



Xây dựng kế hoạch kiểm soát dịch hại

Nếu bạn muốn mở dịch vụ ăn uống ngoài trời, các quy tắc yêu cầu rằng một kế hoạch kiểm soát dịch hại phải được bộ y tế địa phương phê duyệt trước khi hoạt động theo hình thức này (OAR 333-150-0000, Chương 6202.15). Các hướng dẫn/ câu hỏi dưới đây sẽ giúp bạn xây dựng một kế hoạch kiểm soát dịch hại cho cơ sở của bạn cũng như bắt đầu quá trình thảo luận với sở y tế địa phương của bạn.

1. Tạo một sơ đồ chỉ ra bạn sẽ mở cơ sở của mình như thế nào để cung cấp dịch vụ ăn uống ngoài trời.
2. Bạn sẽ bảo vệ các khu vực chuẩn bị và bảo quản thực phẩm của mình như thế nào khi cơ sở có các khu vực mở thông với môi trường bên ngoài? Ví dụ, sử dụng rèm thoáng không khí, quạt, bình phong, v.v.
3. Bạn đã chỉ định người nào chịu trách nhiệm giám sát thường xuyên các khu vực mở cửa thông ra bên ngoài khi cơ sở của bạn đang hoạt động theo cách thức này chưa?
4. Bạn có danh sách kiểm tra điều tra mà nhân viên được chỉ định của bạn sẽ sử dụng trong khi giám sát các khu vực mở cửa thông với môi trường bên ngoài, bao gồm tần suất họ sẽ tiếp cận khu vực đó không?
5. Lịch trình làm sạch của bạn là gì và lịch trình làm sạch sẽ loại bỏ nguồn thức ăn và nơi trú ẩn của dịch hại gây hại như thế nào? Bạn có lịch trình hoặc danh sách kiểm tra làm sạch mà nhân viên sẽ sử dụng cho các khu vực mở cửa thông ra bên ngoài không?
6. Hành động nào sẽ được thực hiện nếu bạn phát hiện thấy dịch hại trong cơ sở của mình? Bạn có thể phải đóng tất cả các cơ sở mở cho đến khi loại bỏ hết các dịch hại gây hại.
7. Bạn có chuyên gia quản lý dịch hại theo hợp đồng không? Nếu có, hãy cung cấp tên và số điện thoại của họ cho sở y tế địa phương của bạn.