



Mantenga su restaurante libre de plagas

Las cucarachas, moscas, ratones y ratas pueden enfermar a los clientes. Manténgase libre de plagas al seguir los siguientes pasos:

Deje afuera las plagas.

- Selle las grietas, aberturas y agujeros en techos, paredes, pisos y alrededor de las tuberías.
- Adapte un protector a la parte inferior de la puerta exterior si existe una abertura de más de 1/8 de pulgada.
- Coloque mosquiteros en las ventanas.
- Revise las entregas para asegurarse de que las plagas no lleguen en las cajas.

Quite los lugares de anidamiento.

- Deshágase del desorden, como equipo y montones de papeles, cajas o bolsas rotas.
- Almacene las cajas y otros artículos al menos seis pulgadas arriba del piso y lejos de la pared.

Deshágase de las fuentes de alimentos de las plagas.

- Almacene la comida en recipientes a prueba de plagas.
- Haga un horario diario de limpieza y cúmplalo. Quite la grasa de las paredes, los pisos y equipo.
- Mantenga su equipo sobre ruedas para que lo pueda mover para limpiar los lugares difíciles de alcanzar.
- Manejo de la basura:
 - Almacene la basura y el material reciclable en recipientes de metal o plástico duro con tapas bien ajustadas.
 - Cuento con suficientes botes de basura para retener al menos tres días de basura.
 - Forre los botes de basura con bolsas de basura de plástico para trabajo pesado con 1.9 milímetros de grosor.
 - Asegúrese de que el área de la basura esté bien iluminada, bien ventilada y seca.
 - Use una solución suave de cloro para que la comida en la basura sea incomible. Combine una taza de cloro con dos galones de agua. Remoje trapos en la solución, y coloque dos trapos en cada bolsa de basura: uno en la parte inferior antes de poner la basura y uno en la parte superior antes de atar la bolsa. Almacene la solución con cloro de manera segura y lejos de la comida.
 - Saque la basura a la acera lo más cerca posible de la hora de recogida.

Deshágase de las fuentes de agua de las plagas.

- Limpie incluso las pequeñas cantidades de agua sobre las mesas y los pisos.
- Repare el equipo, tuberías y grifos que gotean o tienen fuga.

Elija un profesional de control de plagas de alta calidad.

- Use una compañía de manejo de plagas solo si está registrada con el Departamento de Conservación Ambiental del Estado de Nueva York. Para encontrar esta información llame al (718) 482-4994 o visite <http://www.dec.ny.gov>.
- Una buena compañía de control de plagas:
 - Le dará referencias. (Cuando entreviste a la compañía, pregunte por esto).
 - Proporcione un plan de acción por escrito con informes regulares de inspección.
 - Cotice un trabajo de acuerdo a los hallazgos, en lugar de una tarifa fija.
 - Proporcione capacitación regular a los empleados y materiales educativos a los clientes.
 - Tómese el tiempo para inspeccionar su restaurante y señale los lugares donde las plagas entran, se ocultan y se alimentan, y estrategias recomendadas para prevenirlas.
- Debe tener un contrato para los servicios de control de plagas. Guarde una copia del contrato en el restaurante; es posible que deba mostrarlo a un Inspector de salud.
- Nunca aplique pesticidas por su cuenta. El Estado de Nueva York requiere que solo los aplicadores de pesticidas autorizados apliquen los pesticidas.

Capacite a todos los empleados sobre tomar un papel activo para eliminar las plagas.

- Recomiende a todos que informen sobre un roedor, cucaracha, mosca y otros avistamientos de insectos.
- Enseñe a los empleados a inspeccionar la comida fresca y empacada para buscar plagas y excrementos antes de usarla y a desechar la comida contaminada de inmediato.
- Supervise el cumplimiento de los empleados con las prácticas de seguridad de plagas, que incluye:
 - Recipientes para comida con cierre
 - Cerrar las puertas y ventanas
 - Eliminar los sobrantes de comida y la grasa lo más rápido posible.
- Realice inspecciones diarias de las áreas donde es probable que se escondan las plagas.

Lea el reglamento.

Para leer el reglamento del Código de Salud sobre el control de plagas en restaurantes, visite nyc.gov/html/doh/downloads/pdf/rii/article81-book.pdf y busque “Integrated Pest Management” (“Manejo integrado de plagas”), Sección 81.23.

Para leer el reglamento del Código de Salud sobre control de plagas general, visite nyc.gov/html/doh/downloads/pdf/about/healthcode/health-code-article151.pdf

**Para obtener más información y recursos sobre el control de plagas,
visite nyc.gov/health o llame al 311.**

