

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL
 N° Lic. 046 AQ 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

FECHA: 31 JULIO 2021.
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / Ohi CHC SPORT BAR
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO
 TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO
 ASESORÍA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

TIPOS DE APLICACIÓN	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 %
<input type="checkbox"/> ASPERSIÓN <input type="checkbox"/> COLOCACIÓN DE CEBOS <input checked="" type="checkbox"/> MICRONIZACIÓN <input type="checkbox"/> FUMIGACIÓN <input type="checkbox"/> TERMONEBULIZACIÓN <input type="checkbox"/> TRAMPAS <input type="checkbox"/> OTROS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____
 UTENSILIOS DIVERSOS _____
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACION _____
 CHC SPORT BAR _____

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	e) BARES Y LOBBY
1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. ()	14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()
2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimeintos de jardinería adecuado. ()	15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()
3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado. ()	16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()
b) ALMACENES	17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()
4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacios, basura. ()	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS
5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. ()	18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libres de olor y en buen estado. ()
6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso ()	19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de alimentos y mal olor y en buen estado. ()
c) COCINA Y PANADERÍA	20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()
7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación. ()	21.- Inspeccionadas en buen estado. ()
8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cochambre o residuos de alimentos consufiente ventilación. ()	g) PREPAPACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE
9.- Lavalozas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos. ()	22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón). ()	23.- Falso por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	24.- Se verificó el reporte de servicio para checar el seguimiento correspondiente. ()
11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado. ()	25.- Otros. ()
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. ()	_____

TÉCNICO RESPONSABLE
 ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO
 GEORGINA ARZATE
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OMI CASETA DJ CHC

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO

TELÉFONO:

SERVICIO RECIBIDO

ASESORIA

CORRECTIVO

PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

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

Nº Lic. 046 AQ 23 005 2020

FUMIGACIONES GREEN CONTROL



TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMOBULIZACION
- TRAMPAS
- OTROS

ÁREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS

UTENSILIOS DIVERSOS

ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN

CASETA DJ CHC

the pest extermination specialists

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

ASELLAR BLMPIEZA PROFUNDA GORDENAR D/DESOLAR E/OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al andamiaje 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 /Tapa ajustada, remoción

2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en perímetro de las estructuras, estancada

condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos

3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.

de jardinería adecuado.

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 grasas

cochambre o residuos de alimentos consumiente ventilación.

9.- Lavavoz, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

Y limpios libras 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, alcenas, gabinetes, estantería,

fría de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

NOMBRE Y FIRMA

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

TÉCNICO RESPONSABLE

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

GEORGINA ARZATE

RECIBIO SERVICIO

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

SERVICIO RECIBIDO
ASESORIA
CORRECTIVO
PREVENTIVO



31 JULIO 2021

FECHA:

ESPABLECIMIENTO: OASIS SMART / OHI CAMERINO/BODEGA ENTRETENIMIENTO

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q. ROO

TELÉFONO:

TIPOS DE APLICACIÓN
ASPERSIÓN
COLACIÓN DE CEBOS
MICROBICIDACIÓN
FUMIGACIÓN
TERMOBULIZACIÓN
TRAMPAS
OTROS

ÁREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS

UTENSILIOS DIVERSOS

ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN

CAMERINO/BODEGA ENTRETENIMIENTO

the pest extermination specialists
Green Control

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANAMIENTO/HIGIENE

GLAVE ASPELLAR B) LIMPIEZA PROFUNDA GORDEAR D) DESOLAR E) OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al andamiaje y reportación 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, estacada

condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos

de jardinería adecuados.

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 organizados.

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

cuchumbre o residuos de alimentos consistente ventilación.

9.- Lavadora, 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.

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

[Signature]

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

25.- Otros. ()

24.- Se verificó el reporte de servicio para chequear el seguimiento correspondiente. ()

servicios de fumigación correspondientes. ()

22.- El cliente preparó adecuadamente el área para poder llevar a cabo los ()

e) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

21.- Inspeccionadas en buen estado. ()

20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área. ()

19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, ()

libres de olor y en buen estado. ()

18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados ()

máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios. ()

16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, ()

15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación. ()

14.- Techos, paredes mesas y bancos limpios y en buen estado. ()

g) BARES Y LOBBY

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OHI BITES

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q. ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORIA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ, 23 005 2020

Carril, Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539

Cancun, Quintana Roo

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLGACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMOEULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

ÁREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS

UTENSILIOS DIVERSOS

ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN

BITES

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANAMIENTO/HIGIENE

GLAFE ASELLAR BILMPEZA PROFUNDA GORDENAR D/RESOLVAR OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al andamiaje 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

2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en perímetro de las estructuras, estancadas

3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado

4.- Almacenes limpios, organizados, librerías vacías, basuras

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,

8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasas

9.- Lavadora, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

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

12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.

13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería,

TÉCNICO RESPONSABLE
ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

[Firma]

NOMBRE Y FIRMA
GEORGINA ARZATE

RECIBIO SERVICIO

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL
 N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

SERVICIO RECIBIDO **ASESORIA**
CORRECTIVO
PREVENTIVO

FECHA: 31 JULIO 2021
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OHI COFFEE & ME
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUENICA, 4, 77500 CANCUN, Q. ROO
 TELÉFONO: _____

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMOVULNERACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS
 UTENSILIOS DIVERSOS
 ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN
 COFFEE & ME

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	ASELLAR	BILIMPIEZA	PROFUNDA	GORDENAR	D/DESOLAR	EXOTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al andamiaje 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 periferia de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la andación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado.
 3.- Puertas exteriores, luces y drenajes limpios, paredes, estructuras, mallas en buen estado.

b) ALMACENES

4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura.
 5.- Almacén de bebidas limpios y organizados.
 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 grasas cochambre o residuos de alimentos consumiente ventilación.
 9.- Lavavoz, 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 prepara adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes.
 23.- Falto por faltar algún área o alacena por falta de llaves de acceso.
 24.- Se verificó el reporte de servicio para chequear el seguimiento correspondiente.

25.- Otros.

