

2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants

1  
2  
3  
4  
5  
6  
7  
8  
9  
10  
11  
12  
13  
14  
15  
16  
17  
18

**Asociación Nacional de Manejo de Plagas, Inc.**

**Estándares por el Manejo de Plagas  
en la Industria Alimentaria**

**National Pest Management Association, Inc.  
9300 Lee Highway, Suite 301  
Fairfax, VA 22031**

**Teléfono: 703-352-6762**



19  
20



**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

21  
22  
23  
24  
25  
26  
27  
28  
29  
30  
31  
32  
33  
34  
35  
36  
37  
38  
39  
40  
41  
42  
43  
44  
45  
46  
47  
48  
49

Introducción

Estos estándares fueron desarrollado a proveer criterio operacional mínimo por servicio en la industria alimentaría. Las fabricantes de alimentaría, los auditores terceros, y compañías de control de plagas pidieron estos estándares a proveer servicio consistente en este segmento importante en nuestra industria.

Realizamos el desarrollo de estos estándares escrupulosamente y deliberadamente, mientras siendo atento que no interfieran con protocolos de las compañías individuales. Estos estándares NO INCLUYEN servicios de fumigación con gases.

Estos estándares NO SE ATRIBUYEN las reglas locales, del estado, de la provincia, y/o las reglas federales. El servicio proveído debe ser en conforme con las reglas del gobierno o las leyes controlando manejo de plagas, seguridad, y protección de alimentaría. En adición, pueden tener las fábricas reglas más estrictas que estos estándares.

Estos estándares ayudan asegurar el papel del manejo de plagas en protección de alimentaría.

---

Don McCarthy, Chair  
NPMA Commercial Division Committee

---

Greg Baumann, Vice President  
Technical Services, NPMA

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

- 50 La Comité de la División Comercial de NPMA  
51  
52  
53 Don McCarthy, Braemar Pest Management Services, NS, Canada, Chair  
54 Greg Baumann, National Pest Management Association, Staff Liaison  
55  
56 Pat Hottel, McCloud Services, IL  
57 Brad Henry, Industrial Fumigant, KS  
58 Ward Combs, Presto-X, NE  
59 Douglas Gardner, Ecolab Pest Elimination, MN  
60 Billy Blasingame, Arrow Exterminators, GA  
61 Eric Eicher, The Steritech Group, Inc., MD  
62 Robert Baker, Clark Pest Control, CA  
63 Debbie Hoffman, Crane Pest Control, CA  
64 Charles Dixon, Dixon Exterminating, GA  
65 Mark O'Hara, Anderson Pest Control, IL  
66 Jerry Batzner, Batzner Pest Management, WI  
67 Rich Muscarella, Ashland Pest Control, NY  
68 Freeman Elliott, Orkin Pest Control, GA  
69 Bob Kunst, Fischer Environmental, LA  
70  
71 Miembros Correspondientes  
72  
73 Joe Hope, Bayer, NC  
74 Randy Moser, Syngenta, NC (retired)  
75 David Broadwell, RK Environmental, NJ  
76 Shep Sheperdigian, Rose Pest Solutions, MI  
77  
78  
79 Auditores Terceros y Otras Participantes:  
80  
81 Al St. Cyr, American Institute of Baking (AIB)  
82 Bill Schwartz, NSF-Cook and Thurber  
83 Rena Pierami, Silliker  
84 Tom Huger, ASI Food Safety Consultants  
85 Bill Miller, YUM (Taco Bell, KFC, Pizza Hut, A&W, Long John Silver's)  
86 Dan Carlin, International Association of Operative Millers (IAOM)  
87

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

88  
89  
90  
91  
92  
93  
94  
95  
96  
97  
98  
99  
100  
101  
102  
103  
104  
105  
106  
107  
108  
109  
110  
111  
112  
113  
114

**Definiciones**

Por el objetivo de definición:

“Compañía” significa la compañía de manejo de plagas

“Contacto” significa la persona en la fábrica alimentaría quien tiene contacto con el profesional de control de plagas.

“Empleado” significa el empleado de la compañía de manejo de plagas

“Las Normas Buenas de Fabricando (“GMP”)” significa las normas buenas de fabricando más corriente de FDA o normas equivalentes afuera de los EE.UU.

“Fábrica” significa la fábrica de producción de alimentaría incluyendo el almacenaje, pero no incluye restaurantes y otros facilidades similares.

“Trampas de cebos de roedores” significa cualquiera trampa en cual se usa un cebo sólido (bloque) de roedores.

“Técnico” significa el empleado de la compañía de manejo de plagas realizando el servicio.

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

115

Sección de los Estándares: Personal	Título: Identificación del Empleado
Número del Estándar: 1.1	Página: 1 de 1

116

117 Razonamiento

118 Esta sección publica los estándares mínimos por identificación del empleado así  
119 la fábrica conoce claramente cuales son de la compañía de manejo de plagas  
120 así mantiene la fábrica seguridad del alimentaría y de la fábrica propia.

121

122 Estándar

123 Todos los empleados que entran en la propiedad de la fábrica alimentaría debe  
124 llevar una foto-identificación con:

125

126 -nombre del empleado

127

128 -número de identificación del empleado (si emitido por la compañía)

129

130 -nombre de la compañía

131

132 -número de teléfono de la compañía

133

134 -foto del empleado

135

136 -fecha emitida

137

138 Se tiene que llevar la identificación todo el tiempo cuando el empleado está en el  
139 recinto a menos que las reglas de la fábrica prohíben llevar este tipo de insignia.  
140 En adición, pueden requerir las fábricas otra identificación o insignias como  
141 insignias de visitante. Debe ser en conforme el empleado a los policías del  
142 visitante de la fábrica.

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de los Estándares: Personal	Título: Uniformes
Número del Estándar: 1.2	Página: 1 de 1

155  
156  
157  
158  
159  
160  
161  
162  
163  
164  
165  
166  
167  
168  
169  
170  
171  
172  
173  
174  
175  
176  
177  
178  
179  
180  
181  
182  
183  
184  
185  
186  
187  
188  
189  
190  
191  
192  
193  
194  
195

**Razonamiento**

Uniformes son una parte importante del programa de seguridad de la fábrica y estándares. Criterio están establecido a ser en conforme con la mayoría de los requisitos de uniformes de las fábricas.

**Estándar**

Todos los empleados quienes realizan servicio en las fábricas alimentarias deben llevar uniformes en conforme con los requisitos corrientes de la fábrica y siguiendo por lo menos este criterio:

Zapatos con la suela del zapato resistente a resbalar (con puntas de acero si requerido por la fábrica)

Calcetines

Pantalones largas

Camisa con mangas (cortas o largas) con el nombre o marca (“logo”) de la compañía

Gorra protectora (“bump cap”) si requerido por la fábrica

Overalos (“overalls” o “coveralls”) disponible en el vehículo

Cambio de ropa disponible en el vehículo

El cerramiento del uniforme debe ser en conforme con los requisitos de la fábrica. Si la fábrica visitada previa expuso la ropa a contaminantes, el técnico tiene que usar un cambio de ropa limpia. Estos contaminantes incluyen pero no son limitados a los químicos, los microbiológicos, o los alérgenos como en productos de cacahuates.

Las fábricas pueden tener requisitos más restringidos en adición a estos estándares, y el personal de servicio de control de plagas tiene que ser en conforme con esos estándares también.

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de los Estándares: Personal	Título: Seguridad y Reviso de Antecedentes Criminal
Número del Estándar: 1.3	Página: 1 de 2

196  
197  
198  
199  
200  
201  
202  
203  
204  
205  
206  
207  
208  
209  
210  
211  
212  
213  
214  
215  
216  
217  
218  
219  
220  
221  
222  
223  
224  
225  
226  
227  
228  
229  
230  
231  
232  
233

**Razonamiento**

Seguridad es una preocupación importante en todas las fábricas alimentarias. Esta sección está diseñado asegurar que la personal en las fábricas alimentarias ha tenido reviso apropiada de su antecedentes criminales, y que está en conforme con las reglas de la fábrica.

**Estándar**

La compañía tiene que revisar el antecedente criminal de cada empleado recién contratado, incluyendo gerencia, que entra en una fábrica alimentaria alcanzando los cinco años antes de la fecha de contrata. El reviso será parte de los archivos de la compañía e incluirá todos los estados o provincias en cual el empleado ha vivido y/o ha trabajado durante los cinco años previos. La acción resultando del reviso será a la discreción de la gerencia de la compañía. Algunas fábricas alimentarias tienen requisitos específicos, y las compañías tienen que ser en conforme con los requisitos en adición a este estándar.

Si tiene que informar la fábrica antes de llegando a la fábrica.

**Estacionamiento y uso del vehículo**

El uso de empleados substitutos (Un técnico reemplazando el técnico previo debe ser en la lista de nombres en la fábrica.

**Policías de firmar el registro**

**Horas de operación cuando los empleados pueden tener acceso**

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de los Estándares: Personal	Título: Seguridad y Reviso de Antecedentes Criminales
Número del Estándar: 1.3	Página: 2 de 2

- 234
- 235
- 236 Policías de placas de identidad de visitantes
- 237
- 238 Policías de acompañar el empleado por la fábrica
- 239
- 240 Áreas restringidas
- 241
- 242
- 243
- 244
- 245
- 246
- 247
- 248
- 249
- 250
- 251
- 252
- 253
- 254
- 255
- 256
- 257
- 258
- 259
- 260
- 261
- 262
- 263
- 264
- 265
- 266
- 267
- 268
- 269



**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de los Estándares: Personal	Título: Normas de Personal del Cliente
Número del Estándar: 1.4	Página: 1 de 1

270  
271  
272  
273  
274  
275  
276  
277  
278  
279  
280  
281  
282  
283  
284  
285  
286  
287  
288  
289  
290  
291  
292  
293  
294  
295  
296  
297  
298  
299  
300  
301  
302  
303  
304  
305  
306  
307

**Razonamiento**

Es imperativo que todos los empleados que entran en la fábrica alimentaría entienden y están en conforme con las normas de personal de la fábrica. Además de ser requerido por las leyes, conformidad con las normas es importante porque está parte de la seguridad de alimentaría y también del espíritu del personal de la fábrica.

**Estándar**

Todos los empleados que entran en la propiedad de la fábrica alimentaría tenían que revisar y firmar una copia de los estándares de la fábrica en términos de las normas de personal como delineado por la fábrica. Frecuentemente las fábricas preparan estándares por los contratistas, y el empleado los firmará que será en conforme con los estándares. Si la fábrica tiene estándares específicos y pertinentes a los contratistas, el empleado tiene que ser en conforme con los estándares. Si preguntas o desacuerdo ocurre, el empleado tiene que alertar su gerente o el contacto en la fábrica.

Se mantiene una copia del documento firmado en los archivos de la fábrica.

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de los Estándares: Personal	Título: Vehículos
Número del Estándar: 1.5	Página: 1 de 2

308 Razonamiento  
309 Las fábricas tienen requisitos específicos por vehículos en términos de  
310 operaciones y seguridad. Esta sección contiene los estándares mínimos por los  
311 vehículos.  
312  
313 Estándar  
314 Todos los vehículos que se usa por servicio deben:  
315  
316 Tener el nombre de la compañía marcado claramente  
317  
318 Tener licencia apropiada  
319  
320 Tener inspección corriente si requisito por el estado.  
321  
322 Tener al menos de US\$1 millón de asegurado agregado por daño a personas y  
323 propiedad. Si la fábrica requiere más, la compañía tiene que satisfacer el  
324 requisito de la fábrica.  
325  
326 Estacionar en un área asignado  
327  
328 Contener los materiales y equipo asegurado cuando están desatendidos a  
329 restringir acceso.  
330  
331 Por los que conducen el vehículo:  
332 Tiene que conducir un reviso de sus antecedentes y historial de conduciendo un  
333 vehículo alcanzando los cinco años antes de la fecha de contrata por empleados  
334 nuevos quienes conducirán un vehículo en la propiedad de la fábrica.  
335  
336 Todos los empleados que van a conducir un vehículo tienen que revisar el video  
337 de NPMA con el título “Conduciendo un Vehículo con Seguridad” o asistir  
338 anualmente un programa aprobado por la industria de seguro, y la compañía  
339 tiene que mantener archivos de conduciendo un vehículo como requisito por la  
340 compañía de seguro.  
341  
342 En adición, se tiene que tener en el vehículo por lo menos el equipo siguiente:  
343  
344 Botiquín de primeros auxilios  
345  
346 Control de derrames por todos los productos en el vehículo  
347  
348 Etiquetas corrientes y hojas de seguridad (MSDS)

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

349

Sección de los Estándares: Personal	Título: Vehículos
Número del Estándar: 1.5	Página: 2 de 2

350

351

352

353

354 La lista del vehículo (continuada):

355

356 Equipo de servicio (equipo que se lleva por cantidades pequeño de productos y  
357 aparato).

358

359 Cambio de ropa

360

361 Overalos (“Coveralls”)

362

363 Gorra protectora (“bump cap”) si requerido por la fábrica

364

365 Otro aparato requerido por la fábrica o la etiqueta del producto

366

367 Nunca se puede cerrar o bloquear el paso a las plataformas, ingreso de los  
368 empleados en la fábrica, o apartaderos a menos que está aprobado por la  
369 fábrica.

370

371

372

373

374

375

376

377

378

379

380

381

382

383

384

385

386

387

388

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de los Estándares: Personal	Título: Seguridad
Número del Estándar: 1.6	Página: 1 de 2

389  
390  
391  
392  
393  
394  
395  
396  
397  
398  
399  
400  
401  
402  
403  
404  
405  
406  
407  
408  
409  
410  
411  
412  
413  
414  
415  
416  
417  
418  
419  
420  
421  
422  
423  
424  
425  
426  
427  
428  
429

Información Previa:

Seguridad es una parte vital de un programa de manejo de plagas. La compañía de control de plagas y la fábrica alimentaría ambos deben mantener condiciones seguros de trabajo. Además de requisitos normativos mínimos, las policías tienen que ser establecido asegurar condiciones seguros de trabajo.

Estándar

Cada compañía tiene que tener un Plan de Seguridad y documentar el entrenamiento de todos de los empleados trabajando en las fábricas alimentarias. Cada compañía tiene que proveer verificación que el entrenamiento específico de seguridad de control de plagas en fábricas alimentaría ha sido acabado. El Plan de Seguridad tiene que incluir pero no limitado a:

Si se usa un producto que requiere el uso de un respirador, el entrenamiento del uso de un respirador tiene que ser acabado incluyendo revisando el Video de Seguridad Respiratoria de NPMA o algo semejante. El video está disponible de la Asociación Nacional de Manejo de Plagas. Por información, visita [www.pestworld.org](http://www.pestworld.org).

La seguridad de plaguicidas incluyendo la comprensión correcta de todas las etiquetas de los productos que serán utilizados en la fábrica alimentaría, el uso correcto, y la disposición de productos y envases.

Almacenaje apropiado de productos y aparato

Respuesta Emergencia en el caso de derrames

Seguridad de otro personal cerca de las actividades de manejo de plagas como empleados y consumidores

Seguridad en el uso y transporte de la escala incluyendo atando

Prevención de caídas

Sistemas en cual el equipo está cerrado con llave durante reparaciones así nadie pone en marcha cuando alguien está reparando el equipo. (En inglés dice "lock out / tag out")

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

430  
431

Sección de los Estándares: Personal	Título: Seguridad
Número del Estándar: 1.6	Página: 2 de 2

432  
433  
434  
435  
436  
437  
438  
439  
440  
441  
442  
443  
444  
445  
446  
447  
448  
449  
450  
451  
452  
453  
454  
455  
456  
457  
458  
459  
460  
461  
462  
463  
464  
465  
466  
467  
468  
469

Peligro de pellizco

Peligro de aplastante

Seguridad de zapatos

Equipo protector personal

Definición de un accidente

Informar en accidentes incluyendo el uso de OSHA 300 ([www.dol.gov](http://www.dol.gov))

Plan de fumigación (con gases vapores) si se realizará fumigación. (Fumigación con gases vapores no está incluido en estos estándares.)

