	Licencia sanitaria No 13-11 A 265	Código: PRO-CSDP-014
	Procedimiento: Servicio a Vehículos	Status documento: Vigente
	Elaboro: Abelardo Cruz A.	Autorizo: Alejandra Salas M.
	Fecha de actualización: 15 Diciembre 2025	Páginas: 7

### 1. Objetivo:

Establecer los lineamientos y actividades que deberán cumplirse para la realización de los servicios para el control de insectos en interior en vehículos.

### 2. Alcance:

El presente procedimiento aplica a todos los transportes de la industria de alimentos y particulares.

### 3. Definiciones:

**Control de plagas:** Acción de mantener las poblaciones de plagas por debajo de los niveles que causan un perjuicio a la salud de los humanos, animales y flora. Este incluye la aplicación de plaguicidas y desinfectantes.

**Desinfectante:** Agente químico empleado para eliminar de superficies inanimadas microorganismos patógenos, con excepción de esporas, endoesporas y otras formas o estructuras de resistencia.

**Fumigación:** Se define como la aplicación de un plaguicida en estado gaseoso (fumigante) para el control de plagas en un espacio confinado. Esta operación se realiza en espacios confinados que deben sellarse herméticamente, sean cámaras de fumigación, silos, bodegas, buques, tolvas, furgones de ferrocarril y bajo lonas de polietileno, entre otros. A fin de evitar pérdidas del fumigante aplicado.

**Hoja de datos de seguridad:** Es la información de seguridad e higiene sobre cada sustancia química que se use en el centro de trabajo; se deben tener por escrito en las áreas de trabajo, de acuerdo a lo establecido en la regulación vigente y aplicable.


**Población abierta:** Toda aquella población que no está consciente de que pudiera estar expuesta a plaguicidas.

**Zonas urbanas:** Sitios donde los servicios de control de plagas pueden realizar sus actividades: casas habitación, centros de salud, guarderías, fábricas, locales comerciales, mercados, oficinas, jardines, calles y otros sitios públicos; y en los que en consecuencia se presentan plagas que afecten la salud pública. No se consideran urbanas, las zonas agrícolas, forestales y pecuarias.

**Plaga:** Cualquier organismo que cause daños a la salud o pérdidas económicas en los sitios donde estén presentes.

  
Firma elaboro

  
Firma Autorizo

	Licencia sanitaria No 13-11 A 265	Código: PRO-CSDP-014
	Procedimiento: Servicio a Vehículos	Status documento: Vigente
	Elaboro: Abelardo Cruz A.	Autorizo: Alejandra Salas M.
	Fecha de actualización: 15 Diciembre 2025	Páginas: 7

**Monitoreo:** Identificación y cuantificación de los organismos presentes en los dispositivos de control.

**Rodenticida:** Sustancia química con efecto letal para controlar roedores (ratas y ratones).

**Insecticida:** Sustancia de origen químico o vegetal para causar la muerte de insectos.

**Dispositivo de control:** Cualquier herramienta que nos permita monitorear la presencia de plagas dentro de una instalación.

**Controles físicos:** Son aquellos que consisten en la manipulación de los factores que favorecen el establecimiento de plagas (alimento, agua y refugio).

**Controles mecánicos:** Son los dispositivos que nos permiten monitorear y capturar una plaga, información que nos dan ayuda a enfocar los tratamientos o acciones a seguir de manera puntual.

**Controles culturales:** Son aquellos relacionados totalmente con las Buenas Practicas de Manufactura, cuyas áreas de oportunidad son informadas al cliente mediante los reportes de servicio y su ejecución depende totalmente de la empresa. llevara acabo este control a través de pláticas programadas o asesoría a la empresa solicitada previamente.

**Controles químicos:** Son aquellos basados exclusivamente en el uso de métodos de aplicación de plaguicidas (insecticidas o rodenticida), los cuales solo se emplearan cuando otras medidas no hayan sido eficaces.


#### 4. Referencias Normativas:

**Norma Oficial Mexicana NOM-005-STPS-1998**, Relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo para el manejo, transporte y almacenamiento de sustancias químicas peligrosas.

**Norma Oficial Mexicana NOM-232-SSA1-2009**, Plaguicidas: que establece los requisitos del envase, embalaje y etiquetado de productos grado técnico y para uso agrícola, forestal, pecuario, jardinería, urbano, industrial y doméstico.

  
Firma elaboro

  
Firma Autorizo

	Licencia sanitaria No 13-11 A 265	Código: PRO-CSDP-014
	Procedimiento: Servicio a Vehículos	Status documento: Vigente
	Elaboro: Abelardo Cruz A.	Autorizo: Alejandra Salas M.
	Fecha de actualización: 15 Diciembre 2025	Páginas: 7

**Norma Oficial Mexicana NOM-003-STPS-1999**, Actividades agrícolas. Uso de insumos fitosanitarios o plaguicidas e insumos de nutrición vegetal o fertilizantes. Condiciones de seguridad e higiene.

