



**DIVISIÓN SALUD**

**SERVICIO DE SALUBRIDAD PÚBLICA**

<b>GUIA PARA LA ELABORACION DEL PROGRAMA DE CONTROL PREVENTIVO DE PLAGAS PARA EMPRESAS ALIMENTARIAS</b>	Versión 02	CODIGO 4360-S-SA-OD-001
---	---------------	----------------------------

El trámite comienza con la presentación de un escrito de la empresa alimentaria solicitando el registro del programa firmado por el responsable de la empresa, en original y copia con los siguientes datos:

- Razón social de la empresa y N° de R.U.T.
- Nombre comercial
- Giro
- Dirección y horario del local
- Teléfonos y Correo electrónico

**GUIA PARA LA ELABORACIÓN DEL PROGRAMA**

**Las empresas alimentarias deben contar con un Programa de Control Preventivo de Plagas para cada local, de acuerdo a lo solicitado por el Servicio de Regulación Alimentaria, donde se especifique los métodos físicos, mecánicos, biológicos y químicos que se utilizarán para la prevención de plagas.( se anexa Recomendaciones para la elaboración del Programa)**

En cada uno de los programas se deberá indicar:

- Declaración del metraje destinado a la actividad industrial/ comercial indicando las medidas físicas necesarias para impedir el acceso de todo tipo de plagas ( plano o croquis del local).
- Declaración del tipo de conexión al saneamiento o si posee pozo negro.
- Medidas utilizadas para impedir que ingresen plagas con el ingreso de mercaderías.
- Medidas de limpieza a desarrollar en el perímetro.
- Declaración Jurada de residuos sólidos no domiciliarios o plan de gestión de residuos según corresponda.
- En caso de considerar necesario la contratación de una empresa Controladora de Plagas, la misma deberá estar registrada en el Servicio de Salubridad Pública
- Mecanismo de verificación y seguimiento del Programa donde se registre: fechas, resultado del control, persona que lo realiza, incidencias observadas y medidas correctivas

<b>Fecha</b>	<b>Nombre de la Empresa y RUT</b>	<b>Nombre y CI: por la empresa</b>	<b>Firma</b>
		<b>Funcionario</b>	<b>Firma y sello</b>