

## **7. ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення з потужності**

### ***1. Виконання операторами ринку усіх передбачених законодавством вимог щодо утилізації відходів.***

- 1.1. Оператор ринку повинен проводити щоденний контроль за утилізацією відходів.
- 1.2. Згідно вимог щодо утилізації відходів, харчові продукти не можуть перебувати разом з відходами виробництва.
- 1.3. Тара, у якій привозять продукти, не повинна використовуватися для перевезення відходів харчоблоку та сміття.
- 1.4. Персонал повинен ретельно мити руки з милом після кожного етапу роботи, пов'язаної з утилізацією відходів.
- 1.5. Транспорт для утилізації відходів повинен мати санітарний паспорт, що видається відповідними органами.
- 1.6. Транспортні засоби для перевезення харчових продуктів не повинні використовуватися для перевезення відходів харчоблоку та сміття.
- 1.7. Миття транспорту для перевезення відходів проводиться щоденно водієм машини, для чого повинен бути передбачений майданчик зі стоком води.
- 1.8. Для збирання сміття, відходів встановлюються спеціальні когнтейнери.
- 1.9. Оператор ринку несе персональну відповідальність за недопущення збереження відходів на території закладу.

### ***2. Інформація про місця збору відходів у зонах поводження з харчовими продуктами.***

- 2.1. У закладі освіти в наявності спеціально обладнане місце збору відходів.
- 2.2. Працівник, який має справу з відходами повинен працювати в спеціальному одязі (халат, куртка, косинка чи ковпак). Забороняється в спеціальному одязі відвідувати місця загального користування і туалет. Санітарний одяг (халати, куртки, косинки чи ковпаки) замінюються при забрудненні.
- 2.3. Раковини для миття рук повинні бути забезпечені милом, електрорушниками, паперовими рулонними рушниками або індивідуальними серветками.
- 2.4. Місця збору відходів повинні утримуватися у чистоті, для чого після кожного вивозу відходів необхідно проводити ретельне прибирання, миття підлоги, миття і дезінфекцію раковин тощо.
- 2.5. Тара, у якій збираються відходи, повинна мати відповідне маркування. Клейончасті та інші мішки, металеві та дерев'яні ящики, діжки, бідони, фляги і контейнери з полімерних матеріалів і т. ін. після використання повинні очищатися, промиватися водою з 2%

- розчином кальцинованої соди (20г препарату на 1л води), обмиватися кип'ятком та висушуватися.
- 2.6. Інвентар для прибирання місця збору відходів підписується червоною (жовтогарячою) фарбою і закріплюється за конкретним місцем.
  - 2.7. Санітарна обробка місця збору відходів повинна регулярно проводитися відповідною особою по харчоблоку
  - 2.8. Щітки, ганчірки для миття місця збору відходів після закінчення роботи повинні промиватися у гарячій воді з додаванням мийних засобів, після чого просушуватися.
  - 2.9. Категорично забороняється зберігати харчові відходи на підлозі.
  - 2.10. Для дезінфекції місця збору відходів застосовується хлороантін (0,1 %, час дії 60 хв., зрощення – 100 мл на кв.м), клінідез (0,015%, час дії 60 хв., зрощення – 100 мл на кв.м).
  - 2.11. У місцях збору відходів забороняється вживати їжу і проводити сторонні роботи.

### ***3. Визначення графіків та способів вивезення відходів з приміщень, у яких здійснюються поводження з харчовими продуктами.***

