



HOJA DE GUÍA 21

PREVENCIÓN DE PLAGAS

Las plagas transmiten enfermedades y la exposición de alimentos o superficies en contacto con alimentos a alimañas, como aves, roedores e insectos, crea el riesgo de contaminación de los alimentos y la propagación de enfermedades infecciosas.

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) de Naciones Unidas define el Manejo Integrado de Plagas (MIP) como "la consideración cuidadosa de todas las técnicas de control de plagas disponibles y la posterior integración de medidas apropiadas que desalientan el desarrollo de poblaciones de plagas y mantienen plaguicidas y otras intervenciones a niveles que están económicamente justificados y reducen o minimizan los riesgos para la salud humana y el medio ambiente .

En otras palabras, se requieren una serie de medidas integradas para minimizar las poblaciones de plagas, incluidas las prevenciones mecánicas (por ejemplo, puertas y ventanas selladas, cortinas de aire, etc.), controles mecánicos (por ejemplo, cebos, trampas, etc.), minimización de desechos, y uso adecuado y controlado de plaguicidas.

La mayoría de los países tienen regulaciones incorporadas en su legislación de inocuidad de los alimentos con respecto al manejo de plagas. Aunque no son exhaustivas, las regulaciones de manejo de plagas atribuyen la responsabilidad al negocio de alimentos de "... tomar todas las medidas posibles para evitar que las plagas ingresen a los alimentos; y erradicar y prevenir el refugio de plagas en los locales de alimentos y en aquellas partes de los vehículos que se utilizan para transportar alimentos."

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	ELEMENTOS APLICABLES DEL CODIGO
--------------------------	---------------------------------

- IDENTIFICAR LOS RIESGOS DERIVADOS DE LAS PLAGAS EN UNA INSTALACIÓN DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
- DETERMINAR LAS PREVENCIÓNES MECÁNICAS, LOS CONTROLES MECÁNICOS Y LOS CONTROLES QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS NECESARIOS PARA ELIMINAR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN DE PLAGAS
- DESARROLLAR UN PROGRAMA EFECTIVO DE PREVENCIÓN DE PLAGAS

- 11.2.7
- 11.2.12



HOJA DE GUÍA 21

CONCEPTOS CLAVE

O COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

La entidad reconocida internacionalmente cuyo propósito es orientar y promover la elaboración y el establecimiento de definiciones, estándares y requisitos para los alimentos, y ayudar en su armonización y, al hacerlo, facilitar el comercio internacional. La Secretaría de la Comisión está integrada por personal de la Organización para la Agricultura y la Alimentación y la Organización Mundial de la Salud. La Comisión del Codex Alimentarius adoptó los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en 1997.

O PLAGAS

Alimañas, incluidos pájaros, roedores, insectos u otras especies no deseadas que pueden transmitir enfermedades y suponen un riesgo para el material de envase, alimentos para animales y para humanos.

PASOS DEL PROCESO

Un programa de prevención de plagas completamente implementado es esencial para el funcionamiento seguro de cualquier operación de producción de alimentos. El programa de prevención de plagas debe:

1. Identificar las plagas que probablemente estén presentes en sus alrededores y en diferentes épocas del año;
2. Asegurar de que todas las ventanas externas, aberturas de ventilación, puertas y otras aberturas estén bien selladas cuando estén cerradas y estén protegidas contra plagas. Esto se aplica a todas las partes de la instalación, incluidas las áreas de almacenamiento de materias primas, productos y equipo.
3. Mantener un programa de manejo de desechos efectivo que saque los desechos regularmente del área de producción de alimentos a un área designada para el manejo de desechos, y los desechos se mantengan ordenados y se minimice la acumulación de desechos. Los contenedores de residuos deben estar tapados en todo momento.
4. Asegurar de que todo el personal esté consciente del riesgo de contaminación causado por las plagas,
5. Asegurar de que todo el personal esté familiarizado con las regulaciones relativas al manejo de plagas y el almacenamiento, aplicación y manejo de productos químicos para el control de plagas.
6. Asegurar de que los operadores de control de plagas (empleados o externos) estén debidamente capacitados y autorizados. Mantener copias de las licencias y credenciales de los operadores de control de plagas;
7. Detallar los métodos proactivos utilizados para prevenir problemas de plagas, incluidas las prevenciones mecánicas, los cebos, las trampas y las aplicaciones químicas, según corresponda.
8. Resumir la frecuencia con la que se debe verificar el estado de la plaga; identificar la ubicación de las estaciones de cebo, las trampas y los sitios químicos para facilitar la comprobación.
9. No limitarse a depender de los controladores de plagas. Registre los avistamientos y la frecuencia de la actividad de la plaga para identificar la (s) plaga (s) objetivo para cada aplicación de plaguicida.
10. Hacer una lista de los productos químicos utilizados; y garantizar que los productos químicos utilizados estén aprobados por la autoridad competente y que las hojas de seguridad (SDS) sean accesibles al personal; y
11. Resumir los métodos utilizados para la eliminación cuando se encuentran plagas.



HOJA DE GUÍA 21

La ubicación de los dispositivos internos y externos de control de plagas se debe realizar según el riesgo para el sitio, los empleados y el producto. Los factores que pueden afectar esto incluyen el tipo de producto, el tipo de procesamiento, la ubicación del sitio, el entorno circundante, los tipos de instalaciones, el almacenamiento externo de equipos (como los depósitos de equipos fuera de uso), las instalaciones aledañas y el uso del suelo. El sitio y las áreas circundantes deben mantenerse libres de desperdicios, equipos fuera de uso y escombros asociados para minimizar el alojamiento de alimañas.

Los dispositivos de control de plagas deben ubicarse en todas las instalaciones de almacenamiento de productos, materias primas y material de empaque, además de las principales instalaciones de procesamiento. Las inspecciones de la actividad de la plaga deben realizarse de manera regular, sus resultados registrados y las acciones tomadas si las plagas están presentes. Esto puede ser incorporado en el programa de auditoría interna de la operación.

Los ejemplos de registros de aplicaciones de control de plagas incluyen los reportes de servicio, registros de uso de plaguicidas, registros de observación de plagas, informes de acciones correctivas y análisis de tendencias de la actividad por parte del proveedor del servicio.

Además de las plagas que se ven con más frecuencia en las instalaciones de fabricación de productos alimenticios (por decir, moscas, ratones, ratas, cucarachas, etc.), los procedimientos de manejo de plagas también deben considerar y controlar los animales y aves domésticos y salvajes, según corresponda.

Cualquier producto que se haya encontrado contaminado por plagas se eliminará de acuerdo con la política del sitio. Toda la actividad debe documentarse con los registros que identifiquen claramente los resultados de la eliminación, la investigación y sus resultados y resolución.

El personal que manipula productos químicos para el control de plagas debe estar capacitado y autorizado para hacerlo. Cuando se utilicen contratistas externos para el control de plagas, éstos deben contar con la licencia de la autoridad local pertinente y utilizar únicamente productos químicos de control de plagas aprobados. Los productos químicos deben almacenarse de manera adecuada y separarse de cualquier material o producto alimenticio (consulte Fundamentos de SQF, elemento 11.6.4.1), y los recipientes de productos químicos usados se eliminarán correctamente.

RECURSOS PERTINENTES

- Código Internacional de Prácticas Recomendado, Principios Generales de Higiene de los Alimentos, CAC / RCP 1-1969, Rev. 4-2003, Comisión del Codex Alimentarius (OMS, FAO)
<https://www.fao.org/docrep/005/y1579e/y1579e02.htm>
- Norma 3.2.3 Instalaciones y equipos para alimentos, normas alimentarias de Australia y Nueva Zelanda (FSANZ)
<https://www.foodstandards.gov.au/publications>