TÉCNICO RESPONSABLE
 ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO
 GEORGINA ARZATE
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM COFFEE & ME

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q. ROO

TELÉFONO:

SERVICIO RECIBIDO

ASESORIA

CORRECTIVO

PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

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

FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020



TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLCACCIÓN DE CEBOS
- FUMIGACIÓN
- TERMONEBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ÁREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS

UTENSILIOS DIVERSOS

ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN

COFFEE & ME

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	ASELAR	B) LIMPIEZA	PROFUNDA	GORDEAR	D) DESOLAR	E) OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al avance 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, estacada condiciones potencialmente favorable a la nidación 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 con suficiente ventilación.

9.- Lavavajillas, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado.

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, alcenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

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.

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.

19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libres de olor y en buen estado.

20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área.

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

21.- Inspeccionadas en buen estado.

22.- El cliente prepara 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 chequear el seguimiento correspondiente.

25.- Otros.

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539

Cancun, Quintana Roo

SERVICIO RECIBIDO

ASesoría

CORRECTIVO

PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

FECHA:

31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OH! LE BUFFET

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCUN, Q. ROO

TELÉFONO:

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMOBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

ÁREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS

UTENSILIOS DIVERSOS

ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN

LE BUFFET

the pest extermination specialists

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

GLAVE ASEPIEAR BLMPEZA PROFUNDA GORDENAR 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 andamiento 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 e/ropa ajustada, remoción

freccente de basura.

2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada

condiciones potencialmente favorables a la nidación de insectos o roedores, mantenimientos

de jardinería adecuada.

3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.

b) ALMACENES

4.- Almacenes limpios, organizados, librerías vacías, basuras.

5.- Almacén de bebidas limpios y organizados.

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 grasas

cochambre o residuos de alimentos consultante ventilación.

9.- Lavabos, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

y limpios librerías de residuos de alimentos.

10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de

ellos (cajas de cartón).

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, alcenas, gabinetes, estantería,

área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

[Firma manuscrita]

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

Nº Lic. 046 AQ. 23 005 2020

Carril, Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539

Cancun, Quintana Roo

SERVICIO RECIBIDO

ASESORIA

CORRECTIVO

PREVENTIVO

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OHI COCINA GENERAL CALIENTE/ FRIA

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCUN, Q. ROO

TELÉFONO: _____

31 JULIO 2021

OASIS SMART / OHI COCINA GENERAL CALIENTE/ FRIA

AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCUN, Q. ROO

TELÉFONO: _____

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 litro de agua.

FORMULA:
Cada litro contiene:
Cuaternario de amonio de cuarta generación 100 %
b. p

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMOEULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

ÁREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS _____

UTENSILIOS DIVERSOS _____

ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN _____

COCINA GENERAL CALIENTE/ FRIA _____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	ASELLAR	BIMPREZA	PROFUNDA	ORDENAR	DESOLVAR	ROTOS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al andamiaje 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 basuras.

2.- Área sin desperdicios o basuras, hierba en perimetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorable 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, basuras.

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 grasas cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación.

9.- Lavateja, 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.

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 prepara 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 chequear el seguimiento correspondiente.

25.- Otros.

RECBIBO SERVICIO

GEORGINA ARZATE

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020

Carril. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539

Cancun, Quintana Roo

SERVICIO RECIBIDO

ASESORIA

CORRECTIVO

PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OMI KUXTAL

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q. ROO

TELÉFONO:

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
COLOCACIÓN DE CEBOS
MICRONIZACIÓN
FUMIGACIÓN
TERMONEBULIZACIÓN
TRAMPAS
OTROS

ÁREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS

UTENSILIOS DIVERSOS

ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN

KUXTAL

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANAMIENTO/HIGIENE

GLAVE ASELLAR BLMPIEZA PROFUNDA GORDEVAR DESOLVAR EOTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al andamiaje 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 adecuada.

3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.

b) ALMACENES

4.- Almacenes limpios, organizados, librerías vacías, basuras.

5.- Almacén de bebidas limpios y organizados.

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 grasas

cochambre o residuos de alimentos consultante ventilación

9.- Lavabos, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

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, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

TÉCNICO RESPONSABLE
ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

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.	()
17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados	()
18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados.	()
19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados.	()
20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área.	()
21.- Inspeccionadas en buen estado.	()
f) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE	
22.- El cliente prepara 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 chequear el seguimiento correspondiente.	()
25.- Otros.	()

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL
 N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020
 Carrel, Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

ASESORIA	<input checked="" type="checkbox"/>
CORRECTIVO	<input checked="" type="checkbox"/>
PREVENTIVO	<input checked="" type="checkbox"/>

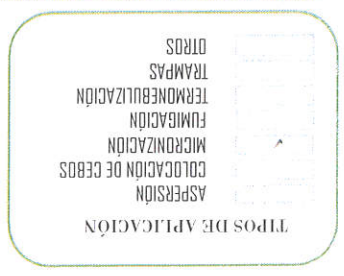
SERVICIO RECIBIDO

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OHI ALMACÉN ABARROTÉS

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCUN, Q. ROO

TELÉFONO: _____



ANGLO SAN CL es un Cuartamero de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm) contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.

FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuartamero de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c. p. 100 %

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

DOSIS: Sameamiento 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	EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	UTENSILIOS DIVERSOS	AREA TOTAL DE SANITIZACION	ALMACÉN ABARROTÉS
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____

CLAVE	ASELLAR	BILMPEZA	PROFUNDA	GORDEAR	D/DESOLVAR	OTROS
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al andamiaje 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) AREAS EXTERIORES	b) ALMACENES	c) COCINA Y PANADERIA	d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO
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, hiedra en perimetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la nidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	4.- Almacenes limpios, organizados, libros de cartones vacíos, basura. 5.- Almacén de bebidas limpios y organizados. 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso.	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.- Lavadora, 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).	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, alcenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.
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, hiedra en perimetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la nidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	4.- Almacenes limpios, organizados, libros de cartones vacíos, basura. 5.- Almacén de bebidas limpios y organizados. 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso.	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.- Lavadora, 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).	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, alcenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.
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, 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 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libros de olor y en buen estado. 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libros 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.	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, 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 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libros de olor y en buen estado. 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libros 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.	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 acceso. 24.- Se verificó el reporte de servicio para chequear el seguimiento correspondiente. 25.- Otros.	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 acceso. 24.- Se verificó el reporte de servicio para chequear el seguimiento correspondiente. 25.- Otros.

