

SZKODNIKI ŻYWNOŚCI JAKIE NIOSĄ ZE SOBĄ ZAGROŻENIA?



Bliskie sąsiedztwo **ubikacji, wysypisk, śmietników** oraz innych **miejsz gromadzenia nieczystości**, zwłaszcza przy **nieutrzymywaniu bieżącego porządku** i **niestosowaniu systematycznych zabiegów dezynfekcyjnych, dezynsekcyjnych i deratyzacyjnych**, sprzyja ryzyku **szerzenia się zakażeń** bezpośrednio lub pośrednio przez:

- **GRYZONIE,**
- **MUCHY**
- **INNE INSEKTY**
- **PTAKI**
- **ZWIERZĘTA DOMOWE**



Szkodniki typu **gryzonie**, czy też **muchy** często przenoszą zakażenia z otaczającego środowiska

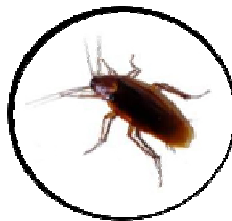
Dostępne w sprzedaży **środki dezynsekcyjne i deratyzacyjne** należy stosować **zawsze według zasad** podanych na informacyjnych ulotkach

Jest to ważne ze względu na ochronę przed **skażeniem żywności i bezpieczeństwem użytkowników**

WAŻNE!



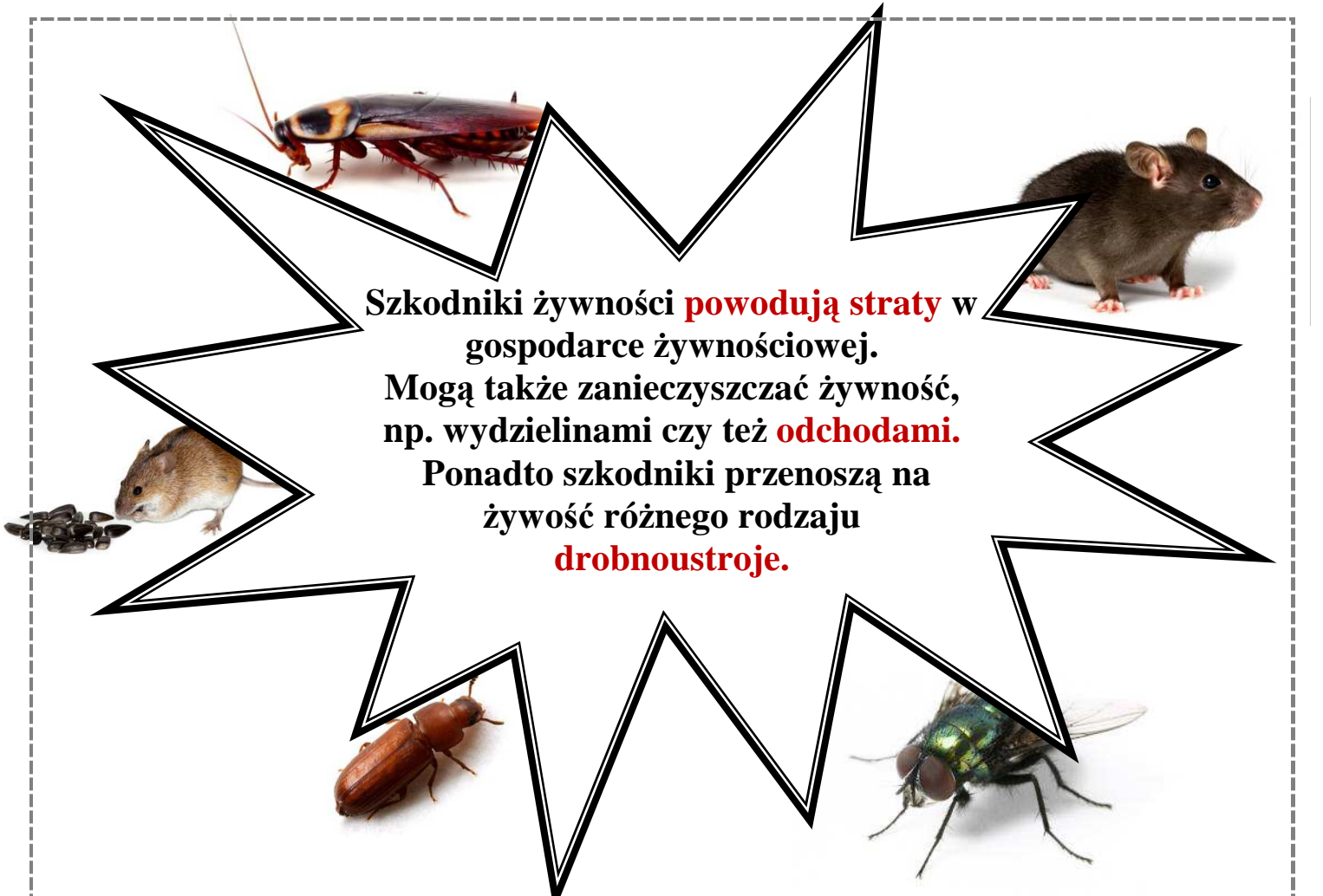
Dezynfekcja



Dezynsekcja



Deratyzacja



Szkodniki żywności **powodują straty** w gospodarce żywnościowej. Mogą także zanieczyszczać żywność, np. wydzielinami czy też **odchodami**. Ponadto szkodniki przenoszą na żywność różnego rodzaju **drobnoustroje**.

Zgodnie z

Codex Alimentarius

Definicja szkodnika:
każde zwierzę mogące w sposób bezpośredni lub pośredni zanieczyścić żywność

Istnieje konieczność prowadzenia w miejscach przygotowywania posiłków skutecznego zwalczania szkodników

Muchy przenoszą różne mikroorganizmy odpowiedzialne za **choroby pochodzenia pokarmowego**, więc ich **obecność w pomieszczeniu**, w którym odbywa się produkcja żywności jest **niedopuszczalna**



Najczęściej spotykane szkodniki żywności:

W tym żywi przenosiciele zakażeń

PRZENOSICIEL ZARAZKA - zwierzęta, najczęściej stawonogi (owady, pajęczaki), które przenoszą zarazki ze źródła zakażenia bezpośrednio na osobniki wrażliwe, lub też pośrednio np. zakażając żywność, wodę albo przedmioty, z którymi kontaktuje się osobnik wrażliwy na zakażenie. Przenosiciel może być bierny

INNI PRZENOSICIELE: zwierzęta domowe, ptaki



Szkodniki zbożowo-mączne i roztocze (rozkruszki, roztocze, wołek zbożowy, trojszyk gryzący, mklik mączny i mól zbożowy) – żerują w żywności, zwłaszcza w przetworach zbożowych, suszach warzywnych, grzybowych, owocowych, wyrobach cukierniczych i przyprawach. Zakażają produkty swoimi wydalninami, oprzędami, kokonami, oskórkami i drobnoustrojami chorobotwórczymi.

Obecność tych zanieczyszczeń w produktach spożywczych powoduje, że żywność jest **niezdatna do spożycia i szkodliwa dla zdrowia.**

Spożywanie artykułów porażonych przez te szkodniki może wywołać **biegunki, dolegliwości żołądkowe, bóle głowy, brak apetytu, podniesienie temperatury ciała.**



- ❖ **Roztocza** – należą do gromady pajęczaków, są jednymi z najgroźniejszych szkodników ziarna i jego przetworów, występują między innymi w takich produktach jak kasze, mąka, nasiona, susze owocowe, warzywne, grzybowe. **Przenoszą bakterie chorobotwórcze, powodują odczyny alergiczne, stany zapalne przewodu pokarmowego.**

Przedstawicielem roztoczy jest **rozkruszek**.

Rozkruszek jest niewielkim pajęczakiem (wielkość przeważnie od 0,4-0,7 mm) mającym kształt owalny, podługowaty; pokryty jest przeważnie chitynowym pancerzem o długich, rzadkich włoskach, barwa rozkruszka atakującego produkty pochodzenia roślinnego jest przeważnie biała lub kremowa, ale zdarzają się osobniki o zabarwieniu brązowym.



