



# MANUAL

## Manejo Integrado de Plagas

G-ML-002  
Fecha: 30-07-24  
Revisión: 002  
Página 1 de 7






# MANUAL

## Manejo Integrado de Plagas

### Registro de cambios:

Revisión	Fecha de aprobación	Cambios
001	19-06-24	Se modifica el IT 02-G-ML-002 Se unifican los registros para sucursales y CD en RG 01-G-ML-001 MIP –Tareas y evidencias – Sucursales y CD Se modifica el RG 01-G-ML-001 MIP –Tareas y evidencias – Sucursales y CD
002	30-07-24	Se anula el IT 02-G-ML-002 Desinsectación de casilleros - Rev. 001 y sus documentos asociados: ANEXO 01-G-ML-002 Nota para la Desinsectación de casilleros RG 03-G-ML-002 Desinsectación de casilleros

### Registro de aprobación:

Creado. Fecha: 29-06-2023		Revisado. Fecha: 21-07-2023		Aprobado. Fecha: 30-07-24
				
Paula Mariana Urquiza Analista Seg. Alimentaria	Mariana Garcia Jefa Zonal Seg. Alimentaria	Stefania Ordinez Jefa Zonal Seg. Alimentaria	Luciana Mujica Analista Seg. Alimentaria	Lic. Ana E. Vera Gerente Seg. Alimentaria



# MANUAL

## Manejo Integrado de Plagas

G-ML-002  
Fecha: 30-07-24  
Revisión: 002  
Página 2 de 7

### OBJETIVO

---

El objetivo del presente manual es identificar las posibles plagas que se pueden presentar en las sucursales y en los centros de distribución y establecer las medidas de prevención, control y corrección que se adoptan en el manejo integrado de plagas.

### ALCANCE

---

A todas las sucursales, centros de distribución y la base de transferencia.

### RESPONSABILIDADES

---

**Gerente de sucursal / gerente de ventas / gerente de depósito / personal de seguridad alimentaria de la base de transferencia:** es responsable de velar por el cumplimiento del presente manual. A su vez, es responsable de acompañar (o asignar a un responsable) al personal externo de control de plagas y de verificar el cumplimiento del programa de control de plagas y su monitoreo. Es responsable de informar a la empresa proveedora del servicio en casos de avistamientos u otros reclamos y de almacenar los registros de las tareas realizadas y la documentación correspondiente tanto en formato digital como impreso, según corresponda.

**Personal de la sucursal / personal del centro de distribución / personal de la base de transferencia:** es responsable de informar al gerente de la sucursal / gerente de ventas / gerente de depósito / personal de seguridad alimentaria de la base de transferencia, ante la eventual visualización de cualquier tipo de plaga o alguna de sus manifestaciones.

**Personal externo de control de plagas:** es responsable de establecer y llevar a cabo un programa de prevención, control y corrección de plagas eficiente dentro de la sucursal, centro de distribución o la base de transferencia. A su vez, es responsable de implementar el programa de desinsectación, en caso de ser necesario. Es responsable de registrar cada una de sus visitas en la planilla correspondiente y, de informar al gerente de la sucursal, gerente de depósito o personal de seguridad alimentaria de la base de transferencia en caso de avistamientos durante su recorrida.

**Gerentes zonales / personal de seguridad alimentaria / auditor externo:** es responsable de supervisar (a través de visitas o auditorías) el cumplimiento del presente procedimiento.

### DEFINICIONES

---

**Desinsectación:** todos aquellos métodos aplicados para controlar, reducir o eliminar la presencia de insectos.

**Desratización:** todos aquellos métodos aplicados para controlar, reducir o eliminar la presencia de roedores.



# MANUAL

## Manejo Integrado de Plagas

G-ML-002  
Fecha: 30-07-24  
Revisión: 002  
Página 3 de 7

**Plaga:** animales, aves o insectos que comen, destrozan y contaminan los alimentos, transmitiendo enfermedades y provocando grandes perjuicios económicos y riesgos para la salud. Estos compiten con el hombre en la búsqueda de alimentos e invaden sitios donde se desarrollan actividades humanas.

## DESARROLLO

### 1. Introducción

Las plagas necesitan tres elementos fundamentales para poder vivir, crecer y reproducirse. Estos incluyen: **alimento** (alimentos o sus residuos), **agua** (agua de goteras, derrames o alimentos que contengan agua) y **abrigo** (lugar para que armen su guarida).

Independientemente de implementar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) o Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA) y el Programa de Higiene (POES) en las sucursales, centros de distribución y en la base de transferencia, para prevenir o erradicar la infestación de plagas se debe aplicar un programa de **Manejo Integrado de Plagas (MIP)**.

Las **plagas más comunes (\*)** que se pueden encontrar en nuestros establecimientos son:

- Insectos (rastreros: cucarachas/hormigas, voladores: moscas, polillas).
- Roedores.
- Murciélagos.
- Aves (palomas y gorriones).

(\*) **Nota:** Si bien, los animales domésticos tales como gatos o perros no son considerados plagas, estos también deben estar excluidos ya que su presencia podría generar contaminación de alimentos, generando enfermedades.

Estos pueden evidenciarse tanto a través de la visualización de las plagas vivas o muertas, como también por el hallazgo de las deyecciones; la presencia de plumas de aves; los alimentos/cajas/envoltorios mordidos o roídos; la presencia de huellas o marcas grasientas sobre las paredes, entre otros.

En todos nuestros establecimientos, el programa MIP lo realiza una **empresa tercerizada** contratada para tal fin.

#### 1.1 Requisitos de la empresa tercerizada

La empresa externa de plagas contratada debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Estar habilitada por la autoridad sanitaria competente.
- Poseer un director técnico debidamente acreditado.



# MANUAL

## Manejo Integrado de Plagas

G-ML-002  
Fecha: 30-07-24  
Revisión: 002  
Página 4 de 7

- Capacitar a su personal al menos una vez por año y presentar registros debidamente firmados que permitan demostrarlo.

## 2. Programa

El **programa MIP** incluye algunas **acciones de prevención y control** que se realizan regularmente. Su frecuencia puede variar entre semanal, quincenal y mensual, según la necesidad de cada establecimiento.

A su vez, ante la presencia y/o evidencia de plagas, el programa incluye **acciones correctivas** que deben implementarse para revertir la situación. Una vez erradicada la plaga o la situación de riesgo, se debe retornar al programa preventivo y de control.

### 2.1 Programa de prevención y control

La empresa de plagas debe establecer un programa de prevención y control que se adecúe a las necesidades del establecimiento. Para esto, el responsable debe hacer una visita presencial diagnóstico por las instalaciones y, en función de lo observado, detallar:

- Las especies (insectos, roedores y aves) que se espera combatir.
- La frecuencia necesaria del servicio.
- Las áreas de aplicación del servicio.
- Los productos que se deben utilizar y su dosis.
- Las técnicas y métodos de aplicación de los productos.

Una vez armado el programa, la empresa prestadora del servicio debe presentar la documentación detallada a continuación:

1) Un **listado de productos aprobados** a utilizar con la siguiente información:

- Nombre comercial y principio activo.
- Concentración y dosificación.
- Certificado de aprobación de uso y número de inscripción ante la autoridad sanitaria correspondiente.
- Hoja de datos de seguridad y ficha técnica.

2) Un **mapa o plano de ubicación de los puntos de monitoreo de plagas** (tanto de estaciones de monitoreo de roedores dentro y fuera del establecimiento – según corresponda - como de los equipos atrapa insectos). El mismo debe ser revisado, al menos, con una frecuencia anual y, cada vez que sea necesario.

A continuación, se detalla el nomenclador general de referencias que se debe tener en cuenta al momento del armado del plano:



# MANUAL

## Manejo Integrado de Plagas

G-ML-002  
Fecha: 30-07-24  
Revisión: 002  
Página 5 de 7

Ícono	Detalle
	Estación de monitoreo con cebo tóxico
	Estación de monitoreo sin cebo tóxico
	Equipos atrapa insectos

Cada vez que se realiza la actividad, el operador debe completar el registro correspondiente (*RG-01-G-ML-001 Registro de tareas y evidencias – Suc y CD*) con las novedades de surjan durante la recorrida.

### 2.1.1 Control de Insectos

Para el control de insectos dentro de los establecimientos se utilizan **equipos atrapa insectos**. Los mismos poseen lámparas de luz ultravioleta que atraen todo tipo de insecto volador y permite que, al ingresar al equipo, estos queden pegados en la placa adhesiva. Los equipos deben permanecer **encendidos durante la jornada laboral y/o según corresponda**. De ser posible, se sugiere que su conexión sea independiente de la iluminación del área/sector donde estén ubicados.

Para la instalación de estos se deben cumplir los siguientes ítems:

- Todas las áreas de elaboración deben tener al menos 1 equipo.
- En las zonas de mayor concentración y desplazamiento de insectos, cada equipo debe cubrir un área (sin obstrucciones) de **300 m<sup>2</sup>**.
- El equipo debe instalarse cerca de las aberturas que son en las de mayor concentración y desplazamiento de insectos, a una altura de **entre 1.60 y 1.80 m** dentro del área comprendida, alejados de las fuentes de luz que puedan competir con las luces de este y apartados de las mesadas y equipos de trabajo.

