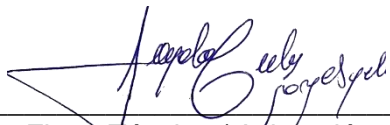




AYALA MIP

MANEJO INTEGRAL DE PLAGAS

CERTIFICADO DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS					N° 0003253
DATOS					
Nombre o Razón Social: ALBIS S.R.L.				Fecha: 07/08/24	
Actividad de la empresa: Importación y fraccionamiento.				Teléfono: -	
Dirección: Madame Lynch				Ciudad: Asunción	
Área tratada: Interno y externa.					
TIPO DE SERVICIO					
Especial ()	Quincenal ()	Mensual (x)	Bimestral ()	Semestral ()	Anual ()
(x) Ratas	() Termitas	(x) Hormigas	(x) Cucarachas	(x) Arañas	() Otros
<hr/>					
Informe del Técnico: Se procedió al servicio de mantenimiento de control de plagas. <hr/> <hr/>					
Certificamos haber procedido al control de plagas mediante tratamientos de fumigación. Garantizando el grado de sanitación estipulada en nuestro contrato de prestación de servicio.					
Observación: <hr/> <hr/> <hr/>					
<hr/> Firma Cliente / Aclaración			 <hr/> Firma Técnico / Aclaración		



Registro de Control de Plagas y Roedores

Nombre o Razón Social: ALBIS S.R.L.

Fecha: 07/08/24

Sírvase tener en cuenta las siguientes recomendaciones de acuerdo al recorrido realizado en la fecha, y todas las medidas correctivas respecto a los puntos mencionados.

Referencias: **C** (cebo comido) **P** (cebo picado) **R** (reposición) **SN** (sin novedad)

E= Estaciones de Cebos (Externo) T= Trampa adhesiva (Interno)

ESTACIONES DE CEBOS				TRAMPAS ADHESIVAS			
E1 R	E2 SN	E3 R	E4 R	T1 SN	T2 R	T3 R	T4 R

Se encontró:

() Ratas () Lauchas () Hormigas () Cucarachas () Otros:

Medidas Correctivas implementadas:

- Se procedió al control regular del depósito completo, limpieza y reposición de estaciones.

Recomendaciones al cliente:

Antes de la fumigación: evitar la presencia de personas y mascotas, informar a las personas que habitualmente ocupan el lugar, retirar todo tipo de comestible, en caso de que hayan quedado expuestos al servicio lo mejor es desecharlos.

Posterior a la fumigación: mantener el lugar cerrado por 1 a 4 horas, luego airear por 1 hora abriendo todas las aberturas posibles, después de la aireación limpiar el lugar utilizando guantes, con un trapo húmedo, lavar y enjuagar todos los utensilios y objetos que hayan quedado expuestos.

Firma de Encargado

Firma Técnico