



# PLAN DE CONTROL DE PLAGAS

Edición	Fecha	Modificación
1.0	02/2021	

## **INDICE**

**1. OBJETIVO**

**2. RESPONSABLE DEL PLAN**

**3. PROCEDIMIENTO DE EJECUCION**

**4. PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES  
CORRECTORAS**

**5. PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION**

**6. REGISTROS**

## 1. OBJETIVO

El presente plan tiene por objetivo adoptar en el establecimiento **TERRAZA DE LAS FLORES** todas las medidas preventivas y de control, y en caso necesario, la de lucha, a efectos de evitar la proliferación de animales que puedan ser vectores de peligro sanitarios.

En concreto los insectos y roedores pueden constituir un peligro sanitario, pudiendo actuar como vectores de microorganismos patógenos.

## 2. RESPONSABLE DEL PLAN

Las responsabilidades del plan se muestran en la siguiente tabla:

Responsable del plan	FEDERICO J. EISENBERG
Responsable del proceso de ejecución	Medidas Preventivas: Todo el personal.
Responsable del proceso de vigilancia	JORGE H. MOLINE
Responsable del procedimiento de acciones correctoras	Medidas de Erradicación: Empresa externa de control de plagas contratada.
Responsable de verificación	JORGE H. MOLINE

## 3. PROCEDIMIENTO DE EJECUCION

Por ejecutar este plan hay que establecer medidas preventivas tendientes a impedir la presencia de roedores e insectos en el establecimiento, basándose en dos premisas fundamentales:

- **“NO DARLES DE COMER Y BEBER”**
- **“NO OFRECERLES VIVIENDA”**

Dado que los insectos y roedores pueden alimentarse de cantidades insignificantes de alimentos y agua, habrá que tener especial cuidado con las dos premisas comentadas anteriormente y:

- NO DEJAR RESTOS DE ESTOS EN NINGÚN SITIO.
- NO DEJAR ACCESO Y ESCONDITE A LOS INSECTOS Y ROEDORES EN LOS LUGARES DONDE HAY ALIMENTOS.

Para evitar que insectos y roedores entren en las instalaciones se establecerán las siguientes medidas preventivas:

- ✓ Presencia de barreras para insectos y roedores: mosquiteras, puertas cerradas, rejillas en desagües, placa del techo bien cerradas, arqueta selladas, etc.

- ✓ Realizar un control sobre la presencia de insectos y roedores durante la recepción de materias primas.
- ✓ Las puertas cerrarán bien para evitar acceso de roedores e insectos.
- ✓ Nos aseguraremos que los insectocutores funcionan adecuadamente y cambiaremos los adhesivos antes de que estos se llenen.
- ✓ Adecuado estado de mantenimiento: siempre que haya alguna rotura o agujero en el techo o paredes de las instalaciones o mosquiteros, etc., se tapaná de forma inmediata.

Para evitar que insectos y roedores tengan alimento y lugares donde vivir se establecerán las siguientes medidas preventivas:

No dejar restos de alimentos, mediante:

- Una adecuada recepción y almacenamiento de los productos.
  - Protección de alimentos: envolturas y cierres que eviten derrame de alimento.
  - Controlar que los contenedores de basura permanezcan siempre cerrados, con su mecanismo de acción a pedal.
  - Evitar que las bolsas de basura se llenen de modo que al sacarla del contenedor no haya derrames de basura.
- ✓ Eliminar los posibles restos de alimentos mediante una adecuada ejecución del plan L+D:
- Controlar la ubicación de los alimentos almacenados siempre sobre estantes situados a cierta altura del suelo y cierta distancia de la pared, de manera que se faciliten las labores de limpieza debajo y detrás de estos.
  - Tener especial control en la limpieza y desinfección de zonas de difícil acceso, donde existe mayor probabilidad de quedar restos de alimentos y no realizar limpiezas muy profundas por su inaccesibilidad:
    - Bajo las estanterías y almacenes de materia prima.
    - Bajo las maquinarias dispuestas sobre las mesas de trabajo.
    - Bajo los motores de las cámaras y equipo frigorífico.
    - En la zona de cableado y conducciones.
    - En la zona donde se depositan las basuras dentro de las instalaciones.

Si el tratamiento preventivo no es eficaz y se detectan indicios de presencia de plagas, se avisará a una empresa autorizada de control de plagas.

Ésta, realiza un tratamiento correctivo con productos autorizados para su uso en establecimientos alimentarios, entregando a posteriori los certificados de diagnosis y tratamiento, los cuales serán correctamente archivados.

Se archivará también tanto una copia de la resolución de inscripción en el registro de establecimientos y servicios plaguicidas de dicha empresa contratada, como copia de los registros de plaguicidas de los productos empleados por dicha empresa.

#### **4. PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTORAS**

El responsable de realizar la vigilancia de las medidas preventivas se encargará de adoptar también las medidas correctoras oportunas, y en caso necesario, indicar la necesidad de avisar a la empresa D+D.

En el caso que exista alguna incidencia se procederá a registrarlo en el **REGISTRO DE INCIDENCIAS**.

Se deberán vigilar los siguientes aspectos:

- ✓ Vigilar que las ventanas y aberturas están en correcto estado de limpieza y no están rotas o deterioradas.
- ✓ Vigilar el estado de tuberías, vigilando que estén protegidos desagües, agujeros y grietas por donde pasan.
- ✓ Vigilar que los materiales que se encuentran en el almacén o fuera de él están apilados correctamente, con una cierta altura del suelo y aún así cierta distancia de la pared.
- ✓ Vigilar el correcto estado de grifos y desagües.
- ✓ Vigilar, al final de la jornada, que los contenedores de basura del interior de la empresa han sido vaciados a los contenedores de la calle, también vigilar que los contenedores estén limpios, no excesivamente llenos y se encuentren cerrados.
- ✓ Vigilar que, tras acabar la jornada, no quedan restos de alimentos, ni charcos de agua, ni cajas vacías en el interior del almacén.
- ✓ Vigilar que no existan a cúmulos de agua en zonas oscuras o de difícil acceso.
- ✓ Vigilar que al final de la jornada las puertas y ventanas se queden cerradas herméticamente.
- ✓ Vigilar si hay indicios de insectos o roedores en la empresa realizando una inspección visual de todo el local, especialmente detrás del mobiliario, almacenes, etc. Si se detectara algún indicio avisar a la empresa D+D.

#### **5. PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION**

El responsable de este procedimiento realizará, con carácter mensual, una serie de comprobaciones mínimas para asegurar que los controles que se llevan a cabo en su establecimiento son correctos y suficientes.

Estas comprobaciones mínimas se basan en revisar los registros generados en este plan general de higiene y verificar que todos los documentos del presente plan están archivados y actualizados. Una vez realizadas las comprobaciones, el responsable del establecimiento deberá firmar en la casilla de verificación de cada registro.

Además, trimestralmente se realizará un control más exhaustivo y se complementará el **REGISTRO DE VERIFICACIÓN**.

#### **6. REGISTROS**

- ✓ REGISTRO DE INCIDENCIAS (común para todos los planes)
- ✓ REGISTRO DE VERIFICACION