

	Guía para la realización del Plan de Control de Plagas	GuíaContPrevPlag - 1
---	---	---	----------------------

Guía para la realización del **Plan de Control de Plagas para Empresas Alimentarias**

Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos (RUNAEV)



⚠ IMPORTANTE: la presente guía no será aceptada como Plan de Control de Plagas. La elaboración de los documentos es responsabilidad exclusiva de la empresa.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 1 de 11
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	------------------------------

		Guía para la realización del Plan de Control de Plagas	GuíaContPrevPlag - 1
---	---	---	----------------------

Contenido

1. Introducción	3
2. Objetivos y alcance	3
3. Términos y definiciones	3
4. Fases de desarrollo e implementación	5
4.1 Identificación de las áreas críticas	5
4.2 Contenido del plan	5
4.3 Medidas preventivas	6
4.4 Monitoreo Continuo	7
5. Referencias	9
6. Anexo	10
6.1 Plagas más frecuentes	10
6.1.1 Moscas y mosquitos	10
6.1.2 Cucarachas	10
6.1.3 Roedores	10
6.2 Planilla para el control de plagas	11

 RUNAEV Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del Plan de Control de Plagas	GuíaContPrevPlag - 1
--	--	---	----------------------

⚠ IMPORTANTE: la presente guía no será aceptada como Plan de Control de Plagas. La elaboración de los documentos es responsabilidad exclusiva de la empresa.

1. Introducción

Las empresas alimentarias deben contar con un Plan de Control de Plagas (PCP) para cada local independientemente de su categoría, donde se especifique los métodos físicos, mecánicos, biológicos y químicos que se utilizarán para la prevención de plagas.

Las plagas son vías de transmisión de enfermedades que pueden ser graves para el ser humano, tales como salmonelosis, leptospirosis, shigelosis, campilobacteriosis, listeriosis, giardiasis, síndrome urémico hemolítico entre otras. Por lo tanto, con el fin de prevenir las mismas, hay que conocer las herramientas que evitan su propagación y es por eso que se debe implementar un PCP.

El PCP aplica a todos los locales o establecimientos donde se manipulen alimentos incluyendo los locales que realizan actividades de venta, elaboración, fraccionamiento, depósito y distribución de alimentos.

El RUNAEV exige al momento de habilitar un local o renovar su habilitación, que se presente un PCP.

2. Objetivos y alcance



Esta guía tiene como fin proporcionar herramientas de fácil aplicación para la elaboración e implementación del PCP para cada local.

3. Términos y definiciones

Infestación: prevalencia de animales considerados plagas en los interiores de locales alimenticios.

Plaga: es un ser vivo que vive en o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación o es molesto de algún modo.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 3 de 11
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	------------------------------

		Guía para la realización del Plan de Control de Plagas	GuíaContPrevPlag - 1
---	---	---	----------------------

Desinfección: proceso químico o físico mediante el cual se limpia una superficie o lugar. Supone la destrucción de los microorganismos patógenos.

Desinsectación: control y eliminación de todo tipo de insectos.

Desratización: la desratización o desrodentización tiene como objetivo la eliminación de cualquier tipo de roedor.

Rodenticida: sustancia química cuyo fin es destruir en poco tiempo un foco no numeroso de ratas y ratones.

Fumigación: la fumigación es uno de los métodos más efectivos para eliminar las invasiones de insectos, pájaros o microbios y se basa en el uso de fumigantes.

Prevención: tomar las medidas necesarias para evitar que las plagas se establezcan en un lugar o estructura. Manejar las plagas desde afuera.

Medidas de control: el uso de métodos biológicos, físicos, mecánicos, químicos, o una combinación de estos, para lograr un control aceptable con un mínimo impacto en el ambiente.



Métodos físicos: los métodos físicos de control de roedores son los que emplean técnicas mecánicas para matar roedores (ej. trampas, etc.), o barreras para excluir los animales de ciertos lugares.

Métodos químicos: los métodos químicos consisten en la utilización de sustancias químicas sintéticas, conocidas como plaguicidas, sobre poblaciones de plagas para causarles una alta mortalidad o reducción.

Métodos biológicos: se basan en la introducción y el establecimiento de enemigos naturales, como parásitos, depredadores, sustancias químicas emitidas por los insectos que provocan una respuesta en otros individuos de la misma especie como, por ejemplo, de atracción sexual, de alarma o de comportamiento.