TÉCNICO RESPONSABLE
 ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

RECIBIO SERVICIO
 GEORGINA ARZATE
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OHI ALMACÉN BEBIDAS

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q. ROO

TELÉFONO:

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO

FUMIGACIONES GREEN CONTROL
N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020
Carre. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo



TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONEBULIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMOBULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ÁREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS

UTENSILIOS DIVERSOS

ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN

ALMACÉN BEBIDAS

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	ASPECTAR	BIENHECHURA	PROFUNDA	GOBERNAR	DESOLVAR	OTROS

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

INSTRUCCIONES: Marque con una (x) los conceptos que requieran atención y anote en el cuadro correspondiente a la acción en el cuadro sombreado anotamos las recomendaciones.

a) ÁREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura /capa ajustada, remoción frecuente de basura.
- 2.- Área sin desperdicio de basura, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la nidificación de insectos o roedores, manteneimientos 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 organizados.
- 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 coqueado o residuos de alimentos consistente ventilación.
- 9.- Lavatorio, tarjas, máquinas de hielo, orificios 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.

p) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 22.- El cliente prepara 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 chequear el seguimiento correspondiente.
- 25.- Otros:

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

Nº Lic. 046 AQ. 23 005 2020

Carril. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539

Cancun, Quintana Roo

SERVICIO RECIBIDO

ASESORIA

CORRECTIVO

PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OHI OFICINA COCINA

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q. ROO

TELÉFONO:

TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLCACCIÓN DE CEBOS
- MICROVICINACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMOVICINACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ÁREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	UTENSILIOS DIVERSOS	ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN	OFICINA COCINA

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANAMIENTO/HIGIENE

GLAVIE	ASELLAR	BIMPREZA	PROFUNDA	ORDENAR	D)DESOLVAR	OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al andamiaje 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 basuras, hiebra en el perimetro 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 constante ventilación.

9.- Lavavaj, 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.

TÉCNICO RESPONSABLE: ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OH: OFICINA A&B

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q.ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

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

N° Lic. 046 AQ, 23 005 2020

FUMIGACIONES GREEN CONTROL



TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLCACCIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMOEULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ÁREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS

UTENSILIOS DIVERSOS

ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN

OFICINA A&B

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

GLAVE ASPELLAR BIMPBEZA PROFUNDA GORDENAR DDESOLVAR BROTROS

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

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 basuras, tierra en perimetro 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 grasas coqueado o residuos de alimentos consistente ventilación.

9.- Lavaloza, 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.

TÉCNICO RESPONSABLE
ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

[Firma manuscrita]

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

- 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
- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados.
- 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.
- 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 chequear el seguimiento correspondiente.
- 25.- Otros.

e) BARES Y LOBBY

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA:

31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OHI CIGAR BAR

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q. ROO

TELÉFONO:

SERVICIO RECIBIDO

ASESORIA

CORRECTIVO

PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

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

N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020

FUMIGACIONES GREEN CONTROL



TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMOEBUGLIZACION
- TRAMPAS
- OTROS

ÁREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS

UTENSILIOS DIVERSOS

ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN

CIGAR BAR

the pest extermination specialists

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

GLAFER	ASELLAR	BLANQUEAR	PROFUNDA	ORDENAR	DESINFECTAR	OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al andamiaje 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 basuras.

2.- Área sin desperdicios o basuras, hierba en en perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos

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, pisos, drenajes, llaves y desagües limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.

8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasas cochambre o residuos de alimentos suficiente ventilación.

9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).

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.

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

22.- El cliente prepara 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 chequear el seguimiento correspondiente.

25.- Otros.

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,

19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados,

20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área.

21.- Inspeccionadas en buen estado.

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

RECIBIO SERVICIO

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

GEORGINA ARZATE

RECIBIO SERVICIO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OMI POP BAR

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q. ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORIA

CORRECTIVO

PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

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

N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020

FUMIGACIONES GREEN CONTROL



TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICRONIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMOEULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ÁREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS

UTENSILIOS DIVERSOS

ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN

POP BAR

the pest extermination specialists
control

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANAMIENTO/HIGIENE

GLAVIE ASJELLAR BILMIREZA PROFUNDA GORDENAR DESOLVAR OTROS

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

INSTRUCCIONES: Marcar con una (x) los conceptos que requieran 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 /tapa ajustada, remoción frecuente de basura.

2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en un perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuada.

3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.

b) ALMACENES

4.- Almacenes limpios, organizados, libros de cartones vacíos, basura.

5.- Almacén de bebidas limpios y organizados.

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, y limpio libre de residuos de alimentos y objetos encima de

8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa

9.- Lavavajza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).

11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

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.

TÉCNICO RESPONSABLE
ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

RECIBIO SERVICIO
GEORGINA ARZATE

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

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 ()
18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados. ()
19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libros 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. ()

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

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

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

26.- El cliente preparó adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. ()
27.- Falto por faltar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. ()
28.- Se verificó el reporte de servicio para chequear el seguimiento correspondiente. ()
29.- Otros. ()

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OHI RECEPCIÓN

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q. ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORIA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020

Carre. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539

Cancun, Quintana Roo

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICROINYECCIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMOBULBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ÁREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS

UTENSILIOS DIVERSOS

ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN

RECEPCIÓN

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAIMIENTO/HIGIENE

CLAVE	ASELAR	BIENESTAR	PROFUNDIA	ORDENAR	DESOLAR	OTROS

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

INSTRUCCIONES: Marque con una (x) los conceptos que requieran atención y anote en el cuadro correspondiente la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones.

a) ÁREAS EXTERIORES

1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura /tapa ajustada, remoción

2.- Área sin desperdicios o basura, hielos en un perímetro de las estructuras, estancada

condiciones potencialmente favorable a la nidación de insectos o roedores, mantenimientos

de jardinería adecuada.

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,

8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasas

cochambre o residuos de alimentos consistente ventilación.

