



Мухи- это визитная карточка антисанитарии. Наличие насекомых в организациях общественного питания и торговли продовольственными товарами категорически запрещается! Это нарушение, которое свидетельствует о том, что употреблять и покупать пищу в предприятии нежелательно.

Мухи питаются разлагающимися органическими отходами, перенося патогенные микроорганизмы. Перелетая с отходов на продукты питания, они механически переносят возбудителей заразных болезней человека, в первую очередь, кишечных инфекций, цисты простейших, яйца гельминтов, которые могут сохраняться в течение нескольких суток на поверхности тела и в кишечнике мух. Установлена также возможность передачи возбудителя пищевых токсикоинфекций и вируса полиомиелита. Некоторые виды являются кровососами (например, муха-жигалка) и передают инфекцию (туляремию, сибирскую язву)

Наличие большого количества мух в населенном пункте или в предприятии общественного питания или торговли является следствием нарушения санитарного порядка. Они находят себе пищу в местах обитания человека - жилье, предприятия общественного питания, коммунального, бытового обслуживания населения и других. В гниющих отбросах, нечистотах, мусоросборниках, выгребных ямах туалетов, мухи откладывают яйца, из которых появляются личинки, а они, в свою очередь, превращаются через 2-3 дня в куколки. Из куколок на свет появляются мухи. В течение 2-х часов молодые мухи еще не могут летать и находятся на поверхности нечистот, где идет интенсивное размножение миллиардов болезнетворных организмов. На теле мухи содержится от 6 до 8 миллионов бактерий, а в кишечнике уже 25-30 миллионов микробов. Более 60-ти видов микроорганизмов, способных вызвать опасные заболевания, обнаруживаются у этого насекомого.

Для предотвращения распространения мух, крайне важно соблюдать санитарные условия. Содержать в чистоте мусорные ведра, баки, канализацию. Места для разделки мяса должны тщательно обрабатываться. Все пищевые продукты должны храниться в упакованном виде, если необходимо, то содержаться в холоде. Двери и окна должны быть закрытыми или для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях кафе и магазинов.

Во всех учреждениях общепита и торговли продовольственными товарами необходимо проводить качественные дезинсекционные мероприятия.

Управление Роспотребнадзора по Республике Алтай, ещё раз напоминает всем руководителям предприятий, занятых производством и оборотом пищевых продуктов, о необходимости проведения инструктажа среди работников по соблюдению правил личной гигиены и производственной санитарии!