Áreas restringidas de la fábrica

Requisitos de entrar en espacios confinados

Comunicación de peligros

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de los Estándares: Personal	Título: Estándares Mínimos de Entrenamiento de los Técnicos
Número del Estándar: 1.7	Página: 1 de 1

470  
471  
472  
473  
474  
475  
476  
477  
478  
479  
480  
481  
482  
483  
484  
485  
486  
487  
488  
489  
490  
491  
492  
493  
494  
495  
496  
497  
498  
499  
500  
501  
502  
503  
504  
505  
506  
507  
508  
509

Información Previa

El técnico realizando control de plagas en las fábricas alimentaría tiene que tener entrenamiento apropiado, y dar evidencia (como verificación) de entrenamiento específico a fábricas alimentaría.

Estándar

El técnico realizando control de plagas en las fábricas alimentaría tiene que tener entrenamiento. Prueba del entrenamiento tiene que ser disponible al contacto en la fábrica alimentaría.

Estos estándares requieren certificación de la agencia regulatorio responsable hacer cumplir con las normas de plaguicidas o inscripción y entrenamiento comprobable específico a control de plagas en fábricas alimentaría, incluyendo un examen a pesar de un examen por el estado o provincia si el estado o provincia tiene un examen por certificación o inscripción de los técnicos.

Conducirá NPMA el examen por el Internet; lo será desarrollado por la Comité de la División Comercial, y lo administrará NPMA por una cuota. Conducirá el examen interno con procuradores internos en las compañías individuos de control de plagas. El proceso y verificación será la responsabilidad de NPMA.

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de los Estándares: Personal	Título: Conformidad con los GMP (Normas Buenas de Fabricando)
Número del Estándar: 1.8	Página: 1 de 1

510  
511  
512  
513  
514  
515  
516  
517  
518  
519  
520  
521  
522  
523  
524  
525  
526  
527  
528  
529  
530  
531  
532  
533  
534  
535  
536  
537  
538  
539  
540  
541  
542  
543  
544  
545  
546  
547  
548  
549  
550

**Información Previa**

Agencias federales han establecido regulaciones que incluyen seguridad básica de alimentaría. Este requisito asegura conforme con las Normas Buenas de Fabricando (“GMP”) corrientes en los EE.UU., o el equivalente en otros países.

**Estándar**

Todos los programas de control de plagas tiene que ser en conforme con las Normas Buenas de Fabricando (GMP) corriente. Todos los técnicos realizando cualquier tipo de trabajo en las fábricas alimentaría tienen que tener entrenamiento en los requisitos de GMP y en la implementación en la fábrica. Pueden tener las fábricas requisitos que son “GMP-asociado” en adición a los de GMP, y los técnicos tienen que tener entrenamiento en estas policías de la fábrica también. Verificación escrito tiene que ser en el archivo de la fábrica y en la compañía de control de plagas.

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

551  
552  
553

Sección de los Estándares: El Plan de Manejo de Plagas	Título: Programa de Roedores- Inspección de la Propiedad Exterior
Número del Estándar: 2.1	Página: 1 de 1

554  
555

556 Antes de desarrollando un programa de control de roedores, se tiene que  
557 inspeccionar la propiedad entera. Se tiene que inspeccionar la propiedad e  
558 identificar y documentar al mínimo las observaciones siguientes usando un  
559 esquema o croquis y/o notas:

560

561 Áreas de infestación de roedores basados en avistamientos, refugios, u otra  
562 evidencia, incluyendo todas las áreas del edificio incluyendo techos.

563

564 Áreas conducidas a infestación en la propiedad como áreas desordenadas,  
565 basura abierta, agua no fluente, áreas de madrigueras potenciales o  
566 confirmadas

567

568 Contenedores de desechos cuales no son en plataformas rígidas y limpiables  
569 como concreto

570

571 Puertas abiertas o aberturas en los edificios cuales pueden permitir la entrada  
572 de un roedor

573

574 Desorden o desecho debajo de los niveladores de carga

575

576 Desorden o desecho en las plataformas

577

578 Desorden o desecho en las áreas de descarga

579

580 Césped alta y vegetación en la propiedad, apartadero, y contiguo a los edificios

581

582 Perímetros de los edificios con menos de 24 pulgadas de espacio libre y áreas  
583 que no contienen gravilla u otras materiales que reducen la oportunidad de  
584 actividad de roedores.

585

586 Las propiedades vecinas cuales pueden tener condiciones conducidas a una  
587 infestación

588

589 Un sumario de las observaciones de la infestación y infestación potencial tiene  
que ser anotado y presentado al contacto en la fábrica



**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

590  
591  
592

Sección de los Estándares: El Plan de Manejo de Plagas	Título: Manejo de Roedores-Inspección Interior
Número del Estándar: 2.2	Página: 1 de 1

593  
594  
595  
596  
597  
598  
599  
600  
601  
602  
603  
604  
605  
606  
607  
608  
609  
610  
611  
612  
613  
614  
615  
616  
617  
618  
619  
620  
621  
622  
623  
624  
625  
626  
627  
628

Todas las áreas interiores de la fábrica tienen que ser inspeccionado por roedores y condiciones conducidos a una infestación de roedores. Estas áreas incluyen pero no limitado a:

- Almacenaje de paletas
- Almacén
- Materia prima de llegada
- Almacenaje de empaquetado
- Procedimiento
- Almacenaje de los productos acabados
- Área de materiales devueltas
- Disposición de basura
- Taller
- Área de saneamiento
- Áreas de las oficinas
- Otras áreas

Los aparatos de control de roedores tienen que ser anotado e identificado en el esquema o croquis.

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

629  
630

Sección de los Estándares: El Plan de Manejo De Plagas	Título: Programa de Roedores- La Historia de la Facilidad
Número del Estándar: 2.3	Página: 1 de 1

631  
632  
633  
634  
635  
636  
637  
638  
639  
640  
641  
642  
643  
644  
645  
646  
647  
648  
649  
650  
651  
652  
653  
654  
655  
656  
657  
658  
659  
660  
661  
662  
663  
664  
665  
666  
667

Antes de desarrollando e implementando un programa de control de roedores, el representante de la compañía de control de plagas tiene que entrevistar los contactos en la fábrica y revisar todo de la historia de roedores que está disponible. Esta será un apoyo en desarrollando un plan efectivo de control de roedores.

En la inspección, asuntos de mantenimiento como pero no limitado a huecos en las paredes, pasillos de caños, tubo masa de alimentaría (líneas de masa cantidad de alimentaría), derrames de materiales de alimentaría, o puertas/ventanas abiertas deben ser anotado. Se hará El representante recomendaciones al contacto a reducir la posibilidad de infestaciones futuras.

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

668

Sección de los Estándares: El Plan de Manejo de Plagas	Título: Programa de Roedores- Matriz de Profundidad y Frecuencia de Servicio
Número del Estándar: 2.4	Página: 1 de 2

669

670

671 Como resultado de una inspección inicial, reviso de la historia, y discusiones con  
672 el personal en la fábrica, se puede desarrollar el programa de control de  
673 roedores. La evidencia de la historia contra la sensibilidad indica el nivel del  
674 programa. Si la fábrica está bien cerrada, y hay oportunidad mínima de  
675 infestación de roedores, entonces disminuye la sensibilidad. Si hay amplia  
676 materia prima expuesta o puertas abiertas en la exterior del edificio, la  
677 sensibilidad será más alta.

