

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ

Τα έντομα και τα τρωκτικά μεταφέρουν μεγάλο αριθμό παθογόνων μικροοργανισμών, καταστρέφουν τα τρόφιμα και τα υλικά συσκευασίας τους, αποτελούν κίνδυνο για την υγεία των εργαζομένων και είναι δείκτες της τήρησης κακών συνθηκών υγιεινής από την επιχείρηση. Οι χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται για την καταπολέμησή τους είναι πολύ επικίνδυνες για τον άνθρωπο και απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή και εξειδικευμένη γνώση για τη χρησιμοποίησή τους. Η επιχείρηση οφείλει να λαμβάνει όλα τα μέτρα που χρειάζονται για να αποτρέπεται η είσοδος εντόμων, πουλιών, τρωκτικών και ερπετών στους χώρους της του κτιρίου. Τα μέτρα που οφείλει να λαμβάνει μία επιχείρηση επεξεργασίας τροφίμων είναι:

Προληπτικά: Τα μέτρα αυτά αφορούν την προστασία που λαμβάνεται υπόψη κατά την κατασκευή του εργοστασίου. Επίσης αφορούν την γενικότερη καθαριότητα και τάξη στον εξωτερικό χώρο του εργοστασίου, αλλά και στους εσωτερικούς χώρους (επεξεργασίας, αποθηκευτικούς και βοηθητικούς).

Κατασταλτικά: Εκτός από τα παραπάνω μέτρα, κάθε επιχείρηση τροφίμων οφείλει να έχει ένα ολοκληρωμένο σχέδιο καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων (ιπτάμενων και ερπόντων) και απομάκρυνσης πουλιών.

Το σχέδιο πρόληψης μπορεί να υλοποιείται είτε από την ίδια την επιχείρηση εφόσον διαθέτει επαρκή γνώση, είτε από εταιρείες καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών. Η επιχείρηση μεριμνά για τον αποκλεισμό της εισόδου τρωκτικών και εντόμων στο κτίριο φροντίζοντας για:

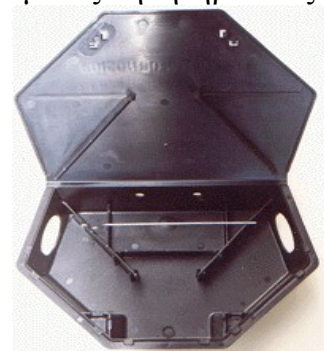
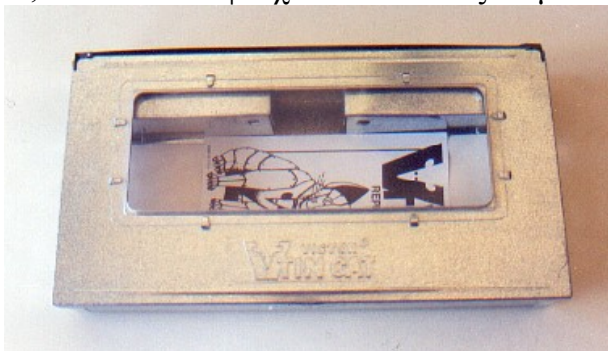
- την στεγανότητα των πορτών όταν είναι κλειστές με κατάλληλες ταινίες (αεροστόπ) και όταν είναι ανοικτές με κατάλληλα προστατευτικά (λωριδοκουρτίνες, αεροκουρτίνες)
- την στεγανότητα των παραθύρων με σίτες, εφόσον ανοίγουν
- την κάλυψη των αποχετευτικών καναλιών με πλέγματα
- την αποφυγή δημιουργίας εσοχών ή κοιλοτήτων στους τοίχους οι οποίες χρησιμοποιούνται για την εγκατάστασή (δημιουργία φωλιών) από τα τρωκτικά-έντομα
- την σχολαστική και αποτελεσματική καθαριότητα των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού
- την καθημερινή απομάκρυνση των απορριμμάτων από το εσωτερικό του εργοστασίου και την όσο το δυνατόν γρηγορότερη απομάκρυνση των απορριμμάτων από το εξωτερικό του εργοστασίου.



