



**TRABAJAMOS
PARA CONSTRUIR
ENTORNOS
SEGUROS**

**NUESTROS
CLIENTES NOS
AVALAN**



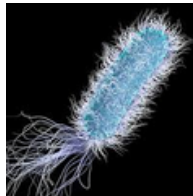
CLAVES EASYGOIL

- Rapidez y eficacia
- Presupuesto sin compromiso
- Servicios de urgencia
- Cobertura a nivel nacional





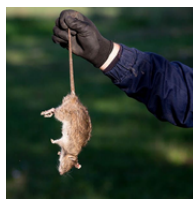
SERVICIOS



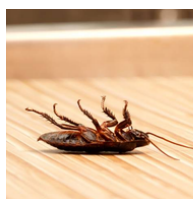
Control de Legionela: ejecutamos tratamientos para la prevención y control de legionelosis, aplicando los protocolos higiénico sanitarios desarrollados en todo tipo de circuitos de riesgo. Estas instalaciones, en ocasiones y si carecen además del adecuado mantenimiento y conservación, favorecen el estancamiento de agua y la acumulación de productos que sirven de nutrientes para la legionella.



Control de insectos voladores: el riesgo de contaminación alimentaria producida por diversos insectos voladores en las cocinas es extremo. Además del riesgo relacionado con la higiene, las moscas domésticas o de la fruta, las polillas o las avispas también son molestas para la experiencia gastronómica y plantean cuestiones punibles sobre las normas de higiene.



Control de roedores: las ratas y los ratones son portadores de diversas bacterias y patógenos, y suponen un riesgo importante para restaurantes y negocios de hostelería. Con independencia de si se trata de una zona exterior, de reparto o de desperdicios, una cocina o una despensa, ofrecemos una amplia gama de sistemas profesionales contra roedores diseñados especialmente para atender las características concretas del local. Seleccionamos la combinación más adecuada de trampas con cebo, cajas de detección y tratamientos para cada cliente con el fin de atender sus circunstancias individuales.



Control de cucarachas y otros insectos arrastrantes: las cucarachas constituyen una de las mayores amenazas para las empresas de restauración. El calor, el agua, las pequeñas cantidades de comida y las ranuras ofrecen condiciones favorables para la reproducción en masa de esta plaga huidiza de la luz. Esto hace que la cocina, el mostrador/bar, las áreas de almacenamiento y los motores de cámaras, cafeteras o congeladores sean un entorno acogedor.



Control de insectos de productos almacenados: las materias primas o platos ya cocinados son una fuente tentadora de alimentos para muchos invitados no deseados. Las polillas de la harina y varios escarabajos pueden contaminar una variedad de alimentos al llegar a las instalaciones a través de materias primas y producto terminado o volando a través de una ventana abierta.



Control de aves: los excrementos malolientes en las repisas de las ventanas y en patios y aceras, junto con el constante despegar y aterrizar de las palomas y otros pájaros, puede hacer que los empleados y los clientes sientan que corren algún riesgo. Y con motivo: las plagas de pájaros transmiten bacterias patógenas, como la salmonelosis, así como varios parásitos tales como garrapatas, ácaros y microbios.

Política de Calidad

Consideramos la calidad como algo prioritario, tratando de asegurar que nuestras actividades como servicio de prevención de la sanidad, calidad e higiene ambiental cumplan todos y cada uno de los requisitos exigidos por la legislación vigente y por nuestros clientes, con el fin de mantener el grado de máxima satisfacción de sus necesidades. Para lograrlo, establecemos la presente Política de Calidad, que incluye el compromiso de cumplir con los objetivos generales de calidad y con la filosofía de mejorar continuamente la eficacia del sistema de gestión de la calidad implantado, contando para ello con la colaboración de todo el personal.

Para ello hemos definido los siguientes principios:

- Garantizar que los servicios ofrecidos a nuestros clientes son de la máxima calidad, mediante el cumplimiento de las especificaciones, normas, códigos y legislación aplicables.
- Ofrecer un servicio ágil y competente, que consiga la plena satisfacción de las expectativas y necesidades de nuestros clientes mediante el estricto cumplimiento de los requerimientos contratados.
- Favorecer el contacto permanente con nuestros clientes y su implicación en la determinación de la calidad con el fin de garantizar su satisfacción.
- Favorecer la comunicación con nuestros proveedores y subcontratas para que comprendan su rol de soporte a nuestro compromiso por la excelencia.
- Mejorar continuamente nuestros servicios, adelantándonos en la medida de lo posible a la demanda de nuestros clientes.
- Disminuir nuestros fallos, con la consiguiente reducción de los costes de no-calidad, mediante el establecimiento de acciones y programas orientados a la prevención, y no solo a la detección.
- Instruir, motivar e implicar a todo el personal en la gestión y desarrollo del sistema de la calidad implantado y en el cumplimiento de los objetivos, promoviendo la formación continua para asegurar un alto grado de cualificación de nuestros empleados.
- Perseguir el aseguramiento de la calidad en todos los niveles, haciendo de esta un elemento indispensable en la cultura de la organización.

Asumimos voluntariamente la responsabilidad de hacer realidad esta Política de Calidad, y apoyar de un modo eficaz la participación de todo el personal. Para ello, nos comprometemos a dirigir y motivar a nuestros empleados para lograr los objetivos propuesto en el Sistema de Gestión de Calidad.

INFORME TÉCNICO SERVICIO DE PREVENCIÓN DE PLAGAS

Diagnóstico de situación:

El diagnóstico de situación es una evaluación previa al diseño e implementación del programa de actuación y mantenimiento, que incluye la descripción del origen e identificación de los organismos nocivos, su distribución y extensión, y la determinación de los factores que originan y/o favorecen su proliferación.

En el contexto de la industria alimentaria, se aplica el criterio de "umbral de tolerancia cero", lo que destaca la importancia del diseño y mantenimiento adecuado de las instalaciones para evitar el acceso de roedores. Además, se requiere el uso racional de rodenticidas siguiendo los principios del Control Integrado de Plagas.

Los roedores, como la rata gris (*Rattus norvegicus*), la rata negra (*Rattus rattus*) y el ratón doméstico (*Mus musculus*), son especies altamente adaptadas al entorno urbano y pueden colonizar infraestructuras como el sistema de alcantarillado y acceder al interior de viviendas, locales e industrias.

Estos animales representan un riesgo para la salud pública, ya que actúan como reservorios y vectores de enfermedades, contaminan agua, alimentos y mercancías, y pueden causar daños significativos en las instalaciones y edificaciones, afectando la calidad del ambiente interior.

Del mismo modo, los artrópodos, especialmente los insectos y arácnidos, pueden representar un riesgo potencial para la salud pública al transmitir enfermedades infecciosas, tóxicas y alérgicas, y contaminar alimentos.

También pueden dañar materiales y mercancías, así como causar molestias diversas. La globalización, con el desplazamiento de personas y mercancías, puede facilitar la introducción de nuevas especies no autóctonas, lo que requiere medidas de prevención y control.

En este contexto, es necesario implantar un plan de prevención y control de roedores, comúnmente conocido como Plan de Desratización, así como un plan de prevención y control de artrópodos, denominado Plan de Desinsectación.

El enfoque exclusivo en el uso de insecticidas como única medida de control no es eficiente y presenta riesgos para la salud pública y el medio ambiente. Por lo tanto, es fundamental seguir los principios básicos del Control Integrado de Plagas en el plan de desinsectación.

Identificación de la plaga, origen, causa y determinación del plan de actuación y mantenimiento:

Para establecer el diagnóstico de situación, se lleva a cabo una inspección minuciosa del área o local a controlar, junto con la colocación de testigos. Estas medidas tienen como objetivo

- Detectar e identificar las especies de artrópodos y roedores a combatir.
- Estimar la densidad de las poblaciones.
- Investigar el posible origen de la plaga y las causas de su distribución y extensión.
- Estudiar los factores que favorecen su proliferación.

Esta información permitirá determinar el programa de actuación y mantenimiento más adecuado.

Durante la inspección, se consideran aspectos:

Interior de las instalaciones

- Estado de limpieza del interior de las instalaciones.
- La gestión de residuos.
- La existencia de elementos que dificulten el acceso de plagas.
- Las condiciones estructurales de la edificación.
- La segregación y gestión de materias primas y productos.
- El tamaño y gestión de los almacenes.
- La detección de comportamientos de riesgo.