Zakażenie roztoczami może nastąpić przez:

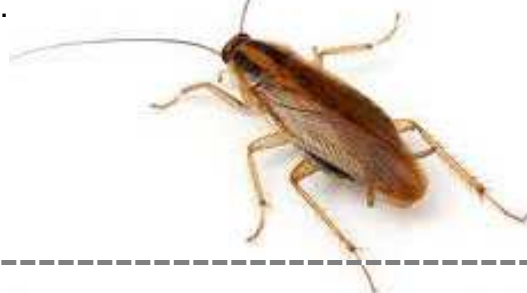
- opakowania,
- produkty już porażone,
- środki transportu,
- pył, kurz.
- ptaki, gryzonie, owady,
- człowieka (na obuwiu i odzieży)


- ❖ **Wołek zbożowy** - jest chrząszczem wielkości od 3,5-5 mm, o barwie ciemnobrunatnej, połyskującej, przedpleczu wydłużonym, z podłużnymi punktami.

Wołek rozprzestrzenia się przez opakowania, produkty zakażone, środki transportu. Jest groźnym szkodnikiem zbóż, przetworów zbożowych, artykułów zbożowo-mącznych. Przystaje żerować gdy temp. spadnie poniżej +5°, przy temp +42°C i małej wilgotności powietrza ginie w ciągu dwóch dni.

- ❖ **Karaczan prusak** - jest najmniejszym i najpospolitszym z karaczanów. Szkodniki te należące do owadów występują w pomieszczeniach zawilgoconych, najlepiej rozwijają się w temperaturze 22-30°C. Są bardzo ruchliwe. Ich długie nogi zaopatrzone są w kolczaste włoski. Długość dorosłego owada wynosi 11-14 mm.

Prusaki i karaluchy powszechnie występują w pomieszczeniach, gdzie znajduje się żywność, zwłaszcza systematycznie nie sprzątanym. Lubią wilgoć, ciemność i ciepło. **w ciągu dnia najczęściej siedzą w ukryciu. Żywią się** miodem, mięsem, chlebem, warzywami, owocami; wybierają pokarm miękki i wilgotny. Żerując w produktach spożywczych zanieczyszczają je swoimi odchodami oraz wprowadzają do żywności drobnoustroje, w tym bakterie chorobotwórcze.






❖ **Owady dwuskrzydłowe – muchówki** - przystosowane są głównie do żerowania na żywności pochodzenia zwierzęcego. Z produktów roślinnych atakują przede wszystkim gnijące owoce i warzywa. Cykl rozwojowy licznych muchówek związany jest z mięsem, do którego składają jaja, z których wylęgają się bardzo żarłoczne larwy. Żerowanie larw w mięsie lub innych produktach przyspiesza ich psucie.

Dorosłe owady mogą być roznosicielami bakterii chorobotwórczych oraz jaj pasożytów takich jak: glista, tasiemiec, owsik.

Rola **much** w przenoszeniu chorób zakaźnych jest powszechnie znana. **Dolna część odwłoka jest pokryta włoskami, co sprzyja mechanicznemu przyklejaniu się bakterii chorobotwórczych i jaj pasożytów.** Ponadto muchy żywiąc się odchodami i gnijącymi odpadkami, pochłaniają ogromne ilości drobnoustrojów, w tym chorobotwórczych - pałeczka duru brzusznego w stanie żywym pozostaje w przewodzie pokarmowym muchy 2-5 dni, a w jej wydalinach nawet 2 dni; laseczka gruźlicy w wydalinach muchy pozostaje w stanie żywym 16 dni.

Muchy siadając na pokarmach i produktach spożywczych zarażają je i zanieczyszczają odchodami.



❖ **Gryzonie – mysz domowa, polna oraz szczur śniady i wędrowny** to szkodniki żywności powodujące znaczne straty materialne. Odznaczają się dużą płodnością i żarłocznością.

