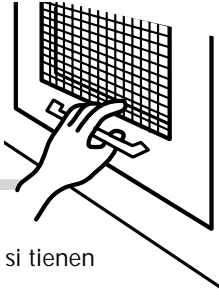




# Prevenga la aparición de plagas en su cocina

## Evite que las plagas entren

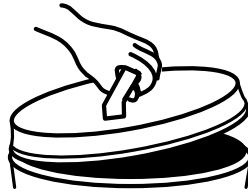


- Antes de almacenar productos, compruebe si tienen alguna plaga.
- Deje las puertas cerradas siempre.
- Tenga cerradas las pantallas de las ventanas.
- No ponga los contenedores de basura cerca de puertas ni ventanas.
- Haga tapar cualquier agujero que haya en paredes, pantallas o puertas.

## No les dé agua

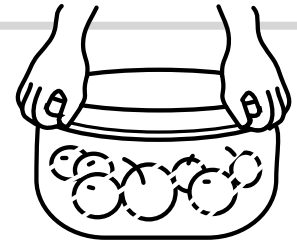


- Limpie rápidamente cualquier líquido que se derrame.
- Mantenga limpias y sin humedad las habitaciones donde almacene y prepare comida.
- Limpie la fregona y el cubo tras usarlos. Seque el cubo y cuelgue la fregona encima de un desagüe.
- Haga reparar grifos que goteen o estén obstruidos, desagües semi-atascados, escapes y cualquier otro problema de tuberías.



## No les dé un lugar donde puedan vivir

- Compruebe si hay indicios para sospechar que hay plagas en las despensas de comida.
- Si encuentra indicios, INFORME A SU SUPERVISOR.
- Guarde los productos de papel y las cajas de cartón en lugar seco, a 6 pulgadas del suelo y separados de la pared.
- Recicle o deshágase cuanto antes del cartón de empacamiento.
- Las habitaciones de basura y reciclaje deben estar limpias y secas.
- Mantenga limpios los desagües, los coladores y los ralladores.
- Cierre bien cualquier grieta con pintura o calafato.
- Llévase la basura y los productos para reciclaje cada semana como mínimo.



## No las alimente

- Guarde la comida en recipientes herméticos para comida (que no sean de papel ni de cartón).
- Consuma los productos que lleven más tiempo en la despensa. No mezcle la comida recién comprada con la que ya lleve tiempo en la despensa.
- Enjuague los recipientes de comida desechables antes de tirarlos a la basura.
- Limpie bien los utensilios de cocina tras usarlos.
- Barra, friegue y seque el piso cada día.
- Limpie la grasa de los fogones y los hornos.
- Dentro de casa, deposite la basura en contenedores que tengan tapadera y una bolsa. Vacíelos a diario.
- Tire la basura en bolsas de plástico bien cerradas y deposite éstas en contenedores de basura cubiertos y a prueba de roedores.
- Mantenga limpios los contenedores y las cestas de basura.

## NO ECHE PESTICIDA EN SU COCINA.

Sólo los profesionales con licencia están autorizados para aplicar pesticida en las escuelas, los centros de salud y las cocinas comerciales de Massachusetts.



Colabora el Dpto. de Agricultura de EE.UU. Desarrollado por el Programa de Educación Nutricional de UMass Extension en cooperación con el Programa IPM de UMass Extension y la Massachusetts Partnership for Food Safety, con el apoyo del Dpto. de Educación de Massachusetts. UMass Extension aplica la igualdad de oportunidades laborales y de participación en sus programas. NU-0142:07/2002.



Spanish