

УДК 664.9.

БОРЬБА С ТАРАКАНАМИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ: МЕТОДЫ ДЕЗИНСЕКЦИИ

**Баженова Е.А., студентка 3 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств
Научный руководитель – Хлынов Д.Н.,
кандидат биологических наук, доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** тараканы, дезинсекция, предприятия общественного питания, химические методы, физические методы, биологические методы, профилактика*

Статья описывает проблему заражения тараканами на предприятиях общественного питания и методы борьбы с этим вредителем. Рассматриваются химические, физические и биологические методы дезинсекции, а также необходимость проведения инспекции и мер профилактики для предотвращения повторного заражения тараканами. В статье также указывается на важность соблюдения мер безопасности при использовании химических методов дезинсекции и обращения к профессионалам для проведения дезинсекции.

Тараканы являются одним из самых распространенных вредителей на предприятиях общественного питания. Они могут причинить серьезный вред здоровью клиентов и сотрудников, а также нанести значительный ущерб репутации предприятия. В данной статье мы рассмотрим проблему тараканов на предприятиях общественного питания и методы их дезинсекции.

Тараканы ночные насекомые, которые могут обитать в любых помещениях, включая кухни, склады, в ресторанах, кафе и другие предприятия общественного питания. Они могут переносить бактерии и вызывать различные заболевания, такие как сальмонеллез, дизентерия, гепатит и другие.

Методы дезинсекции тараканов на предприятиях общественного питания должны быть эффективными и безопасными для клиентов и сотрудников. Существует несколько основных методов дезинсекции тараканов, которые могут быть использованы на предприятиях общественного питания:

1. Химические методы дезинсекции

Химические методы дезинсекции включают использование инсектицидов, которые могут быть распылены в помещении. Однако, такие методы могут быть опасными для здоровья людей и животных, поэтому их применение должно быть осуществлено в соответствии с требованиями законодательства и правилами безопасности.

2. Тепловые методы дезинсекции

Тепловые методы дезинсекции включают использование высоких или низких температур для уничтожения тараканов. Этот метод является безопасным для людей и не требует применения химических веществ. Однако, он может быть более дорогостоящим и требовать специализированного оборудования.

3. Механические методы дезинсекции

Механические методы дезинсекции включают использование липких ловушек, которые позволяют улавливать тараканов. Этот метод может быть эффективным в комбинации с другими методами дезинсекции.

4. Биологические методы дезинсекции

Биологические методы дезинсекции включают использование естественных врагов тараканов, таких как некоторые виды насекомых и пауков. Этот метод может быть эффективным, но требует тщательного подбора и контроля.

Независимо от выбранного метода дезинсекции, необходимо провести инспекцию помещений и определить источники заражения тараканами. После этого проводится обработка помещений и мест скопления тараканов. При использовании химических методов дезинсекции необходимо проводить проветривание помещения и соблюдать меры безопасности.

Важно также принимать меры профилактики, чтобы предотвратить повторное появление тараканов. Они включают в себя установку ловушек, регулярную уборку и поддержание чистоты, а

также проверку и очистку продуктовых складов и других мест хранения продуктов.

В заключение, тараканы могут представлять серьезную проблему на предприятиях общественного питания, но существует ряд методов дезинсекции, которые могут быть эффективными в борьбе с этим вредителем. Необходимо проводить регулярную инспекцию помещений и принимать меры профилактики, чтобы предотвратить повторное появление тараканов. Важно также соблюдать меры безопасности при использовании химических методов дезинсекции и обращаться к профессионалам для проведения дезинсекции.

Библиографический список:

1. Hedges, S. R., Brown, J. M., & Lopez, R. (2016). Cockroach management in food-handling establishments. The University of Arizona Cooperative Extension.
2. Huang, Y., & Ho, S. H. (2016). Cockroach infestations and their management in the food industry. *Journal of Food Science*, 81(6), R1357-R1368.
3. Scharf, M. E. (2013). Cockroach control technologies: past, present, and future. *Insects*, 4(1), 33-44.
4. Хлынов Д. Н. Разработка и производство экспресс-тестов для определения беременности и бесплодия коров //ББК 32.85 А43. – 2009. – С. 143.
5. Хлынов Д. Н. и др. Санитария и гигиена предприятий общественного питания. – 2019.
6. Хлынов Д. Н., Чижов Н. С. Эффективность стерилизации технологического оборудования на пищевых предприятиях //Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения. – 2022. – С. 327-333.
7. Калдыркаев А. И. и др. Выделение бактериофагов специфичных к штаммам *Naftia alvei* из объектов внешней среды //Актуальные вопросы аграрной науки. – 2021. – С. 274-2
8. Хлынов Д. Н. Социальное дистанцирование, карантин, изоляция: решающие меры государственного здравоохранения при вспышках вирусных респираторных заболеваний //Актуальные вопросы аграрной науки. – 2021. – С. 306-310.

**FIGHTING ROCKOCACES AT PUBLIC CATTERING
ENTERPRISES: DEINSECTION METHODS**

Bazhenova E.A.

Key words: cockroaches, pest control, catering establishments, chemical methods, physical methods, biological methods, prevention

The article describes the problem of cockroach infestation in catering establishments and methods of dealing with this pest. Chemical, physical and biological methods of pest control are considered, as well as the need for inspection and preventive measures to prevent re-infestation by cockroaches. The article also points out the importance of observing safety measures when using chemical pest control methods and contacting professionals for pest control.