678

679 Por la historia:

680 Categoría 3 = no hay evidencia o historia de roedores en el edificio en el año  
681 pasado.

682

683 Categoría 2 = no hay historia de roedores en el edificio los seis meses pasados.

684

685 Categoría 1= actividad y historia de roedores en el edificio los seis meses  
686 pasados.

687

688 La Matriz siguiente determina el nivel del programa de control necesario.  
689 (Categoría 1 es la más intenso o fuerte; Categoría 3 es la más mínima de  
690 intensidad)

691

692

693

694

695

696

697

698

699

700

Sección de los Estándares: El Plan de Manejo de Plagas	Título: Programa de Roedores- Matriz de Profundidad y Frecuencia de Servicio
Número de Estándar: 2.4	Página: 2 de 2

701

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

702  
703  
704  
705  
706  
707  
708  
709  
710  
711  
712  
713  
714  
715  
716  
717  
718  
719  
720  
721  
722  
723  
724  
725  
726  
727  
728  
729  
730  
731  
732  
733  
734  
735  
736  
737  
738  
739  
740  
741

**PROGRAMA DE CONTROL DE ROEDORES EN LA EXTERIOR-**

**MATRIX DE PROFUNDIDAD**

Sensibilidad e Historia: Potencial por Infestación  
(Uno = más intensidad; dos=mediana; tres=mínima intensidad)

Intensidad Incrementa desde 3 hasta 1

← Historia →

		3	2	1
Sensibilidad	↑			
	↓	2	2	1
		1	1	1

La compañía de control de plagas tiene que determinar la calificación de sensibilidad basada en el criterio arriba. Tiene que determinar la calificación de la historia como notada previa. Se suma las calificaciones de sensibilidad e historia a llegar en la calificación de la matriz.

**FRECUENCIA DEL SERVICIO, ÁREAS EXTERIORES**

Por la exterior de edificios, una calificación de 2, 3, o 4 indica servicio por lo menos cada 14 días.

Por la exterior de edificios, una calificación de 5 o 6 indica servicio puede ser mensualmente.

El contacto en la fábrica debe revisar y aceptar los resultados del análisis y conclusiones y pueden ser revisado y cambiado como necesario.

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de los Estándares: El Plan de Manejo de Plagas	Títulos: Programa de Roedores- Espaciamento de las Trampas
Número del Estándar: 2.5	Página: 1 de 3

742  
743  
744  
745  
746  
747  
748  
749  
750  
751  
752  
753  
754  
755  
756  
757  
758  
759  
760  
761  
762  
763  
764  
765  
766  
767  
768  
769  
770  
771  
772  
773  
774  
775  
776  
777  
778  
779  
780  
781

**ESPACIMIENTO DE ESTACIONES**

Comentario: El contacto de la fábrica debe aprobar la colocación de estaciones o trampas asegurar que el programa está en conforme con las policías corporativas.

Dentro de la estación/trampa tiene que tener un archivo de verificación de servicio como etiquetas engomadas, tarjetas, o código lineal, requiriendo que la estación/trampa está abierto anotar datos o escanear.

Se tiene que tener cuidado a ser en conforme con la etiqueta a respeto a acceso a niños o animales no objetivo de control. Si no es posible instalar estaciones en áreas seguras, se puede usar tablas pegases o otros tipos de trampas mecánicas dentro de estaciones cerrado con llave y sujetado.

Se puede usar estaciones de monitoreo en cualquier intervalo con un bloque de cebo no tóxico.

**Perímetro Exterior**

El perímetro de la propiedad (línea de la valla o las fronteras externas) Basado en la historia, el equipo de control de roedores puede ser pero no limitado a estaciones o trampas de captura múltiple, pondrá en las áreas perímetros como:

- Matriz Categoría 1: Espaciamento de no menos de 50 pies
- Matriz Categoría 2: Espaciamento de 50 a 75 pies
- Matriz Categoría 3: Espaciamento hasta 100 pies

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de los Estándares: El Plan de Manejo De Plagas	Título: Programa de Roedores- Espaciamiento de las Trampas
Número del Estándar: 2.5	Página: 2 de 3

782  
783  
784  
785  
786  
787  
788  
789  
790  
791  
792  
793  
794  
795  
796  
797  
798  
799  
800  
801  
802  
803  
804  
805  
806  
807  
808  
809  
810  
811  
812  
813  
814  
815  
816  
817  
818  
819

**Área Exterior de la Fábrica (edificios cerca de las paredes exteriores de los edificios en la propiedad de la fábrica)**

Basado en la historia, se colocará las trampas de cebo de roedores junto a la exterior del edificio en áreas como:

- Matriz Categoría 1: Espaciamiento de no menos de 50 pies
- Matriz Categoría 2: Espaciamiento de 50 a 75 pies
- Matriz Categoría 3: Espaciamiento hasta 100 pies

Se debe colocar los aparatos de control de roedores por lo menos adjunto a las puertas, plataformas, y rampas al nivel de la Matriz Categoría 1, pero se puede colocarlos adjunto a cualquier apertura exterior según las normas de la compañía.

En adición, se puede colocar estaciones de monitoreo en cualquier intervalo con un bloque de cebo no tóxico.

**La Interior de la Fábrica**

Tendrá la interior de cada pared exterior trampas de captura múltiple o trampas pegases (o de goma) a una distancia de una trampa por cada 20-40 pies. En áreas de tráfico alto, se colocará las estaciones o trampas directamente junto con la pared y se las protegerá y se las cubrirá si necesario a prevenir daño de la carretilla elevadora. No se tiene que sujetar trampas interiores. Se puede colocar las trampas adjunto con las paredes interiores a la discreción de la compañía del control de plagas. Programas del control de roedores en la interior deben ser monitorearado cada semana.

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de los Estándares: El Plan de Manejo de Plagas	Título: Programa de Roedores- Espaciamiento de las Trampas
Número de Estándar: 2.5	Página: 3 de 3

820

821 Se puede suplementar trampas de captura múltiple con trampas tradicionales  
822 (“snap traps”) en estaciones o con trampas pegases en caños de PVC en una  
823 proporción determinado por el técnico. Se puede colocar estas trampas en los  
824 entresijos donde almacena el equipo y en áreas donde es imposible usar  
825 trampas grandes, como en áreas de alta nivel de actividad y áreas de  
826 almacenaje compacto. Se tiene que numerar y anotar cada estación e indicar la  
827 locación de cada trampa en los archivos.

828

829 No permite el uso de rodenticidas en la interior de las fábricas alimentaría a  
830 menos que el uso está aprobado por el contacto en la fábrica y permitido por la  
831 etiqueta. Si tiene que usarlo, la acción y la razón fundamental deben ser  
832 documentadas y el uso de un rodenticida debe ser temporario cuando no hay  
833 alimentaría expuesto. Se puede usar bloques de monitoreo si permitido por el  
834 contacto en la fábrica.

835

836 Las fábricas pueden tener un pasillo de inspección de no menos de 18 pulgadas  
837 junto de las paredes. Normalmente esta área está pintado blanca para  
838 contrastar con los heces o insectos. Se puede colocar trampas en estas áreas.

839

840 Porque de preocupaciones sobre los alergenos, no se usa mantequilla de  
841 cacahuate o otros atrayentes basado en nueces en la interior de la fábrica a  
842 menos que aprobado por el contacto en la fábrica.

843

844

845

846

847

848

849

850

851

Sección de los Estándares: El Plan de Manejo de Plagas	Título: Programa de Roedores- El Monitoreo
Número del Estándar: 2.6	Página: 1 de 1

852

853

854

855

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

856  
857  
858  
859  
860  
861  
862  
863  
864  
865  
866  
867  
868  
869  
870  
871  
872  
873  
874  
875  
876  
877  
878  
879  
880  
881  
882  
883  
884  
885  
886  
887  
888  
889  
890

Se tiene que mantener el Programa de Roedores mensualmente por lo menos. Se debe ajustar como necesario en cualquier momento basado en las observaciones. El uso de cambios “temporarias” es aceptable. Se tiene que abrir e inspeccionar cada trampa y estación como indica en la matriz. Un archivo de la verificación de servicio o código lineal debe ser dentro de la estación y lo requiere que se abre la estación. Se tiene que anotar observaciones como indicadas en la Sección de Archivos. Se tiene que realizar una auditoría detallada por lo menos trimestralmente a determinar la eficacia del programa y la necesidad de cambiarlo.

Se tiene que deshacerse de los roedores en un método higiénico y embolsado doble. El técnico tiene que llevar ropa y equipo protector cuando manejando roedores, heces, o depositas de orina según la policia de la compañía. Deben ser requeridos respiradores en las áreas de infestaciones de un nivel alto según la policia de la compañía.

