

# Procedimiento operativo estándar

## Control de plagas

Publicado el: [FECHA]

Emitido por: [NOMBRE]

Versión número: [NÚMERO]

Revisado el: [NUEVA FECHA]

Reemplaza a: [NÚMERO ANTERIOR]

Página 1 de 2

<b>Objetivo:</b>	Evitar la entrada de plaga y alojamiento de plagas en todas las áreas de las instalaciones o la bodega de alimentos.
<b>Personal del área:</b>	Gerente de la bodega o el empleado designado.
<b>Frecuencia:</b>	Semanal y mensualmente
<b>Materiales:</b>	Lista del control de plagas, pluma, guantes y trampas
<b>Procedimientos:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>Las trampas están instaladas en las siguientes ubicaciones dentro de la bodega con el propósito de vigilar la presencia de insectos y roedores. (Especificar las ubicaciones).</li><li>De manera semanal, el empleado designado inspeccionará todas las trampas y documentará las condiciones y hallazgos en la Lista del control de plagas junto con la fecha, la ubicación de la trampa y las iniciales.</li><li>Cualquier plaga o insecto capturado en la trampa debe desecharse inmediatamente fuera de la bodega y la trampa debe ponerse en el mismo sitio o reemplazarse en caso que sea necesario.</li><li>Todos los empleados deben reportar de inmediato al gerente de la bodega si ven plagas.</li><li>Las compañías externas de servicios para el control de plagas, que están bajo contrato, deben proporcionar un registro mensual de los hallazgos y las acciones tomadas.</li></ol>
<b>Supervisión:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>Semanalmente se debe documentar el estado de las trampas en la Lista del control de plagas junto con la fecha, ubicación de la trampa y las iniciales del empleado que llevó a cabo la inspección.</li><li>En caso que algún empleado haya visto alguna plaga esto se debe documentar en la <i>Lista del control de plagas</i>.</li><li>Las licencias, permisos y acuerdos de compañías externas para el control de plagas deben guardarse en el archivero de la oficina.</li></ol>
<b>Acción correctiva:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>Los productos afectados por el incumplimiento de los procedimientos señalados anteriormente serán desechados.</li><li>En caso que los productos afectados ya hayan salido de la bodega, se deben considerar acciones de alerta y retirada del mercado.</li><li>Cualquier equipo o áreas afectadas deben limpiarse y desinfectarse.</li><li>El incumplimiento en las normas dará lugar a un reentrenamiento del personal.</li></ol>
<b>Verificación:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>Mensualmente, el gerente general debe revisar y anotar sus iniciales en las <i>Lista del control de plagas</i> y examinar los registros (internos o de compañías externas).</li><li>Si se dan acciones correctivas, el supervisor debe revisar los pasos de las acciones correctivas en un lapso de siete días y volver a revisar cuando sea necesario.</li></ol>
<b>Mantenimiento de registros:</b>	Copias impresas se guardarán en el archivero de la oficina.

## **Reconocimientos:**

**Erin DiCaprio, M.S., Ph.D.**, Especialista asistente del Departamento de Ciencias Alimentarias y Tecnología de Extensión Cooperativa de la División de Agricultura y Recursos Naturales de UC

**Gwenaël Engelskirchen**, Analista de la cadena de suministros sustentables, Programa de Investigación Agrícola Sustentable y Educación (UC SAREP), División de Agricultura y Recursos Naturales de UC

**Thais Ramos, M.S., Ph.D.**, Especialista asociado del Departamento de Ciencias Alimentarias y Tecnología, UC Davis

**Alda Pires, D.V.M., M.P.V.M., Ph.D.**, Especialista asociada de Extensión Cooperativa, Departamento de Salud y Reproducción Poblacionales, Facultad de Veterinaria, UC Davis, División de Agricultura y Recursos Naturales de UC

Esta información fue aportada por los autores en buena fe, pero sin garantías. La misma tiene la intención de ser un recurso educativo y no una asesoría a la medida para un operativo específico o un substituto para las regulaciones federales actuales y guía de la FDA u otras agencias regulatorias. No nos hacemos responsables directa o indirectamente de cualquier consecuencia que resulte de la información proporcionada en este documento o recursos sugeridos en el mismo. La creación de este material recibió el apoyo del Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, bajo el número de adjudicación 2018-70020-28862. El USDA es un empleador y proveedor de servicios de oportunidad equitativa. Cualquier opinión, resultados, conclusiones o recomendaciones expresadas en esta publicación son las del autor(s) y no necesariamente reflejan el punto de vista del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.