Julio torres vega	**CERTIFICACION**

Bucaramanga, 6 de Diciembre de 2021

Subcomisario
MARY NELBA CASTRO ROJAS
SubComisaria Policía Nacional
CENTRO VACACIONAL ASTURIAS
Floridablanca

Referencia: PROCEDIMIENTO LIMPIEZA TRAMPA DE GRASAS

Por medio de la presente me permito certificar que durante el mes de noviembre de 2021 se efectuó el procedimiento de limpieza de la trampa de grasas tal y como consta en el instructivo, ya que esto hace parte de la rutina de mantenimiento, el cual se describe a continuación.

1. Inspección a los componentes de la trampa de grasa cuando se quita la tapa.
2. Se introduce un tarugo de madera o un palo de medición en la trampa de grasa
3. Se usa una cubeta pequeña para sacar el agua estancada del tanque de la trampa de grasa.
4. Usando la cubeta pequeña saca los desechos de la trampa de grasas.
5. Raspa la superficie de la tapa y de los costados de la trampa con la cubeta
6. Usa jabón y agua a temperatura ambiente para limpiar la superficie de la tapa, los costados de la trampa y sus componentes
7. Instala los componentes de la trampa siguiendo el diagrama

El cumplimiento a esta actividad, permite que no lleguen moscas al interior del área de cocina

Cordialmente,

GERARDO ORTEGA
Administrador

Proyectó: Claudia Yaneth Patiño León – Especialista en Salud Ocupacional