



Access

- Allow access to all locked areas including manager's office, storage and locker rooms, garbage/trash area.
- Leave hoods/exhaust fans on.

Kitchen Area: Cook line, production line, dish area, dry storage

CLEAR

- Pull equipment, shelves and racks away from the wall 18 – 24 inches where possible.
- Move all opened or exposed food into a cooler or freezer.
- Clear shelves under counter-tops and shelves above counters that are attached to a wall of all exposed cookware, utensils, cups, straws, food containers, flatware, trays and condiments. Place items on the closest counter-top.
- Clear all cookware and utensils hanging on walls and place items on the closest counter-top.
- Empty all ice bins or thoroughly cover the opening of the ice bin.
- Empty lowerators and other carts/equipment with wheels and place items on the closest counter-top.

COVER (using garbage bags, plastic wrap or plastic sheeting)

- Cover all exposed cookware, utensils, cups, straws, food containers, flatware, trays and condiments located on counter-tops, open shelving (not attached to a wall) and any wire shelving units.
 - Ensure all items are completely covered by tucking plastic under items (do not drape plastic).
 - Items on wire shelves must be completely covered including the bottom of items. Do not wrap the entire shelf.
- Cover fryers with metal sheet trays (make sure no oil is exposed).
- Remove or cover all nozzles on soda, juice, coffee, tea and other dispensers. Do not cover the entire dispenser.

CLEAN (before pest elimination service)

- Thoroughly clean all areas including under and behind equipment.

Beverage / Condiment Station

CLEAR

- Clear all open or exposed flatware, trays, cups, straws and condiments. Place on counter-top.
- Empty all ice bins or thoroughly cover the opening of the ice bin.

COVER (using garbage bags, plastic wrap or plastic sheeting)

- Cover all flatware, trays, cups, straws and condiments on counter-top(s).
- Remove or cover all nozzles on soda, juice, coffee, tea and other dispensers. Do not cover the entire dispenser.

CLEAN (before pest elimination service)

- Thoroughly clean all areas including under and behind equipment.

Dining Area: Wait stations, tables/booths

CLEAR

- Clear all condiments from tables. Move to closest table(s) or counter-top.
- Pull up booth seats, clear any items being stored under seats, and leave seats open.

COVER (using garbage bags, plastic wrap or plastic sheeting)

- Cover condiments on table or counter-tops.

CLEAN (before pest elimination service)

- Clean the space under booth seats.

Post Service

CLEAN (after pest elimination service)

- Throw away all plastic used, do not save and re-use. Wash hands before performing next duty.
- Clean all exposed counter-tops, table-tops or other food contact surfaces with warm, soapy water

NOTE: This form lists the main areas for prep. Your service specialist may request additional preparation based on need and pest activity.

NOTE: Flushing or fogging treatment may trigger fire suppression systems. Please plan accordingly.



Acceso

- Permita el acceso a todas las áreas bloqueadas, incluyendo la oficina del gerente, los cuartos de almacenamiento y vestidores.
- Deje encendidos los extractores/campanas.

Área de la cocina: Línea para cocinar, línea de producción, área de los trastes, almacenamiento en seco

DESPEJAR

- Aleje el equipo, las repisas y los anaqueles de la pared, de 18 a 24 pulg. (46 a 61 cm) cuando sea posible.
- Coloque todos los alimentos abiertos o expuestos en un enfriador o congelador.
- Despeje las repisas bajo las superficies de trabajo y las repisas sobre las cubiertas que están fijadas a la pared de todos los utensilios de cocina, trastes, tazas, popotes, recipientes de alimentos, cubiertos, bandejas y condimentos. Coloque los artículos sobre la superficie de trabajo más cercana.
- Despeje todas las baterías de cocina y utensilios que estén colgados en las paredes y colóquelos sobre la superficie de trabajo más cercana.
- Vacíe todos los contenedores de hielo o cubra bien la abertura del contenedor.
- Vacíe los dispensadores de platos y otros carros/equipos con ruedas y coloque los artículos sobre la cubierta más cercana.

CUBRIR (con bolsas para la basura, cubiertas o láminas de plástico)

- Cubra todos los utensilios de cocina, trastes, tazas, popotes, recipientes de alimentos, vajillas, bandejas y condimentos que estén sobre las superficies de trabajo, repisas abiertas (que no estén fijadas a la pared) y cualquier unidad de estantería metálica.
 - Verifique que todos los artículos estén completamente cubiertos asegurando el plástico debajo de los mismos.
 - Se debe cubrir por completo todos los artículos sobre los estantes metálicos, incluso la parte inferior de los mismos.
- Cubra las freidoras con bandejas de metal (asegúrese de que no haya aceite expuesto).
- Retire o cubra todas las boquillas de los dispensadores de refrescos, jugos, café, té y demás. No cubra todo el dispensador.

LIMPIAR (antes de recibir el servicio de eliminación de plagas)

- Limpie por completo todas las áreas incluyendo la parte inferior y posterior del equipo.

Estación de bebidas/condimentos

DESPEJAR

- Despeje todas las vajillas, bandejas, tazas, popotes y condimentos que estén abiertos o expuestos. Colóquelos sobre la superficie de trabajo.
- Vacíe todos los contenedores de hielo o cubra bien la abertura del contenedor.

CUBRIR (con bolsas para la basura, cubiertas o láminas de plástico)

- Cubra todas las vajillas, bandejas, tazas, popotes y condimentos que estén sobre las superficies de trabajo.
- Retire o cubra todas las boquillas de los dispensadores de refrescos, jugos, café, té y demás. No cubra todo el dispensador.

LIMPIAR (antes de recibir el servicio de eliminación de plagas)

- Limpie por completo todas las áreas incluyendo debajo y detrás del equipo..

Zona de comedor: Estaciones de espera, mesas/sillones

DESPEJAR

- Despeje todos los condimentos de las mesas. Muévalos a las mesas o a la superficie de trabajo más cercana.
- Levante los asientos de los sillones, despeje cualquier artículo almacenado debajo de los asientos y deje los asientos abiertos.

CUBRIR (con bolsas para la basura, cubiertas o láminas de plástico)

- Cubra los condimentos sobre las mesas o superficies de trabajo.

LIMPIAR (antes de recibir el servicio de eliminación de plagas)

- Limpie el espacio debajo de los asientos de los sillones.

Después del servicio

LIMPIAR (después de recibir el servicio de eliminación de plagas)

- No lo guarde ni vuelva a utilizar plástico. Lávese las manos antes de realizar la siguiente tarea.
- Limpie con agua tibia y jabonosa todas las superficies de trabajo expuestas, superficies de mesas o cualquier otra superficie que entre en contacto con los alimentos.

NOTA: Su especialista de servicios podría solicitar una preparación adicional según la necesidad y la actividad de las plagas.

NOTA: El tratamiento de enjuague o niebla puede desencadenar sistemas de extinción de incendios. Por favor planifique en consecuencia.