

إعداد خطة مكافحة الآفات

إذا كنت ترغب في تخصيص مساحة لتناول الطعام في الهواء الطلق، تشترط القواعد وجود خطة لمكافحة الآفات واعتماد إدارة الصحة المحلية إياها قبل التشغيل (الفصل 202.15-6 من قواعد ولاية أوريغون الإدارية رقم 333-150-0000). ستساعدك الإرشادات/ الأسئلة أدناه في إعداد خطة مكافحة الآفات الخاصة بمنشأتك والبدء في مناقشة الأمر مع إدارة الصحة المحلية.

1. قم بإعداد مخطط يوضح كيفية فتح منشأتك التي تتيح لزبائننا تجربة تناول الطعام في الهواء الطلق.
2. كيف تحمي مناطق تحضير الأطعمة ومناطق تخزينها متى كان بالمنشأة أماكن مفتوحة على البيئة الخارجية؟ على سبيل المثال، استخدام ستائر، ومرابح، وسواتر، وما إلى ذلك...
3. هل كلفت أحد الأشخاص بتحمل مسؤولية مراقبة المناطق المفتوحة على البيئة الخارجية دورياً عندما تشغل منشأتك على هذا النحو؟
4. هل لديك قائمة مرجعية للمعاينة يستخدمها الشخص المكلف في أثناء مراقبة المناطق المفتوحة على البيئة الخارجية، بما في ذلك عدد مرات تقييم المنطقة؟
5. ما جدول التنظيف الخاص بمنشأتك وكيف يؤدي هذا الجدول إلى الحد من مصادر الأطعمة التي توفر بيئة لنمو الآفات؟ هل لديك جدول للتنظيف أو قائمة مرجعية يستعين بها الموظفون للمحافظة على المناطق المفتوحة على البيئة الخارجية؟
6. ما الإجراء الذي ستخذه إذا وجدت آفات في منشأتك؟ يتعين عليك التأكد من إغلاق جميع الفتحات لحين التخلص من الآفات.
7. هل تعاقدت مع متخصص في مكافحة الآفات؟ إذا كنت متعاقدًا مع أحد المتخصصين في مكافحة الآفات، يُرجى إبلاغ إدارة الصحة المحلية باسمه ورقم هاتفه.