

# 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 Y DESINFECCIÓN Plantas Procesadoras de Alimentos - Plantas de Distribución



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

#### A. Exterior – Jardines

A1. Cercas – libre de residuos / hierbas
A2. Cercas – evidencia de actividad de roedores
A3. Arbustos / Árboles / Céspedes –
* alejado de la estructura mínimo 50 cm.
* franja sin vegetación alrededor del perímetro
A4. Áreas no pavimentadas segadas o libres de hierbas
A5. Agua Estancada
A6. Jardines o Césped
* estacionamiento
* drenajes tapados

#### B. Exterior – Estructura: (continuación)

B6. Área de la Azotea
* agua estancada
* evidencia de aves
* acumulaciones de escombros
* posibles puntos de entrada para roedores
B7. Residuos / Áreas de basura
* ubicación, limpieza, limpiado con regularidad
* condiciones receptáculo, tamaño adecuado, con tapa
* contenedores de basura en superficie sólida y lavable

#### B. Exterior – Estructura:

B1. Puertas Exteriores– brechas, mosquiteros
B2. Ventanas Exteriores – brechas, mosquiteros
B3. Paredes Exteriores – brechas, hoyos
B4. Evidencia de aves / murciélagos
B5. Iluminación exterior
* lejos de los puntos de entrada

#### C. Muelles de Carga / Recepción:

C1. Derrame de producto u otros residuos
C2. Cajas / Contenedores vacíos
C3. Superficies del Muelle– hoyos, grietas
* acceso a cualquier área debajo agua estancada
C4. Puertas enrollables – a prueba de roedores / aves

# Hoja de inspección

## REPORTE DE INSPECCIÓN

### SANEAMIENTO PARA EL MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS Y DESINFECCIÓN Plantas Procesadoras de Alimentos - Plantas de Distribución

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

#### C. Muelles de Carga / Recepción: (continuación)

C6. elementos almacenados afuera
* en bastidores fuera de la superficie
* lejos del edificio para permitir inspección

#### D. Basureros / Áreas de Residuos:

D1. ecipientes con tapas / mantenidas cerradas
* vaciadas diariamente, limpiadas con regularidad

#### E. Bodegas y Áreas de Almacén:

E1. Mínimo 50 cm de pasillo sanitario a lo largo de todas las paredes interiores
* limpio y libre de almacenamiento y escombros
* pintado de blanco
E2. Bastidores de almacenamiento limpios, estructuralmente mantenidos
E3. Pasillos de acceso entre las filas de los productos almacenados
E4. Juntas de expansión de piso
* inspección en busca de signos de plagas
* juntas bien cerradas
E5. Drenajes de piso – limpias y cuidadas
E6. Equipo de almacenamiento limpio / libre de restos de alimento
E7. Perímetro de los muros
* libre de acumulación de escombros
* signos de plagas – heces, insectos
* signos de plagas – heces, roedores
* hoyos / grietas selladas herméticamente
E8. Vigas aéreas – evidencia de roedores / aves

#### E. Bodegas y Áreas de Almacén: (continuación)

* accesible para inspección interna
E10. Refrigeradores / Congeladores– limpios y sellados herméticamente
* puertas a prueba de plagas contra roedores / insectos
* materiales almacenados fuera del piso

#### F. Programa de Monitoreo de Plagas:

F1. Materiales recibidos inspeccionados visualmente
F2. Trampas de insectos / roedores instalados / limpios
G3. Trampas de feromonas de insecto en uso / mantenidas

#### G. Entrada de Empleados:

G1. Puertas – automáticas o manuales
--------------------------------------

#### H. Baños / Vestidores:

H1. Lavabos – fugas de agua, drenajes limpios / mantenidos
H2. Vestidores – disponibles para la inspección periódica
H3. Regaderas – limpia, se deja secar
H4. Ropa / Toallas – apiladas prolijamente fuera del piso

#### I. Cuartos de Almacenamiento y Despensas:

I1. Almacenamiento de Alimentos
* en la estantería, fuera del piso

# Hoja de inspección

## REPORTE DE INSPECCIÓN

### SANEAMIENTO PARA EL MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS Y DESINFECCIÓN Plantas Procesadoras de Alimentos - Plantas de Distribución

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

#### I. Cuartos de Almacenamiento y Despensas:

I3. Paneles eléctricos
I4. Desagües de piso
I5. Almacenamiento de residuos
I6. Bolsas de plástico selladas

#### J. Oficina de Empleados / Tiempo Libre / Comedores:

J15. Papeleras
* tamaño adecuado, vaciadas diariamente
* cerradas con tapa
* lavadas regularmente

#### J. Oficina de Empleados / Tiempo Libre / Comedores:

J1. Derrames de alimentos limpiados rápidamente
J2. Áreas de servicio de alimentos
J3. Alimentos mostrados cubiertos
J4. Derrames limpiados rápidamente
J5. No se dejan alimentos en el mostrador en la noche / vestidores
J6. Sistema anti-moscas en el lugar
J7. Dispensador de bebidas – derrames, humedad
J8. Macetas – exceso de humedad o fugas
J9. Fregadero –fugas de agua, desagües limpios
J10. Platos usados lavados rápidamente
J11. Hoyos, grietas u otros daños sellados
J12. Áreas de descanso – derrames de alimentos

#### 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