



制定害虫防治计划

如果您想在露天用餐，条例要求在采用这种经营方式之前，害虫防治计划必须得到当地卫生部门的批准（OAR 333-150-0000，第 6202.15 章）。以下指南/问题将帮助您为食品厂制定害虫防治计划，并开始与当地卫生部门讨论流程。

1. 绘制一张图表，展示您将如何开放食品厂，以打造露天用餐体验。
2. 当食品厂有对外开放的区域时，您将如何保护食品制备和储存区域？例如，使用风帘、风扇、滤网等.....
3. 当食品厂采用这种经营方式时，您是否指定专人负责定期监控对外开放区域？
4. 您是否会为指定员工提供一份检查清单，供其监控对外开放区域，包括他们多久对该区域进行一次评估？
5. 清洁计划有哪些内容？它将如何消除食物源疾病和害虫庇护所？您是否为员工提供对外开放区域的清洁计划或检查表？
6. 如果您在食品厂中发现害虫，将采取哪些措施？您必须能够封闭所有入口，直到害虫被清除。
7. 您有聘请害虫治理专业人员吗？如果有，请向当地卫生部门提供其姓名和电话号码。