

Hoja de Inspección: MANEJO DE PLAGAS- SANEAMIENTO

Instalaciones correccionales: Cárceles / Prisiones

Nombre de la Cuenta	_____	Técnico / Inspector	_____
Nombre del cliente	_____	Fecha	_____
Localización	_____	Fecha de seguimiento	_____

Una prisión importante puede verse como una mini-ciudad, con muchos de los servicios y estructuras que encontraría en una comunidad. Habrá edificios de manufactura (carpintería, metalistería, tapicerías y telas), instalaciones religiosas para cada fe (iglesia, templo, etc.). Los empleados de una prisión tendrán sus instalaciones separadas: oficinas, vestuarios, baños, comedor. Habrá una gran cocina comercial con todas las instalaciones de almacenamiento y lavado que la acompañan. Para los reclusos habrá comedores separados, duchas, salas de ejercicios y celdas, que pueden verse como un pequeño dormitorio con camas, inodoro y artículos almacenados.

Por esta razón, se recomienda que utilice los otros informes de inspección disponibles para estos otros sitios, ya que combinarlos todos en un solo formulario de informe de inspección para las instalaciones correccionales sería demasiado engorroso. Esté preparado para un momento difícil en una institución correccional. Sus movimientos estarán restringidos y desplazarse de un lugar a otro requiere mucho tiempo. Encontrará la resistencia de los empleados cuando quiera que se hagan las cosas (limpieza, exclusión) y la falta de preocupación de los presos.

Las prisiones estatales y federales grandes a menudo tienen su propio personal de control de plagas en el lugar, mientras que es probable que una cárcel de la ciudad o del condado o alcaldía contrate este trabajo a una empresa privada de control de plagas. Una instalación carcelaria más pequeña será una versión reducida de una prisión, con muchas de las mismas instalaciones: oficinas, celdas, salas de ejercicios, duchas, casilleros, comedor, cocina, etc.

A. Áreas de cocina / comedor

Utilice el Formulario de uso para Cocinas Comerciales-Restaurantes	
• Comedor	
• Áreas de cocina	
• Instalaciones para lavar platos	
• Salas de almacenamiento y servicios públicos	
• Salón y vestuarios para empleados	

• las canaletas de lluvia limpias y fluyen correctamente	
• techo libre de agua estancada	
B9. Drenajes: rejillas en su lugar, se limpian con regularidad	

B. Exterior de estructuras

B1. Puertas exteriores: huecos y agujeros sellados	
B2. Ventanas exteriores: huecos, mallas colocadas	
B3. Paredes exteriores / línea del techo: huecos, agujeros	
B4. Iluminación exterior: ubicación / tipo / adecuada	
B5. Tomas de ventilación: con malla, sin obstrucciones	
B6. Basureros y contenedores de basura:	
• descansando sobre una superficie dura	
• sellado, limpio, vaciado regularmente	
• mantuvo una distancia adecuada de las puertas	
B7. Áreas de recepción: desorden, cajas, paletas	
B8. Agua estancada: contenedores, áreas bajas	

C. Áreas de jardinería y mantenimiento:

C1. Recepción de áreas y almacenamiento	
• cajas / bolsas vacías retiradas	
• almacenamiento en estantes del piso	
C2. Plaguicidas / Fertilizantes	
• debidamente almacenado / asegurado	
• derrames evidentes	
C3. Los contenedores de residuos se vacían con regularidad	

D. Gimnasio / Instalaciones para hacer ejercicio / Duchas

D1. Drenajes de piso: limpios y mantenidos	
D2. Eliminación de agua estancada: drenaje adecuado	
D3. Toallas debidamente almacenadas y lavadas	
D4. Residuos de alimentos - inspeccionar:	
• debajo del asiento	
• casilleros o armarios	

Hoja de Inspección: MANEJO DE PLAGAS- SANEAMIENTO

Instalaciones correccionales: Cárceles / Prisiones

E. Salas de formación profesional:

E1. Sin recipientes abiertos de alimentos ni residuos de alimentos.	
• en casilleros, armarios o cajones	
• en escritorios	
• en pisos o debajo de gabinetes	
E2. Refugio de insectos	
• unión de piso a pared - huecos	
• fregaderos: fugas, desagüe limpio	
E3. Ventanas exteriores - huecos	
Contenedores de desechos: se vacían y se limpian a diario	

F. Celdas y áreas de detención

F1. Sin recipientes abiertos de alimentos ni residuos de alimentos.	
F2. Fontanería: sin fugas, puntos de entrada sellados	
F3. Literas / Camas: inspeccione si hay evidencia de chinches	
F4. Paredes y suelos:	
• Grietas, hendiduras, agujeros sellados	
• No hay evidencia de chinches detrás de los objetos.	
• Sin evidencia de roedores	

G. Plagas encontradas

G1. Arañas	
G2. Cucarachas	
G3. Productos alimenticios almacenados polillas / escarabajos	
G4. Escarabajos de alfombra	
G5. Lepisma	
G6. Hormigas - nidos en el sitio	
G7. Avispas o abejas - nidos en el sitio	
G8. Moscas de la suciedad - recursos de reproducción	
G9. Moscas pequeñas / jejenes	
G10. Plagas rastreras generales	
G11. Roedores - madrigueras / nidos	
G12. Aves - nidos	
G13. Otras plagas:	

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.