Plaguicidas: es todo agente de la naturaleza físico, químico o biológico que en mezcla o combinación, se utiliza para la prevención, represión, atracción o control de insectos, ácaros, agentes patógenos, roedores u otros organismos nocivos a la salud.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 4 de 11
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	------------------------------

		Guía para la realización del Plan de Control de Plagas	GuíaContPrevPlag - 1
---	---	---	----------------------

Control de plagas: son todas las acciones de saneamiento ambiental que buscan regular o eliminar la supervivencia y reducción de especies nocivas.

4. Fases de desarrollo e implementación

4.1 Identificación de las áreas críticas



- Áreas de riesgo: cocinas, áreas de elaboración, baños, almacenes, depósitos, comedores, zonas de cargas, veredas y zonas linderas.
- Identificación de posibles plagas: roedores, insectos (cucarachas, moscas, mosquitos, hormigas), aves, entre otras.

4.2 Contenido del plan

La empresa debe tomar todas las medidas necesarias para evitar, prevenir o eliminar la presencia de plagas que puedan contaminar los productos alimenticios y las instalaciones, para ello se debe documentar un plan de control de plagas que incluya:

- Determinación de las plagas a combatir y la metodología a utilizar para su control.
- Diagnóstico del lugar y posibles sectores de ingreso, tomando medidas preventivas para evitar el ingreso de plagas (ver punto 4.3).
- Detalle de las medidas necesarias a llevarse a cabo en caso de constatar ingreso de plagas, esto incluye el uso de equipos de control de moscas (los insectocutores no están permitidos) y las trampas de roedores (dentro de instalaciones de operación de alimentos solo se permiten trampas del tipo adhesivo).
- Plano o croquis del local indicando la ubicación de detectores y trampas, detallando el lugar donde se colocan los distintos métodos de control necesarios para impedir el acceso de todo tipo de plagas, discriminando por áreas y tipo de metodología utilizada.
- Se debe establecer una frecuencia de inspección de los detectores y trampas para que sea posible identificar nuevas actividades de la plaga controlada y así evitar el ingreso de las mismas.
- Un listado de productos químicos utilizados (previamente aprobados por la autoridad competente para su uso específico) en cada área del establecimiento. Se deben mantener registros de los productos químicos utilizados declarando el tipo, la cantidad, las concentraciones utilizadas y el modo de uso. A su vez, cuando sea aplicable, el tipo de plaga objetivo para la

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 5 de 11
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	------------------------------

		Guía para la realización del Plan de Control de Plagas	GuíaContPrevPlag - 1
---	---	---	----------------------

cual se emplea.



- Medidas de limpieza utilizadas en el perímetro y zonas aledañas y su frecuencia.
- Declaración del tipo de conexión al saneamiento o si posee pozo negro.
- En caso de contratación de una empresa de control de plagas, la misma deberá estar registrada en el Ministerio de Salud Pública y presentar certificado correspondiente.
- Verificación y monitoreo. Realizar inspecciones periódicas donde se registre: fechas, resultado del control, responsable, incidencias observadas y medidas correctivas realizadas.

4.3 Medidas preventivas

Las medidas preventivas tienen como finalidad evitar la entrada, anidación y proliferación de animales en las instalaciones. A continuación se mencionan algunas medidas:

- Colocación de barreras físicas que dificultan el paso de animales: colocación de mosquiteros y/o mallas anti vectores en aberturas, colocación de rejillas en los desagües y sifones.
- Colocar láminas anti ratas y cortinas de aire en puertas de acceso a salas de proceso.
- Colocación de lámparas insectocutoras en las puertas de entrada al establecimiento o dónde se considere pertinente (no está permitido en áreas de elaboración). Pueden usarse lámparas UV con trampa pegajosas para control de insectos voladores.
- Eliminar completamente todos los residuos que se hayan generado durante el proceso. Tapar bien las basuras y colocarlas en un lugar exclusivo, debidamente protegido y lejos del área de elaboración.
- Eliminar las grietas o resquicios donde puedan esconderse las plagas.
- Evitar charcos o empozamientos de agua en el piso, secar bien las superficies de trabajo y tapar bien los tanques o reservorios de agua.
- Se llevará un control del correcto almacenamiento de los alimentos (envases, materiales, paletización de la mercancía, rotación de stock). Mantener bien empacadas las materias primas y los productos terminados. Por lo tanto es muy importante mantener los alimentos en recipientes bien sellados y en lugares frescos y secos para evitar que las plagas se acerquen. Toda mercadería se debe mantener separada del piso y paredes.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 6 de 11
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	------------------------------

