

Предприятия общественного питания - правила проведения дезинфекционных мероприятий.

Столовые, кафе и рестораны – всегда должны содержаться в чистоте и порядке. И речь идёт не только о зале для посетителей, но также кухне и местах хранения продуктов. Нерегулярная уборка, хранение просроченных продуктов, неправильное обращение с пищевыми отходами в таких заведениях не редко приводят к появлению грызунов и насекомых, избавиться от которых своими силами бывает непросто.

Обработка мест общественного питания не просто желательна, а необходима – в противном случае заведение рискует заработать дурную репутацию, потерять постоянных посетителей и получить большие штрафы за нарушение санитарно-эпидемиологических правил.

Вредители в столовых, кафе и ресторанах.

Привлекаемые обилием пищи, отходов и воды, на кухне, а затем и в залах предприятий общественного питания могут поселиться:

- тараканы
- крысы и мыши
- мухи, муравьи и прочие насекомые

Появление этих вредителей – большая неопрятность, которая сопровождается существенным уроном. Не секрет, что вышеперечисленные грызуны и насекомые портят имущество (в частности, крысы) и являются переносчиками различных инфекционных заболеваний.

Кроме того, в условиях повышенной влажности на кухне может появиться плесень и грибок. Вот почему обработка столовых и кафе – мест, где постоянно бывает немало посетителей и персонала – это обязательный шаг, позволяющий продолжать работу в прежнем ритме и не упасть в грязь лицом перед гостями и контролирующими органами.

Как проводится обработка заведений общественного питания.

1. Дезинфекция – сотрудниками заведения ежедневно проводится протирание поверхностей, полов, оборудования с применением растворов дезинфицирующих средств. Также проводится дезинфекция посуды.

Если же ситуация становится критичной – например появился стойкий неприятный запах, грибок или плесень – лучше обратиться к специалистам.

Для каждого вида заражения профессиональные дезинфекторы применяют отдельные методы борьбы, чтобы дезинфекция была максимально качественной.

2. Дезинсекция – борьба с насекомыми осуществляется с помощью химических препаратов, которые дают хороший результат. Должна проводиться одновременно во всех помещениях заведения. Во время обработок в помещениях не должны находиться люди, не должно быть пищевых продуктов, предварительно должна быть проведена качественная влажная уборка. Через 4 часа после обработки необходимо смыть препарат с поверхностей. Помещение признаётся освобождённым от вредителей, если в ближайшие 1-3 месяца после процедуры насекомые не обнаружены.

3. Дератизация – избавление помещений от грызунов должны проводиться в ежемесячном режиме. Способы подразделяются на:

- механические – при обнаружении небольшого количества вредителей. К ним относятся различные ловушки – клеевые площадки, капканы.
- химические – применение ядохимикатов. Ядохимикаты бывают острого действия – когда вредители гибнут в течение нескольких суток, но данный вид препаратов запрещён к применению в местах общественного питания. Т.к в случае попадания в пищу могут вызвать отравления у людей. Разрешено использовать препараты накопительного

действия – средства которые накапливаются в организме вредителя постепенно и замедляют свертываемости крови, и гибель наступает от массовых внутренних кровотечений.

Если вашу столовую или кафе заполнили насекомые, грызуны или плесень – медлить нельзя! А самый лучший вариант не допускать такую ситуацию и проводить профилактические мероприятия. Чем раньше вы обратитесь к специалистам, тем меньше ресурсов и времени займет работа и тем быстрее наступит положительный эффект.

Красноуфимский филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» вызволит ваше заведение из плена вредителей. Наши преимущества заключаются в следующем:

- квалификация, качество и надежность осуществляемых нами услуг, подтверждается лицензией № ФС–66–01–001891 от 08.12.2014г., выданной Федеральной службой по надзору в сфере здравоохранения.
- работаем на территориях ГО Красноуфимск, Красноуфимский округ, Ачитский ГО, Артинский ГО
- готовы оказать услуги в удобное для вас время
- оказываем услуги по разумным ценам, которые зависят от площади работы, применяемых препаратов
- используем эффективные сертифицированные средства, безопасные для здоровья человека
- работаем по договору, после проведения работ предоставляется акт приемки-сдачи работы, наряды и т.д.
- оформляем акты обследования, экспертные заключения (по заявке юридического лица, ИП) в установленном действующим законодательством порядке

Не дайте вредителям наложить лапки на ваш бизнес! Обращайтесь в отдел дезинфекции, дератизации, дезинсекции Красноуфимского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» по адресу: г.Красноуфимск ул. Интернациональная – 100; телефон: 8 (343)91-7-59-47

Елисеева О.И. заведующая отделом
дератизации, дезинфекции, дезинсекции