9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, olicinas 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,

TÉCNICO RESPONSABLE: ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

[Firma manuscrita]

RECIBIO SERVICIO

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO: GEORGINA ARZATE

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020

Carre. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539

Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

SERVICIO RECIBIDO	ASESORIA	<input checked="" type="checkbox"/>
	CORRECTIVO	<input checked="" type="checkbox"/>
	PREVENTIVO	<input checked="" type="checkbox"/>

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OHI PASILLO HABITACIONES

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCUN, Q. ROO

TELÉFONO: _____

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>
COLOCACIÓN DE CERBOS	<input checked="" type="checkbox"/>
MICRONIZACIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>
FUMIGACIÓN TERMOEBUGLIZACION	<input checked="" type="checkbox"/>
TRAMPAS	<input checked="" type="checkbox"/>
OTROS	<input type="checkbox"/>

ANGLO SAN CL es un Cuartarino 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 litro de agua.

FORMULA:
Cuartarino de amonio de cuarta generación b. p. 100 % Vehículo c.

PHARMA GREEN es un Cuartarino 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

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS

UTENSILIOS DIVERSOS

AREA TOTAL DE SANITIZACION

PASILLO HABITACIONES

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

GLAVIE	
ASEPILLAR	
BILIMPREZA	
PROFUNDA	
GOBIENAR	
DESOLVAR	
ROTROS	

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

INSTRUCCIONES: Marque con una (x) los conceptos que requieran atención y anote en el cuadro correspondiente la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones.

a) AREAS EXTERIORES	()	1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura /tapa ajustada, remoción frecuente de basura.
	()	2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en un perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuada.
	()	3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.
b) ALMACENES	()	4.- Almacenes limpios, organizados, libros 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 PANADERIA	()	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 consistente ventilación.
	()	9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado.
	()	10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de y limpios libres de residuos de alimentos.
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 mesa 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, libros de olor y en buen estado.
	()	19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libros de alimentos y mal olor y en buen estado.
	()	20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área.
g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE	()	21.- Inspeccionadas en buen estado.
	()	22.- El cliente prepare 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 chequear el seguimiento correspondiente.
	()	25.- Otros.

TÉCNICO RESPONSABLE: ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA: _____

RECIBIO SERVICIO: GEORGINA ARZATE

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO: _____

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020

Carre. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539

Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

SERVICIO RECIBIDO	ASESORIA	<input checked="" type="checkbox"/>
	CORRECTIVO	<input checked="" type="checkbox"/>
	PREVENTIVO	<input checked="" type="checkbox"/>

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OHI BARANDALES

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCUN, Q. ROO

TELÉFONO: _____

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>
COLOCACIÓN DE CEBOS	<input type="checkbox"/>
MICRONIZACIÓN	<input type="checkbox"/>
FUMIGACIÓN	<input type="checkbox"/>
TERMOEULORIZACIÓN	<input type="checkbox"/>
TRAMPAS	<input type="checkbox"/>
OTROS	<input type="checkbox"/>

ÁREAS TRATADAS

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 litro de agua.

FORMULA: Cuaternario de amonio de cuarta generación b. p.

Cada litro contiene: 50 % Vehículo c. 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 Vehículo c. b. p.

100 % 20 %

ÁREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS

UTENSILIOS DIVERSOS

ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN

BARANDALES

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	ASPELJAR	BILMIREZA	PROFUNDA	CONDENAR	DIPESOLVAR	OTROS
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al andamiaje 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 /tapa ajustada, remoción frecuente de basura.
- 2.- Área sin desperdicio de basuras, 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 organizados.
- 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 grasas cochambre o residuos de alimentos consistente ventilación.
- 9.- Lavajoz, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de 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.

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OHI AREA PISCINA

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCUN, Q. ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORIA

CORRECTIVO

PREVENTIVO

PRODUCTOS UTILIZADOS

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

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

FUMIGACIONES GREEN CONTROL



TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMO NEBULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

ÁREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS

UTENSILIOS DIVERSOS

ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN

ÁREA PISCINA

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	ASELLAR	BARRERA	PROFUNDA	GOBERNAR	DESOLVAR	OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al andamiaje 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 basuras.

2.- Área sin desperdicios o basuras, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada

condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos

de jardinería adecuada.

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 consistente ventilación.

9.- Lavaloza, 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.

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA:

31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO:

OASIS SMART / OHI GYM

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA EUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q. ROO

TELÉFONO:

SERVICIO RECIBIDO

ASESORIA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539

Cancun, Quintana Roo

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICROGANCIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMOBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ÁREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS

UTENSILIOS DIVERSOS

ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN

GYM

the pest extermination specialists

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	ASELAR	BIEMPEZA	PROFUNDA	COMPLETA	D/DESOLAR	OTROS

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

INSTRUCCIONES: Marcarlos con una (x) los conceptos que requieran 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, hiedra en un perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la nidación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuada.
- 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 organizados.
- 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 grasas cochambre o residuos de alimentos consistente ventilación.
- 9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado.
- 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, librerías de alimentos y mal olor y en buen estado.
- 20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área.

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

- 21.- Inspeccionadas en buen estado.
- 22.- El cliente prepara 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 chequear el seguimiento correspondiente.
- 25.- Otros.

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OHI SPA

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q. ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORIA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ, 23 005 2020

Carr. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539

Cancun, Quintana Roo

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMOEULIZACIÓN

TRAMPAS

OTROS

ÁREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS

UTENSILIOS DIVERSOS

ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN

SPA

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANIAMIENTO/HIGIENE

GLAFE ASPELLAR B/LMPEZA PROFUNDA GORDENAR 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 andamiaje 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 basuras, 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 organizados.

6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso

c) COCINA Y PANADERÍA

7.- Techos, paredes, pisos, drenajes, sillas, bancos, pufs, equipos limpios y en buen estado, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.

8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasa cocinable o residuos de alimentos consistente ventilación.

9.- Lavabos, 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.

TÉCNICO RESPONSABLE
ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

[Firma]

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

()

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OMI BAÑOS PISCINA

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q. ROO

TELÉFONO:

SERVICIO RECIBIDO

ASESORIA

CORRECTIVO

PREVENTIVO



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020

Carr. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539

Cancun, Quintana Roo



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 litro de agua.

FORMULA:
Cada litro contiene:
50 % Vehículo c.
100 % b. p.

