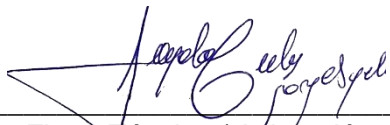




# AYALA MIP

MANEJO INTEGRAL DE PLAGAS

CERTIFICADO DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS					N° 0003507
<b>DATOS</b>					
Nombre o Razón Social: INSUQUIM S.R.L.				Fecha: 10/11/25	
Actividad de la empresa: Importación y fraccionamiento.				Teléfono: -	
Dirección: Madame Lynch				Ciudad: Asunción	
Área tratada: Interno y externa.					
<b>TIPO DE SERVICIO</b>					
Especial ( )	Quincenal ( )	Mensual ( x )	Bimestral ( )	Semestral ( )	Anual ( )
( x ) Ratas	( ) Termitas	( x ) Hormigas	( x ) Cucarachas	( x ) Arañas	( ) Otros
<b>Informe del Técnico:</b> Se procedió al servicio de mantenimiento de control de plagas.					
Certificamos haber procedido al control de plagas mediante tratamientos de fumigación. Garantizando el grado de sanitación estipulada en nuestro contrato de prestación de servicio.					
<b>Observación:</b>					
Firma Cliente / Aclaración			 Firma Técnico / Aclaración		



# AYALA MIP

## MANEJO INTEGRAL DE PLAGAS

### Registro de Control de Plagas y Roedores

Nombre o Razón Social: INSUQUIM S.R.L.

Fecha: 10/11/25

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 R	E3 SN	E4 SN	T1 SN	T2 R	T3 SN	T4 SN

**Se encontró:**

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

---

---

---

**Medidas Correctivas implementadas:**

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

**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