OBSERVACIONES:

PASOS:

1. Revisar el estado de cada uno de los sifones, rejillas, anjeos, techos falsos y se protegerán todas las aberturas del establecimiento (puertas, ventanas, RESTAURANTE Y CAFETERIA NIKOPAO compuertas, ductos de ventilación, entre otros) hacia el exterior, con malla y/o cedazo plástico o metálico. Se mantendrán todas las paredes aislantes cubiertas y selladas. Se protegerá el espacio que queda entre la pared y el techo, si lo hay, con cedazo (plástico o metálico) o con espuma de poliuretano. Se instalarán láminas de metal o de hule en la parte de abajo de todas las puertas que dan al exterior del establecimiento Es obligatorio mantener libre al establecimiento de perros, gatos o cualquier otro animal.

2. Se aplicarán buenas prácticas de almacenamiento en las bodegas de materias primas y producto terminado: Se dejará un espacio de 45 cm de ancho, entre paredes y filas de productos. Mantener recipientes de materias primas y/o de productos terminados bien cerrados. Tener buena iluminación. Hacer rotación de materiales almacenados

3. Todos los recipientes recolectores de residuos se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer. Eliminar lugares aptos para albergar plagas. Eliminar las esquinas oscuras. Proteger paredes y techos falsos. Mantener el equipo alejado de paredes y procurar que exista cierta distancia entre éste y el piso para facilitar la inspección. Evacuar todo material ajeno a la actividad inservible, para evitar que se conviertan en nido de algún tipo de vector.

PROCEDIMIENTO No		ACTIVIDAD: **CONTROL QUIMICO DE DESINSECTACION Y DESRATIZACION**	
RESPONSABLE:			
OPERACIÓN	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**PROCEDIMIENTOS**

Scanned with CamScanner