

# CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 028 AP 23 005 2013

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539  
Cancun, Quintana Roo

FECHA: 31 Marzo 2021.  
ESTABLECIMIENTO: OHR CORPORATIVO  
DIRECCIÓN: BLVD KUKULCAN KM 6.5 LT 1 ZONA HOTELERA, CANCUN QUINTANA ROO CP 77500  
TELÉFONO: \_\_\_\_\_

## SERVICIO RECIBIDO

**ASESORÍA**  
 **CORRECTIVO**  
 **PREVENTIVO**

## PRODUCTOS UTILIZADOS

### TIPOS DE APLICACIÓN

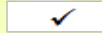
- ASPERSIÓN  
 COLOCACIÓN DE CEBOS  
 MICRONIZACIÓN  
 FUMIGACIÓN  
 TERMONEBULIZACIÓN  
 TRAMPAS  
 OTROS

**ANGLO SAN CL** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm)  
**DOSIS:** Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litros de agua.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.  
b. p 100 %



**PHARMA GREEN** es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)

**DOSIS:** Saneamiento en general, se utiliza a razón de 1 a 2 ml por litro de agua para la sanitización de superficies.

#### FORMULA:

Cada litro contiene:

Didecil Dimetil Cloruro de Amonio 20 %  
Vehículo c. b. p 100 %



## AREAS TRATADAS

OFICINAS	ÁREAS COMUNES
MUEBLES DE OFICINA	BAÑOS
EQUIPO DE OFICINA	
UTENSILIOS DIVERSOS	
ÁREA TOTAL DE SANITIZACION	
ESTACIONAMIENTO	

## OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	A)SELLAR	B)LIMPIEZA PROFUNDA	C)ORDENAR	D)DESOLVAR	E)OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al anidamiento y reproducción de plagas.

**INSTRUCCIONES:** Marcamos con una (x) los conceptos que requieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones,

### a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ( )  
2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. ( )  
3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ( )

### b) ALMACENES

- 4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. ( )  
5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ( )  
6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ( )

### c) COCINA Y PANADERÍA

- 7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ( )  
8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ( )  
9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ( )  
10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ( )

### d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ( )  
12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado. ( )

### e) BARES Y LOBBY

- 14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ( )  
15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ( )  
16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ( )  
17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ( )

### f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ( )  
19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ( )  
20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ( )  
21.- Inspeccionadas en buen estado. ( )

### g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ( )  
23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ( )  
24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ( )  
25.- Otros. ( )

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO