

БОРЬБА С ТАРАКАНАМИ В ЖИЛИЩАХ ЧЕЛОВЕКА И НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОГО ПРОФИЛЯ

**Патрикеева Е.А., студентка 2 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств,
Научный руководитель - Хлынов Д. Н., доцент, к.б.н.
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** тараканы, дезинсекция, пищевое производство, истребление, инсектицид.*

В статье описаны методы дезинсекции пищевых предприятий и профилактика возникновения тараканов.

Там, где работают с продуктами питания, периодически возникают проблемы с тараканами. От них нужно непременно избавляться, поскольку они портят пищевые ингредиенты и переносят инфекции, от которых могут пострадать как работники предприятия, так и покупатели продукции. Для уничтожения вредителей необходимо проводить процедуру под названием дезинсекция.

На пищевых производствах поверхности технологического оборудования и инвентаря, соприкасающиеся с продукцией, ежедневно следует подвергать механической очистке и по мере необходимости мыть горячей водой.

Необходимо тщательно осматривать картонную, фанерную и деревянную упаковку продуктов и имущества, поступающих из магазинов, складов, баз. При обнаружении тараканов тару с непищевыми товарами обрабатывают из аэрозольного баллона или другим быстродействующим препаратом, тару для пищевых продуктов обрабатывают горячей водой[1].

Целью контрольных обследований является: своевременное обнаружение тараканов в помещениях, выявление мест их обитания, организация истребительных мероприятий при низкой численности популяции для предупреждения расселения насекомых, оперативная оценка эффективности проводимых мероприятий. Плановые

обследования в каждом строении проводят не реже одного раза в месяц. Если в том же месяце проводят и истребительные мероприятия, то необходимо обследовать строение на следующий день после обработки - для полного выявления мест обитания насекомых. Длительно заселенные тараканами строения обследуют инструкторы-дезинфекторы, врачи-дезинфекционисты или биологи[2].

Методы дезинсекции:

Физический. Заключается в использовании механических средств (ловушек, липкой бумаги, сеток на проемах) и высокой температуры (дезинсекционными агентами выступают кипяток, горячий пар, разогретый сухой или влажный воздух). Физическое воздействие – это всегда вспомогательный способ.

Химический. Для него применяют различные отравляющие вещества, которые добавляют в пищевую приманку, наносят на поверхности либо распыляют по помещению. Это основной метод.

Биологический. Включает в себя использование естественных врагов, воздействие ингибиторами развития и гормонами. Является вспомогательным способом[1].

Прежде чем приступать к дезинсекции, нужно провести ряд подготовительных мероприятий:

- герметично упаковать продукты;
- подготовить кухонную утварь – убрать или надежно укрыть;
- обеспечить отсутствие людей на время обработки.

Чтобы избежать попадания инсектицида в пищевое сырье, по окончании обработки необходимо провести в помещениях влажную уборку по определенным правилам:

К помывке цехов и оборудования приступают не позже, чем за три часа до использования их, но не ранее, чем через 8–12 часов после дезинсекции. Исключение – применение летучих средств, их удаляют с поверхностей уже через 3–4 часа.

Уборку делают при открытых окнах (форточках) либо при работающей вентиляции.

Для очистки поверхности используют влажную ветошь и пылесос, убирая вещества в первую очередь с пола и оборудования – тестомесов, миксеров, тестораскаток, расстойных шкафов, хлебобрезок и пр. В местах, с которых инсектицид не попадет

на пищевые ингредиенты (за трубами, дверными коробками, плитусами и т. п.), препарат оставляют до окончания сроков его действия.

Заключительный этап – помывка поверхностей мыльно-содовым раствором. Причем СанПиН 3.5.2.1376-03 (Приложение 4 пункт 8) не рекомендует заменять его стиральным порошком[3].

Библиографический список:

1. https://www.golfstream.org/info/articles/dezinseksiya_na_pishchevom_proizvodstve/
2. https://www.profdez.ru/rukovodstvo_ds/ru_ins_56.php
3. <https://www.alppp.ru/law/bezopasnost-i-ohrana-pravoporjadka/79/metodicheskie-rekomendacii-po-borbe-s-sinantropnymi-tarakanami.html>

CONTROL OF COCKROACHES IN HUMAN HOMES AND FOOD PROCESSING PLANTS

Patrikeeva E.A.

Keywords: *cockroaches, disinsection, food production, extermination, insecticide.*

The article describes the methods of disinsection of food enterprises and the prevention of cockroaches.