

Затверджую  
Директор Новомиргородського ліцею №3  
\_\_\_\_\_ Г.І.Свистунова  
«       » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.  
Погоджую  
Керівник групи НАССР  
\_\_\_\_\_ Г.І. Флоря  
«       » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

## ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА

### **Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності**

#### **ППР-7**

#### **1. Мета та сфера застосування**

1.1. Ця програма-передумова розроблена відповідно до потреб здійснення виробничої діяльності Новомиргородського ліцею №3 та реалізації вимог законодавства у сфері безпечності харчових продуктів.

1.2. Ця програма-передумова спрямована на дотримання вимог щодо захисту продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності.

1.3. Положення цієї програми-передумови є обов'язковим для ознайомлення та виконання всіма співробітниками Новомиргородського ліцею №3, задіяними на виробництві.

1.4. Контроль за дотриманням програми-передумови здійснює директор Новомиргородського ліцею №3.

1.5. Контроль за дотриманням організованого утворення, збирання, видалення та зберігання відходів здійснює керівник групи НАССР.

#### **2. Терміни та визначення**

1. Відходи – будь-які речовини, матеріали і предмети, що утворилися у процесі виробництва чи споживання, а також товари (продукція), що повністю або частково втратили свої споживчі властивості і не мають подальшого використання за місцем їх утворення чи виявлення і від яких власник позбувається, має намір або повинен позбутися шляхом утилізації чи видалення.

2. Небезпечні відходи – відходи, що мають такі фізичні, хімічні, біологічні чи інші небезпечні властивості, які створюють або можуть створити значну небезпеку для навколишнього середовища і здоров'я людини та які потребують спеціальних методів і засобів поводження з ними

3. Виробник відходів – фізична або юридична особа, діяльність якої призводить до утворення відходів

4. Збір відходів у зонах поводження з харчовими продуктами – збирання відходів в поліетиленові пакети в місцях утворення відходів для подальшого їх розміщення в місцях зберігання відходів поза межами виробничих приміщень Новомиргородського ліцею №3 (в контейнерах на майданчику) або для передачі для годування тварин

5. Місце утворення відходів - місце, пов'язане з технологічним процесом або іншою діяльністю Новомиргородського ліцею №3, де безпосередньо утворюються відходи.

6. Зберігання відходів - тимчасове розміщення відходів у спеціально відведених місцях чи об'єктах (до їх утилізації чи видалення)

7. Побутові відходи - відходи, що утворюються в процесі життя і діяльності людини в житлових та нежитлових будинках (тверді, великогабаритні, ремонтні, рідкі, крім відходів, пов'язаних з виробничою діяльністю підприємств) і не використовуються за місцем їх накопичення

8. Харчові відходи- це продукти харчування, які повністю або частково втратили свої первинні споживчі властивості в процесах їх виробництва, перероблення, застосування або зберігання.

9. Послуги з поводження з побутовими відходами - послуги з вивезення, перероблення та захоронення побутових відходів, що надаються в населеному пункті згідно з правилами благоустрою території населеного пункту, розробленими з урахуванням схеми санітарного очищення населеного пункту та затвердженими органом місцевого самоврядування.

### **3. Встановлена відповідальність**

3.1. Відповідальність за дотримання даної програми-передумови несе керівник Новомиргородського ліцею №3.

3.2. Відповідальність за неналежне поводження з відходами та сміттям покладається на працівників, безпосередньо задіяних на процесах.

### **4. Опис процесу**

4.1. До відходів відносяться відходи сфер виробництва та сфер споживання.

4. 2. Відходи сфер виробництва та сфер споживання в залежності від фізичних, хімічних і біологічних характеристик всієї маси відходу або окремих його інгредієнтів поділяються на чотири класи небезпеки:

1-й клас небезпеки- речовини (відходи) надзвичайно небезпечні

2-й клас небезпеки- речовини (відходи) високо небезпечні

3-й клас небезпеки- речовини (відходи) помірно небезпечні

4-й клас небезпеки- речовини (відходи) мало небезпечні.

4.3. Об'єктом утворення відходів є технологічне обладнання, технологічний процес тощо.

4.4. Для визначення джерел утворення відходів виробництва розглядають всі види діяльності, як основні, так і допоміжні, здійснювані закладом громадського харчування:

-приймання, зберігання, затарювання (розтарювання), упаковку (розпакування), переміщення в межах закладу сировини, матеріалів і продукції, що втратили споживчі властивості;

-переробка сировини і матеріалів, в процесі якої утворюються відходи, а також брак, некондиційна продукція, залишки механічної, термічної обробки сировини та продукції та інші види відходів;

-експлуатація, обслуговування і ремонт технологічного обладнання, у результаті чого утворюються використані деталі технологічного обладнання, ізоляційні матеріали, які вийшли з ладу;

-будівельні та (або) ремонтні роботи, роботи з реконструкції, при проведенні яких утворюються різні види будівельних відходів (відходи теплоізоляційних матеріалів, бетону, цементу, цегли та інші види відходів);

-утримання закладу громадського харчування, списані меблі, зношений спецодяг та санодряг та інші види відходів.

