

**ПРОВЕДЕНИЕ ДЕЗИНСЕКЦИИ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Disinsection at public catering establishments**

Е. С. Конова, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Горелик, профессор, доктор сельскохозяйственных наук

Аннотация

Там, в каком месте функционируют с продуктами питания, время от времени появляются трудности с мухами, тараканами, муравьями. От подобных «гостей» нужно обязательно освобождаться, так как они губят пищевые ингредиенты, а также перемещают инфекции, с которых имеют все шансы понести убытки как сотрудники компании, так и потребители продукции. С целью устранения вредителей следует осуществлять операцию под названием дезинсекция.

Ключевые слова: дезинсекция, меры, методы, обработка, правила.

Summary

Where they work with food, periodically there are problems with flies, cockroaches, ants. It is necessary to get rid of such "guests" by all means, because they spoil food ingredients and carry infections, from which both employees of the enterprise and buyers of products can suffer. To destroy pests, it is necessary to carry out a procedure called disinsection.

Keywords: disinsection, measures, methods, treatment, rules.

Дезинсекция – это совокупность мероприятий: организационных, санитарно-технических, санитарно-гигиенических, а также истребительных мероприятий, нацеленных на ликвидирование членистоногих (насекомых), обладающих эпидемиологической, а также санитарно-гигиенической ролью.

Этапы выполнения дезинсекции

Дезинсекция на предприятиях питания (рис. 1) – данное совокупность принимаемых мер, ориентированных на борьбу, а также ликвидирование насекомых. В связи с необходимостью, в компании может прокладываться профилактическая или текущая (истребительная) обработка.

В предупредительных целях выполняется профилактическое уничтожение в организациях, никак не зараженных насекомыми. Огромный оборот товаров, концентрация существенного числа людей производят рестораны, столовые, а также другие заведения общественного питания областью риска. Никак не позволить расселения призваны периодически прочерчиваемые события, а также широкого распространения вредителей, в том числе и присутствие их беспорядочном попадании на объект.

Текущее уничтожение ставит собственной целью конечное уничтожение насекомых при-
сутствие их обнаружении в местности компании.

Точно наблюдают за соблюдением санитарно-эпидемиологических норм уполномоченные органы. Все без исключения компании общественного питания проверяются никак не реже, чем 2 раза в месяц, а прежде подвергавшиеся заселению и ликвидации насекомых – 4 раза ежемесячно.

Грамотные сотрудники фирмы могут помочь на долгое время освободиться от ненужных соседей. Они устанавливают в ходе освидетельствования помещения приблизительное число насекомых, а также зоны их общественного скопления. Персонально избирается наилучший способ борьбы с вредителем, вместе с учетом абсолютно всех отличительных черт компании.

Свойство абсолютно всех используемых нашими специалистами веществ подтверждено сертификатами, а выполнение элементарнейших мер осторожности создает их абсолютно безопасными для человека.

Годовое гарантийное обеспечение, которую дает фирма СЭС на все без исключения разновидности услуг согласно ликвидации насекомых, считается наилучшей рекомендацией для возможных посетителей. Обширно используется концепция дополнительных бонусов и скидок.



Рис. 1. Дезинсекция предприятий общественного питания

В соответствии с пунктом 5.15 трактуются определения заселенности и свободы от насекомых. Он оповещает, что объект способен расцениваться освобожденным от вредителей, в случае если в абсолютно всех его комнатах отсутствуют:

- клопы и мухи – от 1 месяца;
- гамазовые клещи, блохи, тараканы – более 2 месяцев;
- муравьи – больше 3 месяцев.

Вести журнал санитарного учета должны компании, в этом количестве, а также согласно дезинсекции комнат. В этом акте закрепляют даты выполнения обследований, а также истребительных мероприятий, что за методы применялись, а также какие химические средства использовались.

Методы дезинсекции

Физический. Состоит в применении механических средств (ловушек, липкой бумаги, сеток на проемах), а также большой температуры (дезинсекционными представителями выступают кипяток, горячий пар, разогретый сухой или влажный воздух). Физическое влияние – это постоянно дополнительный метод.

Химический. С целью него используют разнообразные отравляющие вещества, которые добавляют в пищевую приманку, наносят на плоскости или разбрызгивают согласно помещению. Это главный способ (рис.2).

Биологический. Содержит в себе применение природных врагов, влияние ингибиторами формирования, а также гормонами. Считается дополнительным методом.

Рекомендации по проведению дезинсекции

Как организовать объект к истребительным работам. Организация необходима, чтобы, во-первых, мероприятие существовало предельно результативным, во-вторых, в период его выполнения не пострадали люди (как сотрудники компании, так и дезинсекторы), в-третьих, никак не случилась связь съедобных ингредиентов вместе с инсектицидами.

По этой причине руководство объекта обязано:

- назначить ответственного за дезинсекцию из количества работников; он станет контролировать всю процедуру – от подготовки вплоть до приведения комнат в последовательность уже после обрабатывания;
- проинспектировать положение полов, лестниц, вентиляционной, а также осветительной систем;
- провести требуемые мероприятия защищенности, для того чтобы эксперты никак не пострадали от электрического тока, газа, пара и т. п.;
- создать требование с целью обрабатывания абсолютно всех комнат, а кроме того упростить допуск к углам, стенкам, выводам коммуникаций, а с целью данного избавить проходы шириной как минимум 70 см вдоль стенок и между штабелями провиантских товаров;
- обеспечить осуществление в преддверии влажной уборки;
- организовать вынос кондитерских противней и хлебных форм, а кроме того товаров питания; в случае если данное нельзя, то воспользоваться плотно закрыть съедобную продукцию, для того чтобы в нее никак не попали отравляющие элементы.



Рис. 2. Химический метод дезинсекции

В случае если на предмете выявлено инфицирование насекомыми, в таком случае предпочитают химический метод. Запрещается в провиантском производстве использовать средства I класса опасности. Вещества, принадлежащие ко II и III классу, допустимо применять только лишь обученному медперсоналу (редкий случай – средства III класса в аэрозольной упаковке,

их разбрызгивают без помощи специалистов). Вещества IV класса угрозы работники компании имеют все шансы использовать самостоятельно.

С целью обрабатывания санитарных костюмов, халатов, головных уборов применяют способ воздействия значительной температурой: одежду кипятят либо прожаривают в автоклавах.

Механические устройства используют с целью предупредительных мер, они могут помочь исключить нашествия вредителей, а также их размножения в сложном научно-техническом оснащении, таком как линии с целью изготовления вафель. Данное важно в особенности в теплый период года, когда активируются мухи и муравьи.

Профилактику инфицирования насекомыми работники компании имеют все шансы осуществлять самостоятельно, а вот с целью истребления «незваных гостей» необходимы специалисты, ведь, как говорилось ранее, только они обладают возможностью применять сильнодействующие вещества. Лицензией на деятельность должна обладать организация-дезинсектор, а также сертификатами на любое применяемое средство.

При подборе, с какой из аналогичных учреждений заключить соглашение на обслуживание, нужно основываться на следующие аспекты:

- предоставляется ли гарантийное обеспечение результата;
- работает ли фирма согласно комфортному для клиента графику;
- существует ли концепция накопительных бонусов;
- насколько детальную информацию касательно подготовки, а также проведении событий предоставляют менеджеры компании.

Для того чтобы исключить попадания инсектицида в пищевые сырьевые материалы, по завершении обрабатывания следует выполнить в помещениях влажную уборку согласно конкретным правилам:

1. К помывке цехов и оснащения приступают никак не позднее, нежели за 3 часа вплоть до применения их, однако никак не ранее, чем через 8–12 часов уже после дезинсекции. Редкий случай – использование летучих средств, их убирают с плоскостей ранее через 3–4 часа.

2. Уборку совершают при наличии открытых окон (форточках) или при наличии функционирующей вентиляции.

3. влажную ткань и электропылесос применяют для очищения плоскости, убирая вещества в первую очередь с пола и оснащения – тестомесов, миксеров, тестораскаток, расстойных шкафов, хлебoreзков и пр. В участках, с каковых препарат никак не окажется на пищевых компонентах (за трубами, дверными коробками, плитусами и т. п.), продукт сохраняют вплоть до завершения сроков его воздействия.

4. Заключительный этап – мойка плоскостей мыльно-содовым веществом. При этом Сан-ПиН 3.5.2.1376-03 (Приложение 4 пункт 8) никак не рекомендует замещать его стиральным порошком.

Вывод. Придерживайтесь принципов выполнения мероприятий согласно борьбе с насекомыми – данное благоприятно оказывает большое влияние на свойство выпускаемой продукции, а кроме того предотвращает санкции со стороны Роспотребнадзора.

Библиографический список

1. *Бочинская Ю. Р.* Совершенствование системы производственного контроля на предприятиях общественного питания: дисс. ... Сибирский федеральный университет, 2016.

2. *Владимирова Е. П.* Мероприятия по дератизации и дезинсекции в организации общественного питания // Новые горизонты студенческой науки в условиях глобализации. 2021. С. 235-237.

3. *Каранетян А. А., Батикян А. Г.* Анализ и оценка эффективности интегрирования принципов HACCP и Pest-control на предприятиях общественного питания // Вопросы технических наук в свете современных исследований. 2017. С. 106-110.

4. *Ковалькова Д. В., Шагина Е. В.* Типичные нарушения, выявляемые при проведении контрольно-надзорных мероприятий в предприятиях общественного питания // Качество продукции, технологий и образования. 2020. С. 7-10.

5. *Павлова О. В.* Обеспечение качества продукции и услуг предприятий общественного питания на основе современных требований [Электронный ресурс] / О. В. Павлова, А. А. Набокова, А. С. Алексеева // Проблемы развития АПК региона. 2022. № 51. С. 187-194. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/issue/329654> (дата обращения: 14.04.2023).