

ДЕЗЕНФИЦИРУЮЩИЕ СРЕДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ РОССИИ: ИХ РОЛЬ И ВЛИЯНИЕ НА ЧЕЛОВЕКА

Disinfectants in Russia enterprises: their role and impact on humans

В. В. Чубрин, 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

В данной статье рассматривается важность использования дезинфицирующих средств на предприятиях пищевой промышленности России. Особое внимание уделяется эффективности, побочным эффектам и безопасности различных дезинфицирующих препаратов, используемых на предприятиях. Также обсуждаются западные аналоги и потенциальные преимущества их внедрения на российских предприятиях. В конце доклада подчеркивается важность применения дезинфицирующих средств для обеспечения безопасности и качества продукции в пищевой промышленности.

Ключевые слова: дезинфекция, санитария, безопасность, человек, предприятие, история.

Summary

This article discusses the importance of using disinfectants at Russian food industry enterprises. Particular attention is paid to the effectiveness, side effects and safety of various disinfectants used in factories. Western analogues and the potential benefits of their implementation at Russian enterprises are also discussed. The report concludes by emphasizing the importance of using disinfectants to ensure product safety and quality in the food industry.

Keywords: disinfection, sanitation, safety, person, enterprise, history.

Цель работы: изучить влияние дезинфицирующих средств на предприятия пищевой промышленности России и возможность внедрения западных аналогов.

История развития санитарии и гигиены на предприятиях пищевой промышленности насчитывает несколько столетий. С древних времен люди старались обезопасить свое питание, используя различные методы для уничтожения вредоносных микроорганизмов. С течением времени, с развитием науки и техники, появились новые методы и средства дезинфекции, которые позволили повысить эффективность санитарно-гигиенических мероприятий.

Однако, несмотря на значительный прогресс, до сих пор существуют проблемы, связанные с отсутствием соблюдения санитарных и гигиенических норм на предприятиях. Это может привести к распространению инфекционных заболеваний, порче продуктов питания и ухудшению их качества.

Дезинфицирующие средства играют ключевую роль в обеспечении безопасности продуктов питания. В России используются различные препараты, такие как хлорная известь, гипохлорит натрия, диоксид хлора и другие. Они эффективно уничтожают бактерии, вирусы и грибки, однако могут вызывать побочные эффекты, такие как коррозия оборудования и вред здоровью работников при неправильном использовании.

Дезинфицирующие средства играют важную роль в обеспечении безопасности и качества продукции на предприятиях пищевой промышленности. В России используется широкий спектр дезинфицирующих препаратов, включая хлорсодержащие, альдегидные, алкогольные и другие соединения. Эти препараты эффективно уничтожают микроорганизмы, вирусы и бактерии, способствуя поддержанию гигиены и предотвращению распространения инфекций.

Комплексный подход к дезинфекции на пищевом предприятии, включая дезинфекцию систем вентиляции и кондиционирования воздуха, является для многих специалистов пищевой промышленности достаточно новым как правило, профилактическая дезинфекция в производственных цехах, подсобных помещениях, складах сырья и готовой продукции предприятий по производству пищевых продуктов или организаций общественного питания ограничивается проведением санобработки оборудования, помещений, инвентаря.

Однако применение дезинфицирующих средств может иметь негативные последствия. Некоторые препараты могут вызывать раздражение кожи, слизистых оболочек и дыхательных путей у работников, а также способствовать развитию устойчивости микроорганизмов к дезинфекции. Поэтому важно тщательно выбирать и применять дезинфицирующие средства с учетом их безопасности и эффективности.

Используемые на предприятиях моющие дезинфицирующие средства должны соответствовать ряду важных требований. Прежде всего, они обязаны обладать хорошими дезинфицирующими свойствами, не иметь вкуса и запаха, а также не содержать нерастворимых компонентов, которые могли бы попасть в готовую продукцию.

Сертифицированные дезинфицирующие средства для пищевых предприятий действуют избирательно. Они, не нанося вреда окружающей среде и здоровью человека, уничтожают лишь вредные микроорганизмы. Кстати, проверку на определение возможного вреда вся химия проходит во время получения сертификатов и лицензий. Вот почему важно пользоваться исключительно сертифицированными составами известных компаний.

Основным дезинфицирующим средством в России является кислотное средство «Ника-КС» предназначенная для постоянной кислотной мойки внутренних поверхностей технологического оборудования, а также периодической очистки резервуаров, трубопроводов и различных емкостей на предприятиях молочной промышленности и предприятиях по производству напитков. Средство может быть использовано при проведении мойки объектов циркуляционным способом или с применением без разборной мойки и дезинфекции СІР. Средство эффективно удаляет фосфатно-кальциевые отложения, продукты коррозии, извести, накипи, силикатов, ржавчину с поверхностей, выполненных из нержавеющей стали, алюминия, кислотоустойчивой пластмассы, керамики и стекла.

В западных странах широко используются альтернативные дезинфицирующие средства, такие как оксид этилена, озон и ультрафиолетовое излучение. Эти методы обладают рядом преимуществ, включая более низкую токсичность и возможность использования в отношении чувствительного оборудования и продуктов. Внедрение западных аналогов на российских предприятиях может повысить эффективность дезинфекции и снизить риск побочных эффектов.

Заключение. В заключение, важность использования дезинфицирующих средств на предприятиях пищевой промышленности России невозможно переоценить. Выбор безопасных и эффективных препаратов, а также внедрение передовых технологий дезинфекции, таких как западные аналоги, является ключом к обеспечению высокого качества и безопасности продукции.

Библиографический список

1. *Груздева О. А и др.* Гигиеническое значение очистки и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования: материалы IX Съезда Всероссийского научно-практического общества эпидемиологов, микробиологов и паразитологов 26–27 апреля 1997 г. Т. 3. С. 3302.
2. *Ефимов К. М., Гембицкий П. А., Снежко А. Г.* Полимерные дезинфицирующие средства для предприятий пищевой промышленности // Сыроделие и маслоделие. 2002. № 23.
3. Сборник научных трудов МПА: Вып. VII/2 [Электронный ресурс]: сборник научных трудов / под ред. В. А. Бутковского. СПб.: Троицкий мост, 2009. С. 192. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90681> (дата обращения: 24.04.2024).
4. *Тартаковский И. С., Дёмина Ю. В. и др.* Болезнь легионеров как проблема биобезопасности: материалы научно-практической конференции «Теоретические и практические аспекты современной эпидемиологии». М.: Санэпидмедиа, 2009. С. 95.
5. *Фёдорова Л. С.* Теория и практика совершенствования дезинфицирующих средств. М., 2005.