

## **Jak ograniczyć liczbę szcurów wokół lokali gastronomicznych na świeżym powietrzu**

Jeśli Twój lokal gastronomiczny oferuje posiłki na świeżym powietrzu, podejmij kroki w celu kontroli szcurów i innych szkodników. Restauratorzy są odpowiedzialni za zwalczanie szcurów wokół swoich lokali gastronomicznych, w tym także wtedy, gdy szcury założyły siedliska (zwane także norami) w przyulicznych drzewach. Postępuj zgodnie z poniższymi zasadami, aby Twoja przestrzeń gastronomiczna i okoliczne drzewa były wolne od szcurów.

### **Codziennie sprzątaj**

- Szybko sprzątaj i wyrzucaj rozrzucone jedzenie. Szcury do przeżycia potrzebują zaledwie uncji jedzenia dziennie, dlatego przestrzegaj dokładnego sprzątania. Pamiętaj, że naruszenia związane ze szkodnikami w przestrzeni restauracyjnej na zewnątrz są uwzględniane w ocenie punktowej inspekcji.
- Umyj wszystkie zewnętrzne przestrzenie restauracyjne, w tym obszar pod podniesioną platformą. Pamiętaj, aby każdego wieczoru po zamknięciu restauracji i ponownie przed jej otwarciem umyć chodniki oraz krawężniki wokół niej wodą z mydłem lub 10% roztworem wybielacza (1 filiżanka wybielacza na 2 galony wody). Tej formuły roztworu wybielacza nie można stosować do powierzchni mających kontakt z żywnością.
- Oczyszczaj myjką mechaniczną spód konstrukcji, aby wypłukać wszelkie szcury i zniechęcić je do zakładania siedlisk pod konstrukcją.
- Usuwaj stojącą wodę.

### **Porządkuj śmieci**

- Wylóż pojemniki na śmieci wytrzymałymi workami z tworzywa sztucznego. Przed związaniem worka na spodzie i górze pojemnika umieść szmatę nasączoną 10% roztworem wybielacza, aby ograniczyć wycieki.
- Upewnij się, że masz wystarczająco dużo pojemników na śmieci, aby je pomieścić pomiędzy odbiorami i że każdy pojemnik ma szczelnie dopasowaną pokrywę.
- Przynieś śmieci do krawężnika wtedy, gdy zbliża się czas ich odbioru. Śmieci i odpady do recyklingu nie powinny leżeć na krawężniku dłużej niż dwie godziny. Ustal z przewoźnikiem konkretne godziny odbioru, aby skrócić czas, w którym śmieci leżą na krawężniku i są dostępne dla szcurów.

### **Przeprowadzaj kontrole każdego dnia**

- Codziennie sprawdzaj zewnętrzne miejsca do spożywania posiłków, miejsce na śmieci, donice lub drzewa uliczne, aby upewnić się, że są czyste i że nie ma w nich resztek jedzenia ani śladów szcurów.
- Użyj latarki, aby sprawdzić obszar pod antresolą restauracji.
- Jeśli znajdziesz oznaki aktywności szcurów, takie jak odchody lub nory, zleć specjalistom od zwalczania szkodników dokładną kontrolę i serwisowanie lokalu.

### Skorzystaj z usług licencjonowanego specjalisty od zwalczania szkodników

- Osoby prowadzące lokale gastronomiczne są zobowiązane do zawarcia umowy z licencjonowanym specjalistą od zwalczania szkodników na ich terenie. Zatrudnij specjalistę od zwalczania szkodników, aby kontrolować obecność szczurów w lokalu gastronomicznym na świeżym powietrzu.
- Upewnij się, że wynajęta firma jest licencjonowana przez Wydział Ochrony Środowiska (Department of Environmental Conservation, DEC) stanu Nowy Jork. Aby to sprawdzić, zadzwoń pod numer 718-482-4994 lub odwiedź stronę [dec.ny.gov](http://dec.ny.gov).
- Ściśle współpracuj ze specjalistą od zwalczania szkodników, jasno określ swoje oczekiwania i monitoruj ich pracę. Osoby prowadzące lokale gastronomiczne przy każdej wizycie specjalisty od zwalczania szkodników powinny wraz z nim dokładnie sprawdzić miejsce spożywania posiłków na świeżym powietrzu i podjąć współpracę w celu wyeliminowania szczurów.
- Jeśli szczury zagnieżdżają się lub żyją na terenie lokalu, **należy wstrzymać wydawanie posiłków do spożycia na świeżym powietrzu**, do czasu gdy specjalista od zwalczania szkodników wyeliminuje szczury i oczyści teren. Przed wznowieniem wydawania posiłków do spożycia na świeżym powietrzu może być konieczna renowacja, która zniechęci szczury.
- Jeśli masz podwyższoną platformę, zatrudnij specjalistę od zwalczania szkodników, który zainstaluje odporne na manipulacje stacje z trutką dla gryzoni wokół obwodu i monitoruj teren pod kątem oznak ich aktywności. Używanie niezabezpieczonej trutki lub proszku do wabienia jest zabronione, ponieważ mogą one być przenoszone i roznoszone przez szczury, zanieczyszczając przestrzeń gastronomiczną.

### Nie dopuszczaj do obecności szczurów w pobliżu przyulicznych drzew

- Zasady programu Open Restaurant (Otwarta Restauracja) (które pozwalają kwalifikującym się restauracjom i barom na zwiększenie liczby miejsc siedzących na świeżym powietrzu na chodnikach, krawężnikach, podwórkach, patiach, placach i otwartych ulicach) zabraniają, aby elementy jadalne zakrywały, zaciały lub stykały się z drzewem ulicznym lub znajdowały się w odległości jednej stopy od drzewa miejskiego. Umieszczenie swojej struktury obok drzewa przy ulicy sprzyja aktywności szczurów i może zaszkodzić drzewu. Jeśli Twój lokal gastronomiczny znajduje się już w pobliżu przyulicznych drzew, musisz podjąć kroki, aby zapobiec występowaniu szczurów i chronić drzewo.
  - Jeśli w przyulicznych drzewach znajdują się nory szczurów, należy zlecić specjalście od zwalczania szkodników ich usunięcie lub zainstalowanie odpornych na manipulacje stacji z trutkami.
  - Można zainstalować materiał uszczelniający (1/2 cala oczek; 16 grubości, ocynkowana), jako przepuszczalną powierzchnię w dołach drzew, aby wykluczyć powrót szczurów do nor po zabiegu. Nie należy używać gęstej siatki ogrodzeniowej – szczury z łatwością się przez nią przedostaną.
    - Prace te wymagają uzyskania pozwolenia na prowadzenie prac na drzewach od Wydziału ds. Parków i Rekreacji NYC (NYC Department of Parks and

Recreation). Aby złożyć wniosek o pozwolenie, odwiedź stronę **[nycgovparks.org/services/forestry/forestry-application](https://www1.nyc.gov/site/doh/services/forestry/forestry-application)**.

- Nie używaj cementu, szkła lub innych niebezpiecznych materiałów w podłożu drzewa, które mogą uszkodzić drzewo lub zwierzęta domowe, które mogą kopać w podłożu. Cementowanie przyulicznego drzewa jest surowo zabronione.
- Często sprzątaj tereny wokół drzewa i nigdy nie umieszczaj śmieci na drzewie lub w jego pobliżu.
- Przenieś lub zmień ustawienie jadalni na świeżym powietrzu, aby spełnić zasady programu Open Restaurant, jeśli elementy restauracji zasłaniają, zacinają lub stykają się z przyulicznym drzewem lub znajdują w odległości jednej stopy od drzewa miejskiego.

### **Przebuduj lub wyremontuj konstrukcję lokalu gastronomicznego, aby zapobiec szkodnikom**

- Każda pusta przestrzeń stworzona w lokalu gastronomicznym może stać się „siedliskiem” gryzoni – miejscem, w którym się one ukrywają lub zakładają swoje nory. Dotyczy to również szczelin pod konstrukcją lokalu gastronomicznego oraz przestrzeni wewnątrz ścian lokalu, jeśli ma on puste przestrzenie wewnętrzne. Aby zwalczać szkodniki, miejsca te muszą być łatwo dostępne do kontroli i czyszczenia. Przebuduj swój obiekt lub dokonaj renowacji tak, aby puste przestrzenie w podłodze i ścianach zapewniały swobodny dostęp:
  - Zapewnij, aby drenaż przechodził pod podłogami miejsc siedzących. Lokale gastronomiczne nie mogą blokować odpływu wody deszczowej do krawężnika lub płynącej wzdłuż krawężnika.
  - Skonstruuj w platformie konstrukcji drzwi trapezowe na zawiasach od góry, aby umożliwić łatwiejszą kontrolę.
  - Pozostaw ściany między słupkami na wysokość około 16 cali.
  - Jeśli nory są obecne w doniczkach wokół budynku, opróżnij pojemniki z całej gleby i materiału gniazdowego szczurów i zastąp je wypełnioną wodą kotwicą lub barierą.
  - Upewnij się, że Ty lub Twoi pracownicy zawsze nosicie wodoodporne rękawice i często myjecie ręce podczas pracy z ziemią lub materiałami, które mogą być zanieczyszczone moczem i odchodami gryzoni. Zapewnij pracownikom takie rękawice.

### **Zasoby**

- Dodatkowe informacje na temat zapobiegania szkodnikom w restauracjach:
  - **<https://www1.nyc.gov/site/doh/business/permits-and-licenses/rats-business-owner.page>**
- Bezpłatne szkolenie z zakresu zapobiegania i postępowania ze szczurami:
  - Rat Information Portal (Portal z informacjami o szczurach):: **[nyc.gov/rats](https://www1.nyc.gov/site/doh/services/rats-control-training.page)**
  - Rat Academy Training (Szkolenie w ramach Akademii na temat Szczurów:): **<https://www1.nyc.gov/site/doh/services/rats-control-training.page>**
- Dowiedz się więcej o programie Open Restaurant:
  - **[nyc.gov/openrestaurants](https://www1.nyc.gov/site/doh/services/rats-control-training.page)**