REFERENCIA DE PLAGAS PARA RESTAURANTES · HERRAMIENTA GRATUITA

Capacitación de cinco minutos para el personal

Lo que cada cocinero, lavaloza, mesero y anfitrión necesita saber sobre plagas, en cinco minutos, con una línea de firma. Léala en voz alta antes del turno; está escrita para leerse.

Preparado por Trenton S. Frazer, M.S., BCE #B3413 · Versión 1.0, 3 de noviembre de 2026 · No es asesoría legal

Cómo usar este documento

Lea los cinco puntos en voz alta, en el idioma que habla el equipo (la versión en inglés está en este sitio). Muéstreles ea bitácora de avistamientos y dónde está el burlete de la puerta trasera. Haga que cada persona firme la página de firmas del personal en la Carpeta de registros. Repítalo con cada empleado nuevo en su primera semana. Cinco minutos, una vez, es toda la capacitación.

Los cinco puntos

- 1. Si ve una plaga, avise a un gerente o escríbalo en el registro. Una cucaracha, un ratón, moscas, hormigas, excremento, una palomilla en la harina. Diga dónde, exactamente. Nunca tendrá problemas por reportar una.
- 2. Nunca rocíe. Ni el aerosol de la tienda, ni nada. En una cocina, un aerosol de tienda es una infracción crítica en el reporte de inspección, va contra la ley de la etiqueta y puede repeler y dispersar a las cucarachas hacia otras áreas sin matarlas (UC IPM). Solo el técnico de plagas con licencia trata, con productos hechos para restaurantes.
- 3. No toque los dispositivos. Las cajas negras a lo largo de las paredes son estaciones de cebo cerradas con llave; las carpitas de cartón son monitores. Se cuentan en cada visita. Déjelos donde están. Si uno está dañado o abierto, avise a un gerente.
- 4. Las plagas muertas van a la basura ahora. Después de un tratamiento, las cucarachas muertas son normales; dejarlas es un renglón del reporte por sí solo. Guantes, escoba o toalla de papel, bolsa, basura de afuera, limpie el lugar. Escríbalo en la bitácora.
- 5. Cierre la puerta trasera. El renglón relacionado con plagas más común en el Condado de Salt Lake es la puerta trasera: apuntalada, o con un hueco por debajo. Ábrala para la entrega, ciérrela después. Si se ve luz de día por debajo, avise a un gerente.

Por qué estos cinco

El Código Alimentario exige que un restaurante controle las plagas, retire las muertas y atrapadas, y use solo pesticidas etiquetados para un establecimiento de alimentos, aplicados como dice la etiqueta. La ley de pesticidas de Utah exige una licencia para aplicar pesticidas para un negocio. Esas reglas son la razón de

los cinco puntos. Nada de esto se trata de culpar a nadie. Una cocina que reporta rápido y nunca rocía le deja al inspector menos renglones de plagas que escribir.

Firma

Empleado: [NOMBRE]

Puesto: [ ]

Fecha: [ ]

Capacitado por: [ ]

Firma del empleado: [ ]