4.5. Відходи в міру їх накопичення збирають і тимчасово зберігають у спеціально визначених місцях, обладнаних згідно вимог, окремо для кожного виду відходів. Не допускається зберігання відходів в місцях, не відведених та обладнаних для цих цілей.

4.6. Розуміючи важливість зменшення негативного впливу відходів на навколишнє середовище, Новомиргородський ліцей №3 докладає зусиль по сортуванню відходів, де це можливо.

4.7. Відходи 1 класу небезпеки слід зберігати в герметичній маркованій тарі (наприклад, люмінесцентні лампи, що містять ртуть). Допускається при укладанні договору з організацією, що має ліцензію на здійснення операцій у сфері поводження з небезпечними відходами, передбачити заміну люмінесцентних ламп безпосередньо в освітлювальних приладах Новомиргородського ліцею №3 працівниками організації).

4.8. Збирання відходів в місцях їх утворення в ході технологічного процесу, в т.ч. харчових відходів, проводиться в поліетиленові одноразові пакети, які вкладені в полімерні контейнери (відра чи інші ємкості) або розміщені на металевих конструкціях, з кришками чи без них, та розташовані в спеціально виділених для цього місцях і позначені на плані (**додаток 1**).

4.9. Допускається використання ємкостей без кришок при відсутності шкідників, в т.ч. комах, та відсутності ризику забруднення харчових продуктів, інвентарю, обладнання тощо.

4.10. В разі збирання харчових відходів з метою подальшого використання для годівлі тварин, такі відходи збирають окремо. Використання відходів для годівлі тварин, **призначених для забою**, можливе тільки за умови попередньої термічної обробки цих відходів. Такі харчові відходи повинні транспортуватись у контейнерах і такими транспортними засобами, що виключають загрозу витоку або виплескування, які після використання миються та дезінфікуються (у відповідності до ст. 80 Закону України «Про ветеринарну медицину»). Термічна обробка та транспортування таких харчових відходів здійснюється власником тварин, призначених для забою (за домовленістю з відповідальною особою ЗАКЛАД про періодичність та час для видалення таких відходів).

4.11. Допускається передача харчових відходів для годівлі тварин, **не призначених для забою** (собак, котів). Транспортування таких відходів здійснюється власником цих тварин за попередньою домовленістю з відповідальною особою Новомиргородського ліцею №3 про періодичність та час для видалення таких відходів.

4.12. З метою дотримання гігієнічних вимог при збиранні відходів в місцях їх утворення, використовуються одноразові поліетиленові пакети достатньої міцності, що мають забезпечити їх цілісність при використанні.

4.13. Всі ємкості для збирання та зберігання відходів, мають бути марковані. В разі надання контейнера **для зберігання відходів** сторонньою організацією, що не передбачає виділення окремого контейнера, маркування такого контейнера, в разі необхідності, здійснюється такою організацією.

4.14. При виборі місця збирання відходів у виробничих приміщеннях враховується його наближеність до місця утворення цих відходів, ризик перехресного забруднення від збирання відходів (віддаленість від чистого посуду, інвентарю, відкритого харчового продукту і т.д.).

4.15. В разі збирання відходів в місцях їх утворення в контейнери з кришками(відра чи інші ємкості або на металевих конструкціях), має бути передбачений педальний механізм відкривання цих контейнерів чи ємкостей тощо.

4.16. Тимчасове **зберігання** відходів організоване в закритих контейнерах з кришками, які розміщені на майданчику з твердим покриттям.

4.17. Послуги з поводження з побутовими відходами надає організація згідно з договором (додаток 1).

4.18. Видалення відходів з місць збирання відходів проводиться по мірі заповнення ємкостей для збирання відходів не більше, ніж на 2/3, але не рідше 1 разу на день.

4.19. Звільнення ємкостей від відходів проводиться з урахуванням заходів щодо недопущення забруднення харчових продуктів, інвентарю, обладнання тощо шляхом винесення закритих поліетиленових мішків з місць збирання відходів та розміщення в місцях зберігання відходів.

4.20. Видалення відходів з приміщення Новомиргородського ліцею №3 повинно здійснюватися в різний з постачанням продукції час.

4.21. Видалення відходів з приміщення Новомиргородського ліцею №3 проводить прибиральник.

4.22. Видалення відходів проводиться в спеціальному одязі.

4.23. Миття та дезінфекція полімерних контейнерів чи металевих конструкцій проводиться по мірі необхідності, але не рідше 1 разу на тиждень.

4.24. Видалення відходів з місця тимчасового зберігання відходів (закритих контейнерів з кришками, що розміщені на майданчику з твердим покриттям) проводиться відповідною організацією щоденно. Миття та дезінфекція цих контейнерів та майданчика проводиться цією ж організацією.

4.25. Контейнери, ємкості для збирання відходів повинні бути марковані, достатнього розміру, цілісність їх не порушена, виготовлені з матеріалів, що піддаються миттю та дезінфекції і повинні утримуватись в належному санітарному стані.

