

आफ्नो कीट (कीरा-फट्याङ्ग्रा) नियन्त्रण योजना बनाउने

यदि तपाईं खुला हावामा भोजन गर्न चाहनुहुन्छ भने, यस तरिकाले (OAR 333-150-0000, अध्याय 6-202.15) सञ्चालन गर्नुअघि स्थानीय स्वास्थ्य विभागबाट कीट नियन्त्रण योजना अनुमोदित गर्ने नियमहरू आवश्यक हुन्छ। तलका मार्गनिर्देशनहरू/प्रश्नहरूले तपाईंलाई तपाईंको सुविधास्थलका लागि कीट नियन्त्रण योजना विकास गर्नका साथै तपाईंको स्थानीय स्वास्थ्य विभागसँग छलफल प्रक्रिया सुरु गर्न मद्दत गर्ने छ।

1. खुला हावामा खाना खाएको अनुभव उपलब्ध गराउनका उपलब्ध गराउनका लागि तपाईंले आफ्नो सुविधास्थल कसरी खोल्नु हुने छ भनेर देखाउन एउटा रेखाचित्र बनाउनुहोस्।
2. सुविधास्थलमा बाहिरी वातावरणका लागि क्षेत्रहरू खुला रहँदा तपाईंले आफ्नो खाना तयार गर्ने र भण्डारण गर्ने क्षेत्रहरूलाई कसरी सुरक्षित गर्नुहुने छ? उदाहरणका लागि, हावा पर्दाहरू, पङ्खाहरू, स्क्रिनहरू, इत्यादिको प्रयोग...
3. तपाईंको सुविधास्थलले यस तरिकाले सञ्चालन गरिरहँदा बाहिरका लागि खुला क्षेत्रहरूलाई नियमित रूपमा निगरानी गर्नमा जिम्मेवार ठहराउन कसलाई तोक्नुभएको छ?
4. के तपाईंसँग तपाईंको तोकिएको कामदारले कति पटक क्षेत्रको मूल्याङ्कन गर्ने छन् लगायत बाहिरी वातावरणका लागि खुला क्षेत्रहरूको निगरानी गर्दा उनीहरूले प्रयोग गर्ने निरीक्षण जाँचसूची छ?
5. तपाईंको सरसफाइ गर्ने समयतालिका कुन हो र यसले कीटहरूका लागि खाना तथा आश्रयको स्रोतलाई कसरी हटाउने छ? के तपाईंको सरसफाइ गर्ने समयतालिका वा बाहिरी खुला क्षेत्रहरूका लागि कर्मचारीहरूले प्रयोग गर्ने जाँचसूची छ?
6. तपाईंले आफ्नो कार्यस्थानमा कीटहरू फेला पार्नुभयो भने कस्ता कार्य अपनाइने छ? कीटहरू नहटाउँदासम्म तपाईं सबै झ्याल/ढोकाहरू बन्द गर्न सक्षम हुनुपर्दछ।
7. तपाईंको सम्झौतामा कीट व्यवस्थापन पेशेवर हुनुहुन्छ? यदि हुनुहुन्छ भने, तपाईंको स्थानीय स्वास्थ्य विभागलाई उनीहरूको नाम र फोन नम्बर उपलब्ध गराउनुहोस्।