

**8. Програма-передумова системи НАССР
щодо контролю за шкідниками, визначення виду,
запобігання їх появі, засобів профілактики та боротьби з ними**

1. *Визначення видів шкідників, які характерні для певного оператора ринку.*

- 1.1. Для харчоблоку характерні такі види шкідників: кліщі, жуки, метелики, мухи та черв'яки. З гризунів великої шкоди завдають криси та миші.
- 1.2. Всі види шкідників забруднюють і надають неприємного запаху борошну, крупі, сухофруктам, цукеркам, шоколаду і чаю.
- 1.3. Кліщі розвиваються при температурі 18-24°C і вологості продукта вище 13%, а при зниженні температури до 5°C і вологості до 10°C вони гинуть.
- 1.4. Метелики, жуки пошкоджують зерно борошняні продукти, сухофрукти, кондитерські вироби тощо. Жуки гинуть при температурі нижче 5°C .
- 1.5. Небезпечний шкідник – муха сирна, що пошкоджує рибні товари. Щоб вона не заводилась, треба підтримувати температуру зберігання не вище 3°C.
- 1.6. Оператор ринку повинен знати, що існують різні засоби боротьби зі шкідниками : фізико-механічні, хімічні.

2. *Заходи щодо запобігання проникненню шкідників на територію потужності: наявність огорожі та облаштування території, ущільнення дверей, вентиляційних отворів, обладнання вікон захисними сітками від комах тощо*

- 2.1. У приміщенні харчоблоку не допускається наявності комах і гризунів.
- 2.2. Оператор ринку, працівники харчоблоку повинні забезпечити недоступність приміщень для гризунів.
- 2.3. Вхід до приміщень харчоблоку забороняється стороннім особам, за виключенням осіб, які здійснюють контроль або нагляд за наявністю комах і гризунів відповідно до законодавства за умови використання ними санітарного одягу.
- 2.4. Під час роботи харчоблоку категорично забороняється проведення робіт по знищенню комах і гризунів.
- 2.5. Двері приміщень харчоблоку повинні щільно зачинятися. Оператор ринку, медична сестра закладу освіти повинні вести постійний контроль за тим, щоб робітниками по обслуговуванню приміщень проводилося ущільнення дверей.
- 2.6. Працівники харчоблоку, завгосп повинні постійно слідкувати за станом вентиляцій.
- 2.7. Всі вікна харчоблоку повинні бути з захисними сітками від комах

- 2.8. При умові встановлення електричних знищувачем комах необхідно слідкувати за тим, щоб вони не були розміщені над відкритим харчовим продуктом.
- 2.9. На вікнах харчоблоку повинні бути сітки від мух.
- 2.10. Необхідно забезпечити недопустимість приміщень харчоблоку від гризунів.
- 2.11. Для боротьби з комахами і гризунами використовувати сучасні та ефективні засоби, дозволені для цих цілей органами і установами держсанепідслужби у встановленому порядку.
- 2.12. Не рекомендується застосовувати для боротьби з мухами засоби типу липких стрічок
- 2.13. Заходи щодо запобігання проникненню шкідників на територію потужності проводяться постійно і регулярно у встановленому порядку.
- 2.14. Методика, кратність і умови проведення дезінсекційних та дератизаційних робіт регламентується гігієнічними вимогами, що пред'являються до проведення дезінфекційних дератизаційних і дезінсекційних робіт.
- 2.15. Заклад заключає договір з комунальним підприємством «Кам'янська профдезінфекція» щодо проведення дератизаційних робіт. Такі роботи проводяться чотири рази на рік.

3. *Забезпечення відповідно до оцінки ризику перевірки на забрудненість шкідниками вхідних партій (допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами).*

- 3.1. Забезпечення контролю за тим, щоб допоміжні матеріали для переробки харчових продуктів не контактували з харчовими продуктами.
- 3.2. Кухар та комірник їдальні закладу проводять щоденну перевірку вхідної партії продуктів на їх забрудненість шкідниками.
- 3.3. Для забезпечення якості товарів, транспортуванні і реалізації використовувати тару, яка захищає товар від механічних пошкоджень і деформації, створює необхідні санітарні умови, запобігає забрудненню продуктів, обнасіненню їх мікроорганізмами, та ураженню шкідниками.
- 3.4. Продукти, пошкоджені шкідниками, з пошкодженою упаковкою подальшій обробці не підлягають. Вони повертаються по акту при умові, коли незначно пошкоджена упаковка (немає доступу до продуктів харчування), та утилізуються, коли упаковка пошкоджена і є відкритий доступ до продуктів харчування .
- 3.5. Забезпечити на харчоблоці безперебійний стан водопостачання та водовідведення.

- 3.6. Проводити щоденний технічний огляд системи водопостачання, водовідведення та щоденно проводити оцінку ризику забруднення від повітря харчових продуктів.
- 3.7. Постійно проводити оцінку ризиків для безпечності харчового продукту через неналежне електропостачання.
- 3.8. Вести постійний контроль за належною вентиляцією приміщень, де здійснюється поводження з харчовими продуктами. Огляд вентиляційної системи проводиться завгоспом щоденно, згідно графіка 8:00-8:30 – перший огляд, 14:00-14:30 – другий огляд.

4. Маркування та регулярна перевірка всіх засобів боротьби зі шкідниками

- 4.1. В закладі освіти повинна здійснюватися регулярна перевірка всіх засобів боротьби зі шкідниками.
- 4.2. Усі заходи боротьби зі шкідниками здійснюватися так, щоб не виникла загроза безпечності харчових продуктів через перехресне забруднення.
- 4.3. Оператор ринку забезпечує відповідно до оцінки ризику перевірку на забрудненість вхідних партій (допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами).
- 4.4. В закладі проводиться регулярна перевірка всіх засобів боротьби зі шкідниками.
- 4.5. В закладі постійно перевіряється система засічування вікон.
- 4.6. Для недопущення перехресного забруднення уникається використання отруйних приманок у приміщеннях харчоблоку закладу освіти, де здійснюються операції з харчовими продуктами (непереробленими, переробленими або частково переробленими), допоміжними матеріалами для переробки харчових продуктів, предметами та матеріалами, що контактують з харчовими продуктами.

5. Аналіз результативності контрольних заходів з визначенням тенденції і запровадженням ефективних профілактичних та корегувальних заходів.

- 5.1. Контроль визначення видів шкідників, які характерні для харчоблоку закладу.
- 5.2. Зосередження уваги на маркуванні харчових продуктів та регулярній перевірці всіх засобів боротьби зі шкідниками.
- 5.3. Узагальнення результатів контрольних заходів з визначенням тенденції і запровадженням ефективних профілактичних та корегувальних заходів.
- 5.4. Результативність заходів щодо запобігання проникненню шкідників на територію харчоблоку закладу освіти.

- 5.5. Контроль за проведеними заходами боротьби зі шкідниками, які здійснювалися так, щоб не виникла загроза безпечності харчових продуктів через перехресне забруднення.
- 5.6. Розробка подальших заходів профілактики та боротьби зі шкідниками по зовнішньому периметру.
- 5.7. Для уникнення перехресного забруднення уникати використання отруйних приманок у приміщеннях харчоблоку, де здійснюється операції з харчовими продуктами (не переробленими, частково переробленими або переробленими), допоміжними матеріалами для переробки харчових продуктів, предметами та матеріалами, що контактують з харчовими продуктами.
- 5.8. Усі заходи контролю шкідників спрямувати на запобігання їх проникнення у приміщення, де проводяться технологічні чи допоміжні процеси.