SALAZONES GARRE, S.L. **Avd. Dr.Artero Guirao, 254** **30740 San Pedro del Pinatar** **Murcia**	**PROCEDIMIENTO PR-05** **PLAN DE CONTROL DE PLAGAS Y SISTEMA DE VIGILANCIA**	**PR-05** Rev. 06 Fecha Rev. 02/jun/2026

APROBACIÓN Y ACTUALIZACIONES

Fecha	Rev	Naturaleza / motivo del cambio	Nombre / cargo	Firma
10/01/2013	00	Creación del procedimiento.	Ana Garre / CEO	
16/12/2013	01	Adaptación IFS versión 6.	Ana Garre / CEO	
10/07/2018	02	Adaptación FDA/FSMA.	Ana Garre / CEO	
05/11/2020	03	Mejora del procedimiento.	Ana Garre / CEO	
05/04/2023	04	Actualización del procedimiento tras no conformidad en auditoría externa.	Ana Garre / CEO	
05/01/2026	05	Actualización del procedimiento y del plano de control de plagas.	Ana Garre / CEO	
02/06/2026	06	Actualización no conformidad auditoría IFS. Incorporación de 2 insectocaptores en sala descongelación. Actualización plano de control plagas a Rev.07 de 02/06/2026 y revisión normativa aplicable.	Ana Garre / CEO	

SALAZONES GARRE, S.L. **Avd. Dr.Artero Guirao, 254** **30740 San Pedro del Pinatar** **Murcia**	**PROCEDIMIENTO PR-05** **PLAN DE CONTROL DE PLAGAS Y SISTEMA DE VIGILANCIA**	**PR-05** Rev. 06 Fecha Rev. 02/jun/2026

ÍNDICE

1. Objeto

2. Alcance

3. Documentación de referencia

4. Definiciones

5. Responsabilidades

6. Desarrollo del procedimiento
   6.1 Principios generales del control integrado de plagas
   6.2 Empresa externa autorizada
   6.3 Programa de vigilancia de plagas
   6.4 Programa de tratamiento contra plagas
   6.5 Dispositivos de control, cebos, feromonas e insectocaptores
   6.6 Incorporación de 2 insectocaptores en sala de descongelación
   6.7 Medidas preventivas internas
   6.8 Actuación ante evidencias de plagas
   6.9 Acciones correctivas y producto potencialmente afectado
   6.10 Registros, análisis de tendencias y validación del sistema

7. Verificación, validación y revisión del plan

8. Formatos y anexos

SALAZONES GARRE, S.L. **Avd. Dr.Artero Guirao, 254** **30740 San Pedro del Pinatar** **Murcia**	**PROCEDIMIENTO PR-05** **PLAN DE CONTROL DE PLAGAS Y SISTEMA DE VIGILANCIA**	**PR-05** Rev. 06 Fecha Rev. 02/jun/2026

1. OBJETO

El presente procedimiento tiene por objeto definir la sistemática implantada por **SALAZONES GARRE, S.L.** para prevenir, vigilar y controlar la presencia de plagas en sus instalaciones, evitando cualquier riesgo de contaminación física, química o microbiológica de los productos elaborados, manipulados, almacenados o expedidos.

El plan se basa en un enfoque preventivo de **control integrado de plagas**, priorizando la vigilancia, el mantenimiento de barreras físicas, el orden, la limpieza, la eliminación de focos de atracción y la aplicación de medidas correctivas proporcionales al riesgo detectado.

El objetivo principal es garantizar que las instalaciones se mantienen en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, cumpliendo la legislación alimentaria vigente, los requisitos de IFS Food versión 8, los requisitos de clientes y el Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria de SALAZONES GARRE, S.L.

2. ALCANCE

Este procedimiento aplica a todas las instalaciones, zonas exteriores, zonas interiores, equipos, cámaras, almacenes, salas de producción, salas de envasado, secaderos, zona de descongelación, muelles, oficinas, vestuarios, tienda, zonas auxiliares, planta superior y cualquier otra área incluida dentro del emplazamiento de SALAZONES GARRE, S.L.

