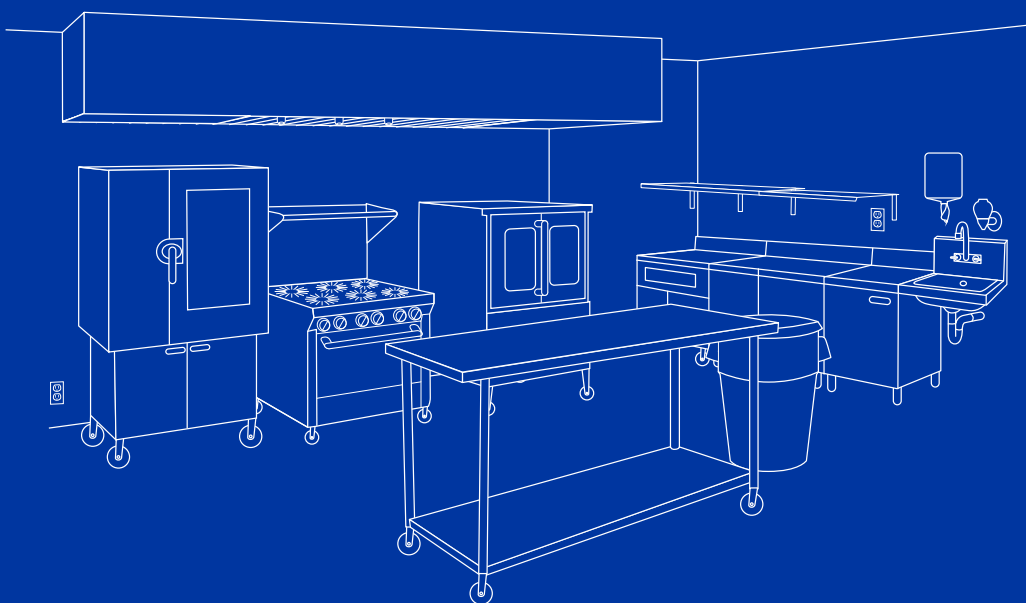


# أفضل الممارسات لمقاومة الآفات في منشآت الخدمات الغذائية

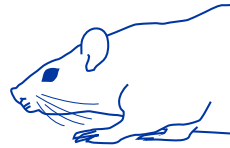


## جدول المحتويات

- 1..... اتخذ دورًا فعالاً لمواجهة القوارض وغيرها من الآفات.
- 1..... المراقبة والوقاية.
- 3..... قائمة التحقق للوقاية من القوارض.
- 4..... تنظيف المنشآت من الآفات!
- 5..... تجويع الآفات!
- 7..... غلق الفتحات لمنع الآفات!
- 10..... مقاومة الآفات حسب المنطقة.
- 14..... العلاج الموجّه.

إستراتيجيات مكافحة المتكاملة للآفات (IPM) في هذا الدليل يمكن أن تساعدك على مكافحة القوارض وغيرها من الآفات في منشأة الخدمات الغذائية الخاصة بك (FSE).

لمعرفة المزيد من المعلومات، يُرجى زيارة الموقع الإلكتروني [nyc.gov/health](https://nyc.gov/health) والبحث عن جملة **operating a restaurant** (إدارة مطعم).



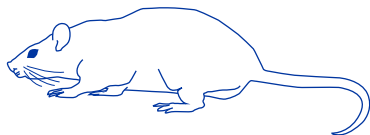
## اتخذ دورًا فعالاً لمواجهة القوارض وغيرها من الآفات

تعد القوارض وغيرها من الآفات من المشاكل الشائعة في مدينة نيويورك. وتكون منشآت الخدمات الغذائية (FSES) معرضة بشكل خاص لهجمات القوارض وغيرها من الآفات لأنها توفر مصدرًا مستمرًا للغذاء والمأوى والدفع.

لا تدع منشأة الخدمات الغذائية الخاصة بك تصبح منزلاً جذابًا للقوارض وغيرها من الآفات. يمكن مكافحة مشكلات القوارض وغيرها من الآفات في هذه المنشآت باستخدام طريقة تعرف باسم مكافحة المتكاملة للآفات.



حيث تساعدك هذه الطريقة على مراقبة الأماكن التي قد تعيش فيها القوارض وغيرها من الآفات، واتخاذ خطوات لمنعها واستخدام طرق العلاج الموجهة لمكافحتها.



تساعدك التقنيات وأفضل الممارسات في هذا الدليل في تطبيق إستراتيجيات مكافحة المتكاملة للآفات للحفاظ على بيئة خالية من الآفات.

## المراقبة والوقاية

تمثل المراقبة الروتينية والوقاية المستمرة خط الدفاع الأول لمشغلي الخدمات الغذائية في تحديد أماكن القوارض وغيرها من الآفات والقضاء عليها. كما يساعد وجود خطة جيدة لمراقبة الآفات موظفي منشآت الخدمات الغذائية أن يكونوا مستبقيين الأحداث قبل أن تبدأ أي مشكلات تتعلق بالقوارض أو الآفات. كما أنها تعزز التواصل الجيد بين منشآت الخدمات الغذائية والمتخصصين المتعاقد معهم لمكافحة الآفات. إن وجود وصف مكتوب لأجهزة المراقبة ومواقعها وقائمة التحقق اليومية سيساعد الموظفين على تحديد المناطق التي تعاني من مشكلات والإبلاغ عن الظروف التي تجذب القوارض وغيرها من الآفات.

