



## 害虫駆除計画の策定

戸外のダイニングを運営する場合、規則では、かかる運営に先立って害虫駆除計画が地域の衛生局によって承認されることが定められています（OAR 333-150-0000 チャプター6202.15）。以下のガイドライン／質問事項は、施設のための害虫駆除計画の策、および地域の環境衛生局との協議プロセスの開始に役に立ちます。

1. 略図を作成し、どのようにして施設を開いて戸外でのダイニング体験を提供するか示してください。
2. 施設に、屋外環境に開放されているエリアがある場合、どのようにして調理および食品の保管エリアを保護しますか？例：エアカーテン、ファン、スクリーンなどの使用。
3. 施設がこのように運営する場合、屋外に開放されているエリアを日常的に監視する責任者を指定していますか？
4. 指定された労働者が、屋外環境に開放されているエリアの監視にあたって使用する検査チェックリスト（該当エリアを評価する頻度を含む）は用意されていますか？
5. 清掃スケジュール、および害虫が発生した場合の食品の調達源や害虫のシェルターを廃絶する方法を教えてください。屋外に開放されているエリアを対象に、従業員が使用する清掃スケジュールまたはチェックリストは用意されていますか？
6. 施設内で害虫を発見したらどんな対策を講じますか？害虫が除去されるまですべての開放部を閉じられるようにすべきです。
7. 害虫管理のプロフェッショナルに委託していますか、または害虫管理にあたっての契約を結んでいますか？その場合、地域の衛生局にその名前と電話番号を伝えてください。