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 18-24ºС і вологості продукта вище 13%, а при зниженні температури до 5ºС і вологості до 10ºС вони гинуть.

1.4. Метелики, жуки пошкоджують зерно борошняні продукти, сухофрукти, кондитерські вироби тощо. Жуки гинуть при температурі нижче 5ºС .

1.5. Небезпечний шкідник – муха сирна, що пошкоджує рибні товари. Щоб вона не заводилась, треба підтримувати температуру зберігання не вище 3ºС.

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 виникала 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.