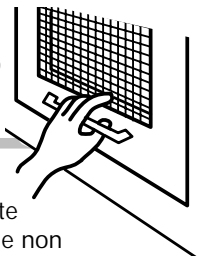




Alla bestiolina è vietato l'accesso in cucina!

Accesso interdetto all'animaletto!

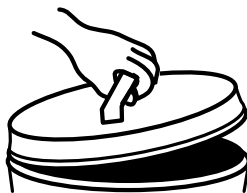


- Prima di metterle via controllate tutte le provviste in entrata per verificare che non contengano insetti.
- Tenete chiuse le porte quando non vengono usate.
- Tenete sempre sulle finestre i pannelli a rete antizanzare.
- I bidoni della spazzatura posti all'esterno devono essere lontani da porte e finestre.
- Avvisate se notate fori o fessure nelle pareti, nei pannelli antizanzare o nelle porte.

Non diamo da bere agli animaletti!

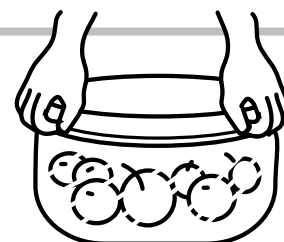


- Se versate accidentalmente qualcosa pulite immediatamente.
- Tenete le aree preposte alla preparazione del cibo e alla sua conservazione pulite ed asciutte.
- Pulite i "mop" e i secchi dopo ogni utilizzo. Asciugate i secchi e appendete i "mop" su una rastrelleria posta al di sopra del foro di scarico del pavimento.
- Avvisate se notate rubinetti che perdono, scarichi lenti o completamente otturati, perdite e altri problemi idraulici.



Non diamo un tetto all'animaletto!

- Esaminate attentamente le dispense e le aree in cui si conservano gli alimenti per vedere se vi siano segni della presenza di animali.
- Avvisate il supervisore di QUALSIASI SEGNO DELLA PRESENZA DI ANIMALETTI.
- Conservate la carta e le scatole di cartone in zone asciutte, ad un'altezza di circa 10 cm dal pavimento e lontano dalle pareti.
- Riciclate o eliminate le confezioni di cartone appena possibile.
- Tenete puliti ed asciutti i locali in cui si trovano i bidoni per la spazzatura e per gli articoli da riciclare.
- Tenete puliti gli scarichi e le grate dei pavimenti, dei secchiali e dei lavandini.
- Chiudete ermeticamente tutte le fessure con stucco o vernice.
- Portate via la spazzatura e i materiali da riciclare almeno una volta alla settimana.



Niente merendine per le bestioline!

- Tenete tutti gli alimenti in contenitori sigillati per uso alimentare. Il cartone e la carta non sono inaccessibili a insetti, roditori e altri animali.
- Adottate il motto PAPU (primo arrivato, primo usato). Non mescolate alimenti nuovi con altri più vecchi già in dispensa.
- Risciacquate i contenitori monouso per alimenti prima di buttarli via.
- Dopo l'uso pulite e disinfettate gli articoli utilizzati per la preparazione degli alimenti.
- Ogni giorno spazzate e lavate i pavimenti, facendoli poi asciugare.
- Togliete il grasso e l'unto da fori e grate d'aerazione, da forni e fornelli.
- All'interno tenete la spazzatura in contenitori rivestiti da sacchetti di plastica e muniti di coperchio e svuotate ogni giorno i contenitori.
- Mettete la spazzatura in sacchi di plastica chiusi ermeticamente prima di portarla ad un cassonetto a prova di topi munito di coperchio.
- Tenete puliti i bidoni a e i cassonetti della spazzatura.

NON USATE PESTICIDI IN CUCINA.

Soltanto agenti muniti di apposita licenza possono applicare pesticidi nelle scuole, nei centri per l'infanzia e nelle cucine che servono il pubblico del Massachusetts.



Con la collaborazione del Ministero dell'Agricoltura degli Stati Uniti. Sviluppato dal Programma di Educazione Alimentare di UMass Extension in collaborazione con il Programma IPM di UMass Extension e con la Massachusetts Partnership for Food Safety, con il sostegno del Ministero dell'Istruzione del Massachusetts. UMass Extension offre pari opportunità sia nei programmi che nelle assunzioni. NU-0142:07/2002