

Hoja de Inspección: MANEJO DE PLAGAS- SANEAMIENTO

Hoteles – Moteles – Resorts

Nombre de la Cuenta _____
Nombre del cliente _____
Localización _____

Técnico / Inspector _____
Fecha _____
Fecha de seguimiento _____

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 | |

Hoja de Inspección: MANEJO DE PLAGAS- SANEAMIENTO

Hoteles – Moteles – Resorts

L. Sala de empleados, Oficinas o Vestidores

| | |
|--|--|
| L1. Alimentos almacenados incorrectamente | |
| L2. Desagües de piso - limpieza | |
| L3. Cualquier presencia de roedores en el ático u otras áreas. | |
| L4. Casilleros: acceso proporcionado para inspección | |

M. Plagas Encontradas

| | |
|---|--|
| M1. Arañas | |
| M2. Cucarachas | |
| M3. Productos alimenticios almacenados polillas / escarabajos | |
| M4. Escarabajos de alfombra | |
| M5. Lepisma | |
| M6. Hormigas - nidos en el sitio | |
| M7. Avispas o abejas - nidos en el sitio | |
| M8. Moscas de la suciedad - recursos de reproducción | |
| M9. Moscas pequeñas / jejenes | |
| M10. Plagas rastreras generales | |
| M11. Roedores- madrigueras-nidos | |

| | |
|--------------------|--|
| M12. Aves - nidos | |
| M13. Otras plagas: | |
| | |
| | |

NOTAS:

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

Recomendaciones:

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

| | | | |
|-------------------|--|---------------------|--|
| Firma del Técnico | | Fecha de Inspección | |
|-------------------|--|---------------------|--|

*** Nota importante: esta no es una inspección estructural con el propósito de descubrir la presencia de plagas que dañan la madera. Esta no es una inspección para notar deficiencias en las instalaciones eléctricas o de plomería o en la integridad estructural. Para inspecciones de estos artículos, se debe contactar al contratista autorizado correspondiente.