

Требования по использованию бактерицидных ламп на предприятиях общественного питания

Борьба с инфекционными заболеваниями всегда считалась актуальной задачей. Один из путей успешного решения этой задачи заключается в широком применении бактерицидных ламп, в том числе на предприятиях общественного питания. Ультрафиолетовое бактерицидное облучение воздушной среды помещений является санитарно-противоэпидемическим (профилактическим) мероприятием, направленным на снижение количества микроорганизмов, профилактику преждевременной порчи продуктов и профилактику инфекционных заболеваний. Ультрафиолетовое излучение обладает широким диапазоном действия на микроорганизмы, включая бактерии, вирусы, споры и грибы. Широкое применение бактерицидных ламп находят для обеззараживания воздуха в помещениях, поверхностей ограждения (потолков, стен и пола) и оборудования. Это цеха для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерские цеха по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных, цеха и участки по порционированию готовых блюд, упаковка и формирование наборов готовых блюд.

По месту расположения бактерицидные облучатели подразделяются на потолочные, подвесные, настенные и передвижные. По конструктивному исполнению они могут быть открытого типа, закрытого типа или комбинированными. Бактерицидные облучатели открытого типа предназначены для облучения воздушной среды и поверхностей в помещениях в отсутствие людей, облучатели закрытого типа - как в отсутствие, так и в присутствии людей. Бактерицидные облучатели комбинированного типа совмещают в себе функции облучателей открытого и закрытого типов. Возможные варианты системы обеззараживания в зависимости от категории помещения, продолжительности пребывания людей и длительности облучения, при которой достигается заданный уровень бактерицидной эффективности, определяются нормативными документами. Необходимое число облучателей в помещении определяется расчетным путем. На каждую бактерицидную лампу должен быть акт ввода в эксплуатацию. Эксплуатация бактерицидных облучателей должна осуществляться в строгом соответствии с требованиями, указанными в паспорте на изделие и инструкции по эксплуатации. К эксплуатации бактерицидных установок следует допускать только персонал, прошедший необходимый инструктаж. Учет времени работы облучателей необходимо заносить в журнал «Регистрации и контроля работы бактерицидной установки». Бактерицидные лампы, прогоревшие срок службы или вышедшие из строя, следует хранить запакованными в специальной таре, которая может закрываться герметично, установленной в специально отведенном для этих целей помещении. Утилизацию бактерицидных ламп необходимо осуществлять в установленном порядке специализированными организациями.

Важно отметить, что применение бактерицидных ламп требует строгого выполнения мер безопасности, исключающих вредное воздействие на человека ультрафиолетового излучения, озона и паров ртути. Контроль бактерицидных облучательных установок должен осуществляться не менее одного раза в год.

Главный врач филиала ФБУЗ
«Центр гигиены и эпидемиологии»

в Свердловской области в г.Красноуфимск,
Красноуфимском, Ачитском и Артинском районах»

_____ А.В. Поздеев

Исполнитель: Томилова К.А.