

ANTIMITE

Since 1941

COMMERCIAL SERVICES

Preparing for Your Commercial Kitchen Treatment



So that we may provide the most effective treatment to eliminate pests from your commercial kitchen, it is important to follow the procedures listed here before your Antimite technicians' initial service. These steps are carefully designed to allow our technicians to properly eliminate your pests, while also maintaining the highest levels of protection for both your employees and customers.

Where trouble hides

Restaurants and commercial kitchens are complex and challenging environments when it comes to keeping them free of pests and unhealthy conditions. Even 5-star restaurants can be affected by ineffective or inadequate pest management techniques. Before beginning any treatment, the experts at Antimite will do a thorough inspection of your premises including the "front-of-house," "back-of-house," and the often overlooked perimeter.

Front-of-House

From your front door through the reception area, dining room, bar and restrooms, even a single pest can damage your reputation. The bar is an area in particular that provides ideal pest "harborage" under and behind equipment, or inside cabinets and side stations. More harborage is often found under or behind dining room booths, behind clutter in passageways and in walls, ceilings or floor voids.

Antimite will inspect and treat interception sites where insects can enter your dining area including windows, doors, service carts, and other common points of entry.

Back-of-House

This critical region – typically the food prep, storage, cook line and dish washing areas – is where pest problems often begin due to an environment with excessive moisture, heat and food debris. Antimite technicians will need complete access to your prep tables, dry storage, fryer, grills, and plating stations.

One of the most important back-of-house challenges are out-of-sight voids – protected spaces that provide ideal harborage of pests and may often shelter them from ordinary pest control treatments. These areas include floor drains, pipes and conduits, carts and racks, and dish washing equipment.

Perimeter

The perimeter (including garbage dumpsters, landscaping, loading docks, doors, etc.) of a commercial food facility is often home to ants, cockroaches, crickets, flies and rodents. Other access points for insects into your facility include front and rear entry ways, windows, ventilation ducts electrical and plumbing pass-throughs and many other points that your Antimite technician will inspect and treat.

To schedule Antimite Commercial Kitchen Service, please call (800) 785-9320 or visit www.AntimiteCommercial.com

To schedule an Antimite Service call
(800) 785-9320
or visit www.AntimiteCommercial.com

Service Date/Time:

Before Your Commercial Kitchen Treatment:

- Remove all food items from the area to be treated. These items must be stored temporarily in a walk-in cooler or other suitable area outside of the treatment location.
- Remove all cooking utensils, pots and pans, and dishes from the area to be treated. Make sure to include dishes in lowerators. These items can be placed on dining room tables and covered with a tablecloth.
- Remove all items on shelves and in cabinets. These can also be placed in the dining room and covered.
- Open all booth seats in dining area. For example, take off all seat cushions to treat voids between booths.
- Turn off exhaust fans.
- Extinguish all pilot lights.
- After treatment and before resuming operations, clean all food contact surfaces and any items that may have been missed in the above preparation.
- Turn on exhaust fans and ventilate before reoccupying.

ANTIMITE

Since 1941

COMMERCIAL SERVICES

Preparación para la Desinfección de Cocina Comercial



A fin de brindar una desinfección más efectiva que erradique las plagas de su cocina comercial, es importante seguir los procedimientos que se enumeran a continuación antes de que los técnicos de Antimite lleven a cabo el servicio inicial. Estos pasos están diseñados cuidadosamente para que nuestros técnicos erradiquen las plagas y, a la vez, mantengan los más altos niveles de protección de sus empleados y clientes.

DetECCIÓN DE PROBLEMAS

Las cocinas comerciales y los restaurantes son ambientes complejos y difíciles a la hora de mantenerlos libres de plagas y condiciones insalubres. Incluso los restaurantes de cinco estrellas pueden sufrir las consecuencias de técnicas inadecuadas o ineficaces de control de plagas. Antes de comenzar cualquier desinfección, los expertos de Antimite inspeccionarán por completo las instalaciones incluidas las áreas de atención al público, las de trabajo y el perímetro, que muchas veces se pasa por alto.

Área de atención al público

Desde la puerta de entrada hasta la recepción, el comedor, el bar y los sanitarios, incluso un sólo insecto puede dañar su reputación. En particular, el bar es un área que brinda el lugar de "refugio" ideal para las plagas por debajo y detrás de los equipos o dentro de los gabinetes y estaciones laterales. A menudo, otros lugares de refugio pueden encontrarse debajo o detrás de las mesas con bancas fijas del comedor, debajo de los elementos que se encuentran en los pasillos y las paredes, los techos o huecos en el suelo.

Antimite inspeccionará y desinfectará los lugares de intercepción donde los insectos pueden infestar las áreas del comedor, incluidas las ventanas, las puertas, los carritos de servicio y otros puntos de entrada comunes.

Área de trabajo

A menudo este lugar crítico (por lo general, las áreas de elaboración de alimentos, almacenamiento, línea de cocina y lavado) es donde comienzan los problemas de las plagas dado que el ambiente está saturado de humedad, calor y restos de alimentos. Los técnicos de Antimite deberán tener acceso total a las mesas de elaboración, almacenamiento en seco, freidoras, parrillas y estaciones de emplatado.

Uno de los desafíos más importantes que presentan las áreas de trabajo son los huecos imperceptibles: los espacios protegidos que brindan el refugio ideal de las plagas y muchas veces las protegen de los tratamientos de control de plagas comunes. Estas áreas incluyen los drenajes, cañerías y conductos subterráneos, carritos y estanterías y equipo de lavado.

Perímetro

El perímetro (incluidos los basureros, los alrededores, las plataformas de carga, las puertas, etc.) de las instalaciones gastronómicas comerciales a menudo es el lugar donde se encuentran hormigas, cucarachas, grillos, moscas y roedores. Otros puntos de acceso de los insectos a su instalación incluyen las entradas frontales y traseras, las ventanas, los conductos de ventilación y los eléctricos, y las rejillas de plomería. Los técnicos de Antimite inspeccionarán y desinfectarán todos estos lugares.

Si desea programar un servicio de desinfección de cocina comercial de Antimite, llame al (800) 785-9320 o visite www.AntimiteCommercial.com

Si desea programar un servicio de Antimite, llame al

(800) 785-9320

o visite www.AntimiteCommercial.com

Fecha y hora del servicio:

Antes de Desinfectar Una Cocina Comercial

- Retire todos los alimentos del área que se desinfectará. Almacénelos temporalmente en una cámara refrigeradora u otro lugar adecuado fuera del lugar que se desinfectará.
- Quite todos los utensilios de cocina, las ollas y sartenes y los platos. Asegúrese de incluir los platos de los dispensadores. Puede colocar estos elementos en las mesas del comedor y cubrirlos con un mantel.
- Quite todos los elementos de las estanterías y los gabinetes. Además, puede colocarlos en el comedor y cubrirlos.
- Abra todos los sofás reservados del comedor. Por ejemplo, quite los cojines para que se puedan desinfectar los huecos entre los asientos.
- Apague los extractores.
- Apague todas las luces piloto.
- Después de la desinfección y antes de reanudar las operaciones, limpie todas las superficies de contacto de los alimentos y todos los elementos que puedan haberse olvidado en el lugar durante la preparación.
- Encienda los extractores y ventile el lugar antes de volver a usarlo.