

## Hoja de Inspección: MANEJO DE PLAGAS- SANEAMIENTO

# Supermercados y Tiendas de Alimentos

Nombre de la Cuenta	
Nombre del cliente	
Localización	

Técnico / Inspector	
Fecha	
Fecha de seguimiento	

### A. Exterior: paisaje

A. Exterior: paisaje	
A1. Vallas - libres de escombros / malezas	
A2. Vallas: evidencia de actividad de roedores	
A3. Arbustos / Árboles / Céspedes	
• lejos de la estructura mínimo 24 pulgadas	
• franja sin vegetación alrededor del perímetro	
A4. Áreas sin pavimentar cortadas o libres de malezas	
A5. Agua estancada	
• jardinería o césped	
• áreas de estacionamiento	
• desagües tapados	
A6. Áreas de estacionamiento: recursos alimenticios para plagas	
A7. Drenajes: libres de escombros	

### B. Áreas de carga / recepción

B1. Derrame de producto u otros desechos	
B2. Cajas / contenedores vacíos	
B3. Superficies del muelle: agujeros, grietas	
• agujeros, grietas u otros desperfectos	
• agua estancada	
• desagües - cubiertos, limpios	
B4. Puertas enrollables: a prueba de roedores / aves en su lugar	
B5. Otras puertas - mantenidas cerradas o con mosquiteros	
B6. Evidencia de pájaros en el aire	

### NOTAS:


### C. Exterior: Estructura

C1. Puertas exteriores: huecos, mamparas	
• puertas de cierre automático, no bloqueadas abiertas	
• entradas libres de atracciones para roedores / insectos	
C2. Ventanas exteriores: huecos, pantallas	
C3. Paredes exteriores: huecos, agujeros	
C4. Evidencia de pájaros / murciélagos	
C5. Área del techo	
agua estancada	
• evidencia de aves	
• acumulaciones de escombros	
• posibles puntos de entrada de roedores	
C6. Iluminación exterior	
• lejos de los puntos de entrada	
C7. Áreas de desechos / basura	
• ubicación, limpieza, limpieza regular	
• condición del receptáculo, tamaño adecuado, tapa	
• contenedores de basura en una superficie sólida que se pueda limpiar	
• residuos de papel / cartón almacenados correctamente	
C8. Agua estancada: contenedores, canalones, áreas bajas	

### D. Programa de seguimiento de plagas

D1. Materiales entrantes inspeccionados visualmente	
D2. Trampas para insectos / roedores instaladas / limpias	
D3. Trampas de feromonas para insectos en uso / mantenidas	
D4. Trampas de luz ultravioleta en uso / mantenidas	
D5. Rotación de existencias: primero en entrar / primero en salir	

## Hoja de Inspección: MANEJO DE PLAGAS- SANEAMIENTO

# Supermercados y Tiendas de Alimentos

### E. Áreas de almacenamiento de alimentos a granel

E1. Pasillo sanitario mínimo de 18 "a lo largo de todo el interior paredes	
• limpio y libre de almacenamiento o escombros	
• pintado de blanco	
E2. Estantes de almacenamiento limpios, mantenidos estructuralmente	
E3. Pasillos de acceso entre filas de productos almacenados	
E4. Juntas de dilatación de suelo	
• inspeccionar si hay señales de plagas	
• juntas herméticamente selladas	
E5. Drenajes de piso: limpios y mantenidos	
E6 Equipo almacenado limpio / libre de restos de comida	
E7. Paredes perimetrales	
• libre de acumulación de escombros	
• signos de plagas: heces, insectos	
• agujeros / grietas sellados herméticamente	
E8. Vigas superiores: evidencia de roedores, pájaros	
E9. Equipos / Mesas: libres de residuos de alimentos.	
• accesible para inspección interior	
E10. Enfriadores / congeladores: limpios y herméticamente sellados	
• puertas a prueba de plagas contra roedores / insectos	
• materiales almacenados del suelo	
E11. Productos alimenticios orgánicos almacenados por separado de otros productos	
E12. Cartón y papel retirados del producto rápidamente	
Empacadoras limpias.	

### F. Salas de descanso / vestuarios

F1. Fregaderos: fugas de agua, desagües limpios / mantenidos	
F2. Taquillas: disponibles para inspección periódica	
F3. Duchas: limpias, deja secar	
F4. Ropa / toallas: almacenadas ordenadamente fuera del piso	
F5. Recipientes para desechos: se vacían a diario, se limpian	
F6. Inodoros: limpios y mantenidos, sin fugas	

### G. Oficina del empleado / áreas de descanso / comedor

G1. Los derrames de alimentos se limpian rápidamente	
G2. No se dejan alimentos durante la noche en escritorios / casilleros	
G3. Fregaderos: fugas de agua, desagües limpios	
• platos usados lavados rápidamente	
G4. Agujeros, grietas, otros puntos de refugio sellados	
G5. Áreas para sentarse: derrames de alimentos	
G6. Ventanas: moscas u otras plagas	
G7. Sistemas de manejo de moscas implementados	
G8. Techos abatibles: evidencia de insectos / roedores	
G9. Recipientes para desechos	
• tamaño adecuado, vaciado a diario	
• cerrado o con tapa	
• lavado con regularidad	

### I. Trasteros y cuartos de servicio

I1. Paneles eléctricos	
I2. Desagües de piso	
I3. Bodega de desechos	
• Bolsas de plástico selladas	
• Eliminado a diario	
• Área limpia y seca	
• Todas las bolsas / cajas vacías retiradas	
I4. Calentador de agua - fugas	
I5. Trapeadores: limpios, se dejan escurrir / secar	
I6. Reciclaje de materiales	
• Envases almacenados en bolsas selladas	
• Papeles / cartón retirados a diario	

### NOTAS:


