Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	CONTROL DE PLAGAS	Version.: 00
	Elaboró: Dir. Administrativo Ing. Coord. HSEQ.	Codigo.: FSA -
	Aprobò:- Gerente	Pagina 1 de 1

RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Angelica Castro MES: Febrero AÑO: 2026

	ÁREA	PLAGA ENCONTRADA		SEMANA				ACCIÓN CORRECTIVA
A	**ÁREA DE COCINA**			1	2	3	4	
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.				C	C	C		
1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.			C	C	C		
2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.			C	C	C		
3	Debajo de la estufa.			C	C	C		
4	En las bandejas de la estufa.			C	C	C		
5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes			C	C	C		
6	Debajo de la estantería			C	C	C		
7	Dentro y en el contorno de la campana extractora			C	C	C		
8	Dentro y alrededor de la caneca.			C	C	C		
9	Debajo del lavaplatos			C	C	C		
10	En el techo falso de la cocina			C	C	C		
B	**ÁREA DE ALMACEN DE ALIMENTOS**							
11	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.			C	C	C		
12	Debajo y en los entrepaños de la estantería			C	C	C		
13	Debajo de las estibas			C	C	C		
14	Dentro de las canastillas			C	C	C		
C	**DEPÓSITO DE RESIDUOS**							
15	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.			C	C	C		
16	Dentro y alrededor de la caneca.			C	C	C		
D	**SALÓN COMEDOR Y OFICINAS**							
17	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.			C	C	C		
18	Dentro y fuera de los gabinetes			C	C	C		
E	**BAÑOS**							
19	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.			C	C	C		
20	Cisterna e inodoro			C	C	C		

Elaboró:		Reviso:	Aprobó:	Fecha Aprobación

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	GESTIÓN NUTRICIONAL	CÓDIGO: FGN-01
	VERIFICACIÓN DE CONTROL PREVENTIVO Y FÍSICO DE PLAGAS	VERSIÓN: 01
		Página 1 de 1

CENTRO DE COSTO/CLIENTE: HUS- Servicio de Alimentos FECHA: 04/Febrero/2026

ÁREA		CONTROL IMPLEMENTADO	C	NC	NA	MEDIDA CORRECTIVA	RESPONSABLE	VERIFICÓ	FECHA VERIFICACIÓN
EXTERIORES	ALREDEDORES Y ACCESOS	Alrededores y vías de acceso libres de empozamiento de agua	X				Angelica	Angelica	04/02/26
		Las puertas son de superficie lisa y material lavable	X				Angelica	Angelica	04/02/26
		Las aberturas de ventanas hacie el exterior estan cubiertas con malla anti-insectos	X				Angelica	Angelica	04/02/26
		Control de maleza	X				Angelica	Angelica	04/02/26
	MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	Recipientes de material adecuado, tapados y limpios	X				Angelica	Angelica	04/02/26
		Residuos solidos retirados.	X				Angelica	Angelica	04/02/26
INTERIORES	EDIFICACIONES E INSTALACIONES	Pisos libres de grietas y con pendiente suficiente para evitar la acumulación de humedad	X				Angelica	Angelica	04/02/26
		Muros interiores lisos libres de ranuras y de material lavable	X				Angelica	Angelica	04/02/26
		Techos y paredes sin desprendimiento superficial	X				Angelica	Angelica	04/02/26
		Ausencia de condensación	X				Angelica	Angelica	04/02/26
		Ventilacion adecuada y mantenida en buen estado de limpieza	X				Angelica	Angelica	04/02/26
		Sanitarios en buenas condiciones	X				Angelica	Angelica	04/02/26
		Las puertas de acceso directo desde el exterior son independientes al área de manipulación de alimentos	X				Angelica	Angelica	04/02/26
		Iluminación de calidad e intensidad requerida	X				Angelica	Angelica	04/02/26
		Iluminarias protegidas para evitar contaminación en caso de ruptura.	X				Angelica	Angelica	04/02/26
		Ventilación adecuada y sin olores	X				Angelica	Angelica	04/02/26
		Casilleros que se vacían y limpien regularmente	X				Angelica	Angelica	04/02/26
	ESTADO DE LIMPIEZA	Se encuentran las áreas limpias de acuerdo al proceso	X				Angelica	Angelica	04/02/26
		Ausencia de materiales ajenos al proceso	X				Angelica	Angelica	04/02/26
		Conducción de cableado cerradas y limpias	X				Angelica	Angelica	04/02/26
		Trampa de grasa cerrada y sin mal olor	X				Angelica	Angelica	04/02/26
		Lugar adecuado y limpio para utensilio de aseo	X				Angelica	Angelica	04/02/26
	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	Contenedores adecuados para la protección de materias primas contra la contaminación por plagas	X				Angelica	Angelica	04/02/26
		Almacenamiento en estibas plásticas	X				Angelica	Angelica	04/02/26
		En los techos y paredes no existe condensación	X				Angelica	Angelica	04/02/26

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	GESTIÓN NUTRICIONAL	CÓDIGO: FGN-01
		VERSIÓN: 01
	VERIFICACIÓN DE CONTROL PREVENTIVO Y FÍSICO DE PLAGAS	Página 1 de 1

CENTRO DE COSTO/CLIENTE: HUE- servicio de Alimentos FECHA: 11 Febrero 2026

ÁREA		CONTROL IMPLEMENTADO	C	NC	NA	MEDIDA CORRECTIVA	RESPONSABLE	VERIFICÓ	FECHA VERIFICACIÓN
EXTERIORES	ALREDEDORES Y ACCESOS	Alrededores y vías de acceso libres de empozamiento de agua	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
		Las puertas son de superficie lisa y material lavable	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
		Las aberturas de ventanas hacie el exterior estan cubiertas con malla anti-insectos	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
		Control de maleza	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
	MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	Recipientes de material adecuado, tapados y limpios	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
		Residuos solidos retirados.	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
INTERIORES	EDIFICACIONES E INSTALACIONES	Pisos libres de grietas y con pendiente suficiente para evitar la acumulación de humedad	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
		Muros interiores lisos libres de ranuras y de material lavable	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
		Techos y paredes sin desprendimiento superficial	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
		Ausencia de condensación	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
		Ventilacion adecuada y mantenida en buen estado de limpieza	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
		Sanitarios en buenas condiciones	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
		Las puertas de acceso directo desde el exterior son independientes al área de manipulación de alimentos	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
		Iluminación de calidad e intensidad requerida	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
		Iluminarias protegidas para evitar contaminación en caso de ruptura.	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
		Ventilación adecuada y sin olores	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
		Casilleros que se vacían y limpien regularmente	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
	ESTADO DE LIMPIEZA	Se encuentran las áreas limpias de acuerdo al proceso	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
		Ausencia de materiales ajenos al proceso	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
		Conducción de cableado cerradas y limpias	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
		Trampa de grasa cerrada y sin mal olor	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
		Lugar adecuado y limpio para utensilio de aseo	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	Contenedores adecuados para la protección de materias primas contra la contaminación por plagas	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
		Almacenamiento en estibas plásticas	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26
		En los techos y paredes no existe condensación	X				Dayana C	Dayana C	11/02/26

Mediterránea FACILITY MANAGEMENT S.A.S	GESTIÓN NUTRICIONAL	CÓDIGO: FGN-01
	VERIFICACIÓN DE CONTROL PREVENTIVO Y FÍSICO DE PLAGAS	VERSIÓN: 01
		Página 1 de 1

CENTRO DE COSTO/CLIENTE: HUS- Servicio de Alimentos — FECHA: 18 Febrero 2026

ÁREA		CONTROL IMPLEMENTADO	C	NC	NA	MEDIDA CORRECTIVA	RESPONSABLE	VERIFICÓ	FECHA VERIFICACIÓN
EXTERIORES	ALREDEDORES Y ACCESOS	Alrededores y vías de acceso libres de empozamiento de agua	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26
		Las puertas son de superficie lisa y material lavable	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26
		Las aberturas de ventanas hacie el exterior estan cubiertas con malla anti-insectos	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26
		Control de maleza	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26
	MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	Recipientes de material adecuado, tapados y limpios	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26
		Residuos solidos retirados.	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26
INTERIORES	EDIFICACIONES E INSTALACIONES	Pisos libres de grietas y con pendiente suficiente para evitar la acumulación de humedad	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26
		Muros interiores lisos libres de ranuras y de material lavable	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26
		Techos y paredes sin desprendimiento superficial	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26
		Ausencia de condensación	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26
		Ventilacion adecuada y mantenida en buen estado de limpieza	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26
		Sanitarios en buenas condiciones	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26
		Las puertas de acceso directo desde el exterior son independientes al área de manipulación de alimentos	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26
		Iluminación de calidad e intensidad requerida	X				Angelica C	Angel C	18/02/26
		Iluminarias protegidas para evitar contaminación en caso de ruptura.	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26
		Ventilación adecuada y sin olores	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26
		Casilleros que se vacían y limpien regularmente	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26
	ESTADO DE LIMPIEZA	Se encuentran las áreas limpias de acuerdo al proceso	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26
		Ausencia de materiales ajenos al proceso	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26
		Conducción de cableado cerradas y limpias	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26
		Trampa de grasa cerrada y sin mal olor	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26
		Lugar adecuado y limpio para utensilio de aseo	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26
	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	Contenedores adecuados para la protección de materias primas contra la contaminación por plagas	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26
		Almacenamiento en estibas plásticas	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26
		En los techos y paredes no existe condensación	X				Angelica C	Angelica C	18/02/26