	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES		Código	
			GS-DC-010	
	Fecha de Emisión	Fecha de Actualización	Versión	Página
	(04-10-2016)	(DD-MM-AAAA)	1	1 de 4

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES

1.DEFINICIONES

El programa de control de plagas y vectores del Centro de Protección , incluye un diagnóstico inicial donde indica: las áreas de vivienda, alimentación y áreas de proliferación, la forma como se va a realizar el control, Cronogramas de actividades, las personas que realizaran las actividades, Utilización de insecticidas autorizados para uso en Salud Publica (Categoría Toxicológica III y IV, banda azul y verde, respectivamente). Además, el nombre de la empresa contratada previa verificación de estar certificada por la Secretaria de Salud Departamental para la aplicación de plaguicidas.

No es conveniente para ningún establecimiento que expendia el servicio de alimentación que se encuentren moscas, zancudos, cucarachas o roedores en sus áreas de cocina, comedor y almacén. Ello denota ausencia de medidas higiénicas y lo que es peor aún, la posibilidad de que los alimentos se encuentren contaminados y en algunos casos envenenados. Por ello se hace necesario buscar la asesoría adecuada para mantener un control sobre las mismas y desterrar estos agentes contaminadores y desagradables.

Igualmente es importante dar a conocer los riesgos que presenta un servicio de alimentación en donde se encuentran las condiciones óptimas para el crecimiento de las siguientes plagas:


- Moscas
- Cucarachas
- Hormigas
- Roedores

Las dos primeras se alimentan de basuras al igual que de comidas descompuestas al estar en constante movimiento transportan en sus extremidades algunas bacterias que contaminan los lugares, objetos y alimentos en donde posen.

Las ratas son animales que desgarran los empaques de la comida y son portadores de enfermedades intestinales y otras que al tener contacto con los alimentos y al ser estos consumidos por el hombre, pueden generar diversos males que van desde malestares de estómago hasta la enfermedad conocida como "mal de rabia".

Es importante saber identificar los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales.

	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES		Código	
			GS-DC-010	
	Fecha de Emisión	Fecha de Actualización	Versión	Página
	(04-10-2016)	(DD-MM-AAAA)	1	2 de 4

- Los excrementos de roedores u otras plagas.
- La alteración de sacos, envases, cajas causadas por estos al roerlas.
- La presencia de alimento derramado cerca del envase, que indican que las plagas lo han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías.

Los lugares en donde pueden morar los animales plagas son sitios cálidos y recogidos, no desean ser molestados por lo que sienten especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contienen artículos que no se utilizan frecuentemente como son:

- Almacenes para equipos de limpieza
- Almacenes de alimentos
- Cuartos de máquinas en donde el ambiente es cálido.
- Lugares de almacenamiento de utensilios o equipos para reparar.

- Cualquier lugar que no se mantenga limpio y aseado de forma regular.


- Edificaciones abandonadas, tejados, garajes.
- Los cobertizos utilizados para guardar cosas de uso poco frecuente.

Para destruir estos flagelos no basta con mantener aseado e higienizados los lugares, alimentos y equipos, debe coadyuvar en su extinción el uso de químicos que liberen y protejan a los lugares que se hallan libres o no de estas plagas. Pero el uso de plaguicidas y/o insecticidas no debe ser indiscriminado, algunos de los que se hallan en el mercado son eficaces pero nocivos para la salud, por tal motivo, además del plan de limpieza y desinfección y manejo de residuos sólidos, cuenta con el apoyo de una entidad externa experta en el manejo de plagas y realiza fumigaciones preventivas mensualmente (ver **contrato con empresa de fumigación**), igualmente se realizan revisiones en los puntos operativos semanalmente, después de la fumigación, llevando el formato **rutina de saneamiento** con el fin de detectar posibles apariciones de plagas.

Al conocer cuáles son los signos que indican la posible presencia de una plaga, se realiza en cada punto operativo una revisión general para verificar que no se estén presentando. En caso de evidenciar algún signo de presencia de plagas el encargado del punto o administrador se comunica con el departamento de Calidad para hacer el respectivo llamado a la empresa de fumigación contratante para que tome las medidas del caso y establezca la severidad y las acciones correctivas inmediatas.

