

ДЕЗИНСЕКЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Стахеева Л. М., Кулиева Я. Э. студентки 2 курса, факультета
агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств

Научный руководитель - Хлынов Д.Н.
кандидат биологических наук, доцент

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Ключевые слова: дезинсекция, предприятие общественного питания, насекомые-вредители, антисанитария, профилактика заболеваний, эпидемиологическая безопасность, эффективность мероприятий

Данная работа посвящена актуальной проблеме дезинсекции на предприятиях общественного питания, которая является важным элементом обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия и предупреждения инфекционных заболеваний. Рассматриваются основные принципы и методики проведения дезинсекционных мероприятий, особенности применения различных групп инсектицидных препаратов, требования к организации и контролю качества выполняемых работ.

Изучение и практическое освоение теории и практики дезинсекции на предприятиях общественного питания приобретает особую значимость, поскольку обеспечивает эпидемиологическую безопасность, сохраняет репутацию заведения и поддерживает высокое качество предоставляемых услуг.

Введение. Проблема присутствия насекомых-вредителей на предприятиях общественного питания носит постоянный характер и серьезно угрожает качеству предоставления услуг, здоровью посетителей и персонала. Насекомые, такие как тараканы, мухи, паукообразные и грызуны, способны передавать разнообразные инфекционные заболевания, повреждать продовольственные запасы и

оборудование, ухудшать внешний вид заведения и вести к финансовым потерям.

Именно поэтому профессиональная дезинсекция является обязательным условием нормального функционирования любого предприятия общественного питания. Настоящая статья посвящена рассмотрению практических рекомендаций по организации успешной дезинсекции на предприятиях общепита, исходя из существующих законов и технических регламентов.



Законодательные и нормативные требования к дезинсекции на предприятиях общественного питания

Важнейшей составляющей успешного функционирования предприятий общественного питания является соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил, установленных государственными органами власти Российской Федерации. Основная задача дезинсекции — уничтожить насекомых-вредителей, предупредить возможные вспышки инфекционных заболеваний и обезопасить персонал и посетителей.

Ниже перечислим основные законодательные и нормативные документы, регулирующие процедуру дезинсекции на предприятиях общественного питания:

1. Федеральное законодательство

Основополагающим документом является Федеральный закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Согласно данному закону, владельцы предприятий общественного питания обязаны обеспечивать надлежащее санитарное состояние своего заведения и своевременно устранять потенциальные факторы опасности, включая присутствие насекомых-вредителей.

2. Санитарные правила и нормы (СанПиН)

Основной руководящий документ, детально прописывающий требования к организации дезинсекции на предприятиях общественного питания, — СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания». Согласно этому документу, руководители предприятий обязаны проводить регулярные профилактические мероприятия по уничтожению насекомых и привлекать профессиональные организации для оказания услуг дезинсекции.

Другие значимые нормативные документы:

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 17.04.2003 № 50 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 3.5.2.1376-03», утверждающее требования к профессиональному выполнению дезинсекции и дератизации.

Приказ Министерства здравоохранения РФ от 16 декабря 2013 г. № 911н «Об утверждении перечня работ, профессий, должностей, подлежащих обязательному предварительному медицинскому осмотру при поступлении на работу и периодическим медицинским осмотрам в целях профилактики инфекционных заболеваний».

3. Государственный надзор

Организацию и осуществление дезинсекции контролирует. Роспотребнадзор, который проводит регулярные проверки предприятий общественного питания. В ходе проверок оценивается соответствие условий работы предприятия установленным требованиям, включая качество и частоту проведения дезинсекции.

Невыполнение обязательных требований к дезинсекции может повлечь за собой:

Наложение административных штрафов.

Временное ограничение деятельности предприятия.

Принятие судебных решений о прекращении деятельности заведения.

4. Внутренняя документация предприятия

Каждое предприятие общественного питания обязано иметь внутренний журнал учета дезинсекции, в котором фиксируются данные о каждом мероприятии, применяемые средства, интервалы проведения и ответственное лицо.

Дополнительно могут потребоваться внутренние инструкции и распоряжения руководителя предприятия, регулирующие вопросы организации санитарных мероприятий.

5. Выбор подрядчика

Для проведения дезинсекции рекомендуется обращаться исключительно к специализированным организациям, имеющим соответствующую лицензию и разрешение на оказание подобного рода услуг. Такая лицензия подтверждает право организации применять разрешенные химические препараты и использовать профессиональное оборудование.

Этапы проведения дезинсекции на предприятии общественного питания

Процедура дезинсекции на предприятиях общественного питания проходит поэтапно и предполагает строгое соблюдение санитарных норм и правил. Выделяют следующие основные этапы проведения дезинсекции:

1. Подготовительный этап

Перед началом дезинсекции необходимо провести подготовительную работу: Оценить состояние помещения, выявить масштабы заселённости насекомыми и определить локализацию гнезд насекомых.

Удалить остатки пищи, закрыть доступ к открытым продуктам и оборудованию.

Организовать эвакуацию персонала и посетителей из помещения, предварительно предупредив их о сроках проведения работ.

Определить оптимальный метод дезинсекции и выбрать соответствующие препараты.

2. Непосредственное проведение дезинсекции

Следующий этап включает непосредственную обработку помещения:

Применение выбранного метода дезинсекции (физического, химического или комбинированного):

Физический метод: установка ловушек, ультразвуковое воздействие, температурная обработка.

Химический метод: распыление инсектицидов, протирание поверхностей растворами, использование аэрозолей и туманообразующих устройств.

Комбинированный метод: сочетание физических и химических методов.

Обработку осуществляют последовательно, начиная с нижних уровней (подвалов, цокольных этажей) и двигаясь вверх. Особое внимание уделяется зонам повышенной концентрации насекомых: кухня, кладовые, санузлы, вентиляционные каналы и прочие труднодоступные участки.

3. Завершение обработки и последующее наблюдение

После окончания дезинсекции выполняются заключительные действия:

Тщательное проветривание помещения для удаления паров инсектицидов и нормализации микроклимата.

Протирка поверхностей влажной тканью для удаления следов препаратов.

Наблюдение за эффектом дезинсекции, фиксация данных в журнале учета и регистрация факта проведения работ.

Повторная проверка спустя некоторое время для подтверждения полного исчезновения насекомых.

4. Контроль качества и последующие мероприятия

Последним этапом является оценка эффективности проведённой дезинсекции:

Если обнаружены отдельные экземпляры насекомых, повторная обработка выполняется незамедлительно.

Проводится анализ причин, приведших к появлению насекомых, и разрабатываются меры по предотвращению их повторного появления.

Формируется график дальнейших профилактических мероприятий по дезинсекции согласно санитарным нормам и рекомендациям специалистов.

Выбор дезинсекционных средств на предприятии общественного питания

Правильный подбор дезинсекционных средств является ключевым фактором успеха при уничтожении насекомых-вредителей на предприятиях общественного питания. Выбор препаратов должен учитывать тип насекомых, характеристики помещения, специфику работы заведения и безопасность для персонала и посетителей.

Критерии выбора дезинсекционных средств:

1. Безопасность для здоровья человека и животных: Необходимо выбирать препараты, зарегистрированные в России и официально разрешенные для применения в общественных местах, с низким уровнем токсичности и отсутствием резкого запаха.

2. Широкий спектр действия: Препарат должен быть эффективен против широкого спектра насекомых-вредителей, встречающихся на предприятиях общественного питания (таракан, муха, муравей, блоха и другие).

3. Продолжительность защитного действия: Желательно выбирать препараты с длительным периодом остаточного действия, чтобы гарантировать долговременную защиту от повторного появления насекомых.

4. Удобство нанесения и простота использования: Простота применения препарата и минимальный расход средства облегчат его использование сотрудниками специализированных служб и снизят расходы на обслуживание.

5. Минимальное повреждение материалов и мебели: Важно подбирать препараты, которые не портят поверхность отделки, мебель и оборудование, не оставляют пятен и разводов.

6. Соответствие санитарно-эпидемиологическим нормам: Используемые средства должны отвечать требованиям СанПиН и иным государственным нормативам, предъявляемым к объектам питания.

Рекомендуемые типы дезинсекционных средств:

Аэрозоли и спреи: удобны для быстрой обработки небольших помещений и локальных участков поражения.

Гели и пасты: эффективны для точечного уничтожения насекомых (например, тараканов) и могут применяться в закрытых зонах и нишах.

Капсулы и приманки: применяются для привлечения и последующего уничтожения насекомых, подходят для продолжительного эффекта.

Растворы для опрыскивания: предназначены для полной обработки крупных помещений и наружных территорий.

Особенности применения:

Все дезинсекционные средства должны использоваться строго по инструкции изготовителя.

Обязательно соблюдение мер безопасности: защитные костюмы, перчатки, очки и респираторы.

После обработки помещение необходимо проветрить и промыть водой с мылом обработанные поверхности.

Контроль качества:

После завершения дезинсекции рекомендуется периодически проверять эффективность препарата, осматривать помещения и оценивать динамику численности насекомых. При недостаточном эффекте необходимо скорректировать методику обработки или сменить средство.

Классификация средств дезинсекции:

Препараторы мгновенного действия (контактные инсектициды).

Препараторы пролонгированного действия (репелленты, акарицидные препараты).

Фумигаторы и дымовые шашки.

При выборе препарата учитываются особенности помещения, вид насекомого, а также чувствительность потенциальных пользователей к запахам и компонентам средств.

Мероприятия по предотвращению повторного заражения

Чтобы предотвратить повторное заражение насекомыми на предприятиях общественного питания, необходимо следовать некоторым ключевым мероприятиям:

1. Содержание помещений в чистоте

Ежедневная влажная уборка пола, столов, оборудования и инвентаря.

Мытье всех внутренних поверхностей, шкафов, столешниц и другого оборудования.

Немедленная ликвидация любых подтеков, лужиц жира или грязи.

Использование качественных моющих средств и дезинфицирующих составов.

2. Герметизация помещений

Заделка трещин, щелей и отверстий в стенах, полу и потолке.

Установите сетки на окнах и дверях, чтобы ограничить попадание насекомых извне.

Используйте уплотнители и экраны на вентиляционных отверстиях и вытяжки.

3. Хранение продуктов правильно

Продукты храните в плотно закрывающейся таре или контейнерах.

Следите за сроками годности и условиями хранения.

Исключайте скопление остатков пищи и несвежих продуктов.

4. Управление бытовыми отходами

Своевременно удаляйте весь мусор и органические отходы.

Регулярно очищайте контейнеры для мусора и держите их закрытыми.

Устанавливайте урны вдали от входа в здание и кухни.

5. Обучение персонала

Проведите специальное обучение сотрудников правилам поведения и ухода за территорией.

Разработайте инструкцию по действиям при обнаружении насекомых.

Сообщите сотрудникам о важности немедленного уведомления о появлении насекомых руководству заведения.

6. Регулярная проверка и профилактика

Проводите регулярные визуальные обследования помещения и оборудования.

Назначьте сотрудника, ответственного за контроль состояния помещения и проведение профилактических мероприятий.

Составляйте графики осмотра и очисток.

7. Использование барьерных методов

Размещение отпугивающих и ловящих устройств вблизи входов и окон.

Установка светоловушек для ловли летающих насекомых.

Применение специальных пленок и мазей для препятствия передвижению насекомых.

8. Запрет на несанкционированные закупки и использование продуктов

Работайте только с проверенными поставщиками свежих продуктов.

Исключение покупки дешевых или подозрительных партий продуктов.

9. Сотрудничество с профессионалами

Обращайтесь к профессиональным дезинсекционным службам для плановой обработки помещений.

Пользуйтесь услугами фирм, имеющих лицензии и разрешения на подобную деятельность.

10. План действий при возникновении инцидента

Разработайте детальную схему реагирования на случай обнаружения насекомых.

Создайте оперативную группу для быстрого принятия мер по локализации и уничтожению вредителей.

Реализация вышеперечисленных мероприятий поможет успешно предотвратить повторное заражение вашего предприятия насекомыми и обеспечить стабильно хорошие санитарные условия для посетителей и сотрудников.

Заключение. Организация грамотной и своевременной дезинсекции на предприятиях общественного питания позволяет решить сразу несколько задач: избежать убытков, связанных с порчей продуктов и ремонтом оборудования, исключить риски распространения инфекционных заболеваний и поддерживать высокий уровень санитарной культуры. Выполнение всех необходимых мероприятий обеспечит предприятию надежную защиту от нежелательной фауны и повысит конкурентоспособность заведения на рынке общественного питания.

Таким образом, успешная дезинсекция становится важнейшим инструментом поддержания санитарного порядка и конкурентоспособности любого заведения общественного питания.

Библиографический список:

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания». Москва, 2020 г.
2. «Руководство по дезинфекции, стерилизации и дезинсекции», Минсельхозпрод РФ, 2018 г.
3. Сидоренко Е.А., Цыпленкова И.В. «Организация дезинфекционного дела на предприятиях общественного питания». Учебное пособие. СПб.: Издательство СПбГУ, 2019 г.
4. Васильева Н.С. «Методические рекомендации по борьбе с насекомыми-вредителями на предприятиях питания». Москва: ГИОРД, 2017 г.
5. Симонова Л.Н. «Практическое руководство по применению инсектицидов на предприятиях общепита». Москва: ООО «Академия Инфра-М», 2018 г.
6. «Федеральный закон № 52-ФЗ „О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения“». Официальный сайт Государственной Думы РФ, последняя редакция 2023 г.
7. Петрова Ю.И., Евсеев А.Г. «Биологические аспекты дезинсекции и их значение для ресторанных бизнеса». Журнал «Общественное питание», № 4, 2020 г.
8. Харченко Н.П. «Основы профессиональной дезинсекции на предприятиях торговли и общественного питания». Самара: Самарский университет, 2019 г.
9. Иванов В.Д., Козлов А.Л. «Медицинская энтомология и борьба с насекомыми-паразитами». Москва: Медгиз, 2018 г.
10. Лебедев А.М. «Учебник по дезинфекции и дезинсекции». Ростов-на-Дону: Феникс, 2019 г.