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
Vehículo c. b. p.
20 %
100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	UTENSILIOS DIVERSOS	AREA TOTAL DE SANITIZACION	BAÑOS PISCINA

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	ASELAR	BIMPREZA	PROFUNDA	ORDENAR	DISEÑOLAR	OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al andamiaje 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) AREAS 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 perimetro 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 PANADERIA

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 cocinable o residuos de alimentos consistente ventilación.

9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, olicinas 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.

TÉCNICO RESPONSABLE
ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

RECIBIO SERVICIO
GEORGINA ARZATE

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

NOMBRE Y FIRMA

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020

Carril. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539

Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

SERVICIO RECIBIDO	<input checked="" type="checkbox"/>
ASESORIA	<input checked="" type="checkbox"/>
CORRECTIVO	<input checked="" type="checkbox"/>
PREVENTIVO	<input type="checkbox"/>

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OPI SALA DE MAQUINAS DE PISCINA

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUENICA, 4, 77500 CANCUN, Q. ROO

TELÉFONO: _____

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>
COLOCACIÓN DE CEBOS	<input type="checkbox"/>
MICRONIZACIÓN	<input type="checkbox"/>
FUMIGACIÓN	<input type="checkbox"/>
TERMOEULORIZACIÓN	<input type="checkbox"/>
TRAMPAS	<input type="checkbox"/>
OTROS	<input type="checkbox"/>

ÁREAS TRATADAS

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 litro de agua.

FORMULA: Cada litro contiene: Cuaternario de amonio de cuarta generación 100 % Vehículo c. b. p

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

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS

UTENSILIOS DIVERSOS

ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN

SALA DE MAQUINAS DE PISCINA

GLAVE	ASESILLAR	BILMPEEZA	PROFUNDA	COMPLETAR	DESOLVAR	OTROS

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANAMIENTO/HIGIENE

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al andamiaje 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	b) ALMACENES	c) COCINA Y PANADERÍA	d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO
1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2.- Área sin desperdicios o basuras, 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.	4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. 5.- Almacén de bebidas limpios y organizados. 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	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 consistente ventilación. 9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado. 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	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.
1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura. 2.- Área sin desperdicios o basuras, 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.	4.- Almacenes limpios, organizados, libres de cartones vacíos, basura. 5.- Almacén de bebidas limpios y organizados. 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	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 consistente ventilación. 9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado. 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de ellos (cajas de cartón).	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.
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	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.	22.- El cliente prepara 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 chequear el seguimiento correspondiente.
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	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.	22.- El cliente prepara 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 chequear el seguimiento correspondiente.
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	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.	22.- El cliente prepara 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 chequear el seguimiento correspondiente.

TÉCNICO RESPONSABLE: ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA: _____

RECIBIO SERVICIO: GEORGINA ARZATE

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO: _____

CONSTANCIA DE DESINFECCION Y SANITIZACION

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OMI DOS LUNAS

DIRECCION: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCUN, Q. ROO

TELÉFONO:

SERVICIO RECIBIDO

ASESORIA

CORRECTIVO

PREVENTIVO

greencontrol
the pest extermination specialists

FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020

Caret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539

Cancun, Quintana Roo

TIPOS DE APLICACION

- ASPERSION
- COLOCACION DE CEBOS
- MICRONIZACION
- FUMIGACION
- TERMOBULBULACION
- TRAMPAS
- OTROS

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS

UTENSILIOS DIVERSOS

AREA TOTAL DE SANITIZACION

DOS LUNAS

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAIMIENTO/HIGIENE

GLAVE ASELLAR BIAJMEZA PROFUNDA GOBIENAR DESOLVAR EJOtros

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al andamiaje 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

freccente de basura.

2.- Área sin desperdicios o basura, hierba en un perimetro de las estructuras, estacada

condiciones potencialmente favorables a la anidación de insectos o roedores, mantenimientos

de jardinería adecuada.

3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.

b) ALMACENES

4.- Almacenes limpios, organizados, libros de cartones vacíos, basura.

5.- Almacén de bebidas limpios y organizados.

6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso

c) COCINA Y PANADERIA

7.- Techos, paredes, lucas 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 consistente ventilación.

9.- Lavaloza, 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.

TÉCNICO RESPONSABLE
ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

[Firma]

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

Nº Lic. 046 AQ. 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

ASESORIA	<input checked="" type="checkbox"/>
CORRECTIVO	<input checked="" type="checkbox"/>
PREVENTIVO	<input checked="" type="checkbox"/>
SERVICIO RECIBIDO	

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM SALÓN COBA

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUENICA, 4, 77500 CANCUN, Q. ROO

TELÉFONO: _____

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEROS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMOBULIZACIÓN

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 litro 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	EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	UTENSILIOS DIVERSOS	ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN	SALÓN COBA

GLAYE	ASELLAR	BLANQUEZA	PROFUNDA	GOBENAR	D)DESOLVAR	EJOTROS

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al andamiento 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	b) ALMACENES	c) COCINA Y PANADERÍA	d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO
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, hiebra en en perimetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la antelación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado. 3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	4.- Almacenes limpios, organizados, libros de cartones vacíos, basura. 5.- Almacén de bebidas limpios y organizado. 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	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 grasas cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación. 9.- Lavaloza, 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).	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.
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	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.	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 chequear el seguimiento correspondiente.	25.- Otros.

TÉCNICO RESPONSABLE
ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

RECIBIO SERVICIO
GEORGINA ARZATE

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

Nº Lic. 046 AQ. 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

ASESORIA	<input checked="" type="checkbox"/>
CORRECTIVO	<input checked="" type="checkbox"/>
PREVENTIVO	<input checked="" type="checkbox"/>
SERVICIO RECIBIDO	

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM SALÓN AKUMAL

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q. ROO

TELÉFONO: _____

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMOREBUJACIÓN

TRAMPAS

OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuaternario de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalentemente a 500,000 ppm)

DOSIS: Para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro 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	EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	UTENSILIOS DIVERSOS	ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN	SALÓN AKUMAL