Sección de los Estándares: El Plan de Manejo de Plagas	Título: Programa de los Insectos
Número del Estándar: 2.7	Página: 1 de 3

891  
892  
893  
894  
895

**Inspección**

Se tiene que inspeccionar el exterior del edificio incluyendo el área donde reciben materia prima, plataformas de descarga, plataformas de envío,



**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

896 niveladores de carga, desecho de basura, entradas, áreas del techo, almacenaje  
897 exterior como silos, puertas y ventanas, y las entradas de ventilación a descubrir  
898 señales de infestación o señales potenciales de una infestación de insectos de  
899 productos almacenados. Se debe revisar materia prima, material de embalaje,  
900 archivos de inspección de materiales llegada, y archivos de inspección de los  
901 camiones si están disponibles.

902

903 Se tiene que realizar una inspección detallada de todos los componentes  
904 accesibles de la fábrica por lo menos mensualmente. Las áreas que se tiene  
905 que inspeccionar incluyen pero no limitado a la junta de piso y pared, cielos  
906 bajados, equipo y aparato, áreas de tratamiento, manejo de materia prima,  
907 materiales del almacén y uso de estantes, oficinas, vestuarios, entresijos,  
908 manejo y procedimiento de materia prima, área de materiales desvuelta, áreas  
909 de muestras, ventanas, ventilación, talleres, almacenaje de embalaje y equipo,  
910 laboratorios, y cafetería. (Se encontrará la documentación en Sección 2.10.)

911

912 En la inspección, asuntos de mantenimiento como pero no limitado a huecos en  
913 las paredes, pasillos de caños, tubo masa de alimentaría (líneas de masa  
914 cantidad de alimentaría), derrames de materiales de alimentaría, o  
915 puertas/ventanas abiertas deben ser anotado. Se hará el técnico  
916 recomendaciones al contacto a reducir la posibilidad de infestaciones futuras.

917

**918 Insectos de Productos Almacenados**

919 Se tiene que averiguar de la fuente de plagas de productos almacenados antes  
920 que tomando acción. Algunas veces, un lote de materia prima puede ser aislado  
921 como la fuente. Si las plagas esparcen en la fábrica, se tiene que realizar  
922 medidas de control. Se puede usar feromonas y trampas de feromonas en el  
923 monitoreo y control.

924

**925 Insectos Que No Son de Productos Almacenados y Invasores Ocasionales**

926 Identificación de la fuente y punto de entrada, auténtico o potencial, es necesario  
927 en el desarrollo de un programa de manejo/control. Normalmente, alteraciones  
928 mecánicas en la exterior serán necesarias como filtración de aire llegada,  
929 cerrando grietas, reparando el empaque de la puerta o puertas auto-cerrando, y  
930 otros.

931

Sección de los Estándares: El Plan de Manejo de Plagas	Título: Programa de los Insectos
Número del Estándar: 2.7	Página: 2 de 3

932

933

**934 Prevención y Control de los Insectos**

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

935 Controlará los insectos usando un producto etiquetado por el sitio. Estos  
936 productos pueden ser productos residuales o no residuales.

937  
938 Productos que no están regulado (incluyendo pero no limitado a productos de  
939 aceite esencial, polvos de piedra de cal, y otros) pueden ser aplicado en  
940 acuerdo con las instrucciones y solamente en una aplicación de grietas y  
941 hendiduras.

942  
943 Se puede usar un tratamiento del espacio a reducir una población de insectos  
944 adultos usando productos no residuales. Esto puede incluir el uso de  
945 reguladores de crecimiento.

946  
947 Se puede usar aplicaciones generales solamente si el producto no contaminará  
948 el alimentaría.

949  
950 Se puede controlar las plagas con fumigación con gases después de  
951 coordinación con el contacto en la fábrica. Estos estándares no incluyen  
952 fumigación con gases específicamente.

953  
954 Se puede usar las estaciones de cebo de insectos en las áreas en cuales no hay  
955 un nivel alto de tráfico ni acumulación de agua.

956  
957 Se puede tratar paneles y cajas eléctricos cuidadosamente por la etiqueta, y no  
958 se usa líquidos.

959  
960 **Trampas de Luz y Trampas por Insectos Voladores**

961  
962 Se puede instalar trampas de luz por monitoreo y control de algunos tipos de  
963 insectos voladores. Resultados y requisitos estacionales fijarán la frecuencia de  
964 inspección. Colocación tiene que ser en acuerdo con las instrucciones del  
965 fabricante y en conforme con policías normativas y líneas directivas. En la  
966 ausencia de instrucciones, se coloca la trampa de luz más de cuatro (4) pies por  
967 encima del suelo y en un área donde las operaciones de la fábrica no interfieren  
968 con la operación de la trampa de luz. Cada trampa de luz tiene que ser  
969 detallado en el mapa/esquema/croquis de la fábrica, y las trampas de luz tienen  
970 que tener la misma manera de archivos como otras tipas de trampas.

971  
972  
973

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de las Estándares: El Plan de Manejo de Plagas	Título: Programa de los Insectos
Número del Estándar: 2.7	Página: 3 de 3

974  
975  
976  
977  
978  
979  
980  
981  
982  
983  
984  
985  
986  
987  
988  
989  
990  
991  
992  
993  
994  
995  
996  
997  
998  
999  
1000  
1001  
1002  
1003  
1004  
1005  
1006  
1007  
1008  
1009  
1010

Se tiene que monitorear trampas de electrocución en acuerdo con el contrato, y cada semana por la mayoría de los casos a menos que las trampas están en un área o durante una época cuando no hay actividad (por ejemplo, en un almacén no calentado en el invierno en climas más fríos). Se tiene que vaciar la caja en la trampa. Analiza los insectos en la caja y los clasifica como:

insectos de productos almacenados

moscas

invasores ocasionales

El técnico determina si el tipo y número de insectos indica una preocupación, y si es así, tiene que modificar el programa de control de insectos a manejar la situación.

Se tiene que cambiar los bulbos en las trampas de luz en acuerdo con las recomendaciones del fabricante, pero por lo menos anualmente. Se tiene que tener protección de hacer añicos donde alimentación y embalaje pueden ser contaminados por el vidrio.

Se tiene que monitorear las trampas pegases del control de insectos por lo menos cada mes, y reemplazar la placa pegases. El tipo de insectos en la placa tienen que ser anotado y clasificado en acuerdo con las categorías arriba.

Se tiene que monitorear por lo menos cada mes las trampas pegases incluyendo trampas pegases de feromonas y reemplazar el material pegases en cada visita. El tipo de insectos en la placa tiene que ser anotado y clasificado en acuerdo con las categorías arriba.

El programa del control de insectos tiene que ser revisado por el contacto en la fábrica por lo menos anualmente y ajustado como necesario. No servicios de control de plaga puede contaminar o tener el potencial a contaminar el alimentación, superficies en contacto con alimentación, o embalaje de alimentación.

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de los Estándares: El Plan de Manejo de Plagas	Título: Aves y Vida Silvestre
Número del Estándar: 2.8	Página: 1 de 2

1011  
1012  
1013  
1014  
1015  
1016  
1017  
1018  
1019  
1020  
1021  
1022  
1023  
1024  
1025  
1026  
1027  
1028  
1029  
1030  
1031  
1032  
1033  
1034  
1035  
1036  
1037  
1038  
1039  
1040  
1041  
1042  
1043  
1044  
1045  
1046  
1047  
1048  
1049

Aves y vida silvestre pueden entrar en la fábrica o en áreas de la fábrica y causan contaminación o el potencial por contaminación muy peligrosa.

Durante la inspección tiene que anotar temas de mantenimiento como pero no limitado a huecos en las paredes, corredores de caños, líneas o tubos de alimentación grandes, derrames de alimentación, o puertas/ventanas abiertas. Se tiene que recomendar remedios a la fábrica a reducir la posibilidad de una infestación en la futura.

**La Prevención de Infestaciones de Aves y Su Control**

Se tiene que informar al contacto en la fábrica las áreas susceptibles a infestación por aves. Si aprueba la fábrica, se puede instalar medidas por prevención de infestación de aves. Serán cualquier tipo de alambre, red, aparato, o material a prevenir posarse sobre la percha. No se usa productos en la interior de la fábrica (u otra estructura) de uso restringido diseñado a asustar aves donde alimentaría está expuesto. El uso de tales productos puede ser solamente en las áreas inaccesibles a las especies por cual no está pretendido y al personal de la fábrica.

La extracción de aves de la interior de la fábrica debe ser por atrapar y remover in acuerdo con las regulaciones. Control de infestaciones en la exterior, como gansos en la propiedad, puede ser controlado por repelentes o aparatos asustados. Se tiene que usar en acuerdo con las instrucciones del fabricante. Es requerido usar ropa y equipo protector cuando remueva nidos y/o heces. Se debe informar a las fábricas a eliminar condiciones conducidas por infestaciones de aves, y el técnico debe anotar sus observaciones.

Se puede encontrar más información en el control de aves pertenece a estos estándares en la Biblioteca de Manejo de Plagas de NPMA, disponible por el centro de recursos ([www.pestworld.org](http://www.pestworld.org)).

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de los Estándares: El Plan de Manejo de Plagas	Título: Aves y Vida Silvestre
Número del Estándar: 2.8	Página: 2 de 2

1050  
1051  
1052  
1053  
1054  
1055  
1056  
1057  
1058  
1059  
1060  
1061  
1062  
1063  
1064  
1065  
1066  
1067  
1068  
1069  
1070  
1071  
1072  
1073  
1074  
1075  
1076  
1077  
1078  
1079  
1080  
1081  
1082  
1083  
1084  
1085  
1086

**Prevención y Control de la Vida Silvestre**

Se tiene que informar al contacto en la fábrica sobre las áreas susceptibles a infestación por la vida silvestre. Si aprueba la fábrica, se puede instalar medidas por prevención de infestación de la vida silvestre. Serán cualquier tipo de alambre, red, aparato, o material a prevenir posarse sobre la percha. Usualmente, esto es fuera del alcance del contrato, y se debe desarrollar un contrato distinto.

Remueva de un animal miscelánea tiene que ser por atrapar y remover en conforme con regulaciones locales. Infestaciones exteriores, como ardillas en la propiedad exterior, pueden ser controlado por repelentes o otros métodos en acuerdo con las direcciones en la etiqueta. El uso debe ser en acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Se debe informar a las fábricas a eliminar condiciones conducidas por infestaciones de la vida silvestre, y el técnico debe anotar sus observaciones

Se puede encontrar más información en el control de aves pertenece a estos estándares en la Biblioteca de Manejo de Plagas de NPMA, disponible por el centro de recursos ([www.pestworld.org](http://www.pestworld.org)).

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de los Estándares: El Plan de Manejo de Plagas	Título: Control de las Malezas
Número del Estándar : 2.9	Página: 1 de 1

1087  
1088  
1089  
1090  
1091  
1092  
1093  
1094  
1095  
1096  
1097  
1098  
1099  
1100  
1101  
1102  
1103  
1104  
1105  
1106  
1107  
1108  
1109  
1110  
1111  
1112  
1113  
1114  
1115  
1116  
1117  
1118  
1119  
1120  
1121  
1122  
1123  
1124  
1125

No debe plantear vegetación contra la exterior del edificio. Como parte de la auditoría periódica, el técnico debe motivar a la fábrica a mantener una banda de inspección y una zona libre de vegetación adjunto al edificio. Si la compañía realiza control de malezas, idealmente una zona libre de vegetación debe ser mantenida.

Se debe chequear este tema como parte de la auditoría normal durante el servicio de la compañía de control de plagas a pesar de la compañía realiza el control de las malezas. Se tiene que informar al contacto en la fábrica la vegetación adjunto al edificio.

COMENTARIO: Algunos tipos de vegetación/plantas pueden ser más susceptibles a ser refugio por las plagas. Se lo anota durante la auditoría.

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de los Estándares: El Plan de Manejo de Plagas	Título: Inspección de Manejo de Plagas
Número de Estándar: 2.10	Página: 1 de 1

1126  
1127  
1128  
1129  
1130  
1131  
1132  
1133  
1134  
1135  
1136  
1137  
1138  
1139  
1140  
1141  
1142  
1143  
1144  
1145  
1146  
1147  
1148  
1149  
1150  
1151  
1152  
1153  
1154  
1155  
1156  
1157  
1158  
1159  
1160  
1161  
1162

Por lo menos mensualmente la compañía puede realizar un reconocimiento a mirar la infestación por cada plaga y la potencial por infestación. Se tiene que evaluar el mantenimiento del edificio, procedimientos de los empleados, condiciones físicos en la fábrica, y envío. Se las presenta al contacto en la fábrica las recomendaciones incluyendo resultados de los documentos de la fábrica como inspección de materiales llegadas y avistamiento de plagas y observaciones del técnico.

La Forma "NPMA 38" o algo semejante puede ser utilizado a anotar observaciones y recomendaciones y una copia será impartido a y firmado por el contacto en la fábrica.

Tiene que someterse al contacto en la fábrica una copia de la Forma NPMA 38 o formas semejantes; una copia está archivada con datos de manejo de plagas y una copia queda en los archivos de la compañía de control de plagas a menos que las formas están archivadas y mantenidas electrónicamente.

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de los Estándares: El Plan de Manejo de Plagas	Título: Control de Calidad
Número de Estándar: 2.11	Página: 1 de 1

1163  
1164  
1165  
1166  
1167  
1168  
1169  
1170  
1171  
1172  
1173  
1174  
1175  
1176  
1177  
1178  
1179  
1180  
1181  
1182  
1183  
1184  
1185  
1186  
1187  
1188  
1189  
1190  
1191  
1192  
1193  
1194  
1195  
1196  
1197  
1198  
1199  
1200  
1201  
1202

Por lo menos una vez por año, ante de la fecha del aniversario en cual empezó la compañía los servicios de control de plagas en la fábrica alimentaría, un supervisor, representante de asegurancia de calidad (“QA”), o un gerente deben revisar el programa entero en el recinto.

El representante de QA revisará el programa, los archivos, y la frecuencia, así como las auditorías mensuales asegurar que toda la documentación está en orden.

En adición, se tiene que revisar las etiquetas y hojas de seguridad (“MSDS”) asegurar que la información de los productos es el más corriente que posible.

Se tiene que archivar las etiquetas y hojas de seguridad en “copia dura” o por archivos electrónicos.

Se tiene que archivar los resultados de la auditoría de QA en la fábrica con una copia a la oficina de la compañía de control de plagas.



**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

1203

Sección de los Estándares: El Plan de Manejo de Plagas	Título: Entrenamiento Anual
Número del Estándar: 2.12	Página: 1 de 2

1204

1205

1206 Por lo menos una vez por año la compañía de control de plagas realizará un  
1207 programa educacional por el personal en la fábrica. La fecha, el tema, y una  
1208 lista de los participantes tienen que quedar en los archivos de control de plagas  
1209 de la fábrica.

1210

1211 El siguiente debe participar:

1212

1213 Gerencia

1214

1215 Personal administrativo

1216

1217 Seguridad

1218

1219 Mecánicos

1220

1221 Lideres en el grupo de Producción

1222

1223 Personal del Almacén

1224

1225 Personal de Control de Calidad

1226

1227 El contacto en la fábrica

1228

1229 Otros indicado por la gerencia de la fábrica

1230

1231 La fábrica decide quien debe participar, sin embargo el entrenamiento consiste  
1232 de:

1233

1234 Reviso del programa de manejo de plagas

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de los Estándares: El Plan de Manejo De Plagas	Título: Entrenamiento Anual
Número del Estándar: 2.12	Página: 2 de 2

1235  
1236  
1237  
1238  
1239  
1240  
1241  
1242  
1243  
1244  
1245  
1246  
1247  
1248  
1249  
1250  
1251  
1252  
1253  
1254  
1255  
1256  
1257  
1258  
1259  
1260  
1261  
1262  
1263  
1264  
1265  
1266  
1267  
1268  
1269  
1270  
1271

Movimiento de los productos por la fábrica

Áreas vulnerables

Procesos a reducir infestaciones de plagas

Reviso de las auditorías e informes mensuales

Cómo reportar en las plagas

Reviso de las auditorías e inspecciones de la FDA (Administración de Alimentaría y Farmacéuticos), estado, provincia, local, y auditores terceros.