Incluye el control y vigilancia de:

- Roedores.
- Insectos reptantes.
- Insectos voladores.
- Otras posibles plagas o indicios de actividad.
- Dispositivos de vigilancia y control.
- Cebos placebo.
- Trampas, feromonas e insectocaptores.
- Medidas preventivas de infraestructura, higiene, orden y mantenimiento.
- Actuaciones de empresa externa especializada.
- Seguimiento interno por parte del Departamento de Calidad.

Este procedimiento es aplicable tanto a la actividad ordinaria como a situaciones de incidencia, auditoría, reclamación, presencia de plagas, cambios de instalaciones o modificaciones del plano de control de plagas.

3. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

Legislación y referencias externas

- Reglamento (CE) nº 178/2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.
- Reglamento (CE) nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (UE) 2021/382, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 852/2004 en lo relativo a la gestión de alérgenos, redistribución de alimentos y cultura de seguridad alimentaria.
- Reglamento (UE) nº 528/2012, relativo a la comercialización y uso de los biocidas.
- Real Decreto 830/2010, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas.
- Real Decreto 3349/1983, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas, en los aspectos que sigan resultando aplicables.
- Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales.
- Real Decreto 374/2001, sobre protección de la salud y seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con agentes químicos durante el trabajo.
- Reglamento (CE) nº 1272/2008, sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas.
- IFS Food versión 8 y Doctrina IFS Food v8 vigente.
- Requisitos GFSI aplicables a esquemas reconocidos.
- UNE 171210, Buenas prácticas en los planes de desinfección, desinsectación y desratización, como referencia técnica cuando aplique.

4. DEFINICIONES

Acción correctiva: actuación destinada a eliminar la causa de una no conformidad detectada y evitar su repetición.

Biocida: sustancia o mezcla destinada a destruir, contrarrestar, neutralizar, impedir la acción o ejercer control sobre organismos nocivos por medios químicos o biológicos.

Cebo placebo: dispositivo de vigilancia sin sustancia rodenticida activa, utilizado para monitorizar posible actividad de roedores sin riesgo químico para el entorno alimentario.

Control integrado de plagas: estrategia basada en la prevención, vigilancia, análisis de tendencias y aplicación de medidas de menor riesgo antes de recurrir a tratamientos químicos.

Desviación: incumplimiento de un requisito definido en el presente procedimiento, en el contrato de la empresa externa, en el plano de control de plagas o en la legislación aplicable.

Empresa externa de control de plagas: entidad autorizada y registrada responsable de realizar la vigilancia, diagnóstico, tratamiento, revisión de dispositivos, emisión de informes y asesoramiento técnico.

Evidencia de plaga: presencia directa de insectos, roedores u otros organismos nocivos, o presencia indirecta de excrementos, huellas, roeduras, daños, cadáveres, capturas, nidos, restos o cualquier signo compatible con actividad de plagas.

Insectocaptor: dispositivo destinado a la captura de insectos voladores, normalmente mediante atracción lumínica y lámina adhesiva, instalado en ubicación controlada para evitar contaminación del producto.

Nivel de infestación: valoración de la presencia de plagas según los resultados de vigilancia, capturas, signos detectados, tendencia y zona afectada. Puede clasificarse como ausencia, leve, moderado o grave.

Plaga: presencia de organismos nocivos en número o ubicación que pueda comprometer la higiene, seguridad alimentaria, legalidad, calidad o imagen del producto.

Responsable técnico del servicio biocida: persona competente de la empresa externa responsable del diagnóstico de situación, planificación, evaluación de tratamientos, supervisión de riesgos y definición de medidas de seguridad.

5. RESPONSABILIDADES

5.1 Dirección / Gerencia

- Aprobar el presente procedimiento y sus revisiones.
- Proporcionar los recursos necesarios para prevenir y controlar plagas.
- Asegurar la contratación de empresa externa autorizada.
- Aprobar inversiones o modificaciones de instalaciones cuando sean necesarias para corregir desviaciones.
- Revisar, junto con Calidad, los resultados del plan en la Revisión del Sistema.