GLAYE	ANSELLAR	B/LIMPIEZA	PROFUNDA	COMDENAR	D/DESOLAR	EGOTROS

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias, sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al andamiaje 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	b) ALMACENES	c) COCINA Y PANADERÍA	d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO
1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura.	4.- Almacenes limpios, organizados, libros de cartones vacíos, basura.	7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado.
2.- Área sin desperdicios o basura, hiebra en un perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la antelación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado.	5.- Almacén de bebidas limpios y organizado.	8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasas coque o residuos de alimentos consistente ventilación.	12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.
3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.	13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ellos (cajas de cartón).
1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basura.	7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de y limpios libres de residuos de alimentos.	14.- Techos, paredes, mesas y bancos limpios y en buen estado.
2.- Área sin desperdicios o basura, hiebra en un perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la antelación de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuado.	8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasas coque o residuos de alimentos consistente ventilación.	11.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libros de olor y en buen estado.	15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.
3.- Puertas exteriores, ventanas, paredes, estructuras, mallas en buen estado.	9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.	12.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libros de olor y en buen estado.	16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios.
4.- Almacenes limpios, organizados, libros de cartones vacíos, basura.	10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de y limpios libres de residuos de alimentos.	13.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libros de olor y en buen estado.	17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados
5.- Almacén de bebidas limpios y organizado.	11.- Techos, paredes, mesas y bancos limpios y en buen estado.	14.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.	18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libros de olor y en buen estado.
6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso	12.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libros de olor y en buen estado.	15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.	19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libros de olor y en buen estado.
7.- Techos, paredes, luces y drenajes limpios, bien reparados, áreas sin mal olor, con suficiente ventilación.	13.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libros de olor y en buen estado.	16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios.	20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área.
8.- Equipo de cocina, equipos para la reparación de alimentos limpios y sin grasas coque o residuos de alimentos consistente ventilación.	14.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.	17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados	21.- Inspeccionadas en buen estado.
9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de residuos de alimentos.	15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.	18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libros de olor y en buen estado.	22.- El cliente prepare adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes.
10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de y limpios libres de residuos de alimentos.	16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios.	19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libros de olor y en buen estado.	23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso.
11.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado.	17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados	20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área.	24.- Se verificó el reporte de servicio para chequear el seguimiento correspondiente.
12.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.	18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libros de olor y en buen estado.	21.- Inspeccionadas en buen estado.	25.- Otros
13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, ellos (cajas de cartón).	19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libros de olor y en buen estado.	22.- El cliente prepare adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes.	
14.- Techos, paredes, mesas y bancos limpios y en buen estado.	20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área.	23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso.	
15.- Áreas sin mal olor, con ventilación adecuada y buena iluminación.	21.- Inspeccionadas en buen estado.	24.- Se verificó el reporte de servicio para chequear el seguimiento correspondiente.	
16.- Alacenas de almacenaje, estantería, cajones, tarjas, dispensadores de bebidas, máquinas de hielo, botes de basura y otros equipos limpios.	22.- El cliente prepare adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes.		
17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados	23.- Falto por fumigar algún área o alacena por falta de llaves de acceso.		
18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados, libros de olor y en buen estado.	24.- Se verificó el reporte de servicio para chequear el seguimiento correspondiente.		
19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libros de olor y en buen estado.			
20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área.			
21.- Inspeccionadas en buen estado.			
22.- El cliente prepare 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 chequear el seguimiento correspondiente.			
25.- Otros			

TÉCNICO RESPONSABLE: ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

RECIBIO SERVICIO: GEORGINA ARZATE

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL
 N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020
 Carre. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

SERVICIO RECIBIDO **ASESORIA**
CORRECTIVO
PREVENTIVO

FECHA: 31 JULIO 2021
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM SALÓN TULUM 1
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCUN, Q. ROO
 TELÉFONO: _____

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MIGRANIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMOBULBULACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

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

FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuaternario de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c.
 100 %

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

DOSIS: Sancamiento 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
 Vehículo c. b. p

20 %
 100 %

ÁREAS TRATADAS	EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	UTENSILIOS DIVERSOS	ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN	SALÓN TULUM 1

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAIMIENTO/HIGIENE

GLAVE	ASELLAR	BILMIREZA	PROFUNDA	GORDEÑAR	D/DESOLVAR	¡¡OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al andamiento 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 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 grasas cochambre o residuos de alimentos consumiente ventilación.
 9.- Lavadora, tarjas, máquinas de hielo, olicinas y sus alrededores en buen estado
 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, libras de olor y en buen estado.
 19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados, libras 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 prepara 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 chequear el seguimiento correspondiente.
 25.- Otros.

TÉCNICO RESPONSABLE
 ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

RECIBIO SERVICIO
 GEORGINA ARZATE
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL
N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020
Carre. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

SERVICIO RECIBIDO
 ASESORIA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM SALÓN TULUM 2

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q. ROO

TELÉFONO: _____

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEBOS

FUMIGACIÓN

TERMOEVBULIZACION

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 litro 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 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	UTENSILIOS DIVERSOS	AREA TOTAL DE SANITACION	SALÓN TULUM 2
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANEAMIENTO/HIGIENE

GLAFE	ASELLAR	BIMARMEZA	PROFUNDA	ORDENAR	DIPESOLVAR	OTROS
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al andamiaje 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) AREAS EXTERIORES

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

b) ALMACENES

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

c) COCINA Y PANADERIA

- 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 grasas cochambre o residuos de alimentos consultante ventilación.
- 9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado
- 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 prepara 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 chequear el seguimiento correspondiente.
- 25.- Otros.

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE
NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA
NOMBRE Y FIRMA

TÉCNICO RESPONSABLE

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM SALÓN TULUM 3

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q. ROO

TELÉFONO: _____

SERVICIO RECIBIDO

ASESORÍA

CORRECTIVO

PREVENTIVO

FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020

Carril. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539

Cancun, Quintana Roo



TIPOS DE APLICACIÓN

- ASPERSIÓN
- COLOCACIÓN DE CEBOS
- MICROCANALIZACIÓN
- FUMIGACIÓN
- TERMOEULIZACIÓN
- TRAMPAS
- OTROS

ÁREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS

UTENSILIOS DIVERSOS

ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN

SALÓN TULUM 3

the pest extermination specialists
control

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANAMIENTO/HIGIENE

GLAYE	ASELAR	BLIMPEZA	PROFUNDA	GOBENAR	D/DESOLVAR	ROTROS
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructura y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al andamiento 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 /tapa ajustada, remoción frecuente de basura.

2.- Área sin desperdicios o basura, hiedra 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 vacíos, basura.

5.- Almacén de bebidas limpios y organizados.

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 grasas coqueado o residuos de alimentos consistente ventilación.

9.- Lavavoz, 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.

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

- 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
- 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.
- 22.- El cliente prepere 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 chequear el seguimiento correspondiente.
- 25.- Otros.

CONSTANCIA DE DESINFECCION Y SANITIZACION



FUMIGACIONES GREEN CONTROL
 N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020
 Carret. Cancun-Leona Vicario KM 22 C.P. 77539
 Cancun, Quintana Roo

PRODUCTOS UTILIZADOS

ASORIA	<input checked="" type="checkbox"/>
CORRECTIVO	<input checked="" type="checkbox"/>
PREVENTIVO	<input checked="" type="checkbox"/>

SERVICIO RECIBIDO

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM BAÑOS SALONES

DIRECCION: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCUN, Q. ROO

TELÉFONO: _____

- TIPOS DE APLICACIÓN
- ASPERSIÓN
 - COLOCACIÓN DE CEROS
 - MICRONIZACIÓN
 - FUMIGACIÓN
 - TERMOBULBULACIÓN
 - TRAMPAS
 - OTROS

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

FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuartarino de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c. b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuartarino de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm) para la desinfección de superficies.

DOSIS: Sanamiento 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 Vehículo c. b. p 100 %

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	UTENSILIOS DIVERSOS	ÁREA TOTAL DE SANITIZACION	BAÑOS SALONES
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	ASELAR	BIEMPEZA	PROFUNDA	GOBERNAR	DESOLVAR	OTROS
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias, sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al andamiaje 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) AREAS 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 nidación 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 organizados.
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso.

c) COCINA Y PANADERIA

- 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 consistente ventilación.
- 9.- Lavafloja, 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.

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCION Y SANITIZACION



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

SERVICIO RECIBIDO

ASORIA

CORRECTIVO

PREVENTIVO

FECHA: 31 JULIO 2021.

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM BODEGA SALONES

DIRECCION: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCUN, Q. ROO

TELÉFONO:

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN

COLOCACIÓN DE CEROS

MICRONIZACIÓN

FUMIGACIÓN

TERMOBULIZACION

TRAMPAS

OTROS

AREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS

UTENSILIOS DIVERSOS

AREA TOTAL DE SANITIZACION

BODEGA SALONES

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	ASELAR	BAÑADERIA	PROFUNDA	GOBERNAR	IMPRESIONAR	OTROS

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al andamiaje 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) AREAS 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 basuras, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la nidación 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 organizados.
- 6.- Objetos almacenados a una altura mínima de 15 cm del piso

c) COCINA Y PANADERIA

- 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
- 9.- Lavadora, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado
- 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de y limpios libres de residuos de alimentos.
- 11.- Cajas de cartón.

d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO

- 12.- Techos, paredes, mesas, sillas, bancos, pisos, drenajes, equipos limpios y en buen estado.
- 13.- Estaciones de servicio, barra de servicio, alacenas, gabinetes, estantería, área de cajas limpias, organizadas y en buen estado.

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

SERVICIO RECIBIDO **ASESORIA**
CORRECTIVO
PREVENTIVO

FECHA: 31 JULIO 2021
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM SALA DE MAQUINAS
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCUN, Q. ROO
 TELÉFONO: _____

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMOBULBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuartarino 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 litro de agua.
FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuartarino de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c. b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuartarino de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
DOSIS: Sanamiento 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

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	UTENSILIOS DIVERSOS	AREA TOTAL DE SANITIZACION	SALA DE MAQUINAS
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	ASELLAR	BALNEARIA	PROBADA	GOBERNAR	DESOLAR	OTROS
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

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

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

a) AREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura /tapa ajustada, remoción frecuente de basura.
- 2.- Área sin desperdicios o basuras, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la infestación 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 PANADERIA

- 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 consistente ventilación.
- 9.- Lavaloza, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado y limpios libres de 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.

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic: 046 AQ 23 005 2020

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

SERVICIO RECIBIDO

ASESORIA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM OFICINA MANTENIMIENTO

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCUN, Q. ROO

TELÉFONO: _____

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBOS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMOBULBULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuartarino 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 litro de agua.

FORMULA:

Cada litro contiene:
 Cuartarino de amonio de cuarta generación 50 %
 Vehículo c. 100 %
 b. p

PHARMA GREEN es un Cuartarino 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

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	UTENSILIOS DIVERSOS	AREA TOTAL DE SANITIZACION	OFICINA MANTENIMIENTO
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANAMIENTO/HIGIENE

GLAVE	AGSLLAR	BILMPEZA	PROFNDA	GORDEMAR	D)DESOLVAR	EPOTROS
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

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

INSTRUCCIONES: Marque con una (x) los conceptos que requieran atención y anote el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones.

a) AREAS 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 plañería adecuada.

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 PANADERIA

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 grasas cochambre o residuos de alimentos consumiente ventilación.

9.- Lavadora, 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, alcenas, 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 prepara 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 chequear el seguimiento correspondiente.

25.- Otros.

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

SERVICIO RECIBIDO
 ASESORIA **CORRECTIVO**
 PREVENTIVO

FECHA: 31 JULIO 2021
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM LOCKERS
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCÚN, Q. ROO
 TELÉFONO: _____

TIPOS DE APLICACIÓN
 ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CEBS
 MICRONIZACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMOBULIZACION
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuartarmino 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 litro de agua.
 Cada litro contiene:
 Cuartarmino de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c. b. p 100 %

PHARMA GREEN es un Cuartarmino de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm) DOSIS: Sancamiento 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 Vehículo c. b. p 100 %

ÁREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	UTENSILIOS DIVERSOS	ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN	LOCKERS
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	ASELLAR	BALMPEZA	PROPVEDA	GORDEAR	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 andamiaje y reproducción de plagas.

