

В ходе проверок предприятий торговли и общепита специалистами Роспотребнадзора по Республике Алтай многие предприниматели обижаются, когда в качестве нарушений им указывают на наличие хотя бы одной мухи в помещении предприятия, высказывая мнение о том, что одна муха не может являться признаком антисанитарии. Между тем, попеременно контактируя с пищей человека, с различными отходами, пометом, мухи механически переносят возбудителей ряда заболеваний, в первую очередь, кишечной группы (дизентерия, брюшной тиф, холера, паратифы), вирус полиомиелита, а так же яйца гельминтов, цисты простейших и др.

Продолжительность жизни мухи – около 3-х месяцев, но встречаются особи возрастом по полгода. За этот короткий срок самка откладывает до 2000 яиц, из которых появляются личинки, а из личинок летающая особь.

Местами вывала мух являются скопления разлагающихся отходов в мусоросборниках, помойных ямах, на свалках, на иловых площадках. Мухи плодятся в навозе домашних животных, в выгребях неканализованных уборных, в почве, окружающей скопления отходов.

Комнатные мухи имеют наибольшее эпидемиологическое значение, т.к. они особенно тесно связаны с человеком, продуктами питания, жилыми помещениями, пищевыми объектами.

Мухи размножаются очень быстро. Поэтому если не осуществлять борьбу с этими насекомыми, они могут распространиться в огромном количестве.

Наличие в организациях общепита и торговли продовольственными товарами насекомых категорически запрещается!

Для предотвращения распространения мух, крайне важно соблюдать санитарные условия. Основными мероприятиями в борьбе с мухами по-прежнему остаются профилактические меры, которые предусматривают систематический сбор мусора, своевременное удаление и обезвреживание отходов на специальных полигонах

(свалках) или на мусороперерабатывающих заводах. Кроме этого, обязательным условием для предупреждения наличия мух является содержание в чистоте мусорных ведер, баков, канализации; тщательная обработка мест для разделывания мяса; хранение пищевых продуктов в упакованном виде. Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях кафе и магазинов.

Во всех учреждениях общепита и торговли необходимо раз в месяц проводить дезинфекцию, которая состоит из мытья поверхностей с применением дезинфицирующих средств.

Уважаемые руководители предприятий! Помните о необходимости проведения противомушинных мероприятий, проведения инструктажа среди работников по соблюдению правил личной гигиены, производственной санитарии, а также об обязательном проведении дезинсекционных мероприятий.

Выполнение всех требований санитарного законодательства не только сохранит здоровье потребителей, но и позволит предпринимателю избежать штрафных санкций.