

ESTABLECIMIENTO

SEDE / ÁREA

MES Y AÑO

ELABORADO POR

CÓMO SE DILIGENCIA ESTE FORMATO

1. Recorre el área con el formato en mano y marca una X en Sí, No o N/A. No lo llenes de memoria en la oficina.
2. Las plagas no entran por el centro de la cocina: revisa primero desagües, puerta de servicio y zona de basuras.
3. Cada No exige observación, responsable y fecha límite. Sin esos tres datos el hallazgo no se puede cerrar.
4. Archiva junto a este formato el informe del proveedor de control de plagas y el plano de dispositivos vigente.
5. Frecuencia sugerida: semanal para restaurantes y hoteles; quincenal para plantas con proveedor externo mensual.

Las casillas color crema son para diligenciar · la fila gris es un EJEMPLO, bórrala antes de usar · Marco normativo: Resolución 2674 de 2013, Art. 26 numeral 5 · Programa de control integrado de plagas (BPM)

ÍTEM	ASPECTO A VERIFICAR	SÍ	NO	N/A	OBSERVACIÓN / ACCIÓN CORRECTIVA	RESPONSABLE	FECHA LÍMITE
1	Instalaciones libres de evidencia de plagas	☐	☐	☐			
2	Puertas en buen estado y cierre adecuado	☐	☐	☐			
3	Ventanas con barreras / mallas íntegras	☐	☐	☐			
4	Desagües protegidos contra ingreso de plagas	☐	☐	☐			
5	Ausencia de excrementos de roedores	☐	☐	☐			
6	Ausencia de insectos vivos o muertos	☐	☐	☐			
7	Materias primas protegidas y sobre estibas	☐	☐	☐			
8	Residuos correctamente manejados y zona de basuras limpia	☐	☐	☐			
9	Dispositivos de monitoreo en buen estado e identificados	☐	☐	☐			
10	Plano de dispositivos actualizado y disponible	☐	☐	☐			
		☐	☐	☐			
		☐	☐	☐			
		☐	☐	☐			
		☐	☐	☐			

FIRMA DE QUIEN INSPECCIONA: _____

FIRMA DE QUIEN VERIFICA: _____

¿Y si este registro se llenara solo, con foto, hora y responsable?

En ZaniAp el operario lo registra desde el celular parado frente al equipo. Queda con evidencia, no se puede editar después y sale exportado cuando llega la visita.

zaniap.com · 30 días gratis, sin tarjeta y sin instalar nada