

CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

Controle Integrado de Pragas é o conjunto de medidas preventivas necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de insetos (moscas, baratas, formigas), ratos e pombos, evitando a aplicação de produtos químicos. Mas, havendo necessidade de aplicar produtos químicos, deve ser contratada uma empresa especializada no controle de pragas que apresente licença de funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária.



O que deve ser observado para a contratação de uma boa Empresa Controladora de Pragas Urbanas?

Toda Empresa Controladora de Pragas Urbanas deve possuir cadastro/ licença na Vigilância Sanitária e ter um responsável técnico. Este responsável técnico deve elaborar um relatório técnico de visita e disponibilizá-lo ao estabelecimento. Quando da aplicação de produtos químicos, o Comprovante de Execução do Serviço, emitido pela empresa Controladora de Pragas, deve conter as seguintes informações:

1. Identificação da contratante: razão social e endereço completo;
2. Identificação da empresa especializada prestadora do serviço com razão social, nome fantasia, número de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica, endereço completo, telefone e números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade;
3. Descrição dos serviços executados, incluída a indicação das pragas e vetores alvos, o mapeamento das iscas e armadilhas, caso as mesmas sejam utilizadas;
4. Nome dos saneantes desinfestantes utilizados com a indicação do ingrediente ativo e da formulação, das quantidades e das concentrações aplicadas, além dos números dos registros desses produtos na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
5. Indicação dos procedimentos que devem ser adotados antes e depois da aplicação de saneantes desinfestantes visando à prevenção da contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e da intoxicação de funcionários e usuários;
6. Informações sobre os saneantes desinfestantes utilizados para uso médico: grupo químico, ingrediente ativo, formulação, ação tóxica, antídoto e tratamento adequado;
7. Número do telefone de centro de informação toxicológica;
8. Assinatura, identificação legível e número de inscrição do Responsável Técnico no Conselho Regional de Classe.

A melhor forma de evitar a presença de pragas e vetores são **MEDIDAS PREVENTIVAS!** Além de mais saudáveis, também são mais econômicas!



Fonte: Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos – Prefeitura de São Paulo.
https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/manual_alimentos_baixa_marco_16_join_1457552907.pdf