REFERENCIA DE PLAGAS PARA RESTAURANTES · HERRAMIENTA GRATUITA

Preguntas para su compañía de control de plagas, y un modelo de alcance de trabajo

Doce preguntas neutrales que un gerente de restaurante puede hacer a cualquier compañía de control de plagas, incluida la que ya tiene, y un modelo de alcance de trabajo para un programa de plagas en servicio de alimentos. Aquí no se califica ni se recomienda a ninguna compañía.

Preparado por Trenton S. Frazer, M.S., BCE #B3413 · Versión 1.0, 3 de noviembre de 2026 · No es asesoría legal

Cómo usar este documento

Haga las preguntas a su compañía actual en la próxima visita de servicio, o a cualquier compañía que esté considerando. No hay preguntas con trampa; un buen técnico las recibirá con gusto. El modelo de alcance de trabajo que sigue está escrito para que dueños privados de restaurantes lo adapten a sus propios acuerdos. No incluye precios ni términos de contrato. Nota de contratación pública: este modelo se publica para operadores privados y no está escrito para ninguna licitación pública; un comprador público con una licitación abierta o planeada no debe adoptarlo, y el autor, dueño de una compañía de control de plagas que puede participar en licitaciones públicas, no lo adapta para ninguna licitación (vea Utah Code R33-104-103(3) y 2 CFR 200.319(b)). No es asesoría legal.

Doce preguntas

- 1. ¿Cuál es la plaga, por especie? (Pida el nombre. Una cucaracha alemana, una hormiga faraón y una mosca de drenaje son tres programas distintos.)
- 2. ¿Qué producto usó, cuál es su número de registro EPA y está etiquetado para uso en un establecimiento de alimentos? (El Código Alimentario exige que la etiqueta lo diga.)
- 3. ¿Me puede dar el reporte de servicio de cada visita, con el producto, la cantidad, el sitio tratado y su número de licencia? (Utah exige que el aplicador conserve este registro; usted tiene derecho a una copia.)
- 4. ¿Dónde están los monitores, cuántos hay y cuáles fueron los conteos en esta visita y en la anterior? (Un programa sin conteos es una opinión.)
- 5. ¿Las estaciones de cebo para roedores están cubiertas, cerradas con llave y etiquetadas con el producto y el nombre y número de licencia de su compañía? (El Código Alimentario exige estaciones cubiertas y a prueba de manipulación.)
- 6. ¿Qué clase de ingrediente activo de cebo usó para cucarachas, y cuándo lo rotará? (La resistencia a los cebos está documentada; la rotación es la respuesta.)

- 7. ¿Qué debe hacer mi personal en los días posteriores a un tratamiento con cebo? (La respuesta honesta incluye retirar los cadáveres a diario; las plagas muertas son un renglón aparte en un reporte.)
- 8. ¿Qué encontró que no sea un asunto de control de plagas: un hueco en una puerta, un agujero en una tubería, un drenaje que hay que tallar, cartón? (Un buen técnico reporta refugios y entradas, no solo plagas.)
- 9. ¿Qué hará si el condado cita un renglón de plagas entre visitas? (Pregunte por el tiempo de respuesta y si una visita extra tiene costo.)
- 10. ¿Algo de lo que aplicó es un pesticida de uso restringido, y si es así, por qué? (Rara vez hay una razón en un restaurante.)
- 11. ¿A quién de su compañía llamo a las 6 de la mañana de un sábado, y cuál es el número?
- 12. ¿Recorrería el edificio conmigo una vez con la lista de exclusión y me diría qué puntos son míos, cuáles del arrendador y cuáles suyos?

Modelo de alcance de trabajo: programa de manejo de plagas en servicio de alimentos

Lenguaje modelo para el acuerdo de un restaurante privado con su compañía de control de plagas. Adáptelo libremente; elimine lo que no aplique. Los corchetes marcan los espacios por llenar.

- 1. Calificaciones. El Contratista tiene una licencia vigente de negocio comercial de pesticidas de Utah y cada técnico una licencia vigente de aplicador comercial de pesticidas de Utah en la categoría estructural. Los números de licencia aparecen en cada propuesta, registro de servicio y vehículo (Utah Admin. Code R68-7-16(3)(b)).
- 2. Programa escrito. Dentro de [30] días el Contratista entrega un plan escrito de manejo de plagas para [ESTABLECIMIENTO] que nombra las plagas objetivo, los dispositivos de monitoreo y sus ubicaciones en un plano, la frecuencia de servicio, los productos por usar (cada uno etiquetado para uso en un establecimiento de alimentos), las condiciones de saneamiento y exclusión que el Contratista ha identificado, y quién corrige cada una.
- 3. Inspección y monitoreo. Cada visita de servicio incluye la inspección de [la puerta trasera y recepción, la línea, el área de lavado, el almacén de secos, la cámara fría y los refrigeradores, la barra, los baños y la losa del contenedor de basura], la revisión de cada dispositivo de monitoreo con el conteo registrado, y una lista escrita de las condiciones de refugio y entrada observadas.
- 4. Tratamiento. Los productos se aplican solo según la etiqueta, por aplicación en grietas y hendiduras o aplicación puntual en áreas de alimentos, con alimentos, equipo y utensilios retirados o cubiertos y limpiados después de la aplicación como exige el Código Alimentario (7-202.12). Sin polvos de rastreo. Cebo para roedores solo en estaciones cubiertas, a prueba de manipulación y etiquetadas (7-206.12). Sin pesticidas de uso restringido sin justificación escrita. Los ingredientes activos de los cebos para cucarachas se rotan por clase en los intervalos indicados en el plan, usando los conteos de monitores para confirmar el efecto.

- 5. Registros de servicio. El Contratista deja un registro de servicio en cada visita que indica la fecha, el nombre y número de licencia del técnico, las áreas inspeccionadas y tratadas, cada producto por nombre y número de registro EPA con la cantidad aplicada y el sitio y la plaga objetivo, los conteos de dispositivos, las condiciones observadas y las recomendaciones. Los registros de aplicación se conservan al menos dos años (Utah Admin. Code R68-7-11(11)).
- 6. Respuesta. El Contratista responde a un reporte de actividad de plagas o a un renglón de plagas en una inspección del condado dentro de [un día hábil] y acude dentro de [dos días hábiles]; las visitas adicionales por plagas objetivo dentro del intervalo de servicio están [incluidas].
- 7. Plagas muertas y atrapadas. El plan indica quién retira las plagas muertas y atrapadas de los dispositivos y del local y con qué frecuencia, de modo que el requisito de retiro del Código Alimentario (6-501.112) se cumpla entre visitas.
- 8. Condiciones y exclusión. El Contratista reporta, en cada visita, las aberturas, huecos, refugios y condiciones de saneamiento que inciden en las plagas, y el plan asigna cada uno al operador, al arrendador o al Contratista.
- 9. Personal. El Contratista ofrece, a solicitud, una breve capacitación al personal sobre cómo reportar avistamientos y por qué el personal no aplica ningún pesticida.
- 10. Registros e inspecciones. El operador puede compartir cualquier registro de servicio con el departamento de salud, una aseguradora o un abogado. El técnico del Contratista estará disponible por teléfono para el operador durante una inspección del condado, a solicitud.
- 11. Plazo. [Mes a mes; cualquiera de las partes puede terminar el acuerdo con 30 días de aviso por escrito; sin cargo por terminación anticipada.]