5.2 Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria

- Mantener actualizado el procedimiento PR-05 y sus anexos.
- Revisar la documentación aportada por la empresa externa.
- Verificar que el plano de control de plagas se encuentra actualizado.
- Firmar los informes mensuales como recibido/revisado.
- Evaluar tendencias, incidencias y acciones correctivas.
- Coordinar la actuación ante cualquier evidencia de plaga.
- Evaluar el impacto sobre producto, instalaciones, limpieza, mantenimiento, APPCC, Food Defence y producto no conforme.
- Mantener evidencias de seguimiento, verificación y validación.
- Comunicar al personal afectado las modificaciones relevantes del plan.
- Verificar la implantación de los 2 insectocaptores incorporados en sala de descongelación.

5.3 Responsable de Producción

- Mantener las áreas productivas en condiciones adecuadas de orden, limpieza e higiene.
- Comunicar inmediatamente a Calidad cualquier indicio de plaga.
- Garantizar que puertas, cerramientos, mallas, desagües y barreras físicas se mantienen correctamente durante la actividad.
- Facilitar el acceso a la empresa externa cuando proceda.
- Aplicar las medidas correctivas operativas indicadas por Calidad.

5.4 Todo el personal

- Cumplir las normas de higiene, orden, limpieza y buenas prácticas.
- Mantener puertas cerradas cuando no exista necesidad operativa de apertura.
- No acumular residuos, restos de materia prima, cartones, envases u objetos innecesarios.
- Notificar inmediatamente a Calidad o Producción cualquier avistamiento o indicio de plaga.
- No manipular cebos, trampas, feromonas o insectocaptores salvo autorización expresa.

5.5 Empresa externa de control de plagas

- Realizar la vigilancia y control conforme al contrato vigente.
- Mantener número de registro, autorizaciones, responsable técnico y documentación legal actualizada.
- Utilizar únicamente productos autorizados y adecuados para industria alimentaria.
- Facilitar fichas técnicas, fichas de seguridad, registros de biocidas, certificados de tratamiento e informes de revisión.
- Revisar los dispositivos conforme a la frecuencia definida.
- Emitir informe mensual con resultados, incidencias, capturas, tendencias y recomendaciones.
- Mantener actualizado el plano de control de plagas junto con SALAZONES GARRE, S.L.
- Comunicar inmediatamente cualquier situación de riesgo.

6. DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO

6.1 Principios generales del control integrado de plagas

SALAZONES GARRE, S.L. aplica un sistema preventivo de control integrado de plagas basado en:

1. Prevención de entrada de plagas.
2. Eliminación de posibles focos de refugio, alimento o agua.
3. Mantenimiento higiénico de instalaciones.
4. Control de residuos y zonas exteriores.

5. Vigilancia planificada mediante dispositivos.
6. Análisis de tendencias.
7. Aplicación de medidas correctivas proporcionales al riesgo.
8. Uso de tratamientos químicos únicamente cuando resulte necesario y justificado.
9. Protección del producto, envases, equipos y superficies en contacto con alimentos.
10. Verificación documental y revisión periódica de eficacia.

La aplicación de biocidas se reserva para situaciones en las que la vigilancia, el diagnóstico o la superación de niveles tolerables lo justifiquen, priorizando siempre las medidas de menor riesgo.

6.2 Empresa externa autorizada

El plan de control de plagas se lleva a cabo mediante empresa externa especializada:

Empresa: Control de Plagas Martínez
Nº registro: 1030-MUR-T09
Teléfono contacto 24 h: +34 600 978 900 / 968 906 622
Persona de contacto: Jaime Martínez

La relación con la empresa externa queda documentada mediante contrato, informes de servicio, certificados, plano de dispositivos, fichas técnicas, fichas de seguridad y documentación legal aplicable.

