



500 EAST 26TH STREET  
TUCSON, ARIZONA 85713  
(520) 628-1951

## REQUERIMIENTOS PARA CONTROL DE PLAGA COMERCIAL

**Áreas de cocina – Protección de alimentos:** situe todos los alimentos, vegetales, pan y comida abierta en la cámara frigorífica. La cámara frigorífica será sellada con cinta adhesiva para asegurar que estos productos no se contaminen. Las freidoras deberán estar completamente cubiertas o envueltas en papel aluminio.

**Acceso:** Hoyas, sartenes y utensilios para cocinar deben ser removidos de los estantes y debajo de las mesas para cocinar para protegerlos contra la contaminación y así dar acceso completo a las grietas y hendiduras creadas por los estantes y mesas.

### APAGAR TODAS LAS ESTUFAS, LAVADORA DE PLATOS, ETC....

**Limpiar:** Darle a todas las áreas un lavado detallado, barrer y trapear todas las áreas. Desengrasar a como sea necesario. PRECAUCIÓN: Donde sea requerido trapear, asegúrese hacerlo temprano para que este seco al momento de fumigar. Los químicos no deben ser aplicados a superficies mojadas. NO LIMPIAR EN 36 HORAS.

**Equipo:** Equipo portátil deberá ser removido de las paredes durante el proceso de limpieza y dejado afuera para crear acceso para el tratamiento.

**Cuartos de almacén:** Los artículos pueden ser dejados en los estantes si son puestos en el centro de cada estante, así da un espacio de 8 pulgadas mínimo contra los lados y el respaldo de cada estante. Todos los artículos contenidos en los cuartos de almacén deben ser sellados o ser productos que no han sido abiertos para utilización.

**Áreas de servicio de mesera:** todos los estantes, mostradores y cajones deben ser vaciados. Estos artículos pueden ser situados en mesas cercanas en el comedor publico. Cubra las mesas con un mantel.

**Áreas Publicas:** todos los asientos (colchones) deberán ser removidos y el tratamiento se dará a la estructura (para mejores resultados esta área también debe ser aspirada antes del tratamiento.) Si las mesas son acomodadas anteriormente, coloque todos los platos al revés. Bandejas y canastas abiertas con saladitas, etc.. Deberán ser cubiertas con una toalla.

**Mostrador:** Remover todos los artículos en los estantes debajo del mostrador. Armarios, escritorios de oficina, áreas de descanso para los empleados, etc. Todas las áreas deberán estar sin candado y accesibles para el tratamiento.

**Resumen:** Para proveerle el servicio mas efectivo, todas las áreas deben estar limpias y proveer acceso completo a cualquier grieta y hendidura que pueda ser guarida de cucarachas y cualquier otra plaga en la comida. Su cooperación y preparación es critica para que le proveamos el control anhelado.