NeoPlagas
Equilibrio Ambiental

CHECKLIST GRATIS · PLANTAS DE ALIMENTOS

Inspección de áreas críticas de plagas

10 zonas que revisa un auditor y qué mirar en cada una

Cómo usarlo: recorre la planta zona por zona y marca cada punto. Anota en "Observación" lo que encontraste y quién lo corrige. Repite el recorrido cada mes y guárdalo junto a los certificados de tu empresa de control de plagas: muestra al auditor que el programa se verifica.

Planta / dirección _____ **Fecha del recorrido** _____

Responsable _____ **Empresa de control de plagas** _____

1. Perímetro, techos y áreas verdes

Plagas: Ratas, ratones, palomas y otras aves

QUÉ REVISAR	OK	OBSERVACIÓN
☐ Estaciones de cebo perimetrales numeradas, ancladas y con su registro de consumo	☐	
☐ Madrigueras, huellas y fecas junto a muros y cercos	☐	
☐ Maleza y material acumulado pegado a los muros (franja limpia)	☐	
☐ Nidos y fecas de aves en techos, vigas, cornisas y canaletas	☐	
☐ Rejillas en desagües exteriores y sumideros	☐	

Exigencia: HACCP: el control de plagas parte en el exterior, con barrera perimetral documentada en el plano de estaciones.

2. Andenes de recepción y despacho

Plagas: Roedores, moscas, cucarachas y aves

QUÉ REVISAR	OK	OBSERVACIÓN
☐ Burletes y sellos en portones y cortinas de lamas	☐	
☐ Inspección de pallets y cajas al recibir (insectos, roeduras, fecas)	☐	
☐ Lámparas UV para voladores y ubicación de la iluminación exterior	☐	
☐ Derrames y restos de producto en el piso del andén	☐	
☐ Estaciones de captura a cada lado de los portones	☐	

Exigencia: Reglamento Sanitario de los Alimentos: recinto protegido contra el ingreso de plagas.

3. Bodega de materias primas

Plagas: Gorgojos, polillas de la harina, roedores

QUÉ REVISAR	OK	OBSERVACIÓN
☐ Trampas de feromona para polillas y gorgojos, con conteo por visita	☐	
☐ Pasillo sanitario: separación de los racks y pallets respecto del muro	☐	
☐ Sacos rotos, derrames y rotación de inventario (lo primero que entra, primero que sale)	☐	
☐ Estaciones de captura interiores sin veneno	☐	
☐ Grietas y pasadas de cañerías selladas	☐	

Exigencia: HACCP / BRC / FSSC: monitoreo de plagas de productos almacenados con registro y tendencia.

4. Sala de proceso

Plagas: Cucarachas, moscas, hormigas

QUÉ REVISAR	OK	OBSERVACIÓN
☐ Trampas adhesivas y de captura, nunca cebos con veneno junto al producto	☐	
☐ Restos bajo equipos, motores y cintas	☐	
☐ Desagües con rejilla y sifón en buen estado	☐	
☐ Grietas en pisos, muros y uniones de equipos	☐	
☐ Lámparas UV lejos de la línea de producto expuesto	☐	

Exigencia: D.S. 157, art. 85: diagnóstico antes de aplicar y producto adecuado para zonas con alimentos.

5. Envasado

Plagas: Moscas y otros insectos voladores

QUÉ REVISAR	OK	OBSERVACIÓN
☐ Lámparas UV con lámina de captura y conteo por visita	☐	
☐ Mallas en ventanas y celosías	☐	
☐ Puertas con cierre automático hacia zonas sucias	☐	
☐ Restos de material de envase y cartón acumulado	☐	

Exigencia: Auditorías de calidad: tendencia de capturas de voladores por zona.

6. Bodega de producto terminado

Plagas: Ratones, ratas, cucarachas

QUÉ REVISAR	OK	OBSERVACIÓN
☐ Estaciones de captura interiores numeradas en el plano	☐	
☐ Separación de los pallets respecto del muro	☐	
☐ Estado de los envases y cajas (roeduras, fecas)	☐	
☐ Puertas y portones cerrados cuando no hay carga	☐	

Exigencia: Plano de estaciones y registro de cada visita (programa MIP documentado).

7. Sala de residuos y RILES

Plagas: Moscas, ratas, cucarachas

QUÉ REVISAR	OK	OBSERVACIÓN
☐ Contenedores con tapa y en buen estado	☐	
☐ Frecuencia de retiro y limpieza de la sala	☐	
☐ Desagües y cámaras de RILES tapadas	☐	
☐ Estaciones de cebo exteriores alrededor de la sala	☐	

Exigencia: D.S. 594, art. 11: medidas efectivas para evitar la entrada o eliminar insectos, roedores y otras plagas.

8. Casino y comedor del personal

Plagas: Cucarachas, moscas, ratones

QUÉ REVISAR	OK	OBSERVACIÓN
☐ Mallas y protecciones contra el ingreso de insectos	☐	
☐ Campanas, cocina y despensa del casino	☐	
☐ Lámparas UV en el comedor	☐	
☐ Desagües y bajo lavaplatos	☐	

Exigencia: D.S. 594, art. 28: el comedor debe tener sistemas de protección que impidan el ingreso de vectores.

9. Camarines y baños

Plagas: Cucarachas, moscas de drenaje

QUÉ REVISAR	OK	OBSERVACIÓN
☐ Desagües y sifones	☐	
☐ Casilleros y basureros	☐	
☐ Grietas y pasadas de cañerías	☐	

Exigencia: D.S. 594, art. 22: servicios higiénicos protegidos del ingreso de vectores.

10. Oficinas, salas eléctricas y ductos

Plagas: Ratones y ratas

QUÉ REVISAR	OK	OBSERVACIÓN
☐ Pasadas de cables y ductos selladas	☐	
☐ Estaciones de captura en salas eléctricas y de servidores	☐	
☐ Señales de roeduras en cables y aislación	☐	
☐ Cielos falsos y entretechos	☐	

Exigencia: Continuidad operacional: un cable roído puede detener la línea.

¿Encontraste puntos rojos?

Neoplagas hace la visita técnica en 48 horas: recorremos cada zona, armamos el plano de estaciones y te dejamos un programa MIP documentado para tu auditoría, con certificado de cada visita (D.S. 157). ISO 9001, 14001 y 45001 · Resolución Sanitaria SEREMI RM N° 013088.