



Desarrollo de su plan de control de plagas

Si desea tener un comedor al aire libre, las reglas requieren la aprobación de un plan de control de plagas por el departamento de salud local antes de su operación de esa manera (OAR 333-150-0000, Capítulo 6202.15). Las siguientes pautas/preguntas lo ayudarán a desarrollar un plan de control de plagas para su establecimiento, además de comenzar el proceso de interacción con su departamento de salud local.

1. Cree un diagrama para mostrar cómo abrirá su establecimiento para ofrecer el servicio de comidas al aire libre.
2. ¿Cómo protegerá sus áreas de almacenamiento y preparación de alimentos cuando el establecimiento tenga áreas abiertas al ambiente exterior? Por ejemplo: uso de cortinas de aire, ventiladores, pantallas, etcétera.
3. ¿Ha designado a alguien como responsable de la supervisión rutinaria de las áreas abiertas al exterior cuando su establecimiento opere de esa manera?
4. ¿Tiene una lista de control de inspección que su trabajador designado usará mientras supervisa las áreas abiertas al ambiente al exterior, incluyendo con qué frecuencia revisará el área?
5. ¿Cuál es su cronograma de limpieza y cómo eliminará las fuentes de alimentos y refugio que las plagas podrían utilizar? ¿Tiene un cronograma de limpieza o lista de control que los empleados usarán para las áreas abiertas al exterior?
6. ¿Qué medidas se tomarán si encuentra plagas en su establecimiento? Debe poder cerrar todas las aperturas hasta que las plagas se eliminen.
7. ¿Contrató a un profesional de control de plagas? En caso afirmativo, proporcione su nombre y número de teléfono a su departamento de salud local.