

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 30 Noviembre 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



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 028 AP 23 005 2013
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN

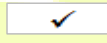
- ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMONEBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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 consiguiente 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