

Самостійна робота № 3

Розділ 2. Основи епідеміології. Санітарна мікробіологія..

Тема Дератизация. Способи боротьби з гризунами.— 2год.

Мета: ознайомити студентів з харчовими інфекціями такими, як. брючний тиф і паратифи, бактеріальна дизентерія, холера, бруцельоз, туберкульоз, сибірська язва, і навчити методам профілактики харчових отруєнь.

Вид контролю: усне опитування.

Міжпредметні зв'язки: технічна мікробіологія, біохімія вина, технологія виноробства, ТХК виробництва.

Використана література:

1. Й.С. Білоруська, Основи мікробіології, санітарії та гігієни, - К – «Техніка», 2003. стор. 90 - 91
2. А.Ю. Жвирблянская, О.А. Бакушинская, Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М. – Легкая и пищевая промышленность. – 1983. стор.125
3. Т.И. Полуторнова, А.В. Шведова, Производственная санитария и санитарно-технические устройства предприятий пищевой промышленности, - М – « Пищевая промышленность» 1979. стор. 36 – 37.
4. В. П. Прокофьев, Производственная санитария на предприятиях пищевой промышленности, - М – Высшая школа, 1967, стор. 60
5. В.Ф. Григоренко, Промислова санітарія, Навчально-методичний посібник для вищих навчальних закладів І – ІІ рівнів акредитації, 2007, стор.32 - 36

Питання для контролю:

1. Що таке дератизація?
2. Хто проводить дератизацію на харчових виробництвах?
3. Які методи дератизації існують?

Методичні вказівки:

При вивченні теми слід чітко вивчити таке поняття, як дератизація – сукупність заходів, спрямованих на боротьбу з гризунами, які псують сировину, готову продукцію і є переносниками інфекційних захворювань.

Існують профілактичні методи боротьби з гризунами, і такі, що дають змогу ліквідувати їх механічними та хімічними способами.

Профілактика – це шпарування тріщин і щилин, оббивка листовим металом нижньої частини дверей складів та експедицій, улаштування підлоги, непроникної для гризунів тощо. Як механічні використовуються капкани, пастки та інші засоби. До хімічних відносять отруйні приманки. Знищують гризунів отрутохімікатами, які додають до приманок.

Слід звернути увагу, що згідно з інструкцією дератизація хімічними методами здійснюється працівниками санітарно-епідеміологічної станції.

Суть біологічних методів знищення гризунів на харчових підприємствах полягає в тому, що гризунів заражають мікроорганізмами, які спричиняють їх загибель. Такі мікроорганізми небезпечні і для людини, їх використання створює небезпеку зараження продуктів харчування.

Якщо на підприємстві виявлення скупчення комах або гризунів, заклади санітарної служби можуть заборонити їх експлуатацію до повної обробки.