



해충 방제 계획 세우기

야외 식사 공간을 운영하기를 원하는 경우 규칙에 따라 운영 전에 지역 보건국에서 승인한 해충 방제 계획을 갖춰야 합니다(OAR 333-150-0000, 장-6202.15). 아래 지침/질문은 귀하의 시설을 위한 해충 방제 계획을 세우고 지역 보건국과 논의 과정을 시작하는 데 도움이 될 것입니다.

1. 야외 식사 경험을 제공하기 위해 시설을 어떤 식으로 개방할 것인지를 보여주는 다이어그램을 만드십시오.
2. 시설에서 외부 환경에 개방된 구역이 있는 경우 식품 준비 및 보관 구역은 어떻게 보호할 예정입니까? 예를 들어, 에어 커튼, 선풍기, 스크린 등 사용...
3. 귀하의 시설을 이와 같은 방식으로 운영할 때 외부에 개방된 구역을 정기적으로 모니터링하는 책임자를 지정했습니까?
4. 모니터링 역할을 맡게 된 직원이 외부 환경에 개방된 지역을 모니터링하는 동안 사용할(해당 구역 점검 빈도수를 포함하는) 검사용 체크리스트가 있습니까?
5. 청소 일정은 어떻게 되며 해충의 먹이가 되는 것과 해충의 피난처를 제거하는 방법은 무엇입니까? 직원들이 외부로 개방된 구역에 사용할 청소 일정이나 체크리스트가 있습니까?
6. 시설에서 해충을 발견하면 어떤 조치를 취할 예정입니까? 해충이 제거될 때까지 개방된 모든 부분을 닫을 수 있어야 합니다.
7. 계약된 해충 관리 전문가가 있습니까? 그렇다면 해당 지역 보건국에 해충 관리 전문가의 이름과 전화번호를 제공하십시오.