

НАДЯ МИТКОВА
СОФИЯ БУКОВСКА

РЪКОВОДСТВО ЗА ПРОФИЛАКТИЧЕН КОНТРОЛ НА ВРЕДИТЕЛИТЕ В ТЪРГОВСКИТЕ ЦЕНТРОВЕ

Лаборатория „Медицинска арахноентомология и зоология с дезинсекция и
дератизация“

НАЦИОНАЛЕН ЦЕНТЪР ПО ЗАРАЗНИ И ПАРАЗИТНИ БОЛЕСТИ

Гр. София, 2026 г.

СЪДЪРЖАНИЕ

ВЪВЕДЕНИЕ	стр. 3
I. ДЕФИНИЦИИ	стр. 4
II. ТЪРГОВСКИ ЦЕНТРОВЕ	стр. 5
1. ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ	стр. 5
2. МАГАЗИНИ ЗА НЕХРАНИТЕЛНИ СТОКИ	стр. 9
3. КИНОСАЛОНИ	стр. 9
4. ФИТНЕС ЗАЛИ	стр. 9
5. ОБЩИ ЧАСТИ	стр. 9
6. ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ ТИП "DRIVE-THRU"	стр. 12
III. ТЪРГОВСКИ ПАРКОВЕ	стр. 13

ВЪВЕДЕНИЕ

Контролът на вредителите в търговските центрове изисква комбиниран подход, фокусиран върху почистването, структурната непроницаемост на сградата, елиминирането на вредителите и редовния им мониторинг. Поради големия поток от хора и разнообразие от наематели (особено в заведенията за обществено хранене), профилактичната стратегия, каквито са почистването и структурната непроницаемост, е от съществено значение за поддържане на среда, свободна от вредители. При такъв тип обекти, всеки хигиенен детайл, сътрудничеството между служители и наематели, и ясното определяне на отговорности, допринасят за безопасността за общественото здраве.

Този наръчник има за задача да предостави препоръчителни оперативни насоки за ефективно изпълнение на дейностите по почистване и опазване на търговските центрове от вредители. Предоставената информация може да подпомогне за разработването или актуализирането на внедрени вече протоколи в това отношение. Основната аудитория са мениджърите и служителите отговорни за чистотата и техническата изправност на обектите, както и операторите по ДДД, ангажирани с мониторинга и изстреблението на вредителите.

I. ДЕФИНИЦИИ

Вредител – организъм, който е вреден за хората, за човешките дейности, активи или продукти, които те използват или произвеждат, или които са нежелани или вредни за животните или околната среда.

Контрол на вредителите – всички видове мерки, които включват оценка на щетите, оценка на нашествието на вредителите, прилагане на биоциди, документиране и предпазване.

Почистване – процес, при който се отстраняват замърсявания (неорганични, органични вещества, микроорганизми и др.) от даден обект или повърхност. Замърсяванията от всякакъв вид представляват хигиенен риск, тъй като в тях преживяват и се размножават микроорганизми. Почистването осигурява видимо отстраняване на замърсяванията.

Структурна непроницаемост на сградите по отношение на вредители – способността на строителната конструкция (фундаменти, стени, подове) да действа като бариера срещу проникването на насекоми и гризачи.

Мониторинг – процес на поддържане на редовно наблюдение върху определен вредител за съгласуван период от време и поддържане на систематични записи на напредъка или отклоненията от определеното ниво.

II. ТЪРГОВСКИ ЦЕНТРОВЕ

1. ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ



Зона за панировка на храни: Почистване на кухненски везни, машина за панировка, маса за паниране, под, мивки, хладилници (особено местата, където се съхранява мая), около съдовете с олиото за панировка, плочки на стените. Почистването да се извършва с продукти с добра способност за разтваряне на протеини и мазнини. След почистването продуктите да се отмиват добре.

Зона за подготовка на храна: Почистване на абсорбатори, тръби, грилове, фритюрници, скари, фурни, микровълнови печки, обръщателни тигани, уреди за затопляне на храна, уреди за приготвяне храна на пара, миксери, втасватели за тесто, хладилници.



Почистване на всяко оборудване на колела/“крачета“, което може да се премества (включително от долната му страна).

Почистване на работните плотове до степен повърхностите да не лепнат. Да не остават за дълго време върху плотовете обелки от краставици, домати, петна от сок, нектар и др.

Почистване около шишета с кетчуп, безалкохолни напитки, натурални сокове, оцет, олио, зехтин, бира, буркани с лютеница, сладка, конфитюри. Тези продукти да се държат затворени в шкаfoве, през времето, когато не се използват.

Пресните гъби да се държат в плътно затворени съдове.

Съдове с месо и риба да са покриват плътно през времето, когато не се работи с тях.

Почистване около щайги с плодове и зеленчуци. Меки, загнили или наранени плодове своевременно да се отстраняват. При приготвяне на прясно изцедени сокове, обелките да се изхвърлят в кофи за боклук покрити с капак.

