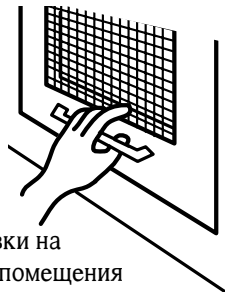




Охраняйте Вашу кухню от вредителей

Не позволяйте вредителям проникать в помещение!



- Проверьте все поставки на наличие паразитов до помещения продуктов в хранилище (склад).
- Держите двери закрытыми.
- Держите сетку на окнах в закрытом состоянии.
- Не ставьте находящиеся снаружи кагаты для мусора вблизи дверей и окон.
- Сообщайте об обнаружении дыр в стенах, сетках окон и/ли дверных изоляциях.

Не давайте вредителям доступ к воде!

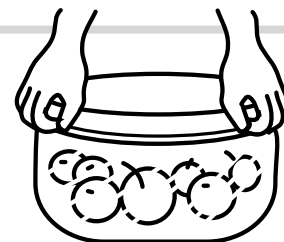


- Сразу вытирайте пролитую жидкость.
- Поддерживайте помещения для хранения и приготовления продуктов в чистом и сухом состоянии.
- Мойте швабры и ведра после каждого использования. Просушивайте ведра и вешайте швабры на вешалку над стоком в полу.
- Сообщайте о капающем кране, забившемся водостоке, утечках воды и/ли других сантехнических проблемах.



Не давайте вредителям возможности поселиться у Вас!

- Проверьте продовольственные хранилища на наличие вредителей.
- Сообщайте вашему начальнику о ЛЮБЫХ ПРИЗНАКАХ ВРЕДИТЕЛЕЙ.
- Храните бумажную продукцию и картонные коробки в сухих местах, в 6-и инчах (15 см) от пола и в удаленности от стены.
- Как можно быстрее выкидывайте и/ли отдавайте на переработку картонные упаковки.
- Поддерживайте помещения для мусора и/ли отходов в чистом и сухом состоянии.
- Держите стоки в полу, фильтры и решетки в чистоте.
- Заделывайте трещины и щели замазкой и/ли краской.
- Как минимум раз в неделю вывозите со своей территории мусор и отходы для переработки.



Не кормите вредителей!

- Храните все продукты в герметичных контейнерах для хранения продуктов. Картон и бумага не защищают продукты от вредителей.
- Используйте принцип FIFO (“first in – first out” – используйте продукты в порядке даты закупки). Не мешайте вместе свежие продукты с продуктами более ранней даты закупки.
- Перед выбрасыванием промывайте одноразовые пищевые контейнеры.
- Мойте и обрабатывайте обеззараживающим средством оборудование для приготовления пищи после использования.
- Каждый день подметайте и мойте пол. Давайте ему просохнуть.
- Очищайте вентиляционные отверстия, духовые шкафы и плиты от жира.
- Используйте мусорные контейнеры, снабженные крышкой; и ежедневно освобождайте их от мусора.
- Выбрасывайте мусор в пластиковые мешках в закрытые от грызунов кагаты. Держите мусорные контейнеры и кагаты в чистоте.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПЕСТИЦИДЫ У СЕБЯ НА КУХНЕ.

Только лицензированные специалисты имеют право использовать пестициды.



В сотрудничестве с Департаментом Сельского Хозяйства Соединенных Штатов. Разработано при совместном сотрудничестве программ, проводимых UMass Extension (Программы Образования о Питании и Программы Комплексной Борьбы с Вредителями), и Партнерства по Безопасности Пищевых Продуктов штата Массачусеттс, при поддержке Департамента Образования штата Массачусеттс. UMass Extension предоставляет равноправные возможности в выборе программ и трудоустройстве. NU-0142:07/2002.



UMass
Extension



Massachusetts Department of
ELEMENTARY & SECONDARY
EDUCATION

Russian