

## Hoja de Inspección: MANEJO DE PLAGAS- SANEAMIENTO

# Hoteles – Moteles – Resorts

<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. Exterior - Paisaje

A1. Arbustos / árboles: recortados correctamente	
A2. Céspedes - lejos de los cimientos	
A3. Abono excesivo y escombros del paisaje	
A4. Camas de plantas - agua estancada	
A5. Área de estacionamiento - recursos alimenticios para plagas	
A6. Área de la piscina - evidencia de roedores	
A7. Otro:	

## B. Exterior - Estructura

B1. Puertas exteriores: huecos, mamparas	
B2. Ventanas exteriores: huecos, pantallas	
B3. Paredes exteriores: huecos, agujeros	
B4. Iluminación exterior: ubicación / tipo / adecuada	
B5. Áreas de desechos	
• ubicación, limpieza, limpieza regular	
• condición del receptáculo, tamaño adecuado, tapa	
B6. Áreas de recepción: desorden, cajas, paletas	
B7. Agua estancada: contenedores, canalones	
B8. Drenajes: rejillas en su lugar, se limpian con regularidad	

## C. Tiendas de regalos y artículos diversos

C1. Recepción de áreas y almacenamiento	
• cajas / bolsas vacías retiradas	
• sin alimentos expuestos	
• almacenamiento en estantes del piso	
C2. Refrigeradores:	
• fugas de humedad	
• derrames de líquidos y alimentos	

C3. Estantes de alimentos y piso limpio de derrames de alimentos	
C4. Los contenedores de residuos se limpian a diario	

## D. Áreas de Comedor

D1. Barra de ensaladas - derrames de comida, humedad	
D2. Dispensador de bebidas: derrames, humedad	
D3. Jardineras y artículos decorativos	
D4. Pisos - residuos de alimentos	
D5. Áreas para sentarse: derrames de alimentos	
D6. Ventanas: moscas u otras plagas	
D7. Área de bar: botellas con boquillas de vertido adecuadas	
• desagües del piso debajo de los mostradores limpios	
D8. Cubos de basura cerrados	
• receptáculos vaciados / limpiados regularmente	
• interior del contenedor - derrames de alimentos / líquidos	

## E. Área de lavado de platos

E1. Problemas de humedad: drenaje, fugas	
• integridad de la lavadora - refugio de cucarachas	
E2. Recursos alimentarios: acumulación de alimentos, derrames	
E3. Drenajes de piso, trampas de grasa - acumulación orgánica	
E4. Paredes, Superficie del suelo - Estado	
E5. Botes de basura: cerrados, vaciados a diario	

## NOTAS:


## Hoja de Inspección: MANEJO DE PLAGAS- SANEAMIENTO

# Hoteles – Moteles – Resorts

## F. Área de Cocinas

F1 Equipo: evidencia de plagas o residuos de alimentos	
• Estufas y hornos	
• Freidora, cortadora de carne	
• Refrigeradores	
• Máquina de hielo	
• Dispensador de bebidas	
• Cafetera, licuadora	
• Tostadora o microondas	
• Compactador de basura	
• Otro:	
F2. Equipos móviles: carros, calentadores	
F3 Fregaderos: evidencia de fugas, residuos de alimentos	
• Desagües y triturador de basura	
• Fontanería y debajo	
F4. Gestión de residuos	
• Compactador de basura	
• Los contenedores de residuos se limpian a diario	
F5. Armarios y almacenamiento	
• Refugio de insectos: huecos, agujeros	
• Refugio de insectos: bolsas, cajas	

## G. Salas de descanso para huéspedes

G1. Fontanería - problemas de humedad	
• Huecos, huecos para albergar	
• Saneamiento: inodoros, lavabos, urinarios, desagües	

## H. Habitaciones de los huéspedes

H1. Sin recipientes abiertos de alimentos ni residuos de alimentos.	
• mesitas de noche, tocador	
• pisos, alfombras	
• baño: huecos alrededor del piso, ducha, inodoro, tocador	
H3. Ventanas exteriores - huecos	
H4. Envases de desechos: bolsas de plástico, que se limpian a diario.	
H4. Evidencia de chinches	
• colchón, somier, armazón de cama	
• bordes de alfombras, otras áreas	
H5. Problemas de humedad: inodoro, ducha, lavabo	

## I. Salas de almacenamiento y Servicios Públicos

I1. Almacenamiento de alimentos	
• En estanterías, fuera del suelo	
• Contenedores impermeables / sellados	
I2. Paneles eléctricos	
I3. Desagües de piso	
I4. Bodega de desechos	
• Bolsas de plástico selladas	
• Eliminado a diario	
• Área limpia y seca	
• Todas las bolsas / cajas vacías retiradas	
I5. Calentador de agua - fugas	
I6. Lavadora o secadora de ropa	
I7. Trapeadores: limpios, se dejan escurrir / secar	
I8. Carros de lino - inspeccionados	
I9. Reciclaje de materiales	
• Envases almacenados en bolsas selladas	
• Papeles / cartón retirados a diario	
I 10. Área de almacenamiento de colchones / muebles inspeccionada	

## J. Pasillos, áreas de venta, salones de limpieza

J1. Sin recipientes abiertos de alimentos ni residuos de alimentos.	
J2. Las bandejas del servicio de habitaciones se retiran a diario	
J 3. Máquina de hielo: sin fugas, limpia	
J4. Armarios para ropa blanca: piso limpio y seco	
J4. Armarios para ropa blanca: piso limpio y seco	
• Las fregonas se dejan secar	
• Baldes limpios, vaciados	

## K. Vestíbulo y entrada principal

K1. Las puertas delanteras encajan herméticamente, los huecos sellados	
• Se inspeccionan las macetas para detectar la presencia de insectos	
• No se almacenan alimentos ni bebidas debajo de los mostradores.	
• Asientos inspeccionados para detectar residuos de alimentos	