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de los Estándares: El Plan de Manejo de Plagas	Título: Almacenaje
Número del Estándar: 2.13	Página: 1 de 1

1272  
1273  
1274  
1275  
1276  
1277  
1278  
1279  
1280  
1281  
1282  
1283  
1284  
1285  
1286  
1287  
1288  
1289  
1290  
1291  
1292  
1293  
1294  
1295  
1296  
1297  
1298  
1299  
1300  
1301  
1302  
1303  
1304  
1305  
1306  
1307  
1308  
1309  
1310

Se tiene que almacenar todos los plaguicidas usados por control de plagas afuera de la propiedad o en un área cerrado y seguro con medidas adecuadas por control de derrames y equipo de seguridad por todos los materiales almacenados. Todo el almacenaje tiene que ser en conforme con las reglas del gobierno así como las policías de la fábrica. Se tiene con ser en conforme con requisitos de almacenaje en la etiqueta. Si el almacenaje está en un armario cerrado con llave, todos los requisitos del cuarto deben ser satisfechos. No almacena fumigantes de gases en el recinto a menos que está en conforme con los requisitos de almacenaje.

Almacena los archivos en un área seguro.

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Secciones de los Estándares: Comunicaciones	Título: Informando
Número del Estándar: 3.1	Página: 1 de 1

1311  
1312  
1313  
1314  
1315  
1316  
1317  
1318  
1319  
1320  
1321  
1322  
1323  
1324  
1325  
1326  
1327  
1328  
1329  
1330  
1331  
1332  
1333  
1334  
1335  
1336  
1337  
1338  
1339  
1340  
1341  
1342  
1343  
1344  
1345  
1346  
1347

Se puede retener los archivos y documentos electrónicamente.  
 Todos los documentos en el sistema de archivos de manejo de plagas debe ser disponible entre un espacio de tiempo razonable.  
 La fábrica tiene la opción de pidiendo copias de todos los documentos generado incluyendo billetes de servicio por sus archivos. La compañía de control de plagas debe mantener una copia reserva de todos los documentos en la oficina de la compañía de control de plagas. La compañía de control de plagas no se someterá copias de estas materiales a ningún funcionario sin permiso explícito escrito del contacto en la fábrica o substituto.  
 Si hay un auditoria regulatorio del manejo de plagas por una agencia como el departamento de agrícola del estado u otra agencia responsable hacer cumplir con las reglas de plaguicidas, la compañía de control de plagas puede someterse los documentos a la agencia si requerido.  
 Aunque información reserva en papel está permitido, se tiene que retener documentación y reportando oficial de estos estándares en la manera siguiente:  
 Todos los datos de servicios estarán accesible en los informes y reportando  
 Los datos deben ser disponibles a pedido con la capacidad a obtenerlos por el producto aplicado o usado, área, plaga, fecha, hora y turno  
 Se determinaron las tendencias en los intervalos de servicio  
 Se puede recoger los datos en recinto por dispositivos electrónicos portátiles o manualmente o en una combinación de estos métodos.  
 Se puede usar las tendencias a modificar el programa de manejo de plagas basado en las observaciones.  
 Los informes de inspecciones como pero no limitado a NPMA 38 pueden ser disponibles electrónicamente.

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de los Estándares: Archivos y Contratos	Título: Contratos
Número del Estándar: 4.1	Página: 1 de 1

1348  
1349  
1350  
1351  
1352  
1353  
1354  
1355  
1356  
1357  
1358  
1359  
1360  
1361  
1362  
1363  
1364  
1365  
1366  
1367  
1368  
1369  
1370  
1371  
1372  
1373  
1374  
1375  
1376  
1377  
1378  
1379  
1380  
1381  
1382  
1383  
1384

Antes de realizando trabajo en una fábrica alimentaría, se tiene que tener un contrato firmado a menos que la fábrica lo renuncia específicamente, y el contrato tiene que incluir:

Nombre de la Fábrica

El contacto en la fábrica

Frecuencia de visitas

Descripción de los servicios

Período del contrato

La cuota

Almacenaje del equipo y especificaciones de almacenaje de productos

Alcance de llamadas de emergencia

Productos que se puede usar

Tipo de archivos de servicio emitido a la fábrica

Requerimiento a notificar la fábrica de productos nuevos por uso en la propiedad/fábrica

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de los Estándares: Archivos y Contratos	Título: Etiquetas y MSDS
Número del Estándar: 4.2	Página: 1 de 1

1385  
1386  
1387  
1388  
1389  
1390  
1391  
1392  
1393  
1394  
1395  
1396  
1397  
1398  
1399  
1400  
1401  
1402  
1403  
1404  
1405  
1406  
1407  
1408  
1409  
1410  
1411  
1412  
1413  
1414  
1415  
1416  
1417  
1418  
1419  
1420  
1421  
1422  
1423  
1424  
1425

Se debe mantener la compañía de control de plagas una copia en la fábrica de todas las etiqueta de EPA o PMRA (Autoridad Regulatorio de Manejo de Plagas de Canadá) y hojas de seguridad (MSDS) por todos los productos usados en la fábrica. También puede archivarlos electrónicamente o en un programa basado en el “web” (Internet). Se tiene que añadir la etiqueta y MSDS por productos nuevos usado en la propiedad.

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

1426

Sección de los Estándares: Archivos y Contratos	Título: Diario de Avistamiento de Plagas
Número del Estándar: 4.3	Página: 1 de 1

1427

1428

1429

1430

1431 Cada compañía de control de plagas debe proveer un Diario de Avistamiento de  
1432 Plagas a ser mantenido en la oficina de la fábrica que puede ser el área de  
1433 manejo de plagas.

1434

1435 El diario debe incluir fechas, horas, locaciones, tipos de plagas, la acción, y  
1436 nombre del empleado informando de la plaga.

1437

1438 El técnico lo revisará el diario en cada visita y usará la información en ajustando  
1439 el programa de control de plagas como necesario.

1440

1441 El uso del Diario será un tema de discusión en el entrenamiento periódico que  
1442 realiza la compañía de control de plagas.

1443 .

1444

1445

1446

1447

1448

1449

1450

1451

1452

1453

1454

1455

1456

1457

1458

1459

1460

1461

1462

1463

1464

1465

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de los Estándares: Archivos y Contratos	Título: Licencias y Certificados
Número del Estándar: 4.4	Página: 1 de 1

1466  
1467  
1468  
1469  
1470  
1471  
1472  
1473  
1474  
1475  
1476  
1477  
1478  
1479  
1480  
1481  
1482  
1483  
1484  
1485  
1486  
1487  
1488  
1489  
1490  
1491  
1492  
1493  
1494  
1495  
1496  
1497  
1498  
1499  
1500  
1501  
1502  
1503

Se tiene que mantener estos credenciales con los archivos de manejo de plagas:

Copia de la certificación o inscripción, si emitido en la jurisdicción de la fábrica, por cada persona quien realiza servicios de manejo de plagas en la fábrica.

Copia del licencia de negocios de la compañía de control de plagas emitido por la agencia responsable de hacer cumplir con las reglas que gobiernan plaguicidas del estado o provincia si hay tal agencia en la jurisdicción.

Copia del certificado de seguro

Copia de prueba de aprobación exitosa de entrenamiento verificable y el examen por cada técnico realizando servicio a la fábrica.



**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de los Estándares: Archivos y Contratos	Título: Protocolos de Servicio y Procedimientos Estándares de Operación
Número del Estándar: 4.5	Página: 1 de 1

1504  
1505  
1506  
1507  
1508  
1509  
1510  
1511  
1512  
1513  
1514  
1515  
1516  
1517  
1518  
1519  
1520  
1521  
1522  
1523  
1524  
1525  
1526  
1527  
1528  
1529  
1530  
1531  
1532  
1533  
1534  
1535  
1536  
1537  
1538  
1539  
1540  
1541  
1542  
1543  
1544

La compañía de control de plagas y la fábrica alimentaría deben desarrollar cooperativamente los Procedimientos Estándares de Operación.