### هل يمكن لمنشآت الخدمات الغذائية استخدام الفخاخ اللاصقة؟

نعم - ولكن فقط كجزء من برنامج مكافحة المتكاملة للآفات. يمكن لمنشآت الخدمات الغذائية استخدام الفخاخ أو الأماكن اللاصقة كأداة مراقبة لتحديد ما إذا كان لديهم إصابة بالقوارض. قم بإزالة هذه الفخاخ بمجرد اصطادها لولاحد أو أكثر من القوارض.

## تحديد العلامات على وجود قوارض حالية

تُشكل القوارض واحدة من أكثر المشاكل شيوعًا التي تواجهها منشآت الخدمات الغذائية. فعند البحث عن علامات على وجود قوارض، ابدأ بفحص دقيق للمنشأة وحدد مكان الفتحات الأكبر من ربع بوصة، بما في ذلك الفتحات التي تدخل منها المرافق. أخبر شركة مكافحة الآفات على الفور إذا رأيت أيًا مما يلي، فقد تكون علامات على وجود مشكلة قوارض حالية:

• براز أو بول القوارض

• علامات فرك أو تلميح (مسحات داكنة دهنية على إزار الحائط والفتحات).

• الممرات (المسارات التي تستخدمها القوارض، مخلفة وراءها علامات تلميح على طول الجدران وإزار الحائط).

• الجحور (الأنفاق حيث تعيش الفئران، وغالبًا ما تكون ثقوبًا بمقدار 1-4 بوصة في الأرض أو الخرسانة)

• علامات نخر

• ثقب في جدران منشآت الخدمات الغذائية

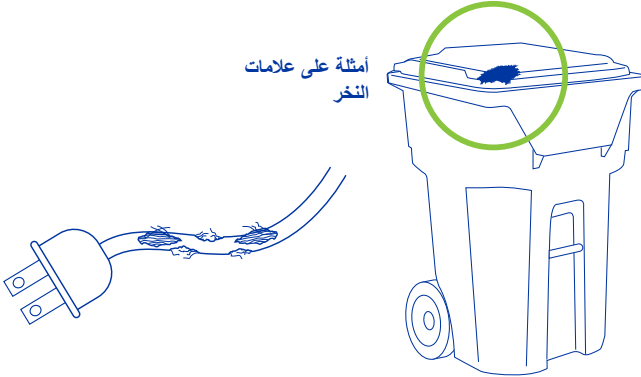
• ثقب في الأرصفة أمام منشآت الخدمات الغذائية



فضلات الجرذان النرويجية  
متوسط الطول 3/4 بوصة



فضلات الفئران  
متوسط الطول 1/4 بوصة



**تنكّر:** اتصل بمتخصص مكافحة الآفات إذا وجدت علامات على وجود قوارض حالية. لمنع القوارض، تأكد من أن الأبواب مستوية وأن النوافذ والحواجز تم تركيبها بإحكام. تخلص من الفوضى مثل قطع الأخشاب والصناديق القديمة والمعدات والأجهزة غير المستخدمة التي يمكن أن تكون بمثابة مأوى للقوارض.

## قائمة التحقق للوقاية من القوارض

استخدم قائمة التحقق هذه الخاصة بمراقبة القوارض لتحديد أماكن وجود المشكلات ومنع غزو القوارض.

خارجياً	
لا	نعم
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
هل يتم تعقيم الأرضيات بصورة سليمة وتكون خالية من التسربات المفرطة أو المخلفات أو النفايات أو المنصات التالفة أو المعدات أو غيرها من المواد التي تجذب القوارض أو توفر مأوى لها؟	
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
هل الساحات الأمامية والجانبية والخلفية خالية من الجحور و/أو فضلات القوارض؟	
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
هل تم تركيب المساحات المصنوعة من الأنسجة الفولاذية والمغطاة بالمطاط أو الفرش عالية الكثافة ووجودها بحالة جيدة على جميع الأبواب؟	
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
هل تم غلق فتحات المرافق (مبردات تكييف الهواء وأنابيب وخرطوم الغاز الطبيعي) بمانعات تسرب عالية الجودة؟	
داخلياً	
لا	نعم
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
هل جميع خطوط السباكة تحت الأحواض مغلقة تماماً بأغطية معدنية على شكل شعار النبال؟	
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
هل المنطقة التي تلتقي فيها الأرضية بالجدار خالية من فضلات القوارض؟	
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
هل الأبواب الداخلية في حالة جيدة وخالية من الثقوب أو الفجوات الأكبر من ثمن بوصة؟	
منطقة التخزين الجاف أو القبو	
لا	نعم
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
هل المنطقة خالية من الرطوبة الزائدة بسبب: <ul style="list-style-type: none"> <li>• تسريبات السقف</li> <li>• تسريب الأنابيب أو الصمامات</li> <li>• قطرات التكثيف</li> <li>• النوافذ المكسورة أو التالفة</li> <li>• تسريب المجاري</li> <li>• المناور المكسورة أو التالفة</li> </ul>	
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
هل يتم تخزين المنتجات الغذائية داخل أوعية مقاومة للقوارض على أرفف أو حوامل نظيفة وسليمة هيكلية؟	
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
هل منطقة التخزين خالية من علامات وجود قوارض حالية؟	
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
هل يتم تخزين المنتجات على بعد 6 بوصات من الأرض وليس أسفل النوافذ المفتوحة وسخانات الودعات وفتحات التهوية والسلام والمحركات مباشرة؟	
منطقة القمامة (الداخلية والخارجية)	
لا	نعم
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
هل حاويات القمامة في حالة جيدة؟ (لا يوجد بها ثقوب أو شقوق)	
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
هل لديك حاويات قمامة كافية لها أغطية محكمة الغلق لوضع جميع القمامة دون أن تفيض؟	

إذا كانت إجابتك لا على أي من هذه الأسئلة،  
يجب عليك اتخاذ إجراء لعلاج المناطق المتسببة في المشكلة.

## تنظيف المنشآت من الآفات!

يمكن أن يجذب الطعام والفوضى وبقع الشحوم والروائح القوارض والآفات الأخرى. افحص المطابخ وغرف التخزين ومناطق القمامة يوميًا للتأكد من نظافتها.

### داخل منشأة الخدمات الغذائية الخاصة بك

- حافظ على مناطق المطبخ والتخزين خالية من فضلات الطعام والقاذورات والأتربة. قم بالتنظيف حول الخزائن والتلاجات وعلب العرض ومناطق التخزين.
- اتبع أفضل ممارسات إدارة القمامة (صفحة 5) وكذلك قواعد الصرف الصحي وإعادة التدوير.
- استخدم حاويات القمامة ذات الأغشية محكمة الغلق.
- تخلص من:

- المواد الغذائية ومغلفاتها في صناديق القمامة المبطنة بأكياس من البلاستيك السميك المتين بسُمك 1.9 مم
- صناديق الطعام المنتهية الصلاحية أو التالفة والسلع المعلبة
- الأكياس الورقية غير المستخدمة، وصناديق الورق المقوى والزجاجات

### خارج منشأة الخدمات الغذائية الخاصة بك

- اغسل جميع مناطق القمامة (بما في ذلك مكبات النفايات والمكابس وصناديق القمامة) والأرصفت وحواف الأرصفة الموجودة حول المنشأة بانتظام بالماء والصابون أو محلول تبييض بنسبة 10%.
- قم بإزالة أي ماء راكد حول المنشأة الخاصة بك.

**نصيحة:** تخزين المواد بشكل ملاصق للجدار يمكن أن يُخفي انتشار الآفات. احتفظ بالمواد المخزنة بعيدًا عن الجدران لتوفير رؤية واضحة - وهو أمر رئيسي للمكافحة الفعالة للآفات.

## تجويد الآفات!

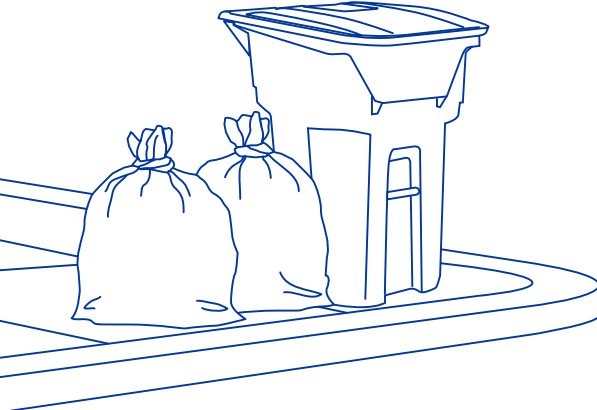


تحتاج القوارض وغيرها من الآفات إلى الغذاء والماء للعيش. لتجويدها:

- احتفظ بالخضراوات والحبوب مثل الأرز والشوفان والدقيق في عُلب مقاومة للقوارض والآفات ذات أغطية مُحكمة الغلق.
- قم بتنظيف أي أطعمة مسكوبة والتخلص منها على الفور في أكياس بلاستيكية سميكة متينة بسُمك 1.9 مم، مربوطة بإحكام من الأعلى لتقليل التسريب.
- اتبع أفضل ممارسات إدارة القمامة للتأكد من أن القوارض لا تستطيع الوصول إلى فضلات الطعام.

## أفضل ممارسات إدارة القمامة

- قم بوضع أكياس بلاستيكية سميكة متينة بسُمك 1.9 مم في صناديق القمامة. ضع قطع قماش منقوعة في محلول تبييض بنسبة 10% (كوب واحد من مادة التبييض على جالونين من الماء) داخل الأكياس. ضع قطعة قماش واحدة في أسفل الكيس قبل وضع القمامة به، وواحدة بالأعلى قبل ربط الكيس.
- **هذا ما شرعه القانون:** تأكد من وجود ما يكفي من صناديق القمامة لجمع القمامة لمدة ثلاثة أيام على الأقل بين أوقات جمعها. استخدم دائماً الصناديق البلاستيكية أو المعدنية الصلبة ذات الأغطية مُحكمة الغلق.
- انقل صناديق وأكياس القمامة إلى أقرب مكان بحافة الرصيف قدر الإمكان عند موعد جمعها. قم بترتيب أوقات الجمع المحددة مع سائق الكارّة لتقليل الوقت الذي تكون فيه القمامة متاحة لانتشار الآفات بالخارج.



## الأسئلة الشائعة حول إدارة القمامة

### 1- من المسؤول عن جمع القمامة من منشأة الخدمات الغذائية؟

أ: بموجب القانون، يجب على منشآت الخدمات الغذائية استئجار عربة نقل خاصة لجمع القمامة الخاصة بهم.

### 2- متى يمكن لمنشأة الخدمات الغذائية وضع القمامة بالخارج لجمعها؟

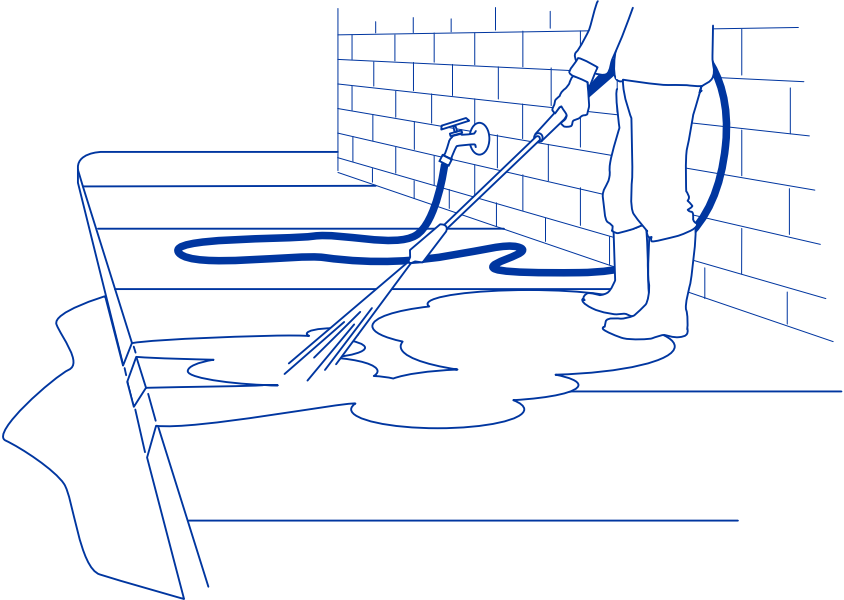
أ: يمكن لمنشأة الخدمات الغذائية وضع القمامة بالخارج قبل ساعة من الإغلاق. إذا تم جمع القمامة خلال اليوم، يمكن وضع القمامة بالخارج خلال ساعتين من وقت الجمع الفعلي. حافظ على نظافة حاويات القمامة والمناطق التي توضع بها في جميع الأوقات.

### 3- من المسؤول عن تنظيف انسكابات القمامة على الرصيف؟

أ: يكون سائق الكارّة الخاص بمنشأة الخدمات الغذائية المسؤول عن تنظيف أي انسكابات على الرصيف. إذا لم يقم سائق الكارّة بتنظيف هذه الانسكابات، تكون المنشأة مسؤولة عن تنظيف الرصيف.

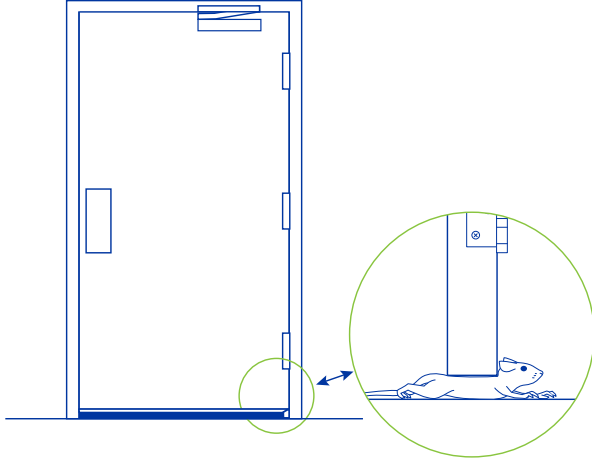
### 4- هل يُمكن لمنشأة الخدمات الغذائية ترك القمامة بالخارج خلال عطلة أعياد أو عطلة نهاية الأسبوع؟

أ: لا - لا يُمكن ترك القمامة بالخارج خلال عطلة أعياد أو عطلة نهاية الأسبوع مطلقًا.



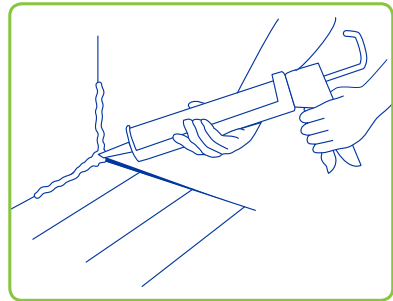
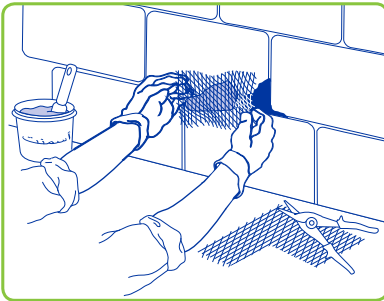


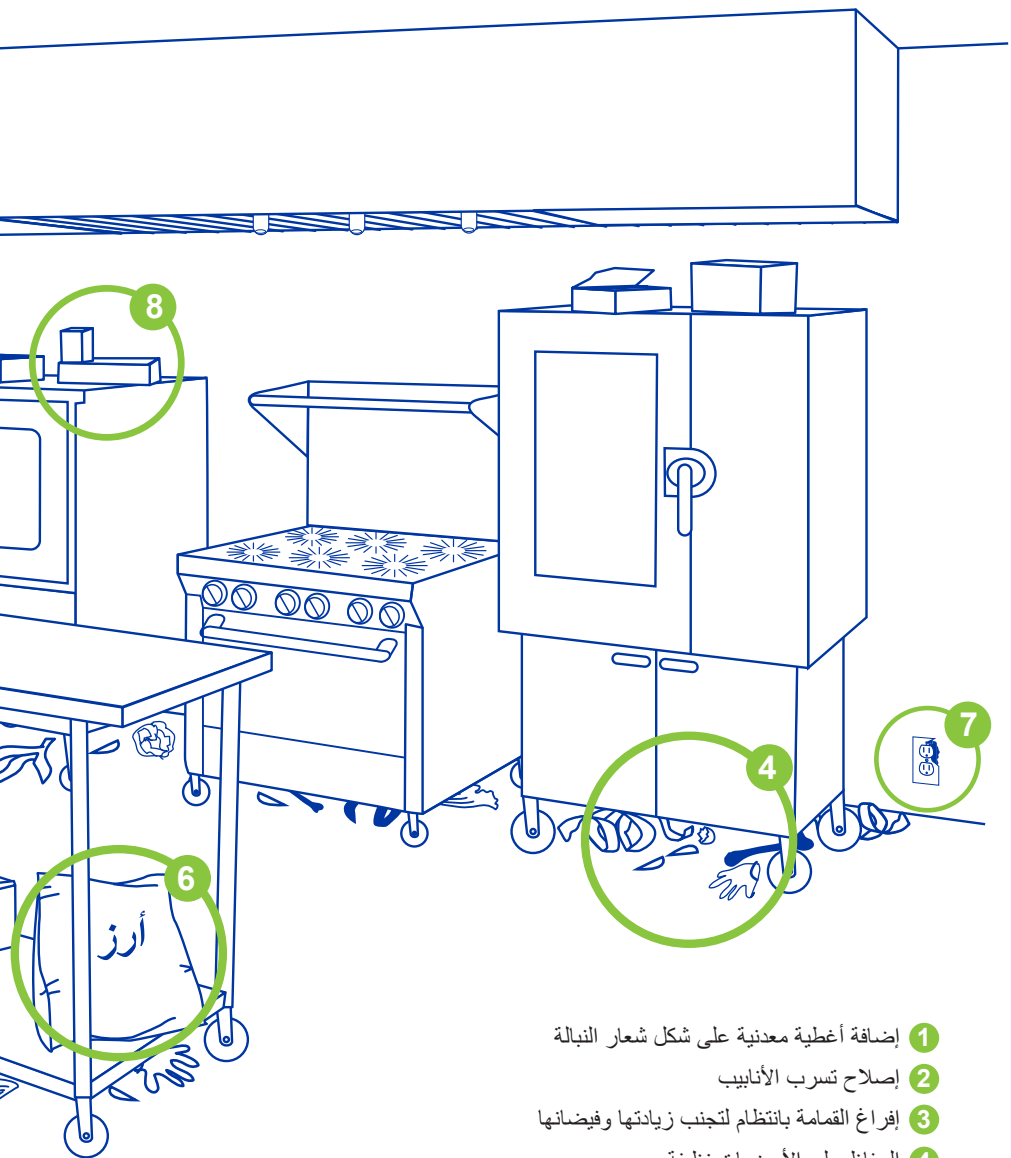
## غلق الفتحات لمنع الآفات!



امنع انتشار القوارض والآفات من خلال غلق جميع الثقوب والشقوق في منشأة الخدمات الغذائية الخاصة بك. استخدم الحواجز على النوافذ والأبواب المفتوحة، وركب مساحات أسفل الأبواب، لمنع القوارض من الدخول عبر الفجوة بين الباب والأرض. تذكر، يمكن للفأر الدخول عبر ثقب بحجم عملة بعشرة سنتات وجرذ عبر ثقب بحجم عملة بربع دولار.