- 3.1. З метою уникнення накопичення харчових продуктів має враховуватися можливість перехресного забруднення продуктів під час їх вивезення.
- 3.2. Вивезення відходів з приміщень, у яких здійснюються поводження з харчовими продуктами, проводиться в кінці робочого дня після припинення харчування дітей в закладі.
- 3.3. Спосіб видалення відходів з приміщення – ручний. Його здійснює кухонний робітник, який забезпечується спеціальним одягом, рукавицями та взуттям.
- 3.4. Вивіз та захоронення відходів з приміщення закладу освіти здійснюється згідно угоди з КПКМР КАТП-042802 щочетверга кожного тижня з 7:00 до 9:00 год.
- 3.5. З метою врахування можливостей перехресного забруднення продуктів під час їх вивезення відходи харчоблоку транспортуються окремим виходом.
- 3.6. Відходи харчоблоку збираються окремо від інших видів побутових відходів.
- 3.7. Кухар веде облік кількості, типу і складу відходів, що утворюються.
- 3.8. Кухонний працівник не допускає зберігання та видалення відходів у несанкціонованих місцях чи об'єктах.
- 3.9. Оператор ринку призначає відповідальних осіб у сфері поводження з відходами.

### ***4. Місця зберігання відходів за межами приміщень, де здійснюються операції з харчовими продуктами, вимоги щодо зберігання відходів.***

- 4.1. Місце зберігання відходів – спеціально обладнаний майданчик, який знаходиться за межами приміщення закладу освіти.
- 4.2. Для зберігання відходів на спеціальних майданчиках використовується спеціальний бак з бортиком, висотою до 12 сантиметрів, що перешкоджає стоку рідин із залишків і бак не пропускає рідкі відходи в зовнішнє середовище.

#### ***5. Стан контейнерів, ємностей для відходів, їх маркування, очищення, миття та дезінфекція.***

- 5.1. Згідно з правилами СанПіН, в зкладі освіти використовуються баки, контейнери чи ємкості з кришкою.
- 5.2. Забороняється використання сміттєвих контейнерів (ємностей) для збору і вивезення з іншою метою.
- 5.3. Звільнення, очищення та дезінфекція контейнерів чи ємностей проводиться щодня.
- 5.4. Допускається застосування дезінфікуючих засобів, які використовують у харчовій промисловості.
- 5.5. На контейнері, ємкості для відходів слід наносити інформацію способом, що забезпечує її наочність, механічну стійкість, стійкість до різних погодних умов, про:
  - назву організації, у власності якої знаходиться контейнер – у лівому верхньому кутку фронтальної стінки контейнера;
  - напис «харчові відходи» (у два рядки).
- 5.6. Щітки, ганчірки для миття ємностей для відходів після закінчення роботи промивають у гарячій воді з додаванням миючих засобів, просушують і зберігають у спеціально виділеному місці
- 5.7. У мийних відділеннях повинна бути вивішена інструкція про правила миття ємностей для відходів.
- 5.8. Технологічне обладнання, контейнери та ємності для відходів мають бути виготовлені з матеріалів дозволених Міністерством охорони здоров'я, легко піддаватися очищенню, миттю, та дезінфекції.
- 5.9. Слід пофарбувати контейнери, ємності для відходів.
- 5.10. Відповідальність за використання контейнерів, ємностей для відходів згідно СвнПіН лежить на операторові ринку.

#### ***6. Вивезення відходів з території потужності та їх утилізація, у тому числі за укладеними відповідними угодами.***

- 6.1. Вивезення відходів проводиться при суворому дотриманні ветеринарно-санітарних правил, які затверджені головним державним ветеринарним інспектором і записані в журнал, що ведеться в закладі освіти.
- 6.2. Утилізація проводиться в спеціальних місцях, за допомогою особливої тари (бак з кришкою).

- 6.3. Утилізація рідких, м'яких і твердих органічних відходів, а також одноразової тари для упаковки продуктів, виконується кількома методами:
- злив в каналізацію;
  - перекладом з твердого стану в рідкий.
- 6.4. Для утилізації використовують різні промислові утилізатори.
- 6.5. Необхідно якомога швидше видаляти харчові відходи з приміщення, де є харчові продукти.
- 6.6. Вивезення відходів забезпечується спеціальним транспортом з відповідним маркуванням.
- 6.7. Транспортні засоби для перевезення відходів з території закладу освіти не повинні використовуватися для перевезення продуктів харчування.
- 6.8. Водій та інші особи, що вивозять харчові відходи, повинні мати при собі особові медичні книжки та спеціальний одяг