Почистване на пода минимум два пъти на ден и при всяко инцидентно разливане/разсипване на храна. Всяко разсипване на захар, какао, канела, прясно мляко, сок, пепси, оцет и др., своевременно да се почиства. Да не се допуска пода да лепне.

Почистване на сифоните на пода и на уловителите на мазнини (устройства за улавяне на мазнини и твърди частици, преди отпадъчните води да се насочат към канализацията).

Ремонтиране на повредени подови настилки, первази и цокли.

Отстраняване на течове и влага, конденз около тръби. Да не се допуска задържане на вода по пода.

Почистване фаянсови плочки на стените и фугите между тях. Подмяна на счупени плочки, запушване на дупки при стени от гипсокартон.

Редовно изхвърляне на боклука от кошчетата. Кошчетата да се затварят с плътни капаци. Да се слагат найлонови чувалчета в кошчетата. Ако дъното е изцапано, да се измие.

Да не се допуска кръстосване на потоците за доставка на суровини и готовата продукция, и на потоците за доставка на суровини и отпадъците за изхвърляне.

Зона за обслужване на клиентите: почистване на масата за сервиране на готовата храна, касовия апарат, кафе машини, витрини за напитки.

Зона за миене на съдове: почистване около и под мивки, сифони, стени, около тръби, помпата за топла вода. Ежедневно почистване на канализацията за премахване на органични натрупвания. Да не се допуска създаване на неприятна миризма около миялното помещение.

Таблите за храна да се измиват качествено, по възможност с миялна машина.

Да не оставят неизмити чинии за през нощта. Гъбите за миене на чинии да не се оставят в мивката, когато не се използват, а да се съхраняват чисти и добре изтискани в затворени в кутии. Същото се отнася за кърпите за подсушаване на съдове и кърпите за бърсане на маси – да се съхраняват в затворени кутии.

Зона за машини за лед: почистване на под, сифони и канали. Ремонтване на повредени подови настилки.

Зона за фризери, хладилници, хладилни камери с вградена конструкция: пространството над и около това оборудване да бъде свободно от багаж и стока.

Зона за сухо съхранение на стоките: почистване на стелажи и под. Стелажите да са на разстояние не по-малко от 5 см от пода и стените. Да се спазва ротация на запасите в склада: *„Първите приети стоки се използват първи“*. Това правило особено се отнася за бързо развалящи се продукти.

Всяко разсипване на продукти от пакети и кашони да се почиства своевременно.

Уплътняване на пукнатини и цепнатини по стените.

Офиси на персонала: почистване на бюра и шкафови за документи. Да не се съхранява храна в чекмеджетата на бюрото.

Торби с дрехи или друг багаж да се окачат на закачалки.

Дупки за кабели на компютри и друга техника да се уплътнят.

Редовно изхвърляне на бокука от кошчето.

Зона за съхранение на мопове, парцали, четки и метли: да се окачат на закачалки, през времето, когато не се ползват, за да могат да изсъхнат. Да не се държат за дълго време кофи пълни с вода. Да не допуска натрупване на влага и запаряване на помещението.

Помещения за електрически табла и оборудване за разпределение на енергия и комуникация: да се поддържат чисти и достъпни за проверка за вредители.

Съблекални и стаи за почивка на персонала: почистване на пода, зад гардероби и шкафове. Да не се задържат хранителни отпадъци или друг боклук по гардеробите.

Дрехите да се съхраняват в найлонови торби, поредени върху рафтовете или в щрангове окачени на закачалки.

Обувките да се съхраняват чисти и в найлонови торби.

Зона за клиентите на заведението



Избърсване на масите и столовете след употреба. Почистване на поставките за прибори, захар, сметана, на трохи по пода и разляти храни. Почистването на всички остатъци от храна да се извършва още вечерта. Да не се оставя открита храна за през нощта.

Често почистване на кофите за боклук. Да не се съхранява боклук през нощта.

При всяко установяване на нов наемател в обекта, да се направи мониторинг от ДДД оператори за евентуални рискови места и препоръки за коригиращи действия, в пределите на обекта и съседните такива.

2. МАГАЗИНИ ЗА НЕХРАНИТЕЛНИ СТОКИ: почистване на под, рафтове, пробни за дрехи, шкафове на персонала, складове. Да се внася само чисти кашони и други опаковъчни материали.

Уплътняване на врати, прозорци, вентилационни отвори, комунални връзки.

Да се обръща внимание на общи стени и тавани с други магазини, както и на свободни празни пространства (незаети от наематели), за следи от вредители.

Премахване на източници на влага.

3. КИНОСАЛОНИ: да се провери за скъсани седалки, унищожени платнени тъкани/тапицерии. Наблюдение за малки кървави петна, червеникаво-кафяви или черни фекални петна, хитинови съблекла (признаци за наличие на дървеници) по седалки и тъмни ъгли. При проверката се използва фенер.

Почистване между прожекциите за отстраняване на остатъци от храна, разляти напитки.

Редовно почистване на кошчетата за боклук. Кошчетата да са с капаци.

4. ФИТНЕС ЗАЛИ: почистване при бара с храни, диспенсъри за вода, гардероби, помещения за душове и тоалетни.

Почистване на фитнес уредите.

Отстраняване на течове, дупки в стени, осигуряване на добра вентилация.

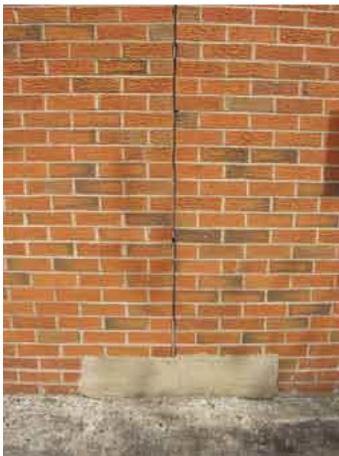
Редовно почистване на кошчетата за боклук. Кошчетата да са с капаци.

5. ОБЩИ ЧАСТИ: почистване на коридори, стълбища, ескалатори, асансьори, тоалетни, окачени тавани, покриви, подземни паркинги, улуци водосточни тръби и технически помещения, обслужващи цялата сграда.

Монтиране на самозатварящи се устройства на всички външни врати. Уплътнителите на вратите да са плътно прилепнали, за да се предотврати влизането на гризачи. Разстоянието между праговете на вратите да е не повече от 6 мм.



Да се проверява за насекоми и гризачи в кухи метални рамки на врати, облицовки на стени, покривни панели. Да се избягват врати с жалузи.



Уплътняване на фуги в стени, лайсни при пода, около отдушници, вентилационни системи, аспиратори, ВиК тръби. На отворите да се монтират решетки от неръждаема стомана, медна вата, телени мрежи.

Да не се допуска струпване и задържане на амбалаж, дървени палети и пакети със суровини в коридорите. Да се избягва използването на дървени палети.

Да се монтират щори, решетки или други механични бариери, които да възпрепятстват навлизане на насекоми и гризачи, през някой от изходите на коридорите. Особено внимание да се обръща на слабо осветените коридори.

Разливите по стълби и площадки да се почистват незабавно. Остатъците от храна да се отстраняват своевременно.

Повредени панели на окачените тавани да се подменят с нови. Багажът по тавана често да се пренарежда. Да се избягва натрупването на неизползвани предмети. Окаченият таван може да се раздели на по-малки отделения, за да се ограничи евентуалното движение на гризачите.



Да се уплътни около хидравличния повдигащ механизъм на рампата, за се предотврати натрупването на отпадъци и навлизането на вредители. Да не се застояват дълго време чували и кашони със стоки до отворените врати при товарните рампи.

За външно осветление около паркинги и товарни рампи да се използват натриеви лампи с високо налягане.

Чести проверки на оборудването за отопление, вентилация и климатизация.

Да не се задържа вода около конструкцията на сградата.

Контейнерите за боклук да са разположени далеч от входовете на сградите (поне 10 м) и да се изпразват и почистват редовно.



Отстраняване на проблеми в периметъра на търговския център (шахти, септични ями, сметища), отделящи неприятна миризма.

6. ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ХРАНЕНЕ ТИП “DRIVE-THRU”



Почистване на хранителни остатъци от гишето за обслужване. Плътено затваряне на вратите и монтиране на обшивки в долната им част.

Чисти, подредени и проветриви складови помещения. Отстояние на стоките от пода и стените. Редовно извозване на амбалаж. Проверка на всички доставки за признаци на вредители (изпражнения, следи от гризане), преди да се приеме стоката в склада.

Уплътняване на отворите, през които минават водопроводни тръби.

Счупени или разместени тротоарни плочи де се сменят с нови.

Озеленените площи, покрива и подпокривните конструкции да се проверяват за дупки и други следи от гризачи. Ако има наличие, да се предприемат мерки за дератизация по установения нормативен ред. Да не се допуска допир на храсти и клони на дървета до стените на сградата.



Почистване на контейнерите за боклук, на помещението, в което се съхраняват контейнерите. Капаците на контейнерите да са плътно затворени.

III. ТЪРГОВСКИ ПАРКОВЕ



Уплътняване на пролуки около външни врати, вентилационни отвори и комунални връзки. Вратите да бъдат постоянно и плътно затворени.

Поддържане на растителността подрязана и далеч от основите на сградата. Да се избягва засаждането на гъсти храсти, които могат да осигурят подслон за гризачи. Увивни растения да не се засаждат до стените на сградите.

Стриктно управление на отпадъците, което да предотвратява натрупването на храна в кофите за боклук.

Изготвили:

Гл. ас. Надя Миткова, дм
София Буковска

ИЗПОЛЗВАНИ ИЗТОЧНИЦИ:

1. БДС EN 16636:2015. *Услуги за борба с вредителите. Изисквания и компетентности.*
2. *Pest management guidelines for retail food handling facilities and restaurants.* National Pest Management Association. 2019.
3. *Pest control procedures in the food industry.* Chartered Institute of Environmental Health. 2009.