

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: 08 Julio 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 %

ÁREAS 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 en 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 vacios, 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