

Η σημασία της καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών σε υποστατικά τροφίμων κατά τη διάρκεια της κρίσης COVID-19



Γιώργου Γιωργαλλά

π. Προϊστάμενος Υγειονομικών Υπηρεσιών
Σύμβουλος Διαχείρισης και
Ασφάλειας Τροφίμων

Με την συνέχιση των περιοριστικών μέτρων λειτουργίας των επιχειρήσεων στην επισιτιστική βιομηχανία, (ξενοδοχεία, εστιατόρια, καφεστιατόρια, μπαρ κ.λπ) και ενόσω η πανδημία συνεχίζεται, η σημασία εφαρμογής των προγραμμάτων καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών σε τέτοιου είδους επιχειρήσεις κρίνεται αναγκαία και επιτακτική. Ήδη μετά το κλείσιμο αυτών των επιχειρήσεων και με την αύξηση της θερμοκρασίας, υπάρχουν κάποιες αναφορές και ενδείξεις από σημάδια τρωκτικών και εντόμων (μύγες, κατσαρίδες) σε δρόμους πλησίον των υποστατικών.

Βασικός λόγος για την απαλλαγή τους είναι γιατί πρόκειται για φορείς μικροβίων, ιών και παρασίτων που προκαλούν τροφικές δηλητηριάσεις και άλλες ασθένειες.

Καθώς μπαίνουμε σε ψηλές θερμοκρασίες της άνοιξης και του καλοκαιριού, είναι ακόμη πιο σημαντικοί οι επιχειρήσεις τροφίμων καθώς και τα νοικοκυριά, να διαχειρίζονται σωστά και να εναποθέτουν τα σκύβαλα τους σε κατάλληλα σκουβαλοδοχεία που να κλείνουν ικανοποιητικά. Έχει παρατηρηθεί ότι ορισμένες τοπικές αρχές έχουν περιορίσει τη συχνότητα περισυλλογής και απόρριψης των σκυβάλων κατά τη διάρκεια της πανδημίας. Αυτό πιθανόν να αυξήσει την δραστηριότητα διαφόρων παρασίτων (εντόμων και τρωκτικών) αν τα νοικοκυριά δεν απορρίπτουν τα απορρίμματα τροφίμων και την οργανική τους ύλη προσεκτικά και με ασφάλεια σύμφωνα με τις οδηγίες των τοπικών αρχών.

Αντιμετώπιση του προβλήματος παρουσίας εντόμων και τρωκτικών

Πριν από την επανέναρξη των εργασιών στις επιχειρήσεις τροφίμων, θα ήταν πολύ χρήσιμη και επωφελής μια επιθεώρηση από ένα ειδικό συνεργείο καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών.

Μια σωστή και ολοκληρωμένη προσέγγιση του προβλήματος είναι το συνεργείο να είναι εξειδικευμένο στις απεντομώσεις και μυοκτονίες και εγκεκριμένο από την αρμόδια αρχή ώστε το πρόβλημα να αντιμετωπισθεί άμεσα, υπεύθυνα και με ασφάλεια προς τους πελάτες.

Είναι προτιμότερο η αντιμετώπιση να γίνεται με φυσικές μεθόδους (ηλεκτρικές συσκευές υπερήχων, παγίδες δίχτυα (για πουλιά), ή με χημικές μεθόδους (εντομοκτόνα, δολώματα κ.λπ) ώστε τα έντομα και τα τρωκτικά να παγιδεύονται, είτε ζωντανά είτε νεκρά, και ως εκ τούτου τα πτώματα τους να μην καταλήγουν σε μη προσβάσιμες περιοχές και να επιμολύνουν τα τρόφιμα.

Τα χημικά (εντομοκτόνα, δολώματα κ.λπ.) πρέπει να χρησιμοποιούνται από κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό. Τα χημικά να είναι εγκεκριμένα από την αρμόδια αρχή, να μη έρχονται σε επαφή με τρόφιμα ή με επιφάνειες πάνω στις οποίες γίνεται επεξεργασία τροφίμων και να φυλάγονται σε χωριστά και κατάλληλα κλειδωμένα ντουλάπια.