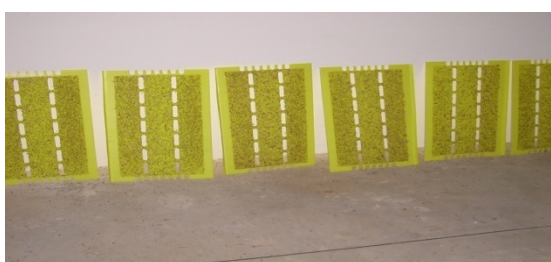
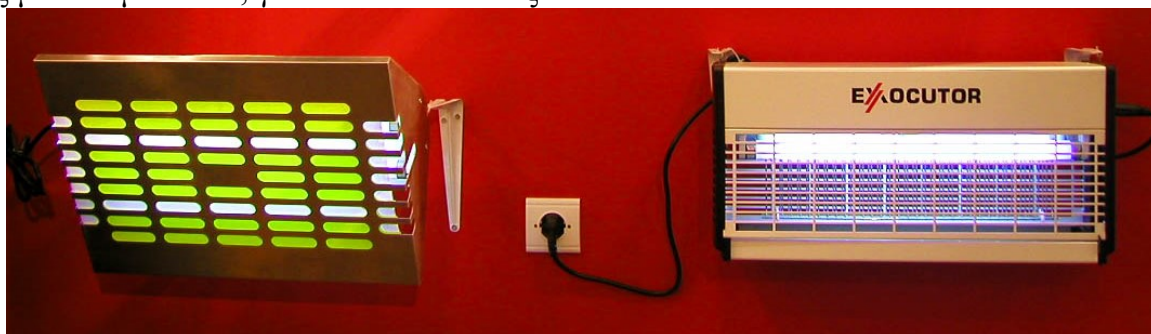


Η επιχείρηση θα πρέπει να μεριμνά για την καταπολέμησή των τρωκτικών και των εντόμων και θα πρέπει να συνεργάζεται με εταιρεία ειδική για απεντομώσεις και καταπολεμήσεις τρωκτικών, με την οποία θα πρέπει να αποδεικνύεται η συνεργασία της (συμβόλαιο).

Η εξολόθρευση των τρωκτικών στους εσωτερικούς χώρους γίνεται με κλειστές αυτοκόλλητες παγίδες σύλληψης. Στους εξωτερικούς χώρους γίνεται με κλειστές παγίδες που περιέχουν δηλητηριώδη δολώματα τα οποία προκαλούν εσωτερική αιμορραγία ή πνευμονικό οίδημα στα τρωκτικά. Τα δηλητηριώδη δολώματα απαγορεύονται στους χώρους αποθήκευσης και επεξεργασίας τροφίμων, ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων με τις δηλητηριώδεις ουσίες.



Η καταπολέμηση των εντόμων στηρίζεται βασικά στη χρήση αυτοκόλλητων εντομοπαγίδων και περιοδικά με εφαρμογή εντομοκτόνων (ψεκασμός ή καπνισμός). Οι εσωτερικές παγίδες του κτιρίου δεν πρέπει να αποτελούν κίνδυνο για τα προϊόντα που παράγονται ή αποθηκεύονται στο χώρο αυτό, για το λόγο αυτό δεν επιτρέπονται οι παγίδες με ηλεκτρικές αντιστάσεις. Όταν απαιτείται ψεκασμός ή καπνισμός με εντομοκτόνα, γίνεται από ειδικούς και ακολουθείται πάντα από πολύ καλό καθαρισμό.



Απαιτήσεις για την Καταπολέμηση των Τρωκτικών: Για την καταπολέμηση των τρωκτικών θα πρέπει:

- (α) Να σχεδιάζεται η κάτοψη του εργοστασίου και της περιφράξης και να ορίζονται και να αριθμούνται οι θέσεις στις οποίες έχουν τοποθετηθεί παγίδες.
- (β) Να υπάρχουν τρεις ζώνες άμυνας: η περιφράξη του κτιρίου, η περίμετρος του κτιρίου και το εσωτερικό του κτιρίου.
- (γ) Να τηρείται «πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών» όπου πρέπει να αναφέρονται τα υλικά που χρησιμοποιούνται, οι συγκεντρώσεις τους, η θέση που χρησιμοποιούνται, η μέθοδος και τα ονόματα των υπεύθυνων.
- (δ) Να τηρείται «αρχείο ελέγχου των παγίδων» στο οποίο θα πρέπει να αναφέρεται ο χρόνος ελέγχου των παγίδων, το αποτέλεσμα του ελέγχου των παγίδων και τα ονόματα των υπευθύνων. Ο έλεγχος να γίνεται κάθε μήνα ή δίμηνο.
- (ε) Θα πρέπει οι παγίδες να μη επιτρέπουν το δόλωμα να σκορπίζει και θα πρέπει να ασφαρίζουν, ώστε να επιτρέπεται η πρόσβαση σε αυτές μόνο από τα ειδικά εκπαιδευμένα άτομα για τον σκοπό αυτό.

Απαιτήσεις για την Καταπολέμηση των Εντόμων:

- (α) Θα πρέπει να υπάρχει συχνός έλεγχος και αλλαγή των αυτοκόλλητων των εντομοπαγίδων, κάθε μήνα ή δίμηνο. Να τηρείται αρχείο με τον πληθυσμό και το είδος των εντόμων που βρέθηκαν σε κάθε αυτοκόλλητο.
- (β) Οι λάμπες που προσελκύουν τα έντομα θα πρέπει να τοποθετούνται κοντά σε εισόδους και σε ύψος περίπου 2-2,5 μέτρα από το έδαφος. Απαγορεύεται να τοποθετούνται πάνω από ανοικτές γραμμές επεξεργασίας, για να μη προσελκύουν έντομα κοντά στα τρόφιμα.
- (γ) Θα πρέπει να υπάρχει κατάλογος των εντομοκτόνων που χρησιμοποιούνται, οι οδηγίες χρήσης τους και το όνομα του υπεύθυνου για τις απεντομώσεις.
- (δ) Θα πρέπει να γίνεται οπωσδήποτε καθαρισμός και απολύμανση του εξοπλισμού στην περίπτωση που χρειάστηκε εφαρμογή εντομοκτόνου.

Πουλιά - Ερπετά: Η νομοθεσία δεν επιτρέπει την καταπολέμηση των πουλιών με δολώματα. Υποχρεωτικά, λοιπόν, η επιχείρηση θα πρέπει να εφαρμόζει προληπτικά μέτρα ώστε να αποτρέπεται η είσοδος των πουλιών στους χώρους επεξεργασίας. Απαιτείται η απομάκρυνση των φωλιών από τους εξωτερικούς τοίχους και τα περβάζια του εργοστασίου. Στην περίπτωση ύπαρξης ερπετών θα πρέπει ο εξωτερικός χώρος του κτιρίου να διατηρείται καθαρός έτσι ώστε να μην αποτελεί κρησφύγετο για τα ερπετά.

Κανόνες αποθήκης σχετικά με τρωκτικά-έντομα:

- Γίνονται σχολαστικοί καθαρισμοί ακόμα και σε κρυφά σημεία όπως γωνίες
- Μόλις κάτι χυθεί το μαζεύουμε και καθαρίζουμε το πολύ σε 15 λεπτά
- Οι κάδοι απορριμμάτων έχουν καπάκι και τα εργαλεία καθαριότητας είναι κρεμασμένα.
- Δεν αφήνουμε ανοιχτές πόρτες
- Φροντίζουμε να μην υπάρχουν τρύπες, χαραμάδες, ανοίγματα παραθύρων
- Ελέγχουμε συχνά τις παγίδες τρωκτικών-εντόμων
- Ύποπτα σημάδια όπως πχ περιττώματα τρωκτικών αναφέρονται αμέσως
- Τα ληγμένα ή ακατάλληλα προϊόντα αποθηκεύονται σε ξεχωριστό και κλειστό χώρο.
- Τα τσουβάλια και οι παλέτες τοποθετούνται χωρίς να έρχονται σε επαφή με το έδαφος, χωρίς να σκίζονται και χωρίς να υπάρχει ανοιχτή συσκευασία.
- Παλέτες, μηχανήματα, πάγκοι και άλλα ογκώδη αντικείμενα τοποθετούνται τουλάχιστον 50 εκατοστά από τους τοίχους για να υπάρχει πρόσβαση και δυνατότητα καθαρισμού.

