REFERENCIA DE PLAGAS PARA RESTAURANTES · HERRAMIENTA GRATUITA

Lista de autoinspección estación por estación

Recorra la cocina como lo hace un inspector, estación por estación, en diez minutos a la semana y dos minutos al día. Cada punto es un lugar del que sale un renglón de plagas en un reporte del Condado de Salt Lake.

Preparado por Trenton S. Frazer, M.S., BCE #B3413 · Versión 1.0, 3 de noviembre de 2026 · No es asesoría legal

Cómo usar este documento

Los puntos diarios son para el gerente de apertura o cierre y toman dos minutos. Los semanales toman unos diez minutos y conviene hacerlos antes de un día de entregas. Marque la casilla, escriba lo que encontró en la línea de nota, y pase todo lo que necesite una pieza, una herramienta o un proveedor a la bitácora de acciones correctivas de la Carpeta de registros. Los puntos siguen las líneas que los inspectores escriben con más frecuencia (huecos en puertas, puertas apuntaladas, agujeros alrededor de tuberías, plagas muertas, tiras atrapamoscas sobre alimentos, aerosoles de tienda, moscas, cucarachas). No es asesoría legal; el inspector decide qué pasa.

Diario: puerta trasera y recepción (2 minutos)

- [ ] Puerta trasera cerrada y con pestillo; sin luz de día por debajo ni alrededor; cierrapuertas funcionando
  Nota:
- [ ] Sin cartón, tarimas ni cajas vacías apiladas dentro de la puerta o en el pasillo
  Nota:
- [ ] Sin insecticida de tienda, nebulizador ni cebo en ningún lugar del edificio (revise debajo de los fregaderos y en los estantes)
  Nota:
- [ ] Sin tira atrapamoscas, trampa adhesiva ni lámpara de insectos sobre alimentos, mesas de preparación, la estación de bebidas o la vajilla limpia
  Nota:
- [ ] Tapa del contenedor de basura cerrada; losa sin comida derramada ni líquido estancado
  Nota:

Diario: línea y área de lavado (2 minutos)

- [ ] Sin insectos vivos ni muertos en el piso, debajo de la lavaloza, detrás de la línea ni en las rejillas de drenaje; si los hay, retirados y anotados

  Nota:

- [ ] Sin moscas en el área de lavado ni sobre la línea; rejillas de drenaje en su lugar

  Nota:

- [ ] Piso debajo y detrás de la línea barrido; sin acumulación de comida o grasa en la base de la pared

  Nota:

- [ ] Trapeadores colgados para secar; cubeta vacía; fregadero de trapeadores limpio

  Nota:

Semanal: almacén de secos

- [ ] Todo producto abierto en recipientes con tapa; nada en bolsas de papel en el piso

  Nota:

- [ ] Sin telarañas, grumos, polvo fino ni palomillas pequeñas en harina, arroz, granos, especias, chiles secos o alimento para mascotas (revise primero lo más viejo)

  Nota:

- [ ] Estantes y piso aspirados, incluidas las grietas donde los estantes tocan la pared

  Nota:

- [ ] Monitor de feromonas para palomillas de despensa presente y fechado; conteo anotado

  Nota:

- [ ] Sin agujeros ni huecos donde tuberías o conductos entran a la pared; sin hueco en la base de la pared

  Nota:

Semanal: cámara fría y refrigeradores

- [ ] Piso debajo y detrás de cada refrigerador y del evaporador de la cámara fría limpio y seco; sin charcos en fermentación

  Nota:

- [ ] Sin cartón almacenado en la cámara fría; producto rotado y lo pasado de maduro fuera

  Nota:

- [ ] Empaques de puerta intactos; sin hueco en el umbral de la cámara fría

  Nota:

- [ ] Compartimentos de motor de refrigeradores y máquina de hielo revisados por excremento de cucaracha, ootecas o insectos vivos

  Nota:

Semanal: drenajes y área de lavado

- [ ] Cada rejilla de drenaje de piso levantada; cuerpo del drenaje y primer tramo de tubería tallados con cepillo de cerdas duras y un limpiador de drenajes para película orgánica (el agua hirviendo sola no lo hace)

  Nota:

- [ ] Drenaje debajo de la lavaloza y del lavavasos tallado

  Nota:

- [ ] Sin moscas de drenaje en las paredes cerca de los drenajes; si las hay, se omitió un drenaje

  Nota:

- [ ] Área del interceptor de grasa limpia; tapa sellada

  Nota:

Semanal: barra y salón

- [ ] Tapetes de barra, charolas de goteo, rieles de botellas y el piso debajo lavados; sin película pegajosa

  Nota:

- [ ] Reciclaje enjuagado y sacado; sin moscas de la fruta en los botes

  Nota:

- [ ] Patio despejado y lavado con manguera; sin excremento de aves acumulado en barandales, repisas o la losa; sin nidos en ventilas ni letreros

  Nota:

- [ ] Drenajes de piso de los baños tallados; sin plagas en los baños

  Nota:

Semanal: exterior

- [ ] Cada puerta exterior: burlete ajustado, sello intacto, cierrapuertas funciona, sin luz de día; mallas intactas en todo lo que se abre

  Nota:

- [ ] Cada paso de tubería, conducto, ventila y cable sellado (ninguna abertura mayor de 1/4 de pulgada)

  Nota:

- [ ] Tapa del contenedor cierra; depósito de grasa sin rebosar; losa limpia; la recolección va al día en verano

  Nota:

- [ ] Vegetación y objetos almacenados a un pie o más del edificio; sin agua estancada

  Nota:

Semanal: registros

- [ ] Bitácora de avistamientos, de acciones correctivas y de monitores al día; reporte de servicio de la última visita archivado

  Nota:

- [ ] Cada línea de reporte del condado aún abierta tiene fecha y nombre en ea bitácora de acciones correctivas

  Nota:

- [ ] El personal que empezó este mes firmó la página de capacitación

  Nota: