

К концу лета многие обращают внимание на появление назойливых мух в помещениях. Большинство из них питается пищевыми продуктами, а также различными отходами человека.

Попеременно контактируя с пищей человека, с различными отходами, мухи механически переносят возбудителей ряда заболеваний, в первую очередь, кишечной группы (дизентерия, брюшной тиф, холера, паратифы), вирус полиомиелита, а так же яйца гельминтов, цисты простейших и др.

Местами выклада мух являются скопления разлагающихся отходов в мусоросборниках, помойных ямах, на свалках, на иловых площадках. В гниющих отбросах, нечистотах, мусоросборниках, выгребных ямах туалетов, мухи откладывают яйца, из которых появляются личинки, а они, в свою очередь, превращаются через 2-3 дня в куколки. Из куколок на свет появляются мухи. В течение 2-х часов молодые мухи еще не могут летать и находятся на поверхности нечистот, где идет интенсивное размножение миллиардов болезнетворных организмов.

**На теле мухи содержится от 6 до 8 миллионов бактерий, а в кишечнике уже 25-30 миллионов микробов. Более 60-ти видов микроорганизмов, способных вызвать опасные заболевания, обнаруживаются у этого насекомого.**

Комнатные мухи имеют наибольшее эпидемиологическое значение, т.к. они особенно тесно связаны с человеком, продуктами питания, жилыми помещениями, пищевыми объектами.

Наличие большого количества мух в населенном пункте или в предприятии общественного питания или торговли является следствием нарушения санитарного порядка.

Для предотвращения распространения мух, крайне важно соблюдать санитарные условия. Содержать в чистоте мусорные ведра, баки, канализацию. Места для разделки мяса должны тщательно обрабатываться. Все пищевые продукты должны храниться в

упакованном виде, если необходимо, то содержаться в холоде. Двери и окна должны быть закрытыми или для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях кафе и магазинов.

Во всех учреждениях общепита и торговли продовольственными товарами необходимо проводить качественные дезинсекционные мероприятия.

Особое внимание необходимо уделять дезинфекции мусорных баков и контейнеров, так как они всегда полны опасными бактериями, что повышает риск распространения инфекционных заболеваний. На стенках мусорных баков и мусоропроводов скапливаются отходы гниения, что служит появлению неприятных запахов и мух. Согласно санитарным правилам сборники отходов в летнее время следует промывать каждые 10 дней.