



Stabilirea unui plan pentru combaterea dăunătorilor

Dacă doriți să aveți un restaurant în aer liber, normele impun ca departamentul de sănătate local să vă aprobe planul pentru combaterea dăunătorilor înainte de funcționarea în acest mod (OAR 333-150-0000, Capitolul 6-202.15). Liniile directoare/întrebările de mai jos vă ajută să stabiliți un plan privind combaterea dăunătorilor pentru unitatea dvs., precum și să inițiați procesul de discuții cu departamentul de sănătate local.

1. Creați o diagramă pentru a prezenta cum vă veți deschide unitatea, pentru a oferi o experiență de luat masa în aer liber.
2. Cum veți proteja zonele de preparare a alimentelor și zonele de depozitare atunci când unitatea are zone deschise, în mediul exterior? De exemplu, utilizarea de perdele, ventilatoare, paravane etc.
3. Ați desemnat o persoană responsabilă pentru monitorizarea de rutină a zonelor în aer liber atunci când unitatea dvs. funcționează în acest mod?
4. Aveți o listă de verificare pentru inspecție, pe care angajatul desemnat să o folosească atunci când monitorizează zonele în aer liber, inclusiv frecvența cu care va evalua zona?
5. Care este programul de curățenie și cum va elimina sursele de mâncare și adăposturile dăunătorilor? Aveți un program de curățenie sau o listă de verificare pe care angajații să o utilizeze pentru zonele în aer liber?
6. Ce acțiune se va lua dacă găsiți dăunători în unitate? Trebuie să puteți închide toate deschiderile până când sunt eliminați dăunătorii.
7. Aveți un contract încheiat cu un specialist în gestionarea dăunătorilor? Dacă da, comunicați-i numele și numărul de telefon departamentului de sănătate local.