		Guía para la realización del Plan de Control de Plagas	GuíaContPrevPlag - 1
---	---	---	----------------------

- Los alrededores de las instalaciones se mantendrán limpios y libres de cualquier material que pudiera constituir un foco de multiplicación de plagas. Para ello, se deberá eliminar la materia orgánica y vegetal de la industria y sus alrededores. Además, se deberá llevar una correcta poda en caso de tener espacios verdes cercanos al local de producción.
- Ingresar los insumos y materias primas a zona de producción con el menor embalaje posible. Retirar el embalaje secundario (envoltorios o elementos de protección como ser cartones, nylons, etc.).
- Aplicación de productos químicos para controlar el ingreso de las plagas. El plan debe indicar el tiempo de acción del producto químico, los tiempos de espera para retornar a la actividad y la limpieza del sector posterior a la aplicación de los productos químicos. Es importante utilizarlos de manera responsable y siguiendo las instrucciones del fabricante para minimizar cualquier riesgo para los trabajadores y el medio ambiente. Tener en cuenta que en ningún caso está permitido el uso de aerosoles, pesticidas, o cebos venenosos dentro de instalaciones de operación de alimentos.
- Colocación de trampas: se pueden utilizar trampas especiales para atrapar y controlar las plagas. Las mismas deben colocarse en lugares estratégicos.
- La eliminación de residuos y basuras se realizará diariamente, manteniendo tapados los recipientes que las contengan y conservándolos en unas buenas condiciones higiénicas. Estas actividades deberán quedar registradas en las planillas correspondientes. Se deberán implantar los planes generales de higiene siguiendo estrictamente las medidas descritas en el POES del local (GuíaPOESLoc-1).
- Capacitación continua del personal involucrado.

4.4 Monitoreo Continuo

Para lograr un eficiente monitoreo continuo se deben definir los siguientes:

- Frecuencia: la misma puede ser diaria (ej. revisar las estaciones de cebo, trampas de pegamento, y áreas tratadas), semanal (ej. revisar posibles grietas, huecos o rendijas) y/o mensual (ej. aplicar productos químicos). Dicha frecuencia se ajusta al tipo de local. Además, se debe establecer una frecuencia acorde a los históricos y antecedentes.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 7 de 11
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-----------------------

		Guía para la realización del Plan de Control de Plagas	GuíaContPrevPlag - 1
--	--	---	----------------------

- Registro: mantener registro detallado de las inspecciones, cantidades de cebo consumido, y cualquier evidencia de plagas. De ser necesario tomar acciones correctivas acordes.
- Re-aplicación: cuando se considere pertinente volver a aplicar productos para erradicar las plagas y ajustar la estrategia según el monitoreo y los resultados obtenidos.

4.5 Acciones correctivas

Cuando durante la comprobación de la aplicación del plan se detecta una desviación se deben aplicar las medidas correctivas. Para cada acción correctiva debe adjudicarse un responsable debidamente capacitado. Para ello, estas medidas deben estar claramente especificadas, indicando qué se debe hacer y cómo se debe proceder. Para llevar dicho control se deberá:



- Realizar una verificación periódica del estado y funcionamiento de trampas, de cebos rodenticidas, recambio de los cebos que estén en mal estado y placas que hayan perdido su poder adhesivo. Así como también cambiar lámparas UV o cualquier insumo que pueda verse afectado. Si están deteriorados, proceder al cambio de los mismos con un correspondiente registro de cual entra por el que sale.
- En caso de que una estación de monitoreo y control de plagas se encuentre fuera de su ubicación determinada, se deberá colocar nuevamente en su respectivo lugar y de la forma correcta. Si la misma no se encuentra o está dañada, se deberá reevaluar su ubicación.

La aplicación de productos químicos para el control de insectos está sujeta a una decisión técnica, evaluando diferentes factores como la especie a la que se enfrenta, ciclo reproductivo, número poblacional, zona a aplicar, pronóstico climático, analizando cada caso en particular y anteponiendo en primer orden las medidas preventivas y físicas de control.

Si se detecta la presencia de plagas, se deberán tomar acciones inmediatas, como por ejemplo:

- Aislar las áreas afectadas para evitar la propagación de la infestación. Evaluar si hay alimentos o insumos afectados y tomar las medidas correspondientes.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 8 de 11
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-----------------------

		Guía para la realización del Plan de Control de Plagas	GuíaContPrevPlag - 1
---	---	---	----------------------

- Identificar la causa de la infestación.
- Realizar una limpieza profunda del área afectada.
- Incrementar la frecuencia del monitoreo en las áreas críticas hasta asegurar la eliminación completa de la plaga.
- Corregir el problema e implementar acciones correctivas.

