



Access

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

Bakery / Deli Area: prep area, pot & pan wash area, dry storage

CLEAR

- Pull equipment, shelves and racks away from the wall 18 – 24 inches where possible.
- Move all opened or exposed food, including food in displays, into a cooler or freezer.
- Clear shelves, cabinets and other storage spaces under or behind displays and below work surfaces. Place items on a work surface or counter-top and follow COVER instructions.
- 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 any carts/equipment with wheels and place items on the closest counter-top.

COVER (using plastic wrap or plastic sheeting)

- Cover all exposed cookware, bakery pans and utensils located on counter-tops 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.

Produce Area (sales floor, back of house produce prep area)

CLEAR

- Properly dispose of all over-ripe produce

COVER (using plastic wrap or plastic sheeting)

- Cover all exposed produce, ensure produce is completely covered by tucking plastic under items (do not drape plastic).

CLEAN (before pest elimination service)

- Thoroughly clean all areas including the shelves where produce sits.

Dining Area & Beverage / Condiment Station: (if applicable)

CLEAR

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

COVER (using plastic wrap or plastic sheeting)

- Cover all flatware, trays, cups, straws and condiments on table or counter-tops.

CLEAN (before pest elimination service)

- Thoroughly clean all areas including under and behind tables and equipment.

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 for German Cockroach and Small Fly services. Your service specialist may request additional preparation based on need and pest activity.



Acceso

- Permita el acceso a todos los sitios cerrados incluyendo la oficina del gerente, el depósito y los vestuarios, la zona para la basura/desechos.
- Deje encendido las campanas/extractores de aire.

Zona de Panadería / Fiambrería: zona de preparación, zona de lavado de ollas y cacerolas, zona de almacenamiento de productos secos

QUITAR

- Separe los equipos, estantes y estanterías 18 a 24 pulgadas de la pared, cuando sea posible.
- Transfiera todos los alimentos, inclusive los alimentos que están en las vitrinas, a un enfriador o a un congelador.
- Vacíe los estantes, gabinetes y otros espacios de almacenamiento debajo o detrás de las vitrinas y debajo de las superficies de trabajo. Coloque los artículos sobre una superficie de trabajo o mostrador y siga las instrucciones para CUBRIR.
- Quite las ollas, cacerolas, sartenes, y utensilios colgando de las paredes y colóquelos en el mostrador más cercano.
- Vacíe los recipientes para el hielo o cubra completamente la abertura del recipiente para hielo.
- Vacíe los carros/equipos con ruedas y coloque los artículos en el mostrador más cercano.

CUBRIR (con plástico para envolver o película de plástico)

- Cubra las ollas, cacerolas y sartenes, bandejas y utensilios expuestos de los mostradores y estanterías con rejillas ajustables.
 - Asegúrese que todos los artículos estén completamente cubiertos metiendo el plástico debajo de ellos (sin que sobresalga el plástico).
 - Los artículos en las estanterías con rejillas ajustables deben estar completamente cubiertos incluyendo la parte de abajo de los artículos. No envuelva todo el estante.
- Cubra los freidores con bandejas de metal (asegúrese que el aceite no esté expuesto).
- Quite o cubra todas las boquillas en los surtidores de soda, jugos, café, té y otros surtidores. No cubra todo el surtidor.

LIMPIAR (antes del servicio de erradicación de plagas)

- Limpie enteramente todas las zonas incluyendo debajo y detrás de los equipos.

Zona de Frutas y Verduras (salón de venta, zona de preparación en el salón trasero)

QUITAR

- Deseche debidamente las frutas/verduras demasiados maduras.

CUBRIR (con plástico para envolver o película de plástico)

- Cubra las frutas/verduras, o asegúrese que estén completamente cubiertas metiendo el plástico debajo de los artículos (sin que sobresalga el plástico).

LIMPIAR (antes del servicio de erradicación de plagas)

Limpie con cuidado todas las zonas incluyendo los estantes para las frutas y verduras.

Zona para Comer y Bebidas / Estación de Condimentos: (si procede)

QUITAR

- Retire los cubiertos, bandejas, vasos, copas, pajillas para beber y condimentos abiertos o expuestos. Colóquelos en las mesas o en el mostrador más cercano.
- Vacíe los recipientes para el hielo o cubra completamente la abertura del recipiente para hielo.

CUBRIR (con plástico para envolver o película de plástico)

- Cubra los cubiertos, bandejas, vasos, copas, pajillas para beber y condimentos en las mesas o en los mostradores.

LIMPIAR (antes del servicio de erradicación de plagas)

- Limpie con cuidado todas las zonas incluyendo debajo y detrás de las mesas y los equipos.

Tareas Posteriores

LIMPIAR (después del servicio de eliminación de plagas)

- Deseche todo el plástico usado, no lo guarde ni lo vuelva a usar. Lávese las manos antes de realizar la próxima tarea.
- Limpie con agua caliente jabonosa todos los mostradores y la superficie superior de las mesas u otras superficies en contacto con los alimentos.

NOTA: Este formulario indica las zonas principales a preparar para la erradicación de la cucaracha alemana y mosca pequeña. El especialista en erradicación puede solicitar hacer preparación adicional según la necesidad de servicio y la actividad de las plagas.