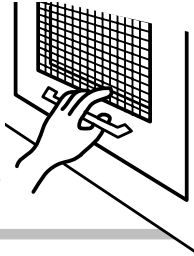




Mantenha os Roedores e Insetos Longe de sua Cozinha!

Não deixe os roedores e insetos entrarem!



- Antes de armazenar produtos, procure por sinais de roedores e insetos.
- Mantenha as portas fechadas quando não estiverem em uso.
- Mantenha as telas das janelas fechadas.
- Mantenha as latas de lixo externas longe das portas e janelas.
- Comunique buracos na parede, nas telas ou no lacre das portas.

Não dê água aos roedores e insetos!

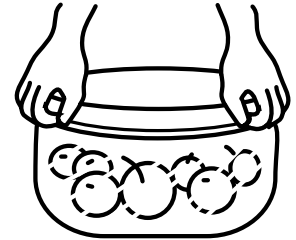


- Limpe imediatamente qualquer líquido derramado.
- Mantenha as áreas de armazenamento e preparo limpas e secas.
- Limpe os panos e baldes depois de usá-los. Seque os baldes e pendure os panos numa prateleira acima do ralo de chão.
- Comunique qualquer goteira, entupimento ou escoamento lento em ralos, vazamentos e outros problemas de encanamento.



Não dê aos roedores e insetos um lugar para morar!

- Inspeccione áreas de armazenamento de alimentos por sinais de roedores e insetos.
- Informe ao seu supervisor sobre QUALQUER INDÍCIO DE ROEDORES OU INSETOS.
- Armazene produtos de papel e caixas de papelão em áreas secas, 6 polegadas acima do chão e longe das paredes.
- Recicle ou jogue fora embalagens de papelão o mais rápido possível.
- Mantenha as áreas de lixo e reciclagem limpas e secas.
- Mantenha limpos os ralos de chão, bueiros e grades do forno.
- Sele rachaduras e fendas com massa ou tinta.
- Remova do estabelecimento lixo e produtos recicláveis pelo menos uma vez por semana.



Não alimente os roedores e insetos!

- Mantenha todos os alimentos em recipientes vedados e próprios para o armazenamento de comida. Papelão e papel não são à prova de roedores e insetos.
- Utilize FIFO (primeiro a entrar – primeiro a sair). Não misture alimentos novos com alimentos armazenados há mais tempo.
- Enxagüe recipientes de alimentos descartáveis antes de jogá-los fora.
- Limpe e desinfete utensílios de preparo de alimentos após o uso.
- Todos os dias, varra e passe pano no chão e deixe-o secar.
- Remova a gordura do sistema de ventilação, fogões e fornos.
- Mantenha o lixo interno dentro de sacos plásticos, em recipientes fechados. Esvazie os recipientes diariamente.
- Coloque o lixo em sacos plásticos lacrados antes de colocá-lo dentro de latões de lixo fechados e à prova de roedores.
- Mantenha sempre limpos os latões e latas de lixo.

NÃO UTILIZE PESTICIDAS NA SUA COZINHA.

Somente profissionais autorizados podem usar pesticidas nas escolas, creches ou cozinha comerciais de Massachusetts.



Cooperação do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos. Desenvolvido pelo Programa de Extensão em Educação Nutricional da UMass em cooperação com o Programa de Extensão IPM da UMass e com a Parceria de Massachusetts para Segurança Alimentar, com o apoio do Departamento de Educação de Massachusetts. O Programa de Extensão da UMass oferece oportunidade iguais a todos em seus programas e recrutamento. NU-0142:07/2002

