

Normas Internacionales / Locales que regulan el Manejo Integrado de Plagas.



Por
Fumigaciones Industriales S.A.

“FUMISA”

Junio 20,2011

Introducción.

Un mundo + + + Globalizado

Tecnología

Información

BPM

SOP-SSPO

Normas Locales

Mercados
Internacionales

Calidad

Normas ISO

HACCP

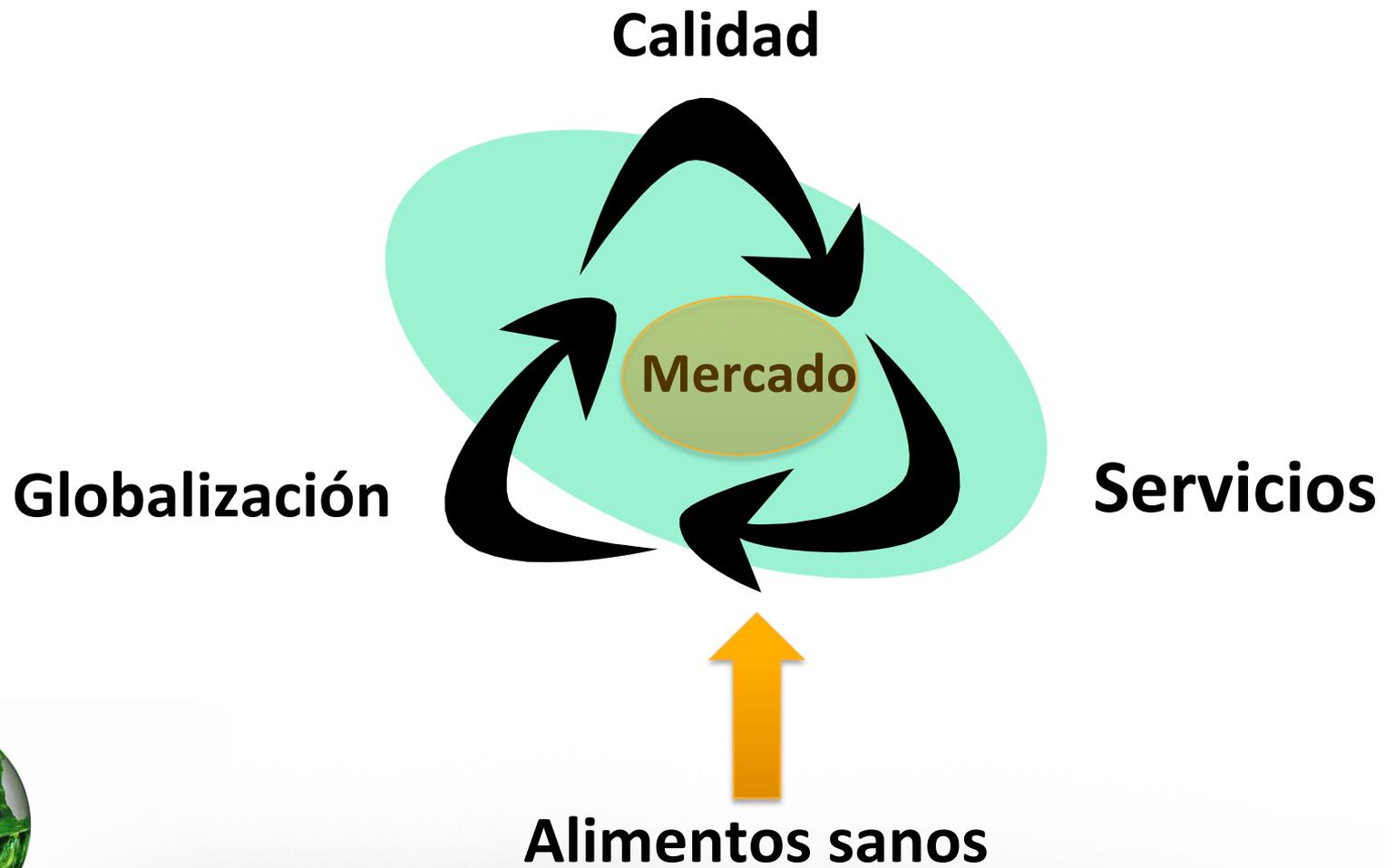


Normas Internacionales - Locales

1. **AIB** : Asociación Americana de Panificadores.
2. **NPMA**: National Pest Management Association.
3. **Codex Alimentarius**: Código de Alimentos (FAO)
4. **HACCP**: Analisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.
5. **Serv Safe**: Asociación Nacional de Restaurantes.
6. **Reglamento Técnico Centroamericano sobre BPM.**



Alimentos de Calidad para el Mundo.