**Norma Oficial Mexicana NOM-017-STPS-2008**, Equipo de Protección Personal. Selección, uso y manejo, en los centros de trabajo.

**Catálogo oficial de plaguicidas de CICOPLAFEST/COFEPRIS** - Plaguicidas restringidos y prohibidos

**Norma Oficial Mexicana NOM-045-SSA1-1993**, Plaguicidas, productos para uso agrícola, forestal, pecuario, de jardinería, urbano e industrial etiquetado.

**Norma Oficial Mexicana NOM-056-SSA1-1993** Requisitos sanitarios del equipo de protección personal.

**Norma Consolidadas de AIB 2017**

**ISO 22002-1:2025** programas prerrequisitos de seguridad alimentaria.

**ISO T/S 22002-4-2013** programas prerrequisitos en la fabricación de empaques para alimentos.

**NOM-256-SSA1-2012** Condiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos y personal dedicados a los servicios urbanos de control de plagas mediante plaguicidas.

**NOM-251-SSA1-2009** Practicas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**ISO 22000:2018** Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.

**NOM-018-STPS-2015** Sistema armonizado para la identificación y la comunicación de peligros y riesgos por sustancias químicas peligrosas en los centros de trabajo.

## 5. Desarrollo del procedimiento:


### Identificación del tipo de vehículo:

El transporte en todas aquellas operaciones que comprenden el traslado de alimentos, productos farmacéuticos, entre otros; estos pueden ser de distintos tipos:

- Vehículos terrestres: furgonetas, camiones
- Contenedores
- Vehículos especiales: Estos son los vagones, camiones, remolques, semirremolques, contenedores, cajas móviles y otros vehículos análogos destinados al transporte de productos alimenticios a temperatura regulada.

  
Firma elaboro

  
Firma Autorizo

	Licencia sanitaria No 13-11 A 265	Código: PRO-CSDP-014
	Procedimiento: Servicio a Vehículos	Status documento: Vigente
	Elaboro: Abelardo Cruz A.	Autorizo: Alejandra Salas M.
	Fecha de actualización: 15 Diciembre 2025	Páginas: 7

Estos vehículos pueden tener la siguiente tipología según la norma:

**Vehículo isoterma:** vehículo cuya caja está construida con paredes aislantes incluidos las Puertas, el suelo y el techo, que limita el intercambio de calor entre el interior y el exterior.

**Vehículo refrigerado:** vehículo isoterma que, gracias a una fuente de frío, permite reducir la temperatura del interior de la caja vacía, y de mantenerla después para una temperatura exterior media de 30° C a -20° C como máximo, según la clase de vehículos refrigerados que se establecen.

**Vehículo frigorífico:** vehículo isoterma que incorpora un dispositivo de producción de frío, y permite, con una temperatura media exterior de 30° C, reducir la temperatura del interior de la caja vacía y de mantenerla de forma permanente entre 12 ° C y -20 ° C, dependiendo de la clase de vehículo para esta categoría

**Vehículo calorífico:** vehículo isoterma provisto de un dispositivo de producción de calor que permite elevar la temperatura en el interior de la caja vacía y mantenerla después durante doce horas, por lo menos, sin repostado a un valor prácticamente constante y no inferior a 12° C.

## Inspección

### Condiciones de Vehículo:


En las superficies interiores deberán utilizarse materiales apropiados para el contacto directo con los alimentos.

Los materiales deberán ser no tóxicos, inertes o por lo menos compatibles con los alimentos que se transporten, y no deberán transferir sustancias a los alimentos ni tener efectos perjudiciales en los mismos.

El acero inoxidable y las superficies revestidas con resinas epoxica de calidad alimentaria son los materiales más apropiados. En el diseño de los interiores se deberán eliminar las zonas de difícil acceso y limpieza. . Las soluciones de desinfectantes usadas en su limpieza deben ser completamente removidas lavándolas con agua limpia.

  
Firma elaboro

  
Firma Autorizo

	Licencia sanitaria No 13-11 A 265	C3digo: PRO-CSDP-014
	Procedimiento: Servicio a Veh3culos	Status documento: Vigente
	Elaboro: Abelardo Cruz A.	Autorizo: Alejandra Salas M.
	Fecha de actualizaci3n: 15 Diciembre 2025	P3ginas: 7

El dise1o apropiado de los medios de transporte deber3 contribuir a prevenir la entrada de insectos, par3sitos, etc., as3 como la contaminaci3n proveniente del medio ambiente, y cuando sea necesario, a brindar aislamiento contra la p3rdida o aumento de calor y una capacidad adecuada de enfriamiento o calefacci3n, adem3s de facilitar el cierre o la hermeticidad.

