

Броварський ліцей №11  
Броварської міської ради Броварського району Київської області  
Адреса: 07400, м. Бровари, вул. М. Лагунової, 17-А

**ПРОГРАМА- ПЕРЕДУМОВА**  
**системи НАССР**

щодо контролю за шкідниками, визначення виду,  
запобігання їх появі, засобів профілактики та боротьби

(ПП-8)

**Лист ідентифікації статусу документа**

	Посада	ІПБ	підпис	Дата
ЗАТВЕРДЖЕНО	Директор	Ткачук І.О.		01.09.22
РОЗРОБЛЕНО	Заступник директора	Сліпкань С.В.		01.09.22
ПП 8	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль шкідників»	04-2020	09-2022	1	9

## 1. МЕТА ТА СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

- 1.1 Програма-передумови розроблена відповідно до потреб здійснення виробничої діяльності харчоблоку Броварського ліцею №11 та реалізації вимог стандартів НАССР.
- 1.2 Програма-передумови виявляє порядок організації та проведення заходів щодо запобігання проникненню шкідників на територію харчоблоку в процесі виробничої діяльності Суб'єкта господарювання.  
Основними видами шкідників є:
- птахи;
  - миші;
  - криси (пацюки);
  - мурахи;
  - таргани;
  - мухи;
  - шкідники хлібних запасів.
- Необхідно враховувати, що слід контролювати не лише звичних гризунів, на яких спрямована дератизація, комах, на яких спрямована дезінсекція, але і з представників інших хребетних: птахів, кішок, собак, тощо.
- 1.3 Положення програми-передумови є обов'язковими для ознайомлення всіх працівників харчоблоку Суб'єкта господарювання.
- 1.4 Локальну відповідальність за належне проведення заходів щодо запобігання проникненню шкідників на територію харчоблоку Суб'єкта господарювання, несуть члени групи безпечності.
- 1.5 Загальну відповідальність за процес поводження з відходами Суб'єкта господарювання покладено на керівника групи безпечності.

## 2. ТЕРМІНИ ТА ПРИЙНЯТІ СКОРОЧЕННЯ

Суб'єкт господарювання	Броварський ліцей №11 Броварської міської ради Броварського району Київської області
ПП	Програма-передумова – базові умови і діяльність (що відносяться до безпеки харчових продуктів) необхідні для підтримки гігієни навколишнього середовища по всьому харчовому ланцюгу, прийнятною для виробництва, обігу та постачання безпечних кінцевих продуктів і безпечних харчових продуктів для вживання людиною
НАССР	Система аналізу ризиків і критичні контрольні точки (англійська аббревіатура – <b>Hazard Analysis and Critical Control Point</b> )
Група безпечності харчових продуктів	Робоча група по розробці та забезпеченню функціонування системи управління безпечності

ПП 8	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль шкідників»	04-2020	09-2022	1	9

	харчових продуктів (група безпеки харчових продуктів)
ХП	Харчовий продукт
НЧ	Небезпечні чинники – біологічні, хімічні або фізичні речовини в харчовому продукті, або стан харчового продукту, який потенційно здатний спричинити негативний вплив на здоров'я
Б, Ф, Х	Біологічні, фізичні, хімічні небезпечні чинники
Шкідники	Птахи, гризуни, таргани, мухи та інші комахи

### 3. Організація боротьби з шкідниками

3.1. Метою організації заходів боротьби з шкідниками на територію харчоблоку, своєчасного та достовірного документального відображення дій по профілактиці появи шкідників, формування даних для органів державного контролю, є попередження шкідливого впливу шкідників на готові продукти.

3.2. Директор закладу здійснює координацію та організацію діяльності по профілактиці появи шкідників.

Особи, відповідальні за організацію профілактики появи шкідників на харчоблоці, повинні забезпечувати та контролювати виконання наступних робіт:

- зачинення дверей, за винятком випадків, коли завантаження / розвантаження. Необхідно контролювати цілісність ущільнення дверей, вентиляційних отворів, обладнання вікон захисними сітками від комах;
- виявлення можливих каналів потрапляння та переміщення шкідників, місця проживання, харчування й розмноження;
- установа засобів профілактики та боротьби зі шкідниками (пасток) в середині харчоблоку та коморі та неприпустимість використання отруйних приманок у приміщеннях. Заходи боротьби зі шкідниками повинні здійснюватися так, щоб не виникала загроза безпеки харчових продуктів через перехресне забруднення;
- електричні знищувачі комах рекомендується розміщувати в місцях імовірного проникнення комах, що літають, та не повинні розміщуватися над відкритим харчовим продуктом;
- здійснення перевірок на забрудненість шкідниками вхідних партій сировини та харчових продуктів;
- маркування та регулярна перевірка всіх засобів боротьби зі шкідниками;
- здійснення моніторингових записів та проведення аналізу результатів контрольних заходів із визначенням тенденції й запровадження ефективних профілактичних та коригувальних заходів.

3.3. У разі використання отруйних приманок необхідно забезпечити наявність відповідних документів, щодо їх якості та безпеки, і вживати заходи щодо недопущення подальшого розповсюдження шкідників.

ПП 8	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль шкідників»	04-2020		09-2022	2	9

#### 4. Процедури і графік проведення операцій з моніторингу і контролю

4.1. Необхідно на Плані харчоблоку помітити розташування всіх пронумерованих пасток (з зазначенням приманки) та електричних пасток для комах. Використання необлікованих засобів боротьби з шкідниками заборонено.

4.2. Особи, відповідальні за організацію профілактики появи шкідників на харчоблоці, повинні здійснювати огляд всіх запобіжних засобів щоденно / щотижня / щомісяця відповідно до затвердженого графіку.

4.3. У разі виявлення мертвих шкідників і комах необхідно забезпечити їх швидке видалення з здійсненням відповідного запису в Журналі проведення моніторингу і шкідників (Ж-14).

4.4. При здійсненні аналізу записів необхідно враховувати вид шкідників, сезонність та визначити причину, якщо проблема періодична;

*Заходи щодо запобігання проникненню шкідників на територію потужності:*

1. Недопущення накопичення крихт, залишків їжі на столах, полицях.
2. Своєчасний ремонт та герметизація швів і стиків плит і міжповерхових перекриттів, місць введення і проходження електропроводки, санітарно-технічних та інших комунікацій через перекриття, стіни та інші огороження.
3. Своєчасний ремонт дверних, віконних прорізів, місць проходження комунікацій в перекриттях, стінах, огорожах.
4. Використання пристроїв і конструкцій, що забезпечують самостійне закривання дверей.
5. Викошування бур'яну на території на відстані мінімум 2 м від будівель, огорож.
6. Забезпечення прибирання, дезінфекції та дезінсекції відповідно до санітарних правил для об'єкта.
7. Освітлення в приміщеннях підвалу.
8. Своєчасна очистка, осушення, провітрювання і прибирання підвалів.
9. Збереження продуктів харчування в тарі з кришками.
10. Своєчасний ремонт вентиляційних та каналізаційних отворів.
11. Забезпечення вікон харчоблоку захисними сітками від комах і мух.
12. При умові встановлення електричних знищувачів комах необхідно слідкувати за тим, щоб вони не були розміщені над відкритим харчовим продуктом.

Методика, кратність і умови проведення дезінсекційних та дератизаційних робіт регламентується гігієнічними вимогами, що пред'являються до проведення дезінфекційних дератизаційних і дезінсекційних робіт.

ПП 8	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль шкідників»	04-2020		09-2022	3	9

## **Правила дотримання гігієни приміщень та обладнання харчоблоку**

✓ Поточне вологе прибирання харчоблоку 1-2 рази на день по мірі забруднення для своєчасного видалення харчових відходів з приміщень Закладу. У виробничих приміщеннях харчоблок прибирають наприкінці робочого дня.

✓ Підлогу, забруднену харчовими залишками, миють гарячою водою з додаванням 2 % розчину соди. Працівники здійснюють прибирання у спеціальному одязі, використовуючи спеціальний промаркований інвентар. Ганчірки, щітки, швабри після користування промивають гарячою водою і занурюють на годину в дезінфікуючий розчин.

✓ Інвентар та одяг для прибирання, мийні засоби мають зберігатися у спеціально відведеному місці. Використовувати цей інвентар і одяг для прибирання інших приміщень заборонено.

✓ Санітарний день проводять щотижня, миючи опалювальні прилади, підвіконня, стіни із застосуванням мийних та дезінфікуючих засобів, відповідно до інструкцій з використання.

✓ Один раз на місяць проводиться генеральне прибирання (опалювальних приладів, підвіконь, стін тощо) із застосуванням мийних і дезінфекційних засобів, дозволених до застосування у навчальних закладах в установленому законодавством порядку.

*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).*

Забезпечення контролю за тим, щоб допоміжні матеріали для переробки харчових продуктів не контактували з харчовими продуктами.

Комірник постійно проводить перевірку вхідних партій продуктів на їх забрудненість шкідниками, Чек-лист прийому товару

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.

### ***Маркування та регулярна перевірка всіх засобів боротьби зі шкідниками***

В Броварському навчально-виховному об'єднанні здійснюється регулярна перевірка всіх засобів боротьби зі шкідниками. (план розміщення пасток для тарганів та мишоловок (за потребою)).

ПП 8	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль шкідників»	04-2020		09-2022	4	9

## Чек-лист визначення шкідників та необхідності боротьби з ними

Що?	Перевірка потужності на наявність слідів шкідників, привабливих місць, заходів з недопущення (захист відкритих місць, вікон і т.п.), пасток для гризунів
Як?	Візуально
Коли?	Щоденно
Хто?	Відповідальний персонал (медична сестра, кухар)

Місяць	Березень							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	-	-	-	-	* дінс/дртз			-
10	11	12	13	14	15	16	17	18
-	-	-	-			-	-	-
19	20	21	22	23	24	25	26	27
-	-			-	-	-	-	-
28	29	30	31					
		-	-					
Місяць	Квітень							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
-	-	-	-			-	-	-
10	11	12	13	14	15	16	17	18
-	-				-	-	-	-
19	20	21	22	23	24	25	26	27
-	-	-	-	-	-	-		
28	29	30	30					
-	-	-	-					

\* дезінсекція

\* дератизація

Додатки: договори з організацією, що проводить заходи з дезінсекції та дератизації, акти виконаних робіт, інструкції з миття приміщень після проведення дінс/дртз; план-схема харчоблоку з розміткою розкладки липких пасток для тарганів.

*Аналіз результатів контрольних заходів з визначенням тенденції і запровадженням ефективних профілактичних та корегувальних заходів*

Контроль визначення видів шкідників, які характерні для харчоблоку закладу освіти.

Зосередження уваги на маркуванні харчових продуктів та регулярній перевірці всіх засобів боротьби зі шкідниками.

Узагальнення результатів контрольних заходів з визначенням тенденції і запровадженням ефективних профілактичних та корегувальних заходів.

ПП 8	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль шкідників»	04-2020	09-2022	5	9

Результативність заходів щодо запобігання проникненню шкідників на територію харчоблоку закладу освіти.

Ефективність встановлених електричних знищувачів комах, які не повинні розміщуватися над відкритими харчовими продуктами.

Для уникнення перехресного забруднення необхідно уникати використання отруйних приманок у приміщеннях, де здійснюються операції з харчовими продуктами (непереробленими, частково переробленими або переробленими), допоміжними матеріалами для переробки харчових продуктів, предметами та матеріалами, що контактують з харчовими продуктами.

Розробка подальших заходів профілактики та боротьби зі шкідниками по зовнішньому периметру.

Усі заходи контролю шкідників спрямувати на запобігання їх проникнення у приміщення, де проводяться технологічні чи допоміжні процеси.

### **Пам'ятка!**



В місцях збору та зберігання відходів розмножуються гризуни та шкідливі комахи, зокрема мухи, які є переносниками збудників інфекційних хвороб.

Якщо вчасно не вивозити відходи, не проводити дезінфекційні заходи в місцях їх збору, тимчасового зберігання та утилізації, то це може спричинити розповсюдження багатьох інфекційних хвороб, зокрема кишкових інфекцій (гастроентероколіти, дизентерія, сальмонельоз, черевний тиф та інші) та низки особливо небезпечних інфекцій (лептоспіроз, холера, чума)

ПП 8	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Контроль шкідників»	04-2020	09-2022	6	9



# СХЕМА

розміщення пасток для гризунів у підвальному приміщенні БНВО