Άλλα μέτρα προστασίας

- ❖ σφραγίστε τα κενά, τις ρωγμές και τα ανοίγματα στα δάπεδα, στους τοίχους και στον εξοπλισμό,
- ❖ επιδιορθώστε τυχόν διαρροές υδραυλικών εγκαταστάσεων,
- ❖ κρατήστε το εξωτερικό του κτιρίου σε καλή κατάσταση,
- ❖ χρησιμοποιήστε σήτες για να καλύψετε τα παράθυρα, τις πόρτες και τις οπές εξαερισμού,
- ❖ εγκαταστήστε βαριές πλαστικές ταινίες ή μηχανισμό παραγωγής αέρα (αεροκουρτίνες) σε οποιαδήποτε πόρτα που πρέπει να ανοίγει συχνά.
- ❖ μην παρέχετε με οποιονδήποτε τρόπο νερό στα παράσιτα. Αποστραγγίστε τους νεροχύτες και επισκευάστε τις σωλήνες που τυχόν έχουν διαρροή,
- ❖ μην αφήνετε τις πόρτες ανοικτές όταν δεν τις χρησιμοποιείτε. Τοποθετείτε βούρτσα στο κάτω μέρος της πόρτας εάν υπάρχει κενό μεταξύ της πόρτας και του δαπέδου, (τα ποντίκια μπορούν να εισέλθουν μέσα από ένα άνοιγμα διαμέτρου $\frac{1}{4}$ της ίντσας και οι αρουραίοι από άνοιγμα $\frac{1}{2}$ ίντσας).

ΚΑΝΤΕ ΤΑ ΠΙΟ ΚΑΤΩ

- ❖ αποθηκεύετε όλα τα τρόφιμα και γενικά τις προμήθειες πάνω σε πλαστικά βάθρα που να απέχουν τουλάχιστον 15 εκ. (έξι ίντσες) από το δάπεδο, ώστε να μπορείτε να εντοπίζετε τυχόν σημάδια εντόμων ή τρωκτικών.
- ❖ φυλάξτε τα τρόφιμα που είναι υπό μορφή κόκκων, (όσπρια, αλεύρι, ρύζι, σιτάμι κ.λπ.) και γενικά τα χύμα τρόφιμα, σε κατάλληλα δοχεία, πλαστικά ή από ανοξείδωτο χάλυβα (stainless-steel) που να κλείνουν καλά,
- ❖ διατηρείτε τις αίθουσες διαλείμματος προσωπικού, τις τουαλέτες και τα αποδυτήρια καθαρά, στεγνά και συγυρισμένα.
- ❖ μην αποδέχεστε καμία παραλαβή που εμφανίζει σημάδια προσβολής από έντομα και τρωκτικά, όπως τρίχωμα ή περιττώματα,
- ❖ μην φυλάσσετε τις κενές συσκευασίες από χαρτόνια στο υποστατικό. Δυνατόν να περιέχουν αυγά κατσαρίδων,
- ❖ μην αφήσετε τα χυμένα τρόφιμα ή πιτσιλίσματα τους, καθότι προσελκύουν παράσιτα. Καθαρίστε αμέσως τυχόν διαρροές φαγητών,
- ❖ μην αφήνετε σορούς ή πεταμένα σκουπίδια γιατί προσελκύουν παράσιτα. Τοποθετείστε τα σε κατάλληλα σκυβαλοδοχεία και προφυλάξτε τα σωστά.

Υγιεινή και καθαριότητα

Ο έλεγχος εντόμων και τρωκτικών δεν αντικαθιστά την καλή υγιεινή στα υποστατικά. Η καθαριότητα είναι προϋπόθεση. Όσο πιο καθαρά υποστατικά διατηρείτε, τόσο πιο εύκολο είναι για να ελέγχετε την προσβολή από τα παράσιτα.