

Hojas de Inspección



En Vesperis México ponemos a tu disposición las siguientes Hojas de Inspección para que las utilices en las visitas a tus clientes actuales y/o prospectos en diferentes áreas ya que el control exitoso de cualquier plaga se basa en el análisis de la situación y de las condiciones que contribuyeron a atraer la plaga y que permiten que habite en el lugar.

Esto debe comenzar con una inspección y estos listados de control y chequeo “checklists” lo pueden ayudar a realizarlo con mayor profesionalismo.

En esta ocasión podrá descargar las Hojas de Inspección para:

- Cocinas Comerciales – Restaurantes – Cafeterías, y
- Plantas Procesadoras de Alimentos – Plantas de Distribución

Vesperis
comprometido con el
profesional en el
Manejo
Integrado de Plagas

Hospitales y Centros de Salud

Hoteles, Moteles, Resorts

Instituciones Correccionales, Cárceles

Servicios residenciales: Casas y departamentos

Control de roedores en servicios residenciales: Casas y departamentos

Escuelas e Instituciones Educativas

Supermercados y Tiendas de Alimentos

Espéralas en nuestras próximas publicaciones en nuestras plataformas digitales.

Descargue aquí las Hojas de Inspección:



Cocinas Comerciales
Restaurantes
Cafeterías

Plantas Procesadoras de
Alimentos
Plantas de Distribución



Hoja de inspección

REPORTE DE INSPECCIÓN

SANEAMIENTO PARA EL MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

Cocinas Comerciales – Restaurantes – Cafeterías



Nombre de la Cuenta		Nombre del Cliente/Gerente	
Ubicación		Técnico/Inspector	
Fecha		Fecha de Seguimiento	

A. Exterior - Jardín

A1. Arbustos / Árboles – Bien recortados
A2. Céspedes – lejos de las bases de la construcción
A3. Mantillo excesivo y desperdicios del jardín
A4. Camas de plantas– agua estancada

B. Exterior - Estructura

B1. Ático / Espacios reducidos – mosquiteros
B2. Puertas exteriores – espacios, mosquiteros
B3. Ventanas exteriores – espacios, mosquiteros
B4. Paredes exteriores – espacios, huecos
B5. Iluminación exterior – ubicación / tipo / adecuada
B6. Áreas de desecho
• ubicación, limpieza, limpieza regular
• condición del receptáculo, tamaño adecuado, tapa

C. Espacio reducido o Sótano, si lo hay

C1. Las puertas de entrada cierran bien
C2. Ventanas y mosquiteros existentes / condición
C3. Problemas excesivos de humedad
• calentador de agua
• áreas del piso – grietas / relleno de huecos
• fugas en la plomería de lo anterior
• área de lavado
• suelo (espacios reducidos)
C4. Evidencia de animales / artrópodos
• basureros – limpieza, cucarachas

D. Áticos – terminados o no terminados

D1. Condición de los mosquiteros
D2. Domos – espacios
D3. Ventanas exteriores – espacios
D4. Caídas de los techos – evidencia de plagas
D5. Evidencia de insectos – nidos, heces

Hoja de inspección

REPORTE DE INSPECCIÓN

SANEAMIENTO PARA EL MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

Cocinas Comerciales – Restaurantes – Cafeterías

Nombre de la Cuenta		Nombre del Cliente/Gerente	
Ubicación		Técnico/Inspector	
Fecha		Fecha de Seguimiento	

E. Área de Lavado de Platos

E1. Problemas de humedad – drenaje, fugas
E2. Integridad de la lavadora – refugio de cucarachas
E3. Recursos de alimentos – acumulación de alimentos, derrames
E4. Drenaje del suelo, trampas de grasa – acumulación de orgánicos

F. Áreas de Cocina

F1. Equipo – evidencia de plagas/residuos de alimentos
<ul style="list-style-type: none"> • Estufas y hornos • Freidora • Refrigeradores • Máquina de hielos • Despachador de bebidas • Cafetera • Tostador o micro-ondas • Compresor de basura
F2. Otro equipo
<ul style="list-style-type: none"> • Rebanadora de carne • Licuadora • Recipiente para preparar la ensalada, pelador de verduras • Otro:
F3. Equipo móvil – carritos, calentadores
F4. Lavabos – evidencia de fugas, residuos alimenticios

F. Áreas de Cocina (continuación)

F5. Gabinetes y Almacenamiento
<ul style="list-style-type: none"> • Refugio para insectos – espacios, huecos • Refugio para insectos – bolsas, cajas
F6. Ventanas exteriores

G. Áreas del Comedor

G1. Bar de ensaladas – derrames de comida, humedad
G2. Despachador de bebidas– derrames, humedad
G3. Macetas y artículos decorativos
G4. Pisos – residuos de alimentos
G5. Áreas para sentarse – derrames de alimentos
G6. Ventanas – moscas y otras plagas
G7. Área del bar – botellas con picos adecuados
<ul style="list-style-type: none"> • limpieza de los drenajes debajo de la barra
G8. Basureros y/o contenedores

H. Espacios de Almacén y de Servicios

H1. Almacenamiento de alimentos
<ul style="list-style-type: none"> • En repisas, no en el suelo • Rotación del inventario • Cartón corrugado • Contenedores impermeables / Sellados
H2. Paneles eléctricos
H3. Drenaje de suelos
H4. Almacenamiento de desechos

Hoja de inspección

REPORTE DE INSPECCIÓN

SANEAMIENTO PARA EL MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

Cocinas Comerciales – Restaurantes – Cafeterías

Nombre de la Cuenta		Nombre del Cliente/Gerente	
Ubicación		Técnico/Inspector	
Fecha		Fecha de Seguimiento	

H. Espacios de Almacén y de Servicios (continuación)

H5. Se tiran diario
• Área limpia y seca
• Todas las bolsas vacías / las cajas retiradas
H6. Calentador de agua – fugas
H7. Lavadora o secadora de ropa
H8. Trapeadores – limpios, permitir que se escurran/sequen
H9. Materiales de reciclado
• Enjuagar latas y botellas

I. Salón de Empleados, Oficina, o Lockers:

I1. Alimentos guardados inadecuadamente
I2. Drenajes en el suelo – limpieza
I3. Cualquier presencia de roedores en el ático u otras áreas

J. Sanitarios para los Clientes

J1. Plomería – problemas de humedad
• Espacios, huecos para refugios

K. Se encontraron estas Plagas

K1. Arañas
K2. Cucarachas
K3. Polillas/escarabajos en productos alimenticios almacenados
K4. Escarabajos de alfombra
K5. Pecesitos de plata
K6. Hormigas – nido en la ubicación
K7. Avispas o Abejas– nidos de la ubicación
K8. Moscas de suciedad – recursos para reproducirse
K9. Moscas pequeñas / mosquitos
K10. Plagas rastreras en general

RECOMENDACIONES:

Firma del Técnico

Fecha