



Access

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

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

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, dishware, glassware, silverware, utensils and condiments. Place items on the closest counter-top.
- Clear all cookware, glassware 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, dishware, glassware, silverware, utensils 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.

Bar Area

CLEAR

- Move all opened or exposed food and garnishes into a cooler.
- Place all exposed barware, dishware, glassware, silverware, utensils and condiments on the bar top.
- Place all bottles from the beverage rail on the bar 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 bottles, barware, dishware, glassware, silverware, utensils and condiments located on the bar top.
- Cover the pourers on any open bottles located on shelves at the back of the bar.
- Cover all nozzles on any beer taps.

CLEAN (before pest elimination service)

- Thoroughly clean all areas including under and behind equipment.

Dining Area: wait stations, tables/booths

CLEAR

- Remove tablecloths, condiments, dishware, glassware and silverware from tables and wait stations. 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 all tablecloths, condiments, dishware, glassware and silverware located 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.



Access

- Permita el acceso a todas las áreas, incluyendo la oficina del gerente, el almacén de alimentos y bebidas.
- 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 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, vajillas, cristalería, trastes y condimentos. Coloque los artículos sobre la superficie de trabajo más cercana.
- Despeje todos los utensilios de cocina, cristalería y trastes 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 superficie de trabajo más cercana.

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

- Cubra todos los utensilios de cocina, vajillas, cristalería, cubiertos, trastes y condimentos ubicados en 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 que estén sobre las repisas metálicas, 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.

Área del bar

DESPEJAR

- Lleve a un enfriador todos los alimentos y guarniciones que estén abiertos o expuestos.
- Coloque todos los artículos de bar, vajillas, cristalería, cubiertos, trastes y condimentos sobre la barra.
- Coloque todas las botellas del riel de bebidas sobre la barra.
- Vacíe todos los contenedores de hielo o cubra bien la abertura del contenedor.

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

- Coloque todas las botellas, vajillas, cristalería, cubiertos, trastes y condimentos sobre la parte superior de la barra.
- Cubra el tapón decantador en cualquier botella ubicada en las repisas de la parte posterior del bar.
- Cubra todas las boquillas de todas las cervezas de barril.

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

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

Zona de comedor: Estaciones de espera, mesas/sillones

DESPEJAR

- Retire los manteles, condimentos, vajillas, cristalería y cubiertos de las mesas y de las estaciones de espera. Muévelos 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 todos los manteles, condimentos, vajillas, cristalería y cubiertos de 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.