



## 建立您的害蟲控制計劃

如果您想擁有露天用餐環境、法規要求在以這種方法操作之前、必須由當地衛生部門批准害蟲控制計劃 (OAR 333-150-0000、章節 6202.15)。以下指南/問題將能協助您為您的設施制訂害蟲控制計劃、並開始與當地衛生部門進行討論。

1. 製作一張圖表、說明您將如何開放您的設施、以提供露天用餐體驗。
2. 當設施有對外開放的區域時、您將如何保護食品的製備和儲存區域?例如、使用空氣幕、風扇、屏風等...
3. 當您的設施以這種方式運作時、您是否會指定專人負責對外開放的區域、進行常規監控?
4. 您是否有指定僱員在監控對外開放區域時、使用的檢查清單、包括他們評估該區域的頻率?
5. 您的清潔時間表如何? 它將如何消除害蟲的食物來源或庇護處?是否有僱員對外開放區域的清潔時間表或清單?
6. 如果您在您的設施中發現害蟲、您會採取什麼行動?您必須能夠關閉所有的開口、直到害蟲被清除。
7. 您有承包害蟲管理的專業技術人員嗎?如果有、請向當地衛生部門提供其名稱和電話號碼。