2. PREVENCIÓN DE PLAGAS

Para prevenir la aparición de pestes dentro del Servicio de Alimentos, tiene en cuenta lo siguiente:

	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES		Código	
			GS-DC-010	
	Fecha de Emisión	Fecha de Actualización	Versión	Página
	(04-10-2016)	(DD-MM-AAAA)	1	3 de 4

- Se determinan claramente las zonas de ingreso de los alimentos. Estos se inspeccionan periódicamente, se remueven los objetos que se encuentren allí, tales como, cestos, bolsas, etc., y se adecuan de forma que no pueda el área ser tomada como nido de plagas.
- Se evita colocar los alimentos en el piso y se protegen de la humedad, todos los alimentos se mantienen tapados.
- Se limpian los lugares poco visibles como debajo de los refrigeradores, detrás de las cajas, etc.
- Las basuras son tapadas adecuadamente.
- No se deja en los armarios de los empleados ropa sucia u objetos como papeles que puedan albergar nidos de cucarachas.
- Se evita dejar los traperos húmedos ya que estos son sitios predilectos para las cucarachas.
- Se limpia adecuadamente las lámparas y zonas de fuente de iluminación ya que ellas albergan gran variedad de insectos.

3. ÁREAS A CONTROLAR

Según la experiencia registrada por la Organización y de acuerdo con las recomendaciones entregadas por la empresa encargada de realizar la fumigación se ha determinado que las áreas que deben ser fumigadas son las siguientes:


- Entradas.
- Cuartos de almacenamiento.
- Almacenes
- Áreas verdes, plantas de decoración
- Habitaciones
- Baños públicos

4. QUE HACER ANTES DE LA FUMIGACION

- En almacenes evacuar los alimentos que se encuentren en las zonas donde se va a fumigar.
- realizar la fumigación.
- En las cocinas proteger el menaje y equipos.
- Despejar de las áreas a fumigar, todo tipo de elementos que puedan impedir el alcance del producto.

5. OTRAS PRECAUCIONES

- Evitar todo contacto dérmico, oral o por inhalación
- No dirigir la aspersión sobre animales, personas o alimentos
- No fumar, comer o beber durante la aplicación.

	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES		Código	
			GS-DC-010	
	Fecha de Emisión	Fecha de Actualización	Versión	Página
	(04-10-2016)	(DD-MM-AAAA)	1	4 de 4

QUE ACTIVIDADES DEBE REALIZAR EL TECNICO DURANTE LA FUMIGACION

- Aplica el producto por todas las áreas de la planta de ensamblaje, paredes, pisos y techos.

QUE DEBE HACERSE DESPUES DE LA FUMIGACIÓN

- Se lavan todas aquellas áreas en las cuales es preciso realizar la manipulación de alimentos.
- Lavado se realiza inicialmente con agua y jabón
- Enjuagar y se realizar desinfección.
- Sitios como techos y paredes no se deben lavar hasta después de tres días de la fumigación para dejar actuar el insecticida, cuya acción es residual y provoca la muerte de los insectos rastreros.

QUE SE DEBE HACER ANTES DEL PROXIMO CONTROL

Es preciso tener en cuenta que se deben evitar todas aquellas condiciones para que los insectos se posesionen de un sitio. Para ello es necesario tomar todas las medidas necesarias que incluyen:

- Aseo y desinfección constante de todas y cada una de las áreas de trabajo, equipos y utensilios.
- Evitar que las canecas que se encuentran dentro y fuera de las áreas del centro hospitalario .se mantengan destapadas.
- Vigilar que todos los alimentos que se hayan utilizado, queden debidamente tapados hasta su nuevo uso, como los que se
- Realizar una adecuada rotación de productos en almacenamiento, a fin de evitar la presencia de alimentos en descomposición, pues esto atrae a las cucarachas.

FRECUENCIA DE LA FUMIGACION

Según la variedad de situaciones presentadas la Organización, ha estipulado que la fumigación debe realizarse con una frecuencia mensual en las áreas del centro hospitalario. Esta está a cargo de una compañía externa a la cual se le realizará control por medio de la documentación pertinente emitida por el Ministerio de Salud y por las fichas técnicas de los productos usados. Se tiene acordado realizar seguimiento una semana después de realizada la fumigación.