

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ САНИТАРНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ В ЖИВОТНОВОДЧЕСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ

В современных условиях промышленного животноводства перед ветеринарными специалистами ставится задача по увеличению сохранности поголовья, недопущению заноса и распространения на территории предприятия инфекционных болезней. Все большее значение уделяется качеству проведения санитарных мероприятий на животноводческих комплексах.

Санитарные мероприятия, проводимые в животноводческих помещениях во время санитарного разрыва, — это механическая очистка, замачивание, мойка, санация системы поения, влажная дезинфекция и аэрозольная дезинфекция.

Сейчас для оценки качества проводимых санитарных мероприятий ветеринарные специалисты пользуются следующими методами:

- визуальный контроль осуществляется в форме проверок соблюдения требований санитарных правил, относящихся к обеспечению санитарно-противоэпидемического режима на объекте, в том числе режима уборки и санитарной обработки объектов производственного окружения (помещения, оборудование, инвентарь);

- лабораторно-инструментальный контроль осуществляется с использованием лабораторных, инструментальных методов исследований и измерений для объективной характеристики физических, химических и биологических факторов, способных оказать неблагоприятное воздействие на организм животного.

Визуальный контроль как основной инструмент определения качества проведенных санитарных мероприятий может быть применен к таким санитарным мероприятиям, как механическая очистка и замачивание.

Для контроля проведения мойки, влажной и аэрозольной дезинфекции, санации системы поения метод визуального осмотра может быть применен как второстепенный, поскольку не является объективным.

Для объективного контроля проведения санитарных мероприятий ветеринарные специалисты используют различные инструменты (люменометр и др.) и лабораторные исследования (смывы с поверхностей). При помощи люменометра можно произвести оценку качества проведенных мероприятий непосредственно после их выполнения. Однако инструментальный метод позволяет оценить качество проведенных мероприятий только

для того оборудования, с которого производится взятие смывов, и не всегда показателен для всего помещения.

При проведении контроля качества выполненных санитарных мероприятий с помощью лабораторных методов результаты данных исследований будут получены через несколько дней. Получается, что санитарные мероприятия проведены, а их результат специалисты узнают, когда данный сектор или помещение уже заполнены животными.

Специалисты ГК ВИК уверены, что для проведения санитарных мероприятий удовлетворительного качества в производственных помещениях необходимо обеспечить контроль выполнения работ по их подготовке перед посадкой новых групп животных.

Предлагаем рассмотреть следующие инструменты, позволяющие произвести санитарные мероприятия удовлетворительного санитарного качества при минимальных экономических затратах.

Первое, на что должны обратить внимание ветеринарные специалисты предприятия, — это разработка подробной технологической карты или рабочей инструкции (протокола) проведения санитарных мероприятий. В данном документе производится подробное последовательное описание всех технологических процессов и операций, определен временной интервал, необходимый сотруднику для осуществления той или иной операции, используемое оборудование, моющие и дезинфицирующие средства, концентрации и методы приготовления рабочих растворов. Данная инструкция должна быть понятна сотрудникам предприятия и не иметь двояких трактовок.

Часто на предприятии сотрудники выполняют поставленные задачи, как им удобно, и не всегда понимают важность выполняемой ими работы. Несоблюдение норм и правил проведения санитарных мероприятий, обращения с химическими веществами может негативно сказаться на здоровье животных, нанести ущерб здоровью сотрудников.

Подробные рабочие инструкции позволяют произвести планирование, расчет времени, численности персонала, необходимого количества моющих и дезинфицирующих средств, исходя из реальных потребностей предприятия, и избежать нарушения процесса проведения санитарных мероприятий.

Контроль расхода моющих и дезинфицирующих средств. Количество моющих и дезинфицирующих средств, требуемых для проведения санитарных мероприятий, определяется





опытным путем. Для этого необходимо под контролем специалиста предприятия произвести мойку и дезинфекцию производственного помещения, зафиксировать объем потраченных средств и внести эти данные в технологическую карту или инструкцию.