Reconocimiento del perímetro exterior

- Identificar factores ambientales que atraigan a los animales y les brinden refugio, facilitando su acceso al interior de las instalaciones.
- Gestión de residuos y la presencia de depósitos de basura y otros desechos.
- El estado de limpieza y conservación del alcantarillado exterior y otras conducciones de servicio.
- La presencia de cobertura vegetal que pueda servir como refugio para los roedores.
- La alimentación incontrolada de animales, la proximidad de núcleos zoológicos, cursos de agua, solares, obras o derribos.

Se busca detectar indicios de infestación, como la presencia de ejemplares vivos o muertos, excrementos, materiales roídos, marcas de grasa u orina, huellas, madrigueras y sendas de paso.

Acciones a seguir en cada visita, inspección o control:

- Evaluar la situación de las instalaciones.
- Verificar el estado de los cebos, portacebos y estaciones de alta seguridad.
- Aplicar medidas correctoras según sea necesario.
- Cambiar los atrayentes utilizados si las especies no los aceptan.
- Realizar una rotación de los principios activos de los productos químicos para evitar posibles inmunizaciones, siguiendo criterios técnicos.
- Realizar los tratamientos, revisiones o inspecciones el número de veces indicado en los apartados correspondientes o las veces necesarias sin costo adicional para el cliente, según las cláusulas del contrato renovable suscrito.
- Se proporciona al cliente información detallada y continua sobre las acciones realizadas y los resultados obtenidos.

Programa de trabajo y acciones a seguir por el cliente:

Los tratamientos que no requieren tiempo de seguridad pueden llevarse a cabo durante la jornada laboral del cliente. En caso de que se realicen trabajos durante el día, se deben acotar por zonas para evitar incidencias con el personal operativo de la oficina.

Es importante informar a todo el personal sobre los protocolos de seguridad de las acciones a realizar y respetar los plazos de seguridad, y designar a una persona responsable para recibir información sobre cada actuación.

Para facilitar los trabajos, se recomienda vaciar armarios y cajones si es posible, mover electrodomésticos para permitir el acceso a las partes posteriores y realizar una limpieza exhaustiva de las áreas afectadas antes de los tratamientos. Los alimentos sin envasar deben mantenerse alejados de la zona tratada.

Se sugiere guardar los cadáveres de cucarachas en lugares escondidos durante unos días, ya que su consumo por parte de los individuos supervivientes puede tener un efecto insecticida denominado "efecto cascada". Durante los días previos y posteriores al tratamiento, no se deben utilizar otros insecticidas diferentes a los aplicados por la empresa.

Evaluación de la eficacia de medidas preventivas/tratamientos:

Se registra en el certificado de servicio el estado general de conservación de las instalaciones y los resultados de las medidas preventivas o correctoras implementadas, así como la efectividad de los tratamientos químicos realizados.

Esta información sirve de base para el mantenimiento o modificación de las medidas correctoras y el programa de tratamientos por parte del personal técnico encargado del control de plagas.

Recomendaciones a adoptar por parte del cliente:

- Nofregar los zócalos y zonas tratadas durante las primeras 48 horas después de una pulverización.
- Lavar todos los utensilios susceptibles de impregnarse de olor y sabor, como vasos, platos y cubiertos.
- No manipular ni quitar los puntos de gel colocados por los técnicos.
- Respetar los plazos de seguridad indicados por los técnicos de la empresa y especificados en el certificado de servicios.
- Airear el local antes de su uso.
- Controlar que las cajas de los productos no contengan insectos y roedores.
- Tapar y cerrar todos los posibles huecos y agujeros donde los insectos y roedores puedan anidar.
- Evitar dejar restos de alimentos al alcance de los insectos y roedores durante la noche.
- No manipular las bolsas de raticidas.
- Informar a todo el personal de las instalaciones sobre estas medidas.



Contacto



Telefono
910 107 966



WhatsApp
678 379 747



Correo
contacto@easygoil.com



Web
www.easygoil.com