**ПОРЯДОК**

**Организации, сбора, хранения, учета, транспортировки и уничтожения пищевых отходов**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ**

ГЛАВА 1

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ,

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ.

1. Настоящая инструкция определяет порядок организации сбора хранения, учета, транспортировки и уничтожения пищевых отходов.

2. Деятельность юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, связанная с производством, реализацией, хранением, транспортировкой продовольственного сырья и пищевых продуктов в области обращения с пищевыми отходами осуществляется на основании:

Закона Республики Беларусь от 20 июля 2007г. № 271-3 «Об обращении с отходами»;

Закона Республики Беларусь от 2 июля 2010г. № 163-3 «О ветеринарной деятельности»;

Закона Республики Беларусь от 07 января 2012 г. № 340-З «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г.. № 32;

Постановления Министерства здравоохранения Республики Беларуси от 16 июля 2012 г. № 98 «Об утверждении инструкции о порядке изъятия из обращения продукции при установлении ее несоответствия требованиям законодательства Республики Беларусь в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения»;

Постановления Министерства сельского хозяйства Республики Беларусь от 24 сентября 2012 г. № 61 «Об утверждений Ветеринарно-санитарных правил захоронения и уничтожения трупов животных, продуктов животного происхождения, не соответствующих требованиям ветеринарно-санитарных правил»;

3. Применительно к данной инструкции используются следующие термины и определения:

пищевые отходы - продукты питания, утратившие полностью или частично свои первоначальные потребительские свойства в процессах их производства, переработки, употребления или хранения;

денатурация - процесс добавления в пищевые отходы веществ, изменяющих их свойства любым доступным способом, приводящих к невозможности дальнейшего использования пищевых отходов в пищу и (или) в целях кормления животных;

учет отходов - система непрерывного документального, отражения информации о количественных и качественных показателях отходов, а также об обращении с ними;

уничтожение пищевых отходов **-** захоронение пищевых отходов на полигоне ТКО (твердых коммунальных отходов);

полигон ТКО - специальное сооружение, предназначенное для изоляции и захоронения твердых коммунальных отходов.

4. Настоящая инструкция предназначена для применения в торговых объектах по торговле продовольственным сырьем и пищевыми продуктами, торговых объектах общественного питания, учреждениях здравоохранения, учреждениях образования и иных учреждениях всех форм собственности.

5. За нарушение порядка организации сбора, хранения, учета, транспортировки и уничтожения пищевых отходов виновные несут ответственность в соответствии с Законодательством Республики Беларусь.

ГЛАВА 2

ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА ПИЩЕВЫМИ ОТХОДАМИ

6. Производственный контроль за обращением пищевых отходов должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, утвержденной руководителем субъекта хозяйствования;

7. в каждом объекте, осуществляющем производство, реализацию, хранение, транспортировку продовольственного сырья и пищевых продуктов приказом руководителя назначается должностное (уполномоченное) лицо ответственное за обращением пищевых отходов.

ГЛАВА 3

ПОРЯДОК СБОРА, ХРАНЕНИЯ, УЧЕТА ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

8.Сбор и удаление пищевых отходов в местах их образования после каждого приема пищи, пищевых отходов на торговых объектах общественного питания и торговли, в учреждениях образования, здравоохранения и социального обеспечения, осуществляется только в специально предназначенные для этого промаркированные и прокалиброванные по объему, закрывающиеся крышками, устойчивые к протеканию емкости (баки-сборники, контейнеры-накопители и т.п.) с полиэтиленовыми одноразовыми пакетами-вкладышами.

10. Емкости, предназначенные для сбора пищевых отходов, использовать для каких-либо других целей запрещается.

11. На объектах должно быть предусмотрено специально выделенное место с установкой мойки для бачков (поливочного крана с бортиком и трапом) и раковины для мытья рук. Емкости, для пищевых отходов после их освобождения подвергаются промывке моющими средствами и средствами дезинфицирующими, ополаскиваются горячей водой (40-50°С) и просушиваются.

12. Временное хранение емкостей с пищевыми отходами осуществляется в специально оборудованных помещениях, либо специально отведенных обозначенных местах.

Для пищевых отходов следует предусматривать охлаждаемую камеру стационарную или другое специальное помещение (с установкой сборно-разборной камеры или холодильного шкафа) с выходом через тамбур в другое помещение, коридор или наружу (при размещений на первом этаже) с количеством мест в зале не менее в: ресторанах - 100, кафе и столовых - 150.

В сельских населенных пунктах охлаждаемая камера для хранения пищевых отходов может предусматриваться в хозяйственной зоне участка объекта питания. При меньшей вместимости зала в помещении моечной столовой посуды следует предусмотреть участок с установкой бытового холодильного шкафа, отходы в котором должны храниться в закрытых полиэтиленовых пакетах (емкостях).

13. Удаление пищевых отходов (после денатурации) из буфетных (раздаточных), пищеблоков учреждений образования, здравоохранения и социального обеспечения допускается непосредственно в контейнеры для сбора ТКО, при условии соблюдения требований, установленных в пунктах 23, 24 настоящей инструкции.

14. Места временного хранения емкостей с пищевыми отходами подлежат ежедневной уборке с применением моющих и 'дезинфицирующих средств, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями, по их применению.

15. В каждом субъекте хозяйствования (торговых объектах по торговле продовольственным сырьем и пищевыми продуктами, торговых объектах общественного питания, учреждениях здравоохранения, учреждениях образования и иных учреждениях) в не зависимости от формы собственности должностными (уполномоченными) лицами, ответственными за обращение с отходами, должен проводиться учет пищевых отходов с регистрацией в специальном журнале (согласно приложению № 1).

16. На продукты с истекшим сроком годности, без маркировочных ярлыков, с признаками порчи и т.п. оформляется акт учета пищевых продуктов, изъятых из обращения и подлежащих утилизации, уничтожению (согласно приложению № 2).

17. Временное хранение пищевых отходов на объекте общественного питания, при наличии холода, не должно превышать 24 часа, продукты, непригодные к пище (с истекшим сроком годности, без наличия маркировочных ярлыков, с признаками порчи и т.д.), без нарушения целостности потребительской упаковки, на объектах могут храниться в специально выделенном от других товаров месте не более 15 дней, за исключением скоропортящихся товаров.

ГЛАВА 4

ДЕНАТУРАЦИЯ, ТРАНСПОРТИРОВКА, УНИЧТОЖЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

18. Собранные пищевые отходы подлежат денатурации.

19. Денатурация осуществляется средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном, законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкцией по их применению. Денатурация должна осуществляться в помещении временного хранения пищевых отходов либо в помещениях моечных или в специально выделенных местах и участках.

20. Запрещается использование пищевых отходов для кормления сельскохозяйственных животных и птицы.

21. Запрещается реализация пищевых отходов населению и субъектам хозяйствования.

22. После проведения денатурации и при отсутствии возможности отдельного вывоза на полигон ТКО, пищевые отходы выбрасываются (собираются) в контейнер для ТКО в плотно закрытых полимерных пакетах (мешках);

23. Контейнеры для сбора ТКО, в которые помещаются денатурированные пищевые отходы, должны быть промаркированы, оборудованы крышками, устойчивы к протеканию, а также подвергаться дезинфекции по мере необходимости, но не реже 2-х раз в месяц с апреля по октябрь и 1 раз в месяц с ноября по апрель;

24. Вывоз на полигоны ТКО денатурированных пищевых отходов должен осуществляться специально предназначенным для этой цели транспортным средством или специализированным автотранспортом на основании договора с предприятием, осуществляющим вывоз и уничтожение отходов;

25. Уничтожение денатурированных пищевых отходов проводится на полигонах ТКО, определенными местными исполнительными и распорядительными органами.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

к инструкции по организации сбора,

хранения, учета, транспортировки

и уничтожения пищевых отходов

ЖУРНАЛ

учета пищевых отходов

наименование организации

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| п№ п/п | Дата | Количество пищевых отходов, (литров) | Наименование  средства дезинфекции | Дата, время вывоза для уничтожения | Подпись ответственного лица |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

к инструкции по организации сбора,

хранения, учета, транспортировки

и уничтожения пищевых отходов

АКТ №\_\_\_\_\_\_

учета пищевых продуктов, изъятых из обращения и подлежащих утилизации, уничтожению

Дата, время составления акта

Место составления (наименование объекта) \_\_\_\_

Комиссия в составе (Ф.И.О., должность)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Информация об идентификации продукции, изъятой из обращения (наименование продукции, производителя, дата изготