

Antes del servicio

- ☐ Confirmar con nosotros el horario en que el local puede quedar cerrado; atendemos de día y de noche, después del cierre.
- ☐ Limpiar a fondo cocina, áreas de preparación, depósitos y áreas de basura antes del servicio.
- ☐ Guardar o cubrir alimentos, empaques y utensilios; vaciar las gavetas y estantes que deban tratarse.
- ☐ Dar acceso a todas las áreas: depósitos, techos falsos, cuartos de basura, trampas de grasa y áreas de empleados.
- ☐ Designar a una persona del local que acompañe el recorrido y firme la orden de servicio.
- ☐ Indicar al técnico las áreas críticas y los reportes de plaga del personal.

Durante

- ☐ Durante la aplicación no puede haber personal ni clientes dentro del área tratada.
- ☐ Nadie debe reingresar hasta que el técnico lo autorice y el producto esté seco; como referencia, de 3 a 4 horas.
- ☐ Los equipos de cocina deben estar apagados y cubiertos cuando se usa nebulización.

Después

- ☐ Ventilar el local antes de abrir.
- ☐ Lavar y desinfectar las superficies en contacto con alimentos y los utensilios antes de volver a usarlos.
- ☐ Guardar la documentación del servicio para las inspecciones sanitarias.
- ☐ Reportarnos si la plaga reaparece dentro del período de garantía.