

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:

| |
|--|
| |
| |
| |