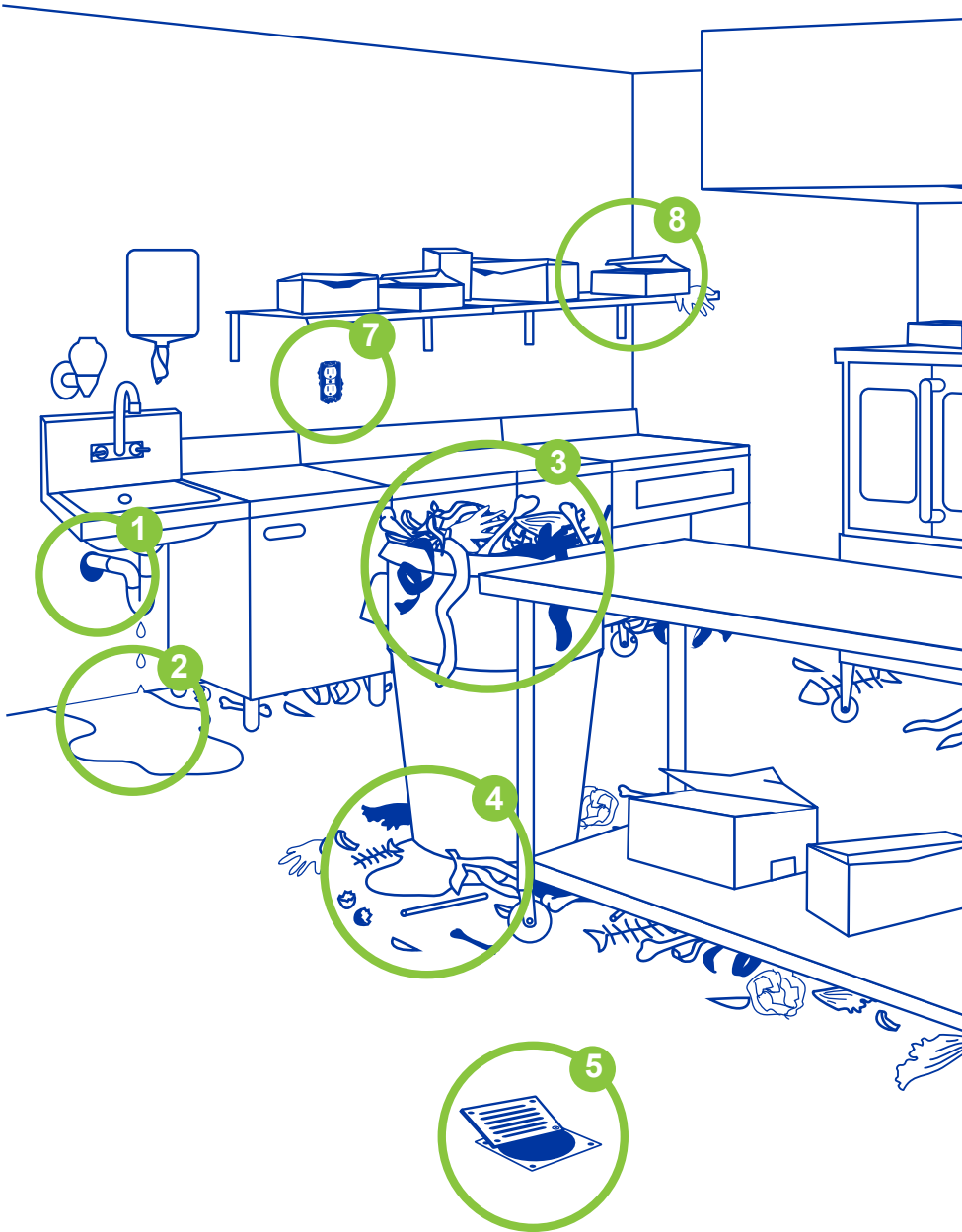
لجعل منشأة الخدمات الغذائية مكانًا أقل راحة للآفات، ركز على صيانة المباني والإصلاحات في الوقت المناسب - وهي عناصر هامة في مكافحة المتكاملة للآفات. راجع الصفحة 10، مقاومة الآفات حسب المنطقة، للحصول على أفضل الممارسات لمنع القوارض والآفات الأخرى في منشأة الخدمات الغذائية الخاصة بك وحولها. يمكن للموظفين إجراء العديد من هذه الإصلاحات غير المكلفة بسهولة.





- 1 إضافة أغطية معدنية على شكل شعاع النبالة
- 2 إصلاح تسرب الأنابيب
- 3 إفراغ القمامة بانتظام لتجنب زيادتها وفيضاتها
- 4 الحفاظ على الأرضيات نظيفة
- 5 تغطية مصارف المياه بأمان
- 6 تخزين الأطعمة في عُلب مقاومة للأفات
- 7 غلق الفتحات واستخدام أغطية المقابس
- 8 إزالة الفوضى

# مقاومة الآفات في المطبخ



## مقاومة الآفات حسب المنطقة

كيفية مقاومة الآفات	عن ماذا تبحث	أين تبحث	داخليا
إزالة جميع مصادر الفوضى من داخل المعدادات وحولها. تنظيف المعدادات من الداخل ومن الخارج. تنظيف فضلات الطعام والقاذورات والأتربة من خلف المعدادات وأسفلها. استبدال حشايا الأبواب والألواح التالفة.	طعام متساقط ومصادر التسريب خلف المعدادات الأبواب التي لا تُغلق بشكل صحيح حشايا الباب التالفة ألواح العزل التالفة	الثلاجات، والمجمدات، وماكينات صنع الثلج، ووحدات الاحتفاظ بالسخونة والبرودة، والأفران وغيرها من المعدادات	
سد الفجوات والتقوب بمادة مانعة للتسرب.	الفجوات حول الحواف الفراغات أو التشققات في الجدران والسقف	فتحة التهوية	
سد الفجوات بين الجدران والأرضيات قبل تثبيت إزارات الحائط أو قوالب الأسقف المصبوبة. سد الفجوات قبل الطلاء. استخدام قضبان دعم للفجوات الأكبر من ربع بوصة، والمواد المانعة للتسرب للأسطح المسامية في الحمام أو المطبخ أو مناطق تناول الطعام. سد إزارات الحائط بإحكام في نقاط الاتصال بين الجدران. استخدام قضبان دعم للفجوات الأكبر من ربع بوصة، والمواد المانعة للتسرب للأسطح المسامية.	الفجوات في الفواصل والحواف والجوانب إزارات الحائط السائبة والفجوات الفاصلة بين الجدار والأرض	تقاطعات الجدران أو الأرضيات، والقوالب (أي، درابزين الكراسي المزخرفة وقوالب الأسقف المصبوبة) وإزارات الحائط	
سد المنطقة حول خطوط السباكة والغاز بمادة مانعة للتسرب وشبكة نحاسية. تثبيت غطاء معدني على شكل شعار النباله مكون من قطعتين.	الفجوات حول اختراقات خطوط السباكة والغاز	فتحات المرافق والسباكة، واختراقات الجدران	
تجنّب الفوضى والحفاظ على نظافة المنطقة.	الأماكن التي يمكن أن تأوي الآفات	المناطق الفارغة أسفل الدرج	