Sistemas de aseguramiento de Calidad

- 1. Buenas prácticas (BPM, BPA, BPH, BPL).**
- 2. SOP y SSOP.**
- 3. Análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP).**
- 4. Normas ISO 900, 14,000, 22,000.**
- 5. Normas locales o específicas de cada país.**



Inocuidad de los Alimentos

1. **Buenas prácticas (BPM, BPA, BPH, BPL).**
2. **SOP y SSOP.**
3. **Análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP).**
4. **Normas ISO 900, 14,000, 22,000.**
5. **Normas locales o específicas de cada país.**



Implementación de MIP en una empresa

- 1. Inspección preliminar y diagnóstico:**
- 2. Medidas preventivas o monitoreo**
- 3. Mantenimiento e higiene y métodos no químicos: medidas preventivas y activas físicas, biológicas y etológicas.**
- 4. Métodos químicos o aplicación de productos: una vez identificada la plaga se procede a la aplicación de plaguicidas por personal capacitado. Además, se deben considerar las limitaciones que tiene cada planta, de acuerdo a su producción y adaptarse a estas.**



5. **Verificación o controlar de actividades de control de plagas: para analizar eficacia de funcionamiento del MIP.**
6. **Capacitar al personal: su objetivo es crear responsabilidades en jefaturas, operarios y contratistas, con respecto a su rol y participación en el riesgo de contaminación por vectores o plagas.**
8. **Homologar el sistema a lo largo de la cadena productiva: crear y mantener exigencias a proveedores con respecto a la implementación de programa de control integral de plagas.**



Generar Reporte Técnicos

¿Cuales son las secciones de las Normas AIB?



- I. Suficiencia del programa de Seguridad de los Alimentos
- II. Control de Plagas
- III. Métodos Operativos y Practicas de Personal
- IV. Mantenimiento para la seguridad de los alimentos
- V. Practicas de Limpieza



Reglamento Técnico Centroamericano

**INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCESADOS.
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.
PRINCIPIOS GENERALES.**



Reglamento Técnico Centroamericano

1. OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

2. DEFINICIONES:

Adecuado, Alimentos, BPM, Croquis, Curva sanitaria, Desinfección, Inocuidad de los Alimentos, Lote, Limpieza, etc.



Condiciones de los Edificios

Instalaciones sanitarias

Abastecimiento de agua

Disposición de desechos sólidos



Control de Plagas

La planta debe contar con un programa escrito para controlar todo tipo de plagas, que incluya como mínimo:

Identificación de plagas,

Mapeo de Estaciones,

Productos o Métodos y Procedimientos utilizados,

Hojas de Seguridad de los productos (cuando se requiera).

Los productos químicos utilizados dentro y fuera del establecimiento, deben estar registrados por la autoridad competente.

La planta debe contar con barreras físicas que impidan el ingreso de plagas.

La planta debe inspeccionarse periódicamente y llevar un control escrito para disminuir al mínimo los riesgos de contaminación por plagas.



En caso de que alguna plaga invada la planta deben adoptarse las medidas de erradicación o de control que comprendan el tratamiento con agentes químicos, biológicos y físicos autorizados por la autoridad competente, los cuales se aplicarán bajo la supervisión directa de personal capacitado.

Sólo deben emplearse plaguicidas si no pueden aplicarse con eficacia otras medidas sanitarias. Antes de aplicar los plaguicidas se debe tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios para evitar la contaminación. Después del tiempo de contacto necesario los residuos de plaguicidas deben limpiarse minuciosamente.

Todos los plaguicidas utilizados deben almacenarse adecuadamente, fuera de las áreas de procesamiento de alimentos y mantenerse debidamente identificados.



- **1.7 Control de plagas**
- **1.7.1 Control de plagas**
- a) Programa escrito para el control de plagas
- b) Productos químicos utilizados autorizados
- c) Almacenamiento de plaguicidas fuera de las áreas de procesamiento.

SUB TOTAL



Problemas con Plagas...? Llámanos!

GARANTIZADO

Ofrecemos una amplia gama de soluciones en el control de plagas a medida de sus necesidades.



Control de Plagas en:
Cucarachas, Jates, Ratas, Ratones, Termitas, Hormigas
Garrapatas, Pulgas, Moscas y muchas más...

Certificados por:



Fumigaciones Industriales S.A.

S.P.S. Tels.: 2552-7001 | 2553-0346 • Fax: 2553-6904
Tegucigalpa: Cel.: 9566-1407
www.fumisahn.com | fumisa@amnehn.com

