HERRAMIENTA PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS

Checklist de control de plagas para restaurantes e industria alimentaria

Una lista práctica para revisar prevención, exclusión, monitoreo, documentación y acciones correctivas en establecimientos de alimentos de El Salvador.

ESTABLECIMIENTO / SEDE	
AREA REVISADA	
FECHA Y HORA	
RESPONSABLE	

01 RECORRA	Inspeccione de afuera hacia adentro: accesos, refugios, agua, alimento y evidencias.
02 DOCUMENTE	Registre ubicacion, hallazgo, fotografia, responsable y fecha prevista.
03 VERIFIQUE	Confirme el cierre y revise tendencias en la siguiente inspeccion o servicio.

ALCANCE

Este checklist es una guía de control interno. No sustituye el reglamento vigente, los criterios de la autoridad sanitaria, una auditoría formal ni la evaluación técnica de su establecimiento. Los requisitos pueden variar según el tipo de operación y alimento.

1. Programa, responsables y registros

C	P	N/A		
[ ]	[ ]	[ ]	**Existe un programa escrito de prevención y control de plagas.** Define alcance, plagas objetivo, responsables, métodos, frecuencia y seguimiento.	CRÍTICO
[ ]	[ ]	[ ]	**La periodicidad de inspecciónes y servicios está definida.** La frecuencia responde al riesgo, historial, temporada y condiciones de la operación.	REGISTRO
[ ]	[ ]	[ ]	**Las visitas y acciones realizadas tienen fecha y evidencia.** Incluya reporte de servicio, hallazgos, áreas atendidas, productos y recomendaciones.	REGISTRO
[ ]	[ ]	[ ]	**El proveedor de control de plagas mantiene su autorización vigente.** Conserve la documentación exigida por la autoridad sanitaria aplicable.	CRÍTICO
[ ]	[ ]	[ ]	**Hay una persona responsable de revisar reportes y cerrar acciones.** El responsable interno conoce a quien escalar evidencia o actividad nueva.	GESTION

2. Perímetro y zonas exteriores

C	P	N/A		
[ ]	[ ]	[ ]	**Basureros y contenedores permanecen cerrados, limpios y alejados de accesos.** No hay derrames, residuos alrededor ni lavado que deje agua estancada.	EXTERIOR
[ ]	[ ]	[ ]	**Vegetacion, tarimas y materiales no crean refugios junto a la estructura.** Existe separación suficiente para inspeccionar muros y perimetro.	EXTERIOR
[ ]	[ ]	[ ]	**Drenajes, canaletas y patios no retienen agua.** Se corrigen fugas, obstrucciones y recipientes que favorezcan plagas.	AGUA
[ ]	[ ]	[ ]	**Muelles, recepción y despacho se inspeccionan durante la operación.** Se revisan puertas abiertas, producto devuelto, tarimas y vehiculos.	RECEPCION

3. Barreras y puntos de ingreso

C	P	N/A		
[ ]	[ ]	[ ]	**Puertas exteriores cierran correctamente y no dejan luz visible en bordes.** Burletes, sellos, marcos y mecanismos de cierre están completos.	**BARRERA**
[ ]	[ ]	[ ]	**Ventanas, ventilaciones y aberturas cuentan con mallas o zarandas íntegras.** No hay roturas, separaciónes o fijaciones sueltas.	**BARRERA**
[ ]	[ ]	[ ]	**Pasos de tuberías, cables, drenajes y juntas están sellados o protegidos.** La solucion permite mantenimiento y no crea cavidades adicionales.	**BARRERA**
[ ]	[ ]	[ ]	**Las cortinas de aire instaladas cubren el ancho del acceso y funcionan.** Verifique orientación, encendido, limpieza y uso durante la apertura.	**SI APLICA**

4. Preparación, almacenamiento y áreas interiores

C	P	N/A		
[ ]	[ ]	[ ]	**No se observan plagas, excretas, ootecas, mudas, daños o restos.** Revise bajo equipos, motores, desagües, estanterias, cielos falsos y esquinas.	**CRÍTICO**
[ ]	[ ]	[ ]	**Alimentos y materias primas están protegidos y separados del piso.** El orden permite inspección, rotación y limpieza alrededor del producto.	**ALMACEN**
[ ]	[ ]	[ ]	**Derrames, grasa, migas y residuos se retiran con frecuencia definida.** Incluya áreas bajo equipos, lineas, estufas, estantes y compactadores.	**LIMPIEZA**
[ ]	[ ]	[ ]	**Fugas, condensacion y drenajes con acumulación tienen acción correctiva.** El control de humedad forma parte del programa preventivo.	**AGUA**
[ ]	[ ]	[ ]	**No hay equipos, cartón u objetos en desuso que sirvan de refugio.** Retire acumulaciónes y mantenga un programa de descarte.	**ORDEN**
[ ]	[ ]	[ ]	**La recepción de insumos incluye inspección por evidencia de plagas.** Se aíslan y documentan lotes con perforaciones, telarañas o insectos.	**RECEPCION**