**Si se identifica la plaga presente, determinar el tipo de control a utilizar (f3sico, biol3gico, cultural y qu3mico) y detectar fallas estructurales y de limpieza que afecten directamente al veh3culo (cajas, cabina).**

Se deber3 disponer de instalaciones apropiadas y c3modas para limpiar y desinfectar, cuando proceda, el medio de transporte.

Cuando se detecte un orificio y este dentro del alcance del t3cnico se reparara o cubrir3 el orificio con materiales autorizados por el cliente para la reparaci3n de la caja.

### Identificaci3n de organismos


Despu3s de realizarse la inspecci3n se detectara e informara al cliente que posible plaga se encuentra en el veh3culo o el tipo de organismo que puede presentarse en el mismo, dependiendo las caracter3sticas del veh3culo, adem3s del tipo de producto que se transporta.

Cobertura de Plagas a combatir son los siguientes:

- Ort3pteros. – Grillos
- Himen3pteros. – Hormigas
- Dicti3pteros. – Cucarachas
- Derm3pteros. – Tijerillas
- Tisanuros. – Pescadito de Plata o Lepisma
- Psoc3pteros. – Ps3cidos
- Ar3cnidos. – Ara1as, Alacranes
- Crust3ceos. – Cochinillas
- Miri3podos. – Ciempi3s y Milpi3s

  
Firma elaboro

  
Firma Autorizo

	Licencia sanitaria No 13-11 A 265	Código: PRO-CSDP-014
	Procedimiento: Servicio a Vehículos	Status documento: Vigente
	Elaboro: Abelardo Cruz A.	Autorizo: Alejandra Salas M.
	Fecha de actualización: 15 Diciembre 2025	Páginas: 7

### Realización del tratamiento

Para realizar los tratamientos correctamente se debe de seguir la **IT-CSDP-001**.

Deberá solicitarse el desalojo del vehículo para evitar intoxicaciones de terceros mientras se realizan los tratamientos.

### Programa de servicio

- Los vehículo a revisar (debe utilizarse el nombre con el cual se conocen en la empresa - cliente).
- La frecuencia para la aplicación de insecticidas (considerar eventualidades por plagas comunes en ciertas áreas, época del año y entorno). (Bimestral)
- Debe estar firmado por el Técnico Especialista en Servicios y el encargado del servicio en la empresa – cliente.

### Servicio Periódico

Este se inicia después de haber concluido el primer servicio y se dará de acuerdo al programa establecido, en este se contempla mantener un control y dar seguimiento a los eventos llevando acabo las actividades descritas a continuación.

Se utilizara para la aplicación de plaguicidas la **IT-CSDP-015**

### Evaluación y Monitoreo


Se deberá realizar una evaluación en el interior y exterior de los vehículos donde se realizara el servicio de Control de Plagas para determinar el método de control a usar.

Deberán ser revisados de acuerdo a las visitas programadas en el programa de servicios o como fue acordado con el cliente y de ser necesario redefinir la estrategia de control químico a seguir, deberá anotarse las actividades realizadas en el reporte correspondiente.

  
Firma elaboro

  
Firma Autorizo



	Licencia sanitaria No 13-11 A 265	C3digo: PRO-CSDP-014
	Procedimiento: Servicio a Veh3culos	Status documento: Vigente
	Elaboro: Abelardo Cruz A.	Autorizo: Alejandra Salas M.
	Fecha de actualizaci3n: 15 Diciembre 2025	P3ginas: 7

### Control cultural

Si existe durante la inspecci3n un acto inseguro por parte del responsable del veh3culo que ponga en riesgo al producto se avisara al contacto de planta.

Es importante que el personal encargado del transporte est3 debidamente informado sobre la naturaleza de los alimentos manipulados/transportados, as3 como de las posibles medidas precautorias adicionales que puedan requerirse. El personal deber3 estar capacitado en cuanto a los procedimientos de inspecci3n de las unidades de transporte de alimentos para asegurar la inocuidad de 3stos.

Se deber3 de llenar el reporte de aplicaci3n de plaguicidas **FOR-CSDP-001** registrando todos los datos del plaguicida utilizado y datos del veh3culo.

### 6. Control de cambios.

No de revisi3n	Fecha de cambio	Cambio	Pr3xima revisi3n	Responsable del cambio
03	16 enero de 2016	Actualizaci3n del logotipo	Julio 2022	Abelardo Cruz Acosta
04	20 marzo de 2019	Anexo de informaci3n de p3gina SISPLA	Julio 2022	Abelardo Cruz Acosta
05	4 julio 2022	Actualizaci3n referencia normativa	Julio 2026	Abelardo Cruz Acosta
06	11 julio 2025	Actualizaci3n logotipo	Julio 2026	Abelardo Cruz Acosta
07	15 diciembre 2025	Actualizaci3n referencia normativa	Diciembre 2029	Karol Lucero Cruz Almonaci

  
Firma elaboro

  
Firma Autorizo