

Hoja de Inspección: MANEJO DE PLAGAS- SANEAMIENTO  
**Hospitales e Instalaciones Sanitarias**

<b>Nombre de la Cuenta</b>	_____
<b>Nombre del cliente</b>	_____
<b>Localización</b>	_____

<b>Técnico / Inspector</b>	_____
<b>Fecha</b>	_____
<b>Fecha de seguimiento</b>	_____

**A. Áreas de preparación y servicio de alimentos: consulte el formulario de informe para "Cocinas comerciales"**

A1. Áreas de cocina	
A2. Áreas para lavar platos	
A3. Áreas de comedor	
A4. Recepción y almacenamiento de alimentos	

**B. Exterior: paisaje**

B1. Arbustos / árboles: recortados correctamente	
B2. Céspedes - lejos de los cimientos	
B3. Exceso de mantillo o escombros del paisaje	
B4. Camas de plantas - agua estancada	
B5. Áreas de estacionamiento: recursos alimenticios para plagas	
B6. Otros:	

**C. Exterior – Estructura**

C1. Puertas exteriores: huecos, mamparas	
C2. Ventanas exteriores: huecos, pantallas	
C3. Paredes exteriores: huecos, agujeros	
C4. Iluminación exterior: ubicación / tipo / adecuada	
C5. Áreas de desechos • ubicación, limpieza, limpieza regular • condición del receptáculo, tamaño adecuado, tapa	
C6. Áreas de recepción: desorden, cajas, paletas	
C7. Drenajes: rejillas en su lugar, se limpian con regularidad	

**D. Vestíbulo, área de espera, área de entrada frontal**

D1. Las puertas delanteras encajan herméticamente, los huecos sellados	
D2. Jardineras inspeccionadas para detectar la presencia de insectos	
D3. No se almacenan alimentos ni bebidas debajo de los mostradores.	
D4. Asientos inspeccionados para detectar residuos de alimentos.	
D5. Fosas de ascensores inspeccionadas / limpiadas	

**E. Salas de descanso para visitantes**

E1. Fontanería - problemas de humedad	
E2. Huecos, agujeros para albergar	
E3. Saneamiento: inodoros, lavabos, urinarios, desagües	

**F. Pasillos y áreas de venta**

F1. Sin recipientes abiertos de alimentos ni residuos de alimentos.	
F2. Interiores de máquinas expendedoras limpios, libres de insectos	
F3. Desagües de piso o fregadero limpios, tratados	

**G. Puesto de enfermeras**

G1. Sin recipientes abiertos de alimentos ni residuos de alimentos.	
G2. No se guardan alimentos en cajones, gabinetes	
G3. Contenedores de residuos limpios, vaciados diariamente	
G4. Fregaderos: sin fugas de agua, desagües limpios y tratados	

**NOTAS:**

---



---



---



---

## Hoja de Inspección: MANEJO DE PLAGAS- SANEAMIENTO

# Hospitales e Instalaciones Sanitarias

### H. Habitaciones de pacientes

H1. Sin recipientes abiertos de alimentos ni residuos de alimentos.	
H2. Refugio de insectos:	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• baño: huecos alrededor del piso, ducha, inodoro, tocador</li> <li>• áreas de la cama: bordes del piso, patas huecas de carritos, camas</li> </ul>	
H3. Ventanas exteriores – huecos	
H4. Contenedores de desechos: bolsas de plástico que se limpian a diario.	
H5. Problemas de humedad: inodoro, ducha, lavabo	

### I. Sala de emergencias / quirófanos

I1. Se limpian todos los residuos de sangre o desechos humanos	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesas, Stands</li> <li>• Pisos</li> </ul>	
I2. Contenedores de residuos vaciados / limpiados diariamente	
I3. Desagües para fregaderos y pisos: limpios y tratados	
I4. Grietas, hendiduras, acceso vacío sellado	

### J. Almacenamiento y cuartos de servicio / limpieza

J1. Paneles eléctricos	
J2. Desagües de piso: limpios, tratados	
J3. Artículos almacenados del piso en rejillas que se pueden limpiar	
J4. Acceso al refugio: todas las grietas / hendiduras selladas	
J5. Bodega de desechos	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bolsas de plástico selladas</li> <li>• Eliminado a diario</li> <li>• Área limpia y seca</li> <li>• Todas las bolsas / cajas vacías retiradas</li> </ul>	
J6. Lavadora o secadora de ropa	
J7. Trapeadores: limpios, se dejan escurrir / secar	
J8. Cubos: limpios, vaciados	
J9. Carros de servicio / ropa – inspeccionados	

### K. Laboratorio / Sala de rayos X

K1. Sin recipientes abiertos de alimentos ni residuos de alimentos.	
K2. Cajas de recepción vacías retiradas o colocadas en bolsas de plástico selladas	
K3. Mesas / Equipos libres de residuos orgánicos	
K4. Drenajes en fregaderos / pisos limpios, tratados	
K5. Fugas de agua: fregaderos, grifos, plomería	

### L. Sala de empleados, oficina o vestuarios

L1. Alimentos almacenados correctamente, sin derrames / residuos	
L2. Desagües de piso – limpieza	
L3. Fregaderos: sin fugas, desagües limpios	
L4. Contenedores de residuos limpios, vaciados diariamente	
L5. Casilleros: acceso proporcionado para inspección	
L6. Sacos / cajas vacías retirados diariamente	
L7. Grietas, hendiduras, agujeros: todo el acceso al refugio sellado permanentemente	

### M. Farmacia

M1. Sin recipientes abiertos de alimentos ni residuos de alimentos.	
M2. Todos los artículos derramados se limpiaron con prontitud	
M3. Recipientes de basura vaciados diariamente	
M4. Cajas de recepción vacías retiradas o colocadas en bolsas de plástico selladas	

Hoja de Inspección: MANEJO DE PLAGAS- SANEAMIENTO  
**Hospitales e Instalaciones Sanitarias**

**N. Sala de autopsias**

N1. Sin recipientes abiertos de alimentos ni residuos de alimentos.	
N2. Armarios y estanterías limpios	
N3. Contenedores de residuos con tapa, vaciados diariamente.	
N4. Áreas de fregadero: sin fugas, desagües limpios	
N5. Drenajes de piso - inspeccionados y tratados	

**NOTAS**

---



---



---



---



---



---



---

**O. Plagas encontradas**

O1. Arañas	
O2. Cucarachas	
O3. Productos alimenticios almacenados polillas / escarabajos	
O4. Escarabajos de alfombra	
O5. Lepisma	
O6. Hormigas - nidos en el sitio	
O7. Avispas o abejas - nidos en el sitio	
O8. Moscas de la suciedad - recursos de reproducción	
O9. Moscas pequeñas / jejenes	
O10. Plagas rastreras generales	
O11. Roedores - madrigueras / nidos	
O12. Aves - nidos	
O13. Otras plagas:	

**Recomendaciones:**


Firma del Técnico		Fecha de Inspección	
-------------------	--	---------------------	--

\*\*\* Nota importante: esta no es una inspección estructural con el propósito de descubrir la presencia de plagas que dañan la madera. Esta no es una inspección para notar deficiencias en las instalaciones eléctricas o de plomería o en la integridad estructural. Para inspecciones de estos artículos, se debe contactar al contratista autorizado correspondiente.