4.6 Registro y seguimiento

Se debe mantener un registro detallado de todas las actividades que permiten tener el control de plagas tales como: la aplicación de pesticidas y productos químicos, las inspecciones realizadas, los incidentes reportados, las acciones correctivas llevadas a cabo y todo aquella información que la empresa considere pertinente de registro para llevar una correcta trazabilidad.



Además, se debe revisar y evaluar el éxito del plan preventivo estipulando una frecuencia acorde y de ser necesario ajustar/implementar medidas nuevas (ver punto 4.3).

En los casos de que existan no conformidades de forma continuada se debe poner en conocimiento del responsable del plan que ordenará realizar un estudio exhaustivo para averiguar la causa y aprobar en su caso, los cambios necesarios para su corrección.

5. Referencias

- Ministerio de Salud Pública. (2012). Reglamento Bromatológico Nacional: decreto N° 315/994 de fecha 05/07/1994, anotada y concordada con apéndice normativo. Montevideo: IMPO.
- Resolución S/N/024 [Congreso de Intendentes]. Reglamento Normativo de Empresas, Locales y Vehículos: Anexo Reglamentario al Convenio Institucional de RUNAEV.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 9 de 11
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	------------------------------

 Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del Plan de Control de Plagas	GuíaContPrevPlag - 1
---	--	---	----------------------

6. Anexo

6.1 Plagas más frecuentes

⚠ IMPORTANTE: Los siguientes casos son ejemplos. La elaboración del Plan de Control de Plagas es responsabilidad exclusiva de la empresa.

A continuación se detallan varios ejemplos para los casos de plagas más frecuentes y posibles mecanismos de acción para la erradicación de las mismas. Cada especie de animal posee características biológicas propias, en cuanto a velocidad de multiplicación, comportamiento, duración del ciclo evolutivo, potencial de supervivencia

6.1.1 Moscas y mosquitos

- a) Disposición adecuada de residuos y en recipientes cerrados con tapa.
- b) Guardar los alimentos en recipientes que contengan tapa.
- c) Medidas de protección antivectorial.
- d) Colocación de mosquiteros.
- e) Eliminación de criaderos temporales o permanentes.
- f) Tapar todo recipiente que almacene agua. Evitar el empozamiento de agua en los pisos, es decir drenar correctamente.



6.1.2 Cucarachas

- a) Identificar los sitios de albergue o refugio de las mismas: observando presencia de excrementos, esqueletos o caparazones de ninfas, olor nauseabundo característico de infestaciones grandes.
- b) Minimizar las entradas de cucarachas a las edificaciones sellando orificios y hendiduras en pisos, paredes, techos y conductos de tuberías, incluso ubicando rejillas especiales anti cucaracha o tapones plásticos.
- c) Revisar periódicamente alimentos empacados y depósitos de cualquier material almacenado.
- d) Evitar el desarrollo de cucarachas incrementando la frecuencia de limpieza.
- e) Guardar los alimentos en recipientes que contengan tapa.
- f) Disposición adecuada de residuos y en recipientes cerrados con tapa.

6.1.3 Roedores

- a) Disposición adecuada de residuos y en recipientes cerrados con tapa.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 10 de 11
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-------------------------------

 Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del Plan de Control de Plagas	GuíaContPrevPlag - 1
---	--	---	----------------------

- b) Inspeccionar toda la estructura del local a los fines de evitar la entrada. Revisar pasillos y veredas perimetrales.
- c) Sellar, revocar, colocar mallas o suplementos en las puertas.
- d) Sistema de saneamiento sellado y desagües sifonados.

6.2 Planilla para el control de plagas

⚠ IMPORTANTE: las siguientes planillas se presentan a modo de ejemplo. Las mismas deberán ser adaptadas a las actividades de cada empresa.

Tabla 1. Registro de control de plagas.

Área comprendida (sector)	Tipo de plaga	Producto usado (insecticida/cebo)	Frecuencia de monitoreo	Fecha	Incidencia	Medidas correctivas	Responsable	Observaciones

Tabla 2. Planilla de control de productos químicos.

	Fecha	Nombre comercial	Marca	N° de registro	Proveedor	Modo de uso	Observaciones	Responsable
PRODUCTO QUÍMICO								
OTROS								