

 <p>CONSULTORIA EN SISTEMAS DIVISIÓN PLAGAS</p>	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

 <p>CONSULTORIA EN SISTEMAS DIVISIÓN PLAGAS</p>	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 Prácticas de Manufactura, cuyas áreas de oportunidad son informadas al cliente mediante los reportes de servicio y su ejecución depende totalmente de la empresa. Llevará a cabo 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 emplean 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

 <p>CONSULTORIA EN SISTEMAS DIVISIÓN PLAGAS</p>	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 CICOPЛАFEST/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 Prácticas 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.

3



Firma elaboro



Firma Autorizo

 <p>CONSULTORIA EN SISTEMAS DIVISIÓN PLAGAS</p>	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 isotermo: 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 isotermo 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 isotermo 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 isotermo 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 epoxicas 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.

4



Firma elaboro



Firma Autorizo

 CONSULTORIA EN SISTEMAS DIVISIÓN PLAGAS	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

El diseño apropiado de los medios de transporte deberá contribuir a prevenir la entrada de insectos, parásitos, etc., así como la contaminación proveniente del medio ambiente, y cuando sea necesario, a brindar aislamiento contra la pérdida o aumento de calor y una capacidad adecuada de enfriamiento o calefacción, además de facilitar el cierre o la hermeticidad.

Si se identifica la plaga presente, determinar el tipo de control a utilizar (físico, biológico, cultural y químico) y detectar fallas estructurales y de limpieza que afecten directamente al vehículo (cajas, cabina).

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

Cuando se detecte un orificio y este dentro del alcance del técnico se reparara o cubrirá el orificio con materiales autorizados por el cliente para la reparación de la caja.

Identificación de organismos

Después de realizarse la inspección se detectara e informara al cliente que posible plaga se encuentra en el vehículo o el tipo de organismo que puede presentarse en el mismo, dependiendo las características del vehículo, además del tipo de producto que se transporta.

Cobertura de Plagas a combatir son los siguientes:

- Ortópteros. – Grillos
- Himenópteros. – Hormigas
- Dictiópteros. – Cucarachas
- Dermápteros. – Tijerillas
- Tisanuros. – Pescadito de Plata o Lepisma
- Psocópteros. – Psócidos
- Arácnidos. – Arañas, Alacranes
- Crustáceos. – Cochinillas
- Miriápidos. – Ciempiés y Milpiés



Firma elaboro



Firma Autorizo

 <p>CONSULTORIA EN SISTEMAS DIVISIÓN PLAGAS</p>	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 utilizará 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 realizará 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

 <p>CONSULTORIA EN SISTEMAS DIVISIÓN PLAGAS</p>	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

Control cultural

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

Es importante que el personal encargado del transporte esté debidamente informado sobre la naturaleza de los alimentos manipulados/transportados, así como de las posibles medidas precautorias adicionales que puedan requerirse. El personal deberá estar capacitado en cuanto a los procedimientos de inspección de las unidades de transporte de alimentos para asegurar la inocuidad de éstos.

Se deberá de llenar el reporte de aplicación de plaguicidas **FOR-CSDP-001** registrando todos los datos del plaguicida utilizado y datos del vehículo.

6. Control de cambios.

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


Firma elaboro


Firma Autorizo