Gryzonie zanieczyszczają żywność odchodami, sierścią a ponadto niszczą opakowania.

Są roznosicielami roztoczy i chorób zakaźnych.

Gryzonie odgrywają ogromną rolę w rozprzestrzenianiu się drobnoustrojów chorobotwórczych i sprzyjają szerzeniu się chorób zakaźnych. Często są nosicielami zarazków licznych chorób zakaźnych. Żyjąc w ściekach, kanałach, na wysypiskach śmieci, zbierają na swojej sierści i odnóżach nieczystości i odpadki, wśród których znajdują się zarazki takich chorób, jak: duru brzusznego, salmonellozy, czerwonki, wirusowego zapalenia wątroby, wścieklizny oraz pasożytów (włośnica) i wielu innych.

Stykając się z artykułami spożywczymi zanieczyszczają je

w sposób mechaniczny

lub

poprzez wydalanie zarazków z kałem i moczem.





Przeciwdziałanie szkodnikom

Podstawowym zabiegiem profilaktycznym i przeciwdziałającym występowaniu szkodników jest **zachowanie czystości i porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki i przechowuje artykuły spożywcze.**



Ponadto prawidłowe zabezpieczenie obiektów, zwłaszcza produkcji i obrotu żywnością, przed szkodnikami ma istotne znaczenie z punktu widzenia sanitarno-epidemiologicznego.



Zwierzęta często są źródłem licznych chorób. Przenoszą one drobnoustroje powodujące zatrucia pokarmowe (**Salmonella, jad kiełbasiany**) lub choroby zakaźne (**pryszczycę, listeriozę, wściekliznę**).

Sz szczególnie niebezpieczna jest toksoplazmoza wywołana przez pierwotniaka przenieszonego przez koty, psy, myszy. Przewlekła toksoplazmoza u kobiet w ciąży może być przyczyną poronień i uszkodzeń płodu.

Zakażenie tymi chorobami może nastąpić przez zetknięcie się człowieka z chorym zwierzęciem albo przez surowce pochodzenia zwierzęcego, jak: mleko, mięso, skóra, włosie, wełna.



Zagrożenie stanowią również ptaki wolno żyjące w otoczeniu sklepów (**gołębie, wróble**).
Przedostając się do pomieszczeń sklepowych, nie tylko je **zanieczyszczają**, ale mogą być źródłem **roznoszenia drobnoustrojów chorobotwórczych** (np. *Salmonella*).



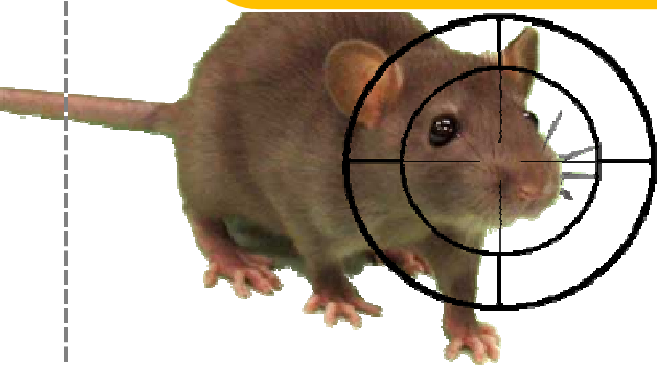
Nie dopuszczać w zakładzie do obecności gryzoni, które również odgrywają poważną rolę w przenoszeniu drobnoustrojów

Należy zaopatrywać się mięso, drób albo wędliny pochodzące wyłącznie z miejsc będących pod nadzorem Weterynaryjnej Inspekcji Sanitarnej

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

Należy bezwzględnie przestrzegać podstawowych zasad higieny, zwłaszcza mycia rąk przy kontakcie ze zwierzętami

W pomieszczeniach branży spożywczej nie wolno przetrzymywać psów, kotów lub innych zwierząt



Opracowane przez:

mgr inż. Alina Maciąg

mgr inż. Paulina Podolska – Borucka

Oddział Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

Wojewódzka Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Poznaniu

Źródła grafik:

Internet - grafika