Данные по расходу моющих и дезинфицирующих средств должны быть получены, исходя из их реального применения и используемого оборудования в конкретном производственном помещении.

Соответственно, если при выполнении санитарных мероприятий не была произведена обработка поверхностей необходимым количеством моющих или дезинфицирующих средств, мы не можем говорить о проведении санитарных мероприятий удовлетворительного качества даже при получении отрицательных результатов лабораторных исследований.

ОСНОВНЫЕ НАРУШЕНИЯ ПРИ ПРИМЕНЕНИИ МОЮЩИХ И ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ

Расчет потребления моющих и дезинфицирующих средств осуществляют, исходя из площади пола помещения, при этом не учитывается площадь стен, потолка, ограждающих конструкций, технологического оборудования. Включить их расчеты не всегда возможно, поскольку технологическое оборудование состоит из множества деталей и компонентов, производитель не может предоставить информацию о площади обрабатываемых поверхностей оборудования. Необходимо проводить производственные испытания для определения нужного объема моющих и дезинфицирующих средств при проведении санитарных мероприятий на предприятии.

Используемое оборудование для санитарных мероприятий напрямую влияет на количество средства.

Для проведения мойки оборудования специалисты Компании ВИК рекомендуют использовать моющее средство «ЭкоКлин Алк Супер». Производственные опыты по использованию данного средства показали высокую эффективность его применения при минимальных рабочих концентрациях и минимальном расходе рабочего раствора.

Необходимо исключить человеческий фактор из процесса приготовления рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств.

Эффективность проведения санитарных мероприятий напрямую зависит от качества приготовления рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств.

Нарушения технологии приготовления рабочих растворов возникают при:

- использовании слишком низких или высоких концентраций моющих и дезинфицирующих средств, что может привести к выполнению санитарных мероприятий неудовлетворительного качества либо повышению экономических затрат при проведении санитарных мероприятий;
- некачественном приготовлении рабочих растворов моющих средств, а именно неправильном смешивании концентрированного моющего средства и воды. Часто при использовании пеногенератора сотрудники предприятия производят добавление моющего средства в пеногенератор после того, как набрали в него воду. Полное перемешивание моющего средства и воды в пеногенераторе требует времени и не всегда может быть выполнено одним человеком. В результате получается завышенная концентрация рабочего раствора в начале работы пеногенератора и низкая концентрация — в конце работы оборудования.

Неправильно приготовленный рабочий раствор моющего средства может быть причиной проведения санитарных мероприятий неудовлетворительного качества.

Решением, исключающим человеческий фактор при приготовлении рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств, является применение механических дозаторов, таких как «SuperDos», «Chemilizer». Их использование позволяет получить однородный рабочий раствор, стабильную концентрацию моющих и дезинфицирующих средств.

Проведение обучения новых сотрудников и периодический контроль знаний сотрудников. Новый сотрудник должен пройти обучение работе с оборудованием, моющими и дезинфицирующими средствами, используемыми на предприятии. Без обучения новых сотрудников предприятие несет серьезные риски проведения санитарных мероприятий неудовлетворительного качества. Необходимым условием стабильной работы бригад мойщиков и дезинфекторов является периодический контроль знаний в области проведения санитарных мероприятий, работы с моющими, дезинфицирующими средствами и имеющимся на предприятии оборудованием.

Рекомендуем производить обучение сотрудников не только силами специалистов предприятия, но и с привлечением сторонних специалистов компаний, оказывающих сервисные услуги.

Компания ВИК имеет широкую практику проведения обучения специалистов предприятий работе с моющими и дезинфицирующими средствами.

Команда специалистов Группы компаний ВИК уверена в эффективности представленного подхода при решении вопросов обеспечения проведения санитарных мероприятий на животноводческих предприятиях.

Божко М.В.,
ведущий специалист отдела
гигиены и санитарии ГК ВИК



ЗДОРОВЬЕ ЛЮДЕЙ И ЖИВОТНЫХ – НАША ПРОФЕССИЯ