CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN Y REGISTRO PARA EL MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS (MIP)

CERTIFICADO SANITARIO No.10-014-19123, De Octubre 15 de 2025

FECHA	DIA	MES	AÑO
	30	ene	2026

HORARIO			
HORA INICIO	10:00 a. m.	HORA FINAL	12:00 p. m.

FECHA	DIA	MES	AÑO
	30	Jun	2026

Nº	001

SEROPLAGAS, Certifica queTRANSPORTADORA ASIA S.A.S **c**on NIT/CC 811007864-0, ha sido fumigado contra insectos rastreros que afectan la salud pública como: (cucarachas, hormigas, pulgas, entre otros) siendo utilizado como producto comercial:
Hawker Plus, ingrediente activo Cipermetrina

CLIENTE	TRANSPORTADORA ASIA S.A.S	DIRECCIÓN	CR 31 16 214	MUNICIPIO	Medellin
OPERADOR DE CONTROL	Sergio Andres Velez Montoya	IDENTIFICACIÓN	98.556.336		

AREA	LABOR			OBSERVACIONES		PROCEDIMIENTO DE CONTROL EJECUTADO																						PRODUCTOS UTILIZADOS					
						CONTROL DE INSECTOS Y OTROS ANTROPODOS										ESTACIÓN Nº	BLOQUEO, DAÑO DE LA ESTACIÓN	REPOSICIÓN DE LA ESTACIÓN	CONTROL ROEDORES														
						CONTROL QUIMICO					CONTROL MECÁNICO								TIPO DE ESTACIÓN			REPOSICIÓN DEL ELEMNETO DE CONTROL	CONTROL QUIMICO			CONTROL MECÁNICO							
	INSPECCIÓN	INSTALACIÓN	LIMPIEZA	INSECTOS ENCONTRADO	ROEDORES ENCONTRADOS	ASPERSIÓN	NEBULIZACIÓN	TERMONEBULIZACIÓN	GEL INSECTICIDA	POLVO INSECTICIDA	REPOSICIÓN DEL EQUIPO DE CONTROL	EQUIPO DE LUZ UV ELECTROCUTOR Nº	REPOSICIÓN DEL ELEMENTO DE CONTROL	LAMINA ADHESIVA DE CAPTURA	INDIVIDUOS CAPTURADOS				ESTACIÓN DE CARTÓN	ESTACIÓN TIPO TUBO	ESTACIÓN CAJA		RODENTICIDA GRANULADO	RODENTICIDA EN POLVO	RODENTICIDA PARAFINADO	TRAMPA ADHESIVA	TRAMPA MECÁNICA	NOMBRE COMERCIAL	REGISTRO SANITARIO	LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO	INGREDIENTE ACTIVO (PORCENTAJE)	DOSIS UTILIZADA	CANTIDAD UTILIZADA
Vehiculo Placa KOK 702		x		0		x																						Hawker Plus	RGSP-370-2018	Lote 241201 Vence Dic 2027	Cipermetrina	1cc/litro	10cc/10 litros

OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES	Conel control de plagas se controla un 30%, ya que el otro 70% es responsabilidad de la empresa realizando una buena limpieza y descontaminación
PRECAUCIONES	Realizar un buen aseo y desinfección en las instalaciones.
	Informar si hay personas alérgicas.
	Lavar los utensilios de cocina antes de usarlos.

ELABORADO POR		CARLOS ANDRES PIZA MOLINA	
INGENIERO QUIMICO		No TARJETA PROFESIONAL	19981