5. Monitoreo, mapa y tendencias

C	P	N/A		
[ ]	[ ]	[ ]	**Existe un mapa actualizado de estaciones y dispositivos.** La identificación del mapa coincide con la etiqueta física de cada punto.	MAPA
[ ]	[ ]	[ ]	**Estaciones y trampas están íntegras, accesibles y correctamente ubicadas.** No interfieren con alimentos, limpieza, circulacion o equipos.	DISPOSITIVO
[ ]	[ ]	[ ]	**Las capturas se registran por fecha, especie y ubicación.** La información permite comparar períodos y detectar puntos recurrentes.	TENDENCIA
[ ]	[ ]	[ ]	**Las lámparas UV se inspecciónan, limpian y mantienen según programa.** Revise ubicación, placas adhesivas, tubos, cableado y mantenimiento.	SI APLICA

6. Productos y aplicaciones

C	P	N/A		
[ ]	[ ]	[ ]	**Los productos utilizados están autorizados y documentados.** Conserve nombre, registro, etiqueta, hoja de seguridad y área de uso.	CRÍTICO
[ ]	[ ]	[ ]	**Cada aplicación registra producto, dosis, ubicación, fecha y responsable.** El reporte permite reconstruir qué se hizo y por qué.	REGISTRO
[ ]	[ ]	[ ]	**No se colocan cebos para roedores en áreas de preparacion de alimentos.** La seleccion y ubicación se define según riesgo y normativa aplicable.	CRÍTICO
[ ]	[ ]	[ ]	**Alimentos, utensilios y superficies se protegen antes de una aplicación.** Se documenta limpieza o liberacion antes de reiniciar operaciónes.	PROTECCIÓN

7. Acciones correctivas y verificación

C	P	N/A		
[ ]	[ ]	[ ]	**Todo hallazgo tiene ubicación, prioridad y responsable.** Las fotografías y notas permiten identificar el punto sin ambiguedad.	GESTION
[ ]	[ ]	[ ]	**La acción corrige la causa, no solo la evidencia visible.** Considere ingreso, alimento, agua, refugio, orden y prácticas operativas.	CAUSA
[ ]	[ ]	[ ]	**El cierre se verifica y queda documentado.** Registre fecha, evidencia posterior y resultado del siguiente monitoreo.	CIERRE
[ ]	[ ]	[ ]	**Los hallazgos repetidos generan una revisión del programa.** Ajuste frecuencia, dispositivos, exclusión, limpieza o capacitación.	TENDENCIA

Notas del recorrido

Registro de acciones correctivas

HALLAZGO	UBICACION	ACCION	RESPONSABLE	FECHA	VERIFICADO

PROXIMA REVISION	FIRMA O APROBACION

Fuentes oficiales consultadas

La estructura del checklist se contrastó con normativa sanitaria aplicable en El Salvador. Consulte siempre la versión vigente y los requisitos específicos de su operación.

Superintendencia de Regulacion Sanitaria
Reglamento de Establecimientos de Alimentos y Bebidas Regulados por la SRS

https://www.srs.gob.sv/wp-content/uploads/2026/02/Reglamento-de-Establecimientos-de-Alimentos-y-Bebidas-Regulados-por-la-SRS.pdf

Superintendencia de Regulacion Sanitaria
RTCA 67.01.33:06 - Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas practicas de manufactura

https://www.srs.gob.sv/wp-content/uploads/2025/10/3-RTCA-67.01.3306-Industria-de-Alimentos-y-Bebidas-Procesados.-Buenas-Practicas-de-Manufactura.-Principios-Generales.pdf

Ministerio de Agricultura y Ganaderia
RTCA 67.06.55:09 - Buenas practicas de higiene para alimentos no procesados y semiprocesados

https://www.mag.gob.sv/wp-content/uploads/2021/06/1RTCA_67_06_55_09_Buenas_practicas_de_higiene_para_alimentos_no-2.pdf

TRULY NOLEN EL SALVADOR	2239-7000 | servicio@trulynolen.com.sv | trulynolen.com.sv