El Responsable de Calidad revisa la documentación emitida por la empresa externa y conserva evidencia de recepción, revisión y seguimiento.

6.3 Programa de vigilancia de plagas

La empresa externa realiza revisiones mensuales de los dispositivos de control y vigilancia instalados en el emplazamiento.

La vigilancia incluye, como mínimo:

- Revisión de cebos placebo.
- Revisión de puntos de control de roedores.
- Revisión de trampas de insectos reptantes.
- Revisión de feromonas.
- Revisión de insectocaptores.

- Revisión de zonas exteriores.
- Revisión de zonas interiores.
- Revisión de accesos, muelles, almacenes, cámaras y salas productivas.
- Revisión de sala de descongelación.
- Revisión de planta superior y zonas auxiliares.
- Identificación de capturas o indicios.
- Evaluación de tendencias.
- Recomendaciones preventivas o correctivas.

Los resultados se documentan en informe **mensual** emitido por la empresa externa. Calidad revisa dicho informe y evalúa las acciones necesarias.

6.4 Programa de tratamiento contra plagas

Cuando la vigilancia detecte actividad de plagas o indicios por encima de niveles aceptables, la empresa externa realizará diagnóstico de situación y propondrá medidas correctivas.

Las medidas podrán incluir:

- Refuerzo de vigilancia.
- Incremento temporal de frecuencia.
- Sustitución o reubicación de dispositivos.
- Medidas estructurales.
- Limpieza adicional.
- Retirada de focos de atracción.
- Tratamientos físicos o mecánicos.
- Tratamientos químicos autorizados, solo cuando sea necesario.

Los tratamientos con biocidas deberán realizarse:

- Por personal capacitado.
- Con productos autorizados.
- Conforme a etiqueta, ficha técnica y ficha de seguridad.
- Sin riesgo de contaminación del producto.

- Fuera de presencia de alimentos expuestos, materiales de envase o superficies sin protección.
- Con señalización y plazo de seguridad cuando aplique.
- Con certificado de tratamiento documentado.

6.5 Dispositivos de control, cebos, feromonas e insectocaptores

Todos los dispositivos de control de plagas deben estar:

- Numerados.
- Identificados.
- Ubicados conforme al plano vigente.
- Anclados o fijados cuando aplique.
- En buen estado de conservación.
- Diseñados para evitar contaminación del producto.
- Revisados según frecuencia establecida.
- Sustituidos cuando presenten deterioro.
- Gestionados únicamente por personal autorizado o empresa externa.

La ubicación de cebos, feromonas e insectocaptores queda reflejada en el **Plano de Control de Plagas Rev.07 de fecha 02/06/2026**.

Los dispositivos no podrán colocarse sobre líneas de producto abierto, superficies de contacto con alimentos, zonas donde puedan generar riesgo de caída de fragmentos o espacios que comprometan la inocuidad.

6.6 Incorporación de 2 insectocaptores en sala de descongelación

Como consecuencia de una **no conformidad detectada en auditoría IFS**, SALAZONES GARRE, S.L. ha reforzado el sistema de vigilancia frente a insectos voladores mediante la incorporación de **2 insectocaptores en la sala de descongelación**.

La modificación queda implantada mediante:

- Actualización del plano de control de plagas a **Rev.07 de fecha 02/06/2026**.
- Inclusión de los 2 insectocaptores en el programa de vigilancia mensual.
- Revisión del correcto estado de las lámparas, láminas adhesivas y funcionamiento del equipo.

- Verificación de que la ubicación no supone riesgo para producto, envases, superficies o zonas de manipulación.
- Control de sustitución de tubos/lámparas y láminas adhesivas según instrucciones del fabricante y recomendaciones de la empresa externa.
- Revisión de capturas y análisis de tendencias.
- Registro de cualquier incidencia asociada.
- Comunicación al personal afectado de la modificación implantada.

Los insectocaptores instalados en sala de descongelación forman parte del sistema preventivo de vigilancia y no sustituyen las medidas de higiene, orden, cierre de accesos, mantenimiento de barreras físicas y limpieza de la zona.

6.7 Medidas preventivas internas

SALAZONES GARRE, S.L. mantiene las siguientes medidas preventivas:

- Mantener puertas exteriores cerradas cuando no exista actividad de carga o descarga.
- Evitar aperturas innecesarias en muelles y zonas de acceso.
- Mantener burletes, cierres, mosquiteras, rejillas y desagües en buen estado.
- Evitar acumulaciones de agua.
- Mantener las instalaciones limpias y ordenadas.
- Retirar residuos conforme al procedimiento PR-06.
- Evitar acumulación de cartón, palets deteriorados, materiales en desuso o restos orgánicos.
- Mantener alimentos y productos siempre protegidos.
- Mantener envases y material auxiliar protegidos y almacenados correctamente.
- Revisar zonas exteriores, patios y áreas próximas a residuos.
- Comunicar cualquier anomalía estructural a Mantenimiento.
- Incluir observaciones de plagas en inspecciones internas cuando aplique.
- Integrar el control de plagas con limpieza, mantenimiento, residuos, Food Defence y APPCC.

6.8 Actuación ante evidencias de plagas

Si cualquier trabajador detecta presencia o indicios de plaga deberá:

1. Comunicarlo inmediatamente a Producción y Calidad.
2. No manipular el dispositivo, cebo o evidencia salvo indicación de Calidad.
3. Proteger el producto si existe riesgo.
4. Evitar el tránsito o manipulación innecesaria en la zona afectada.
5. Registrar la incidencia si procede.
6. Avisar a la empresa externa de control de plagas.
7. Evaluar, junto con Calidad, si existe producto potencialmente afectado.

Calidad valorará:

- Zona afectada.
- Tipo de evidencia.
- Proximidad a producto, envases o superficies.
- Producto presente en la zona.
- Historial de incidencias.
- Resultado de informes previos.
- Necesidad de limpieza extraordinaria.
- Necesidad de inmovilización de producto.
- Necesidad de acción correctiva estructural.
- Comunicación interna o externa cuando proceda.

6.9 Acciones correctivas y producto potencialmente afectado

Cuando se detecte una infestación o situación con posible impacto sobre la seguridad alimentaria, Calidad abrirá la correspondiente acción correctiva conforme al procedimiento PR-12.

Las acciones podrán incluir:

- Inmovilización preventiva del producto.
- Evaluación de producto potencialmente afectado.
- Limpieza y desinfección extraordinaria.
- Revisión de barreras físicas.
- Reparación de deficiencias estructurales.
- Incremento de vigilancia.

- Tratamiento específico por empresa externa.
- Retirada de residuos o focos de atracción.
- Revisión de prácticas operativas.
- Formación o comunicación al personal.
- Revisión del APPCC si procede.
- Revisión del plano de control de plagas si se modifica algún dispositivo.

El producto afectado o potencialmente afectado se gestionará conforme al procedimiento de producto no conforme, cuarentena, liberación y, cuando proceda, retirada o eliminación.

Ningún producto podrá liberarse si existe duda razonable sobre su seguridad, legalidad o conformidad.

6.10 Registros, análisis de tendencias y validación del sistema

Los resultados del control de plagas se registran mediante:

- Informes mensuales de la empresa externa.
- Plano de control de plagas vigente.
- Certificados de tratamiento, cuando aplique.
- Fichas técnicas y fichas de seguridad de productos utilizados.
- Registro de incidencias.
- Acciones correctivas.
- Evidencias de mantenimiento.
- Evidencias de limpieza extraordinaria.
- Análisis de tendencias.
- Revisión anual del sistema.

El análisis de tendencias tendrá en cuenta:

- Capturas por zona.
- Tipo de plaga.
- Frecuencia de incidencias.
- Estacionalidad.
- Zonas repetitivas.

- Eficacia de medidas implantadas.
- Evolución tras la incorporación de los insectocaptores en sala de descongelación.
- Recomendaciones de la empresa externa.
- Resultados de auditorías internas y externas.

