

В конце лета количество мух значительно увеличивается. Эти насекомые не только доставляют бытовые неудобства, но и могут представлять опасность для здоровья человека. Питаясь пищевыми отходами, содержимым мусорных контейнеров и другими загрязненными субстратами, мухи способны механически переносить возбудителей различных инфекционных заболеваний.

При контакте с продуктами питания мухи могут переносить бактерии, вирусы и паразитов. Среди наиболее опасных заболеваний, распространению которых они способствуют, - дизентерия, брюшной тиф, холера, паратифы, полиомиелит, а также гельминтозы и другие кишечные инфекции.

Основные места размножения мух - мусоросборники, выгребные ямы, свалки, места накопления пищевых и органических отходов. Самки откладывают яйца в разлагающиеся отходы, где уже через несколько дней появляются личинки, а затем взрослые насекомые. Молодые мухи первые часы жизни находятся на поверхности отходов, где контактируют с огромным количеством болезнетворных микроорганизмов.

По данным специалистов, на поверхности тела одной мухи могут находиться миллионы бактерий, а в ее кишечнике - десятки миллионов микроорганизмов. У этих насекомых выявлено более 60 видов возбудителей заболеваний, опасных для человека.

Наибольшее санитарно-эпидемиологическое значение имеют комнатные мухи, поскольку они постоянно находятся рядом с человеком, посещают жилые помещения, предприятия общественного питания, магазины и легко загрязняют пищевые продукты.

Большое количество мух в населенном пункте, магазине или предприятии общественного питания чаще всего свидетельствует о недостаточном соблюдении санитарных требований.

Для профилактики распространения мух необходимо:

- регулярно удалять бытовые отходы и содержать в чистоте мусорные контейнеры;
- своевременно очищать и промывать мусоросборники, выгребные ямы и канализационные системы;
- хранить пищевые продукты в закрытой упаковке, а скоропортящиеся - в холодильнике;
- оборудовать окна и двери москитными сетками, особенно на предприятиях торговли и общественного питания;
- проводить регулярные дезинсекционные мероприятия в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением и реализацией пищевой продукции.

Особое внимание следует уделять содержанию контейнерных площадок. Остатки органических отходов на стенках мусорных баков становятся источником неприятного запаха и создают благоприятные условия для размножения мух. В соответствии с санитарными требованиями в летний период контейнеры для накопления отходов необходимо промывать не реже одного раза в 10 дней.

Соблюдение санитарных правил и своевременная борьба с мухами помогают снизить риск распространения кишечных инфекций и сохранить благоприятную санитарно-эпидемиологическую обстановку.