El alcance de la información del trabajo incluyendo métodos de inspección y tratamiento tiene que ser documentado y aprobado por la fábrica alimentaría.

Los protocolos y procedimientos deben incluir por lo menos el siguiente:

Procedimientos por todas las actividades de manejo de plagas corrientes o anticipadas incluyendo inspecciones y auditorías.

Diario de Avistamiento

Archivos de actividades de las plagas

Archivos de tratamiento (Sección 4.6 contiene la información mínima requerido)

Informes de las tendencias

Una esquema o croquis de la fábrica con información de la actividad de manejo de plagas como estaciones de roedores, aparatos de monitoreo, y otros

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

1545

Sección de los Estándares: Archivos y Contratos	Título: Servicio y Archivos de Tratamiento
Número del Estándar: 4.6	Página: 1 de 1

1546

1547

1548

1549

1550 Todos los archivos de servicio incluyendo aplicaciones y/o monitoreo debe  
1551 incluir:

1552

1553 El número de registro de EPA o PMRA (Canadá)

1554

1555 La marca del producto

1556

1557 La plaga a controlar

1558

1559 La dosis de aplicación o % concentración

1560

1561 Hora de aplicación

1562

1563 Locación o sitio de aplicación

1564

1565 Cantidad de producto terminado (producto diluido) usado

1566

1567 Fecha

1568

1569 Número de lote del producto

1570

1571 Firma del técnico

1572

1573 Firma del contacto en la fábrica

1574

1575 Número de certificación o inscripción del técnico

1576

1577 Número de teléfono de emergencia

1578

1579 Notas y observaciones y cualquier otros archivos requerido por la agencia  
1580 responsable de hacer cumplir con las reglas que gobiernan plaguicidas del  
1581 estado o provincia.

1582

1583

1584

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

Sección de los Estándares: El Programa Nacional Orgánico	Título: Trabajando en Facilidades del PNO
Número de Estándar: 5.1	Página: 1 de 1

1585  
1586  
1587  
1588  
1589  
1590  
1591  
1592  
1593  
1594  
1595  
1596  
1597  
1598  
1599  
1600  
1601  
1602  
1603  
1604  
1605  
1606  
1607  
1608  
1609  
1610  
1611  
1612  
1613  
1614  
1615  
1616  
1617  
1618  
1619  
1620  
1621  
1622  
1623  
1624  
1625

El Programa Nacional Orgánico (PNO) de USDA (Departamento de Agrícola en los EE.UU.) está gobernado por la Regla 205.271 y requiere que la gerencia o administrador de la facilidad orgánica a usar procedimientos de manejo de plagas a prevenir las plagas.

Aunque muchos de los métodos de prevención física son fuera del alcance de la compañía de control de plagas, los archivos de PNO trabajarán conjunto con el programa de control de plagas asegurar que conforme con Regla 205.271.

El PNO no previene el uso de métodos de manejo de plagas ni productos; sin embargo, el PNO requiere que se realiza prevención de plagas por control mecánico o físico y/o trampas y repelentes naturales y aprobados.

Si no controlan las plagas estos métodos, se puede realizar la facilidad una sustancia natural (aprobado), y si no la controla la plaga, se puede usar un sustancia sintético “en la condición que el supervisor y agente de certificación están en acuerdo del producto, el método de aplicación, y las medidas implementada a prevenir contacto con productos o ingredientes orgánicos cuando se usa el sustancia.”

El PNO requiere atención completa a MIP. Los tendrá la fábrica reglas especializados gobernando las actividades de manejo de plagas en la fábrica.

En adición a los estándares en Secciones 1 hasta 4, las facilidades de PNO requerirán los Procedimientos Estándares de Operación (“SOP”) a priorizar métodos de manejo de plagas basado en la información arriba.

La compañía trabajará con la facilidad asegurar que los procedimientos y “SOP” están en conforme con los “SOP” de la fábrica a respeto a manejo de plagas.

Consulte publicaciones del gobierno federal por más información.

COMENTARIO: Algunas facilidades orgánicas están auditadas por un grupo de certificación de tales facilidades cual puede tener métodos o productos aprobados. Se debe consultar la fábrica por requisitos especiales.

Se tiene que tener en su sitio antes de realizando servicio procedimientos asegurando que los métodos de manejo de plagas no contaminan el alimentaría.

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

1626  
1627  
1628  
1629  
1630  
1631  
1632  
1633  
1634  
1635  
1636

**Apéndice A**

**Modelo del Informe de Inspección  
De Manejo de plagas**

**Página Uno de Tres**

**Inspector:** \_\_\_\_\_ **Fecha:** \_\_\_\_\_

**Áreas Exteriores (incluyendo áreas del techo)**

<b>Bien</b>	<i>Correcciones</i> <b>Requisito</b>	<b>No Pertenece</b>
-------------	---	---------------------

1. No hay evidencia de actividad de plagas
2. No hay áreas de refugios de plagas
3. Manejo de basura es adecuado
4. Contenedor de basura apropiado
5. Toda la basura está contenido
6. Almacenaje apropiado de basura de papel y cartón
7. Áreas de calzada en condición buena y desagua bien
8. Control de malezas adecuado junto al edificio
9. Programa de control de roedores de la exterior está adecuado
10. Programa de control de insectos de la exterior está adecuado
11. No evidencia de posarse sobre la percha de aves
12. La capacidad de limpieza es suficiente prevenir acumulación de alimentaría que puede atraer plagas (por ejemplo, derrames de harina en áreas de descarga de ferrocarril, derrames de sirope de maíz de camiones, y otros)
13. No evidencia de fugas de plomería o se alcantarilla
14. Alambreras y tubos de ventilación están limpia
15. Alambreras en puertas y ventanas abiertas
16. Líneas visibles de condensado están limpia y libre de obstrucciones



**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

1637 **Modelo de Informe de Inspección**  
1638 **De Manejo de plagas**

**Página Dos de Tres**

1639  
1640 **Técnico:** \_\_\_\_\_

**Fecha:** \_\_\_\_\_

1641 **Áreas Interiores**  
1642  
1643

	<b>Correcciones</b>		
	<b>Bien</b>	<b>Requisito</b>	<b>No Pertenece</b>

1. Paredes: Limpia, materiales apropiados, y en condición buena
2. Pisos: Limpia , materiales apropiados, y en condición buena
3. Techos: Limpia , materiales apropiados, y en condición buena
4. Hoya de la ascensor limpia y seca
5. Desagües del piso limpia con tapas seguros
6. Plomería en condición buena a respeto a potencial por infestaciones de plagas
7. Líneas visibles de condensado están limpia y libre de obstrucciones
8. Otros temas de mantenimiento
9. No evidencia de actividad de plagas
10. Pasillos de inspección están bien mantenido
11. Otros temas de procedimientos
12. Almacenaje apropiado de material de embalaje
13. Almacenaje apropiado de contenedores limpiados
14. Área de materiales desvuelto o dañados aislado
15. Equipo limpia y libre de plagas
16. Áreas de mantenimiento limpia con no evidencia de plagas
17. Área de saneamiento limpia con no evidencia de plagas; almacenaje de fregonas y herramientas no están en el piso
18. En conforme con la sección de control de plagas de “GMP”
19. Equipo de manejo de plagas está limpia y mantenido. (por ejemplo, trampas de luz, y otros)

1644  
1645

**2007 National Pest Management Association, Inc.  
Pest Management Standards for Food Plants**

1646  
1647  
1648  
1649  
1650  
1651  
1652  
1653  
1654  
1655  
1656  
1657  
1658  
1659  
1660  
1661  
1662  
1663  
1664  
1665  
1666  
1667  
1668  
1669  
1670  
1671  
1672  
1673  
1674  
1675  
1676  
1677  
1678  
1679  
1680

**Modelo de Informe de Inspección de  
Manejo de Plagas**

**Página Tres de Tres**

**Técnico:** \_\_\_\_\_ **Fecha:** \_\_\_\_\_

**Comentario:**

**Firma del Técnico:** \_\_\_\_\_

**Ésta es un informe de tres páginas. Todas las páginas tienen que ser incluido.**