INSTRUCCIONES: Marcar con una (x) los conceptos que requieran atención y anotar el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones.

a) ÁREAS EXTERIORES	b) ALMACENES	c) COCINA Y PANADERÍA	d) COMEDOR Y CENTROS DE CONSUMO	e) BARES Y LOBBY	f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS	g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE	h) RECIBIO SERVICIO
1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basuras. 2.- Área sin desperdicios o basura, hierba 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.	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.	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 9.- Lavadora, tarjas, máquinas y sus alrededores en buen estado 10.- Parte superior de los equipos sin residuos de alimentos y objetos encima de Y limpios libres de residuos de alimentos.	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.	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.	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, libras 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. 22.- El cliente preparo adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes. 23.- Falto por faltar algún área o alacena por falta de llaves de acceso. 24.- Se verificó el reporte de servicio para chequear el seguimiento correspondiente. 25.- Otros.	_____ _____ _____

TÉCNICO RESPONSABLE
 ROBERTO REVINOSO SEPULVEDA
 NOMBRE Y FIRMA

RECIBIO SERVICIO
 GEORGINA ARZATE
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ 23 005 2020

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

PRODUCTOS UTILIZADOS

SERVICIO RECIBIDO	<input checked="" type="checkbox"/>
ASESORIA	<input checked="" type="checkbox"/>
CORRECTIVO	<input checked="" type="checkbox"/>
PREVENTIVO	<input checked="" type="checkbox"/>

FECHA: 31 JULIO 2021

ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM OFICINA AMA DE LLAVES

DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCUN, Q. ROO

TELÉFONO: _____

TIPOS DE APLICACIÓN

ASPERSIÓN	<input checked="" type="checkbox"/>
COLOCACIÓN DE CERBOS	<input type="checkbox"/>
MICRONIZACIÓN	<input type="checkbox"/>
FUMIGACIÓN	<input type="checkbox"/>
TERMOBULBULACIÓN	<input type="checkbox"/>
TRAMPAS	<input type="checkbox"/>
OTROS	<input type="checkbox"/>

ÁREAS TRATADAS

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	_____
UTENSILIOS DIVERSOS	_____
ÁREA TOTAL DE SANITIZACIÓN	_____
OFICINA AMA DE LLAVES	_____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANAMIENTO/HIGIENE

GLABE	_____
ASELLAR	_____
BILMPEZA	_____
PROFUNDA	_____
GORDERAR	_____
D)DESOLAR	_____
E)OTROS	_____

Este reporte es confidencial, se elabora para identificar deficiencias, sanitarias, defectos en estructuras y prácticas incorrectas del almacenaje, que contribuyen al andamiaje 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 e/ropa ajustada, remoción frecuente de basuras.

2.- Área sin desperdicios o basuras, hiedra en perimetro 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

9.- Lavadora, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

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

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.

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REVINOSO SEPULVEDA

[Firma manuscrita]

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE

NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

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, cajas, tarjas, dispensadores de bebidas.	()
17.- Tapetes de pisos y drenajes limpios, sin obstrucción o inundados	()
18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados.	()
19.- Lockers de empleados, comedor de empleados limpios, ordenados, ventilados.	()
20.- Basureros con tapas y tapados y suficiente cantidad para el área.	()
21.- Inspeccionadas en buen estado.	()
22.- El cliente prepara adecuadamente el área para poder llevar a cabo los servicios de fumigación correspondientes.	()
23.- Falto por faltar algún área o alacena por falta de llaves de acceso.	()
24.- Se verificó el reporte de servicio para chequear el seguimiento correspondiente.	()
25.- Otros.	()

e) BARES Y LOBBY

f) BAÑOS Y CUARTOS DE LOCKERS DE EMPLEADOS

g) PREPARACIÓN POR PARTE DEL CLIENTE

CONSTANCIA DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN



FUMIGACIONES GREEN CONTROL

N° Lic. 046 AQ. 23 005 2020

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

SERVICIO RECIBIDO
 ASESORIA
 CORRECTIVO
 PREVENTIVO

FECHA: 31 JULIO 2021
 ESTABLECIMIENTO: OASIS SMART / OSM ROPERIA GENERAL
 DIRECCIÓN: AV TULUM 4, CAPILLA ECUMENICA, 4, 77500 CANCUN, Q. ROO
 TELÉFONO: _____

TIPOS DE APLICACIÓN
 ASPERSIÓN
 COLOCACIÓN DE CERBOS
 MICROFILMACIÓN
 FUMIGACIÓN
 TERMOEULIZACIÓN
 TRAMPAS
 OTROS

ANGLO SAN CL es un Cuartamto de Amonio de cuarta generación con una concentración del 50% (equivalente a 500,000 ppm) para la desinfección de superficies con alto riesgo de contaminación, se recomienda 1 ml para 1 litro de agua.
 FORMULA:
 Cada litro contiene:
 Cuartamto de amonio de cuarta generación 50 % Vehículo c. b. p. 100 %

PHARMA GREEN es un Cuartamto de Amonio de cuarta generación con una concentración del 20% (equivalente a 200,000 ppm)
 DOSIS: Sancimiento 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

EQUIPAMIENTOS DIVERSOS	AREA TOTAL DE SANITIZACION	ROPERIA GENERAL
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES DE SANAMIENTO/HIGIENE

CLAVE	ASELLAR	BIMPREZA	PROFUNDA	GOBERNAR	D)RSOLVAR	E)OTROS
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____	_____

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

INSTRUCCIONES: Marcarlos con una (x) los conceptos que requirieren atención y anotamos el código correspondiente a la acción en cuadro sombreado anotamos las recomendaciones.

a) AREAS EXTERIORES

- 1.- Área de carga y descarga cámaras de basura, botes de basura c/tapa ajustada, remoción frecuente de basuras.
- 2.- Área sin desperdicios o basuras, hierba en el perímetro de las estructuras, estancada condiciones potencialmente favorables a la adición de insectos o roedores, mantenimientos de jardinería adecuada.
- 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 PANADERIA

- 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 grasas cochambre o residuos de alimentos consiguiente ventilación.
- 9.- Lavabos, tarjas, máquinas de hielo, oficinas y sus alrededores en buen estado

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.

TÉCNICO RESPONSABLE

ROBERTO REYNOSO SEPULVEDA

[Firma manuscrita]

RECIBIO SERVICIO

GEORGINA ARZATE
 NOMBRE, FIRMA Y PUESTO

- 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, 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
- 18.- Baños de empleados y baños públicos, limpios, secos, con luz bien ventilados.
- 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.
- 22.- El cliente prepara 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 chequear el seguimiento correspondiente.
- 25.- Otros.