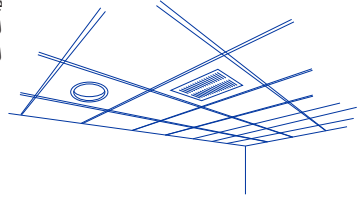
## أين تبحث

## عن ماذا تبحث

## كيفية مقاومة الآفات

تركيب حواجز أو مساحات مصنوعة من الأنسجة الفولاذية والمغطاة بالمطاط أو الفُرش عالية الكثافة حول أبواب المرافق.  
استخدام حواجز ربع بوصة ملحومة مصنوعة من الفولاذ المقاوم للصدأ ومساحات للأبواب بفرش عالية الكثافة أو بشرائط معدنية. استبدال بلاطات السقف المفقودة. وأيضًا استبدال بلاطات السقف الملطخة و/أو المتسخة.

الفتحات في حواجز التهوية أو أبواب المرافق  
بلاطات (قرميد) الأسقف  
المفقودة أو الملطخة أو المتسخة

الأبواب ونظام التهوية  
والسقف الملطخ

ملء جميع الشقوق أو الفجوات بمادة مانعة للتسرب. استخدام قضبان دعم للفجوات الأكبر من ربع بوصة.

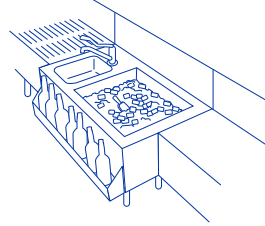
الشقوق أو الفجوات عند تقاطعات الجدران، وبين الخزانات وأسفل أحواض المغاسل

في الخزائن والأرفف  
وحولها  
أسفل حوض المغسلة

ملء جميع الفجوات بمادة مانعة للتسرب. التحقق من السبابة حول الأحواض وماكينات صنع الثلج عن تسريب وملء أي فجوات بالمادة المانعة للتسرب المقاومة للماء.

الفجوات أسفل القضبان أو أسطح المناضد المناطق الرطبة أو المبللة حول الأحواض وماكينات صنع الثلج

## منطقة القضبان



إزالة ألواح الحماية أسفل الثلاجة والتنظيف خلفها.

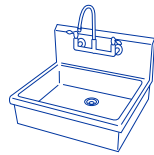
الأطعمة والمخلفات خلف ألواح الحماية الموجودة أسفل الثلاجة

ألواح الحماية أسفل  
الثلاجة

ملء الفجوات بمادة مانعة للتسرب عالية الجودة وقضبان دعم للفجوات الأكبر من ربع بوصة.

الفجوات على الحافة العلوية وعلى طول الجدار

## لوح الحماية من البقع



## أين تبحث

## عن ماذا تبحث

## كيفية مقاومة الآفات

## المرحاض

الفجوات على الحواف  
والجوانب

سد الفجوات بمادة مانعة للتسرب  
والوبر النحاسي.

المقاييس الكهربائية  
ومفاتيح الإضاءة  
وصناديق المصهرات  
وصناديق قاطع الدائرة  
الكهربائية



أغطية مفقودة أو مكسورة  
وفجوات حول الحواف  
والجوانب

استبدال الأغطية المفقودة أو  
المكسورة. سد المناطق حول الحواف  
والجوانب.

غرف التخزين وغرف  
المراجل

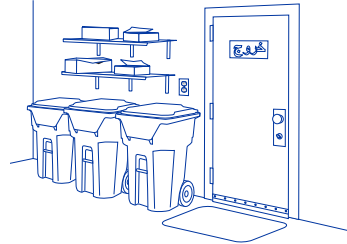
الفجوات أو الشقوق حول  
اختراقات الجدران  
وأسفل الأبواب

سد المناطق حول الأنابيب والمعدات  
الكهربائية باستخدام قضبان دعم  
للفجوات الأكبر من ربع بوصة،  
والمادة المانعة للتسرب للخرسانة  
بمركب الإيبوكسي أو اللاتكس،  
والوبر النحاسي أو القماش المانع  
للقوارض.

## مناطق تجميع القمامة

وجود قمامة  
على الأرض  
صناديق القمامة  
المكسورة أو المتشققة أو  
التي ليست لها أغطية

التخلص من القمامة في صناديق  
القمامة المبطنة بأكياس بلاستيكية  
سميكة متينة بسُمك 1.9 مم وأغطية  
مُحكمة الغلق. عندما يكون ذلك  
ممكناً، الحفاظ على صناديق القمامة  
على بُعد 6 بوصات من الأرض  
و6 بوصات من الجدار. غسل منطقة  
وضع القمامة والأرصعة وحواف  
الأرصعة قبل وقت الإغلاق.



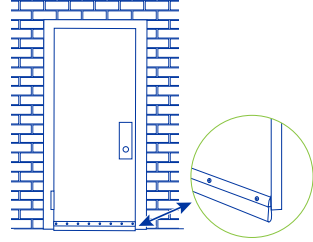
## المدخل

الشقوق في الأسفلت  
والأرصعة والبلاطات  
الخرسانية

إزالة الخرسانة المتشققة أو المتهاكلة  
أو المتكسكة بمطرقة صغيرة وإزميل.  
بالنسبة للشقوق الصغيرة (ثمن بوصة  
أو أصغر)، سدها باستخدام سكين  
المعجون والمادة المانعة للتسرب  
للخرسانة بمركب الإيبوكسي أو  
اللاتكس. بالنسبة للأجزاء والشقوق  
الأكبر، استخدم مزيج مونة الإسمنت.

## أبواب الدخول الخارجية

اختراق الضوء أسفل  
الأبواب الخارجية  
عتبة الباب تالفة  
وجود فجوات في  
سدادات الأبواب



تركيب حواجز ومساحات أبواب  
مصنوعة من الأنسجة الفولاذية  
والمغطاة بالمطاط أو الفُرش عالية  
الكثافة حول أبواب المرافق. تثبيت  
ألواح حماية معدنية أسفل الأبواب  
الخشبية لمنع قضمها من الفئران  
والجرذان.

اختراقات الجدار  
الخارجي

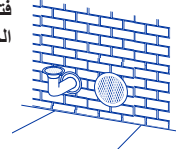
الفجوات حول أي منطقة  
تدخل فيها خطوط السبائكة  
أو الكهرياء أو الكابلات  
إلى المبنى

سد جميع الفجوات باستخدام  
قضبان دعم للفجوات الأكبر من  
ربع بوصة والمواد المانعة للتسرب  
المخصصة للخارج.

فتحات التهوية  
الخارجية

وجود فتحات في الحواجز  
المركبة أو حواجز مفقودة  
على فتحات التهوية

استبدال أو إصلاح الحواجز  
المكسورة أو المفقودة باستخدام شبكة  
مجلفة.

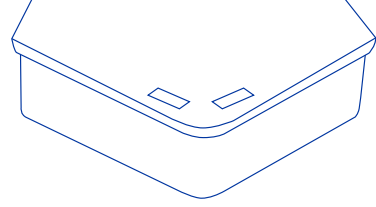
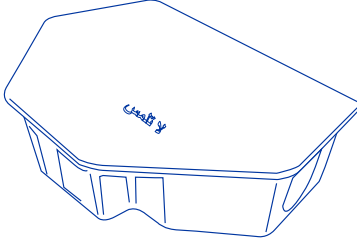


## المناظر الطبيعية

الغطاء النباتي الزائد  
النمو

قطع الفروع المتدلية والشجيرات  
السميكة بحيث تكون على بُعد  
10 بوصات من المبنى على الأقل.  
إنشاء منطقة خالية من النباتات  
مساحتها 3 أقدام حول المبنى. يجب  
أن تكون هذه المنطقة مصنوعة من  
مواد معمرة، مثل الأنسجة الخاصة  
بالمناظر الطبيعية المغطاة بحصى  
صغير.

## العلاج الموجّه



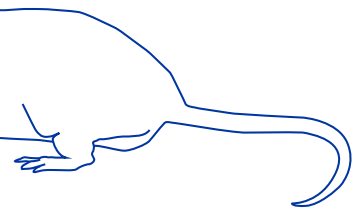
إذا كنت تعاني من وجود إصابة حالية من القوارض أو الآفات، فقد يكون العلاج الموجّه ضروريًا. يجب أن تتعاقد جميع منشآت الخدمات الغذائية مع شركة لمكافحة الآفات مرخصة من قِبل وزارة حماية البيئة في ولاية نيويورك. لدى قسم الصحة في مدينة نيويورك أدوات لمساعدتك على اختيار أحد متخصصي مكافحة الآفات: يُرجى زيارة الموقع الإلكتروني [nyc.gov/health](http://nyc.gov/health) والبحث عن جملة **operating a restaurant (إدارة مطعم)**.

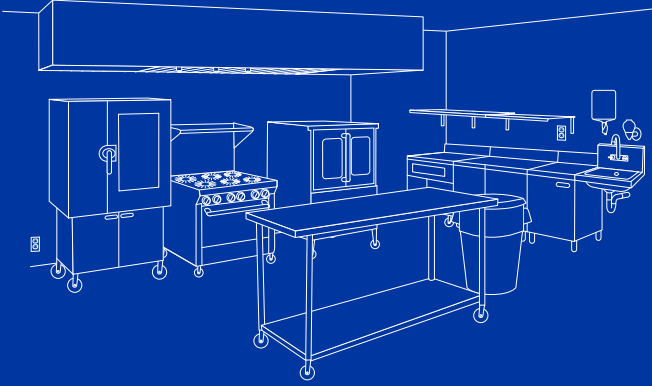
قد يقوم متخصص مكافحة الآفات باستخدام مبيدات القوارض لعلاج الإصابة الحالية بالقوارض. تُمثل قطع الطعم الخيار المفضل لانتشار الفئران أو الجرذان في الأماكن المغطاة. قم بوضع قطع الطعم داخل محطات الطعم المقاومة للتلاعب.

استخدام مصادد الإطباق داخل محطات الطعم المقاومة للتلاعب في المناطق التي يتم فيها تحضير الطعام وتخزينه. تحقق من مصادد الإطباق يوميًا حتى يتم السيطرة على الإصابة بالقوارض.

بمجرد السيطرة على الإصابة، اتبع أفضل ممارسات وتوصيات شركة مكافحة الآفات للمحافظة على بيئة خالية من الآفات.







### لمزيد من المعلومات:

يُرجى زيارة الموقع الإلكتروني [nyc.gov/health](http://nyc.gov/health) والبحث عن جملة **operating a restaurant** (إدارة مطعم).