

COMMENT ASSURER QUE VOTRE RESTAURANT SOIT LIBRE DE PARASITES

En travaillant dans un milieu où le rythme est rapide, vous avez donc du pain sur la planche. Et la dernière chose dont vous avez besoin est un problème parasitaire qui bouleverse vos clients ou qui vous coûte des points sur votre prochaine inspection. Ainsi, nous avons élaboré des pratiques exemplaires pour vous aider à avoir une longueur d'avance sur les menaces parasitaires potentielles :



ENTRETIEN DE L'INSTALLATION

- Réparez le coulis fissuré ou manquant entre les carreaux. Les débris peuvent s'accumuler à ces endroits et attirer les parasites.
- Bouchez les trous, les fissures et les ouvertures dans les murs comme ils fournissent un accès facile aux parasites et leur procurent même un abri.
- Réparez les moustiquaires déchirées sur les fenêtres et les portes.
- Assurez qu'il n'y a aucune fissure dans la fondation extérieure qui pourraient faire entrer les fourmis.
- Taillez les branches d'arbres afin qu'elles ne touchent pas l'extérieur du bâtiment.
- Évitez l'arrosage excessif des plantes intérieures et extérieures comme cette mesure peut entraîner des problèmes avec les mouches fongicoles.

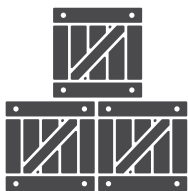
GESTION DES DÉCHETS

- Gardez les bennes à rebut le plus loin possible du bâtiment comme les odeurs et les déchets sont une importante source d'attraction pour les parasites.
- Videz les poubelles et les bacs à recyclage quotidiennement.
- Éliminez régulièrement l'accumulation de débris organiques dans les poubelles et établissez un horaire pour le nettoyage régulier des poubelles.
- Placez un couvercle étanche sur toutes les poubelles et utilisez toujours des doublures en plastique.
- Dégraissez et nettoyez régulièrement l'intérieur et l'extérieur de votre compacteur à déchets.



MARCHANDISES

- Inspectez toutes les marchandises entrantes pour la présence d'activité parasitaire. Les contenants doivent être étanches à l'air et intacts.
- Gardez l'aire de réception propre et libre d'humidité.
- Retirez les boîtes vides et les autres débris afin de minimiser les lieux de nidification possibles pour les rongeurs.



GESTION DE L'HUMIDITÉ

- Assurez que tous les secteurs du restaurant soient libres d'humidité afin de prévenir la moisissure et les autres champignons.
- Employez des ventilateurs pendant la nuit afin de sécher les endroits mouillés ou humides après le nettoyage. Les ventilateurs peuvent également aider à sécher toute condensation qui peut s'accumuler sur les tuyaux ou dans la zone de lavage de vaisselle.
- Réparez les fuites dans les robinets ou les tuyaux.
- Videz le seau de lavage tous les jours, soit après avoir passé la vadrouille ou à la fin de la journée. L'eau stagnante dans le seau de lavage procure des lieux de reproduction pour les petites mouches.





ROTATION DES STOCKS D'ALIMENTS

- Employez le principe « premier entré, premier sorti » pour gérer les aliments dans votre garde-manger. Plus longtemps les aliments sont entreposés, plus ils deviennent vulnérables à une infestation parasitaire.
- Utilisez les aliments entreposés les plus vieux d'abord pour assurer la fraîcheur des produits agricoles et pour prévenir les mauvaises odeurs.



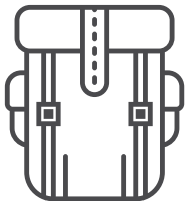
SIPHONS DE SOL

- Nettoyez les siphons de sol régulièrement. Les débris qui s'accumulent dans les drains procurent un lieu de reproduction pour les parasites comme les petites mouches, qui déposent leurs œufs dans la matière organique.
- Placez des grillages sur tous les siphons de sol afin d'empêcher que les débris alimentaires et les autres débris pénètrent à l'intérieur.
- Employez un nettoyant pour drain qui peut décomposer les déchets organiques et les éliminer.



PORTES EXTÉRIEURES

- Gardez les portes fermées dans la mesure du possible. Les rongeurs et les insectes volants peuvent facilement se faufiler à l'intérieur au moyen de portes ouvertes.
- Adoptez une politique qui ne permet pas que les portes soient maintenues ouvertes.
- Installez des bas de porte afin d'éliminer les ouvertures sous les portes qui permettent l'accès aux parasites.



EFFETS PERSONNELS

- Gardez les effets personnels entreposés dans un lieu sécuritaire. De nombreux parasites peuvent pénétrer dans votre restaurant en s'accrochant aux vêtements, aux sacs à main, aux sacs à dos et aux autres sacs.
- Établissez un endroit désigné pour l'entreposage d'effets personnels afin de confiner les parasites potentiels à cet endroit.



AIRE DU BAR

- Nettoyez les déversements immédiatement.
- Réparez immédiatement les fuites causées par la glace ou par les machines à boissons.
- Établissez un horaire quotidien pour l'écoulement et le nettoyage des machines à boissons et les distributeurs de boissons gazeuses.
- Déversez les bouteilles de boissons et les cannettes avant de les placer dans le bac de recyclage.

Communiquez avec Orkin Canada pour apprendre comment nous pouvons devenir votre partenaire dans la prestation d'une expérience client à cinq étoiles.