El mantenimiento del equipo debe seguir la siguiente rutina:

Elemento	Frecuencia mínima de control	Responsable	Registros de controles y cambios
Placas colectoras adhesivas	Semanal	Servicio de control de plagas o personal responsable del establecimiento.	En la lengüeta de las placas
Tubos ultravioletas	Mensual	Servicio de control de plagas o personal responsable del establecimiento.	En el sticker o tarjeta del equipo



# MANUAL

## Manejo Integrado de Plagas

G-ML-002  
Fecha: 30-07-24  
Revisión: 002  
Página 6 de 7

La carcasa del equipo debe mantenerse en correcto estado de higiene (ver *Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento*).

Las placas colectoras adhesivas deben ser reemplazadas cuando sus tres cuartas partes se encuentren cubiertas de insectos, cuando el adhesivo esté cubierto de polvo o tierra o cuando se considere necesario.

### 2.1.2 Control de roedores

Para el control de roedores se incorporan estaciones de monitoreo dentro y fuera del establecimiento (según corresponda).

Las estaciones de monitoreo a incorporar dentro del establecimiento (depósitos, trastiendas, dársenas, entre otros) deben contener placas de pegamento. En el caso de las estaciones a incorporar fuera del establecimiento (playa de carga y descarga, perímetro externo) deben constar de cebo rodenticida parafinado fijo en su interior (cebo tóxico).

Tanto para el interior como para el exterior, el número de estaciones colocadas depende del programa preestablecido por la empresa tercerizada.

Todas las estaciones de monitoreo (internas y externas) deben encontrarse amuradas, enumeradas y conformadas por estaciones cerradas (tubo de PVC, caja plástica o similares).

Adicionalmente debe existir una identificación en la pared a una altura tal que permita identificar fácilmente la ubicación de la estación.

## 3. Programa de corrección

Ante la presencia de plagas, se deben **implementar acciones correctivas y tareas de verificación**. A saber:

### 3.1 Presencia de insectos

Tipo de Insecto	Tipo de tarea	Detalle
Voladores	Tarea de verificación	Verificar la existencia, correcta ubicación y funcionamiento de los equipos atrapa insectos (tubos y placas). Revisar las posibles vías de ingreso (cortinas ausentes/atadas, malla mosquitera ausente/rota, apertura de aberturas)
	Acción Correctiva	Informar a la empresa de control de plagas, quien evaluará si es necesario realizar una desinsectación química (*).
Rastreros	Acción Correctiva	Informar a la empresa de control de plagas, quien evaluará si es necesario realizar una desinsectación química (*).

(\*) **Nota:** la empresa de control de plagas debe asistir físicamente al establecimiento, evaluar la situación y posteriormente determinar las acciones a realizar. El gerente debe informar al departamento de seguridad alimentaria. En caso de que sea necesario realizar una desinsectación química, se debe seguir IT-01-G-ML-002 *Desinsectación Química*.



# MANUAL

## Manejo Integrado de Plagas

G-ML-002  
Fecha: 30-07-24  
Revisión: 002  
Página 7 de 7

### 3.2 Presencia de roedores

Tipo de plaga	Tipo de Tarea	Detalle
Roedores	Tareas de verificación	Revisar las posibles vías de ingreso (luz en puertas/portones, entre otros). Verificar la existencia, correcta ubicación y funcionamiento de estaciones de monitoreo
		Verificar las áreas perimetrales a fin de detectar focos de colonización (cuevas o madrigueras, malezas, chatarra).
	Acción correctiva	Informar a la empresa de control de plagas (*).

(\*) **Nota:** la empresa de control de plagas debe asistir físicamente al establecimiento, evaluar la situación (aumentar la cantidad de estaciones de monitoreo internas y/o externas, incrementar la frecuencia de visitas de la empresa, replantear la distribución de las estaciones de cebado, entre otros) y posteriormente determinar las acciones a realizar. El gerente debe informar al departamento de seguridad alimentaria.

### 3.3 Presencia de aves

Tipo de plaga	Tipo de Tarea	Detalle
Aves	Tareas de verificación	Revisar las posibles vías de ingreso (cortinas ausentes/atadas, malla mosquitera ausente/rota, apertura de aberturas)
	Acción correctiva	Informar a la empresa de control de plagas (*).

(\*) **Nota:** la empresa de control de plagas debe asistir físicamente al establecimiento, evaluar la situación y posteriormente determinar las acciones a realizar. El gerente debe informar al departamento de seguridad alimentaria.

## DOCUMENTOS ASOCIADOS

IT 01-G-ML-001 Desinsectación química

RG 01-G-ML-001 MIP – Tareas y evidencias – Sucursales y CD

## DOCUMENTOS RELACIONADOS

SUC-ML-001 Buenas prácticas de manufactura

CD-ML-001 Buenas prácticas de almacenamiento

SUC-ML-002 Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento