

# АЛГОРИТМ УТИЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ И БИОЛОГИЧЕСКИХ ОТХОДОВ

## Утилизация биологических отходов

Биологические отходы перерабатывают на мясо-костную, костную, мясную, перьевую муку и другие белковые кормовые добавки в вакуумных котлах.



## Уничтожение биологических отходов

### Сжигание биологических отходов

Сжигание биологических отходов проводят под контролем ветеринарного специалиста, в специальных печах до образования негорючего неорганического остатка.



### Скотомогильники (биотермические ямы)

Биологические отходы перед сбросом в биотермическую яму для обеззараживания подвергают ветеринарному осмотру.

После каждого сброса биологических отходов крышку ямы плотно закрывают.

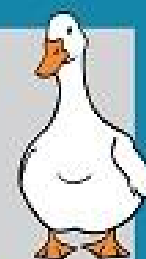
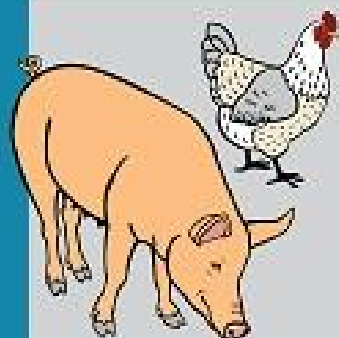
При разложении биологического субстрата под действием термофильных бактерий, создается температура среды порядка 65-70°C, что обеспечивает гибель патогенных микроорганизмов.

## Утилизация пищевых отходов

### Передача откормочным хозяйствам

Возможно использование пищевых отходов и передача их откормочным хозяйствам в случае соответствия данных отходов ветеринарно-санитарным правилам.

Откормочные хозяйства, использующие пищевые отходы для кормления свиней, обязаны получить для этого специальное разрешение от главного ветеринарного врача по месту нахождения хозяйства.



### Компостирование

Метод компостирования основан на естественном процессе разложения.

Он заключается в создании специальных накопителей или бурт, где слоями размещают пищевые отходы.

### Захоронение на полигонах

При отсутствии возможности утилизации пищевых отходов прочими методами возможно захоронение пищевых отходов на объектах размещения отходов, в частности на полигонах.

Захоронение отходов должно производиться на объектах, включенных в государственный реестр объектов размещения отходов (ГРОРО).



# ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ДЕЗИНФЕКЦИОННЫХ МЕРОПРИЯТИЙ



**ДЕЗИНФЕКЦИЕЙ** (обеззараживанием) в объектах внешней среды уничтожаются микроорганизмы, вызывающие порчу пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также инфекционные заболевания и токсикоинфекции.

## ДЕЗИНФЕКЦИИ ПОДЛЕЖАТ:

### А) на пищевых предприятиях:

- поверхности в помещениях (полы, стены);
- оборудование (столы, клеенки, кухонный инвентарь, посуда, подносы, санитарно-техническое оборудование, мусоросборники, уборочный инвентарь);
- руки персонала.

### Б) на предприятиях торговли:

- торговый инвентарь, ванны для обработки инвентаря, тара, средства для мытья (щетки, мочалки и пр.), мусоросборники, туалетные комнаты и их оборудование, уборочный инвентарь;
- руки персонала.



Влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств проводится в помещениях пищевых организаций **ежедневно**.

Генеральная уборка с применением дезинфицирующих средств проводится **ежемесячно**.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья моются **ежедневно**, дезинфицируются **ежемесячно**.

## ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ДЕЗИНФЕКЦИИ

### Протирание

Обработка различных поверхностей (пола, стен, потолка, дверей, мебели), санитарно-технического оборудования: ветошь (щетка) погружается в раствор, слегка отжимается, после чего ею протирают поверхности.



### Орошение

Для дезинфекционной обработки поверхностей помещений проводится с помощью гидропульты (иного аналогичного приспособления): поверхности орошаются сверху (слева направо по горизонтали) с последующим постепенным перемещением вниз, после чего избыток влаги собирается с пола ветошью.



### Погружение

Проводится для обеззараживания посуды (уложена на ребро и полностью погружена в раствор), уборочного инвентаря и ветоши и т. п.



Способы обработки могут комбинироваться

## АЛГОРИТМ МОЙКИ И ДЕЗИНФЕКЦИИ ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ



## В ОРГАНИЗАЦИИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ:

- помещение для хранения и обработки оборудования и инвентаря для мойки и дезинфекции;
- закрывающиеся шкафы для хранения дезинфицирующих средств и спецодежды персонала, проводящего работы по дезинфекции;
- аптечка для оказания первой помощи.

## ЛИЦА, РАБОТАЮЩИЕ С ДЕЗСРЕДСТВАМИ, ДОЛЖНЫ:

- регулярно проходить медицинские осмотры, обучение по охране труда;
- соблюдать при обращении с дезинфицирующими средствами меры безопасности, предусмотренные МР 3.5.0071-13.

# КЛАССИФИКАЦИЯ ОТХОДОВ. ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ С ПИЩЕВЫМИ ОТХОДАМИ



## Отходы производства и потребления

Большая часть отходов, которые образованы в процессе производства, выполнения работ, оказания услуг или в процессе потребления.



## Биологические отходы

Мясо, рыба, другие отходы животного происхождения.



## Классификация

**I класс** — чрезвычайно опасные отходы;  
**II класс** — высокоопасные отходы;  
**III класс** — умеренно опасные отходы;  
**IV класс** — малоопасные отходы;  
**V класс** — практически неопасные отходы.

- биологические ткани и органы, образующиеся в результате медицинской и ветеринарной деятельности, медико-биологических экспериментов, гибели скота, других животных и птицы;
- отходы, получаемые при переработке пищевого и непищевого сырья животного происхождения;
- отходы биотехнологической промышленности.

## Сбор, накопление

Для сбора бытового мусора и пищевых отходов применяются раздельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием.

**Пищевые отходы хранить только в охлаждаемых помещениях!**

Сборники для пищевых отходов ежедневно промывать с применением моющих средств и периодически подвергать их дезинфекции.

Периодичность вывоза пищевых отходов — ежедневно, бытовых отходов — ежедневно в теплое время года и не реже 1 раза в 3 дня в холодное время.

Ветеринарный специалист при осмотре биологических отходов дает заключение об их уборке, утилизации или уничтожении.

После уборки биологических отходов дезинфицируют:

- место накопления;
- инвентарь;
- оборудование.

## Транспортировка

Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт.

Транспортные средства оборудуют водонепроницаемыми закрытыми кузовами.

Транспортные средства, инвентарь, инструменты, оборудование, спецодежду дезинфицируют после каждого случая вывоза биологических отходов.

## Утилизация, обезвреживание, захоронение

Отходы утилизируются специализированными организациями.

Обезвреживание и размещение отходов I–IV класса опасности производится лицензированными организациями.

Размещение отходов должно производиться на объектах, включенных в государственный реестр объектов размещения отходов (ГРОО).

**Биологические отходы утилизируют путем:**

- переработки на ветеринарно-санитарных утилизационных заводах;
- обеззараживания в биотермических ямах;
- уничтожения сжиганием;
- захоронения в специально отведенных местах (в исключительных случаях).

**Запрещается:**

- захоронение биологических отходов в землю, сброс в водоемы;
- сброс биологических отходов в бытовые мусорные контейнеры.



# ДЕЗИНСЕКЦИЯ НА ПРЕДПРИЯТИИ

FORUM

## ОСНОВНЫЕ ВИДЫ НАСЕКОМЫХ, ЗАСЕЛЯЮЩИХ ПИЩЕВЫЕ ОБЪЕКТЫ

- ➔ членистоногие-полифаги  
(связанные с питанием пищевыми продуктами)  
тараканы, сверчки, муравьи, некровососущие мухи



- ➔ «вредители запасов»  
жуки-кожееды, бабочки-огневки, долгоносики, зерновки, моли, амбарные клещи



## ПЕРИОДИЧНОСТЬ КОНТРОЛЬНЫХ ОБСЛЕДОВАНИЙ ОБЪЕКТОВ

заселенных членистоногими — 4 раза в месяц

не заселенных членистоногими — 2 раза в месяц

**Обнаружение живых насекомых, их личинок, останков или иных признаков их жизнедеятельности является показанием к истребительной дезинсекции!**

Основной метод истребления — химическая дезинсекция

## ПЕРЕД ПРОВЕДЕНИЕМ ДЕЗИНСЕКЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ НУЖНО:

накануне провести санитарный день или влажную уборку всех обрабатываемых помещений

все пищевые продукты и посуду, которые могут загрязниться дезинсекционными средствами, необходимо вынести либо плотно закрыть

исключить присутствие в обрабатываемых помещениях лиц, не имеющих отношения к дезинсекции

обеспечить доступ лиц, проводящих дезинсекцию, во все помещения объекта, к стенам, углам и техническим вводам, для чего следует освободить поставленные проходы шириной не менее 70 см вдоль стен между штабелями пищевых продуктов и других грузов

через 8–12 часов после дезинсекции (не позже, чем за 3 часа до использования) провести влажную уборку помещений с проветриванием; производственные поверхности промыть мыльно-садовым раствором.

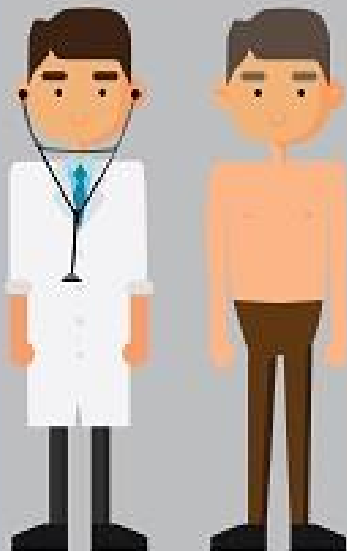
## ПРОВЕРКА ЭФФЕКТИВНОСТИ ДЕЗИНСЕКЦИОННЫХ РАБОТ

Необходимо использовать не менее двух из трех методов контроля:

- ➔ **ВИЗУАЛЬНЫЙ**  
осмотр мест возможного нахождения насекомых с применением средств, активизирующих их выход из укрытий (чаще — аэрозольные инсектициды);
- ➔ **ОБЪЕКТИВНЫЙ**  
обнаружение парализованных, погибших насекомых (при применении инсектицидных приманок); отлов насекомых на липкие листы, банки-ловушки;
- ➔ **СУБЪЕКТИВНЫЙ**  
опрос персонала цехов и помещений.

## НА КАЖДОГО ЗАВОДИТСЯ МЕДИЦИНСКАЯ КНИЖКА!

Работники организаций, осуществляющих оборот пищевых продуктов, проходят обязательное медицинское обследование:



### При приеме на работу

- осмотр
  - дерматовенеролога;
  - отоларинголога;
  - стоматолога;
  - инфекциониста — при наличии показаний;
- рентгенография грудной клетки;
- исследования на кишечные инфекции, брюшной тиф, гельминтозы;
- кровь на сифилис;
- мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка.

### Ежегодно

- осмотры врачами-специалистами;
- рентгенография грудной клетки;
- кровь на сифилис.

### По показаниям

- исследования на кишечные инфекции, гельминты, брюшной тиф;
- мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка.

## РАБОТНИК ОРГАНИЗАЦИИ ОБЯЗАН:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак (косынку) или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов и при заболеваниях кишечными инфекциями в семье сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бытовые предметы;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте.



## МЕДИЦИНСКИЕ ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ К РАБОТЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ:

### Заболевания (и бактерионосительство):

- 1) брюшным тифом, паратифами, сальмонеллезом, дизентерией;
- 2) гельминтозами;
- 3) сифилисом в заражном периоде;
- 4) лепрой;
- 5) педикулезом;
- 6) заразными кожными заболеваниями: чесоткой, трихофитией, микроспорией, ларшой, актиномикозом с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;
- 7) заразными и деструктивными формами туберкулеза легких, внелегочным туберкулезом с наличием свищей, бактериурии, туберкулезной волчанки лица и рук;
- 8) гонореей (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;
- 9) инфекциями кожи и подкожной клетчатки — только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов;
- 10) озаной.



# ГРЫЗУНЫ — основные вредители продовольственных запасов в складских помещениях!



## ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ ГРЫЗУНОВ НЕОБХОДИМО:

### 1. ВЫПОЛНЯТЬ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ:

- использовать устройства, обеспечивающие самостоятельное и плотное закрывание дверей;
- оборудовать вентиляционные отверстия, отверстия водосточков металлическими сетками (решетками);
- устранять норы грызунов, трещины (отверстия) в фундаменте, полах, стенах, потолках;
- оборудовать металлической сеткой места прохода коммуникаций в перекрытиях, стенах, ограждениях;
- обить пороги и нижние части дверей металлическими листами;
- использовать профилактические охранно-защитные дератизационные системы (ОЗДС).



Инженерные средства дератизации устанавливают на путях миграции грызунов, в местах кормления, гнездования, подхода к воде!

### 2. ОБЕСПЕЧИВАТЬ САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ НОРМЫ СКЛАДИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ.



Продукцию, не защищенную от грызунов надежной тарой, следует хранить на высоте не менее 15 см от уровня пола!

#### Желательно:

- сохранять свободным пространство, прилегающее к стенам, с целью исключения условий для укрытия грызунов;
- на нижних ярусах размещать продукты, герметически упакованные в стеклянную, металлическую или пластмассовую тару;
- не реже одного раза в три месяца перекладывать штабеля с продуктами.



### 3. ПРОВОДИТЬ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ В СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ И НА ТЕРРИТОРИИ СКЛАДСКОГО КОМПЛЕКСА:

- соблюдать порядок и кратность проведения уборки помещений;
- удалять и складировать обратную тару;
- ликвидировать неиспользуемую (использованную) тару;
- соблюдать сбор и кратность удаления мусора из помещений склада;
- использовать изолированное помещение для размещения бракованной продукции;
- территории заасфальтированы, ветхие и временные строения отсутствуют;
- бурьян — ликвидирован, газоны — аккуратно подстрижены;
- обратная тара и подтарышки укладываются в аккуратные штабеля;
- мусор вывозится своевременно;
- контейнерные площадки для сбора мусора заасфальтированы (забетонированы) и содержатся в чистоте, емкости для пищевых и бытовых отходов плотно закрываются, регулярно очищаются.

### 4. ОСУЩЕСТВЛЯТЬ САНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ СКЛАДСКИХ КОМПЛЕКСОВ.

#### Обрабатывать необходимо:

- периметр территории по забору;
- периметр зданий, места сбора мусора;
- места, потенциально благоприятные для заселения грызунами.