7. VERIFICACIÓN, VALIDACIÓN Y REVISIÓN DEL PLAN

El Responsable de Calidad realiza una evaluación de la eficacia del plan al menos una vez al año y siempre que se produzca alguna de las siguientes situaciones:

- No conformidad en auditoría interna o externa.
- Presencia de plaga.
- Tendencia desfavorable.
- Cambio de instalaciones.
- Cambio de proceso.
- Cambio de empresa externa.
- Modificación significativa del plano.
- Reclamación relacionada con plagas.
- Cambio normativo aplicable.
- Recomendación de autoridad sanitaria, cliente o entidad certificadora.

La revisión anual se incluirá en la Revisión del Sistema y considerará:

- Informes mensuales.
- Capturas e incidencias.
- Acciones correctivas.
- Reclamaciones.
- Auditorías.
- Estado de dispositivos.
- Estado de instalaciones.
- Cumplimiento del contrato externo.
- Adecuación del plano.
- Necesidades de mejora.

La incorporación de los **2 insectocaptores en sala de descongelación** será objeto de seguimiento específico durante las revisiones mensuales y en el análisis de tendencias posterior a su instalación.

8. FORMATOS Y ANEXOS

Anexo / registro	Descripción	Responsable	Conservación
Anexo I	Plano de Control de Plagas Rev.07 de 02/06/2026	Calidad / Empresa externa	Vigente + histórico
Informes mensuales	Revisión de dispositivos, capturas, incidencias y recomendaciones	Empresa externa / Calidad	Según PR-08
Certificados de tratamiento	Tratamientos realizados, productos, dosis, zona y plazo de seguridad	Empresa externa/revision por Calidad.	Según PR-08
Fichas técnicas y FDS	Productos biocidas empleados	Empresa externa / Calidad	Mientras estén en uso + histórico
Registro de incidencias	Evidencias de plagas o desviaciones	Calidad	Según PR-08
Acciones correctivas	Investigación, causa, acción, responsable, plazo y cierre	Calidad	Según PR-12
Análisis de tendencias	Evaluación periódica y anual de resultados	Calidad	Revisión del Sistema

ANEXO I. PLANO DE CONTROL DE PLAGAS

Se considera anexo vigente el **Plano de Control de Plagas Rev.07 de fecha 02/06/2026**, que incluye la ubicación actualizada de los dispositivos de vigilancia y control del

emplazamiento, incluyendo los **2 insectocaptores incorporados en sala de descongelación**.

Cualquier modificación de ubicación, alta o baja de dispositivos deberá reflejarse en una nueva revisión del plano y, cuando proceda, en el presente procedimiento.

ANEXO II. CONTROL ESPECÍFICO DE INSECTOCAPTORES

Los insectocaptores deberán mantenerse bajo las siguientes condiciones:

- Identificados en plano.
- Instalados en ubicación segura.
- Sin riesgo de contaminación de producto.
- Alejados de producto abierto o superficies de contacto directo.
- Revisados mensualmente.
- Con láminas adhesivas sustituidas según estado o recomendación del fabricante.
- Con tubos/lámparas sustituidos según vida útil indicada.
- Limpios, íntegros y operativos.
- Con capturas revisadas y valoradas en análisis de tendencias.
- Incluidos en los informes de la empresa externa.

En caso de capturas anómalas o incremento de tendencia, Calidad evaluará la necesidad de reforzar limpieza, mantenimiento, revisión de accesos, revisión de barreras físicas o tratamiento específico.

ANEXO III. APROBACIÓN DEL DOCUMENTO

Elaborado / revisado por	Aprobado por	Fecha
Responsable de Calidad y Seguridad Alimentaria	Gerencia / CEO	02/06/2026

GARRE GARCIA ANA MARIA - 23006820N

Firmado digitalmente por GARRE GARCIA ANA MARIA - 23006820N
Fecha: 2026.06.02 19:47:48 +02'00'