pesticidas autorizados de manera segura y dirigida.
- Establecimiento de barreras físicas y ambientales para impedir el ingreso de plagas.

1. DEFINICIÓN DE PLAGA

- Se considera plaga a cualquier organismo vivo que pueda:
- Provocar pérdidas económicas.
- Representar un riesgo para la inocuidad de los alimentos.

2. LÍNEAS DE DEFENSA CONTRA PLAGA

2.1 Primera línea de defensa

Medidas que restringen el ingreso de plagas:

2.1.1 Diseño y construcción de la planta

- Eliminación de zonas de refugio.
- Materiales lisos y lavables.
- Drenajes accesibles para limpieza.
- Bordes exteriores inclinados 45°.
- Guardarropas diseñados para impedir anidamiento.
- Paneles eléctricos cerrados.

2.1.2 Mantenimiento de planta y equipos

- Reporte y reparación de grietas y fisuras.
- Aplicación de insecticidas residuales antes de sellar aberturas.
- Mantenimiento preventivo para aislar la planta del exterior.

2.1.3 Barreras físicas y ambientales

- Cedazos, puertas con cierre automático, bandas de hule, cortinas plásticas y de aire.
- Presión positiva de aire, lámparas adecuadas, trampas en drenajes, sellado de espacios, tarimas elevadas.
- Control de vegetación y cuevas.
- Buenas prácticas de almacenamiento: separación mínima 45 cm de productos y pared.

2.1.4 Procedimientos Limpieza y Desinfección (PLD)

- Eliminación de restos de alimentos.
- Limpieza exhaustiva de superficies, equipos y áreas de proceso.

2.1.5 Disposición adecuada de desechos

- Almacenamiento temporal en cuartos designados.
- Eliminación rápida para prevenir proliferación bacteriana.

2.1.6 Recepción de materiales de empaque

- Inspección visual de tarimas y empaques.
- Traslado a tarimas internas limpias.

2.2 Segunda línea de defensa

Estrategias de control para mantener niveles poblacionales bajos de plagas.

2.2.1 Control de roedores

- Inspección de huellas, excrementos, ruidos, restos de alimentos y olores.
- Uso de luz ultravioleta para detectar orina.
- Estaciones de cebado externas, trampas mecánicas internas, registro de ubicación y mantenimiento semanal.
- Eliminación de madrigueras y condiciones que atraigan roedores.

2.2.2 Control de insectos

- Trampas adhesivas seguras para alimentos.
- Lectura de etiquetas de insecticidas.
- Uso de EPP: gorra, gafas, mascarilla, mandil, guantes, tapones auditivos y botas.
- Prohibición de comer o fumar durante la aplicación.
- Tipos de insecticidas: no residuales (interiores y exteriores) y residuales (áreas externas y dirigidos a grietas).
- Procedimientos correctivos: desinsectación seguida de PLD.

2.2.3 Métodos de control

- Nebulización ULV, pulverización manual localizada, termonebulización con aceite mineral grado alimenticio.

Indicadores de seguimiento sugeridos:

- Número de trampas revisadas semanalmente.
- Cantidad de evidencia de plagas detectadas (excrementos, insectos, huellas).
- Frecuencia de limpieza y desinfección ejecutada según PLD. Registro de aplicación de insecticidas y rodenticidas con fechas y ubicaciones.

Nota de inocuidad: Todas las actividades de control de plagas se realizan siguiendo normas de seguridad, minimizando riesgos de contaminación de alimentos y cumpliendo con buenas prácticas de manufactura (BPM).