

УДК 664.9.

ДЕЗИНСЕКЦИЯ СИНАНТРОПНЫХ МУХ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**Верютин Е.О., студент 3 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Хлынов Д.Н.,
кандидат биологических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** дезинсекция, синантропные мухи, общественное питание, инсектициды, профилактика*

Статья посвящена вопросам дезинсекции синантропных мух на предприятиях общественного питания. Рассмотрены методы проведения дезинсекции, необходимость обращения к специализированным организациям и контроль за эффективностью мероприятий. Также описаны рекомендации по профилактике повторного появления мух на предприятии. В статье указаны преимущества проведения дезинсекции и ее важность для предотвращения распространения опасных болезней.

Синантропные мухи - это насекомые, которые приспособились к жизни рядом с человеком, населяют его жилища и объекты инфраструктуры и используют отходы и продукты его деятельности в качестве источника питания и места для размножения. Существует множество видов синантропных мух, некоторые из которых более распространены в предприятиях общественного питания. Рассмотрим наиболее распространенные виды синантропных мух:

1. Муха-домашняя (*Musca domestica*) - наиболее распространенный вид мух в населенных пунктах, в том числе и на предприятиях общественного питания. Эти мухи питаются остатками пищи, мусором и фекалиями животных.

2. Муха-комнатная (*Fannia canicularis*) - встречается в зонах складирования мусора, затхлых помещениях и канализационных

системах. Эти мухи также могут быть связаны с распространением опасных болезней.

3. Осенняя жигалка (*Stomoxys calcitrans*) - питаются кровью животных, поэтому часто встречаются на фермах и в зоопарках. Однако они также могут питаться и остатками пищи и животными отходами.

4. Плодовая муха (*Drosophila melanogaster*) - питаются фруктами и овощами, а также дрожжевыми культурами. Часто встречаются на предприятиях общественного питания, где используются свежие фрукты и овощи.

5. Горбатки (*Phoridae*) - небольшие мухи, которые часто встречаются в затхлых помещениях и на складах продуктов. Они могут питаться остатками пищи и мусором.

Эти мухи являются носителями вирусов и других микроорганизмов, которые могут быть опасными для здоровья человека. Особенно важно обратить внимание на дезинсекцию синантропных мух на предприятиях общественного питания, так как эти насекомые могут заражать продукты питания и стать причиной массовых отравлений. Кроме того, мухи могут быть носителями гельминтов.

Все виды синантропных мух являются нежелательными гостями на предприятиях общественного питания, так как они могут не только создавать неудобства для посетителей, но и являться источником распространения болезней. Поэтому дезинсекция является важным этапом обеспечения безопасности

Дезинсекция – это комплекс мероприятий по уничтожению насекомых, проводимый специализированными организациями. Дезинсекция синантропных мух на предприятиях общественного питания включает в себя использование специальных инсектицидов, ловушек и других методов, направленных на уничтожение насекомых и предотвращение их повторного появления.

Синантропные мухи могут попадать на предприятия через окна, двери и вентиляционные системы и заражать продукты питания своими бактериями.

Проведение дезинсекции на предприятиях общественного питания помогает предотвратить появление и распространение

синантропных мух, что в свою очередь улучшает условия гигиены на кухнях и помогает предотвратить массовые отравления.

Дезинсекция на предприятиях общественного питания проводится специализированными организациями, которые имеют необходимые знания, опыт и оборудование для проведения эффективной дезинсекции. Обычно этот процесс проходит в несколько этапов.

1. Оценка ситуации. Специалисты проводят осмотр помещений, определяют места скопления мух и причины их появления.

2. Разработка плана дезинсекции. На основе проведенной оценки состояния помещений и выявленных причин появления насекомых, разрабатывается план дезинсекции, определяются необходимые инсектициды и методы их применения.

3. Проведение дезинсекции. На этом этапе специалисты приступают к обработке помещений, используя специальные инсектициды и другие средства. Обычно это делается в ночное время, когда на предприятии нет посетителей.

4. Контроль за эффективностью проведенных мероприятий. После проведения дезинсекции, специалисты проводят контроль за эффективностью мероприятий и дополнительно обрабатывают проблемные зоны.

5. Рекомендации по профилактике. После проведения дезинсекции, специалисты дают рекомендации по профилактике, направленные на предотвращение повторного появления мух на предприятии.

Заключение

Дезинсекция синантропных мух на предприятиях общественного питания – это важный процесс, который помогает предотвратить появление и распространение опасных болезней. Для эффективной дезинсекции необходимо обратиться к специализированным организациям, которые имеют необходимые знания и оборудование для проведения мероприятий. При этом, необходимо уделять особое внимание профилактике, чтобы предотвратить повторное появление синантропных мух на предприятии.

Библиографический список:

1. Косова, И.А. Дезинсекция насекомых: методы, препараты, особенности работы / И.А. Косова, Л.В. Запорожец // Практическая медицина. - 2018. - №12. - С. 24-29.
2. Руденко, Н.А. Организация и проведение дезинсекции в условиях общественного питания / Н.А. Руденко, О.С. Дзюба // Безопасность пищевой продукции. - 2019. - №4. - С. 56-60.
3. Смирнова, Е.В. Инсектициды в дезинсекции / Е.В. Смирнова, А.В. Курбатов // Медицинская гигиена. - 2020. - №6. - С. 48-52.
4. Хлынов Д. Н. Разработка и производство экспресс-тестов для определения беременности и бесплодия коров //ББК 32.85 А43. – 2009. – С. 143.
5. Хлынов Д. Н. и др. Санитария и гигиена предприятий общественного питания. – 2019.
6. Хлынов Д. Н., Чижов Н. С. Эффективность стерилизации технологического оборудования на пищевых предприятиях //Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. – 2022. – С. 327-333.
7. Хлынов Д. Н. Социальное дистанцирование, карантин, изоляция: решающие меры государственного здравоохранения при вспышках вирусных респираторных заболеваний //Актуальные вопросы аграрной науки. – 2021. – С. 306-310.

**DEINSECTION OF SYNANTHROPIC FLIES IN PUBLIC
CATERING ENTERPRISES**

Veryutin E.O.

Keywords: *pest control, synanthropic flies, catering, insecticides, prevention*

The article is devoted to the issues of disinsection of synanthropic flies at catering establishments. The methods of disinfestation, the need to contact specialized organizations and control over the effectiveness of measures are considered. Recommendations for the prevention of the reappearance of flies in the enterprise are also described. The article indicates the benefits of disinfestation and its importance in preventing the spread of dangerous diseases.