



Élaborer votre plan de lutte contre les nuisibles

Si vous souhaitez proposer des repas en plein air, les règles exigent qu'un plan de lutte contre les nuisibles soit approuvé par le service de santé local avant de fonctionner de cette manière (OAR 333-150-0000, Chapitre 6202.15). Les directives/questions ci-dessous vous aideront à élaborer un plan de lutte contre les nuisibles pour votre installation et à entamer le processus de discussion avec votre service de santé local.

1. Créez un diagramme pour montrer comment vous allez ouvrir votre installation pour offrir une expérience de restauration en plein air.
2. Comment allez-vous protéger vos zones de préparation et de stockage des aliments lorsque l'installation dispose de zones ouvertes sur l'environnement extérieur ?
Par exemple, utilisation de rideaux d'air, de ventilateurs, de grilles, etc...
3. Avez-vous désigné une personne responsable de la surveillance régulière des zones ouvertes sur l'extérieur lorsque votre installation fonctionne de cette manière ?
4. Avez-vous une liste de contrôle d'inspection que votre employé désigné utilisera pour surveiller les zones ouvertes sur l'environnement extérieur, y compris la fréquence à laquelle il évaluera la zone ?
5. Quel est votre calendrier de nettoyage et comment éliminera-t-il les sources d'aliments et d'abri pour les nuisibles ? Avez-vous un calendrier de nettoyage ou une liste de contrôle que les employés utiliseront pour les zones ouvertes sur l'extérieur ?
6. Quelles mesures seront prises si vous trouvez des nuisibles dans votre installation ?
Vous devez être en mesure de fermer toutes les ouvertures jusqu'à ce que les nuisibles soient éliminés.
7. Avez-vous un contrat avec un professionnel de la lutte contre les nuisibles ? Si oui, indiquez son nom et son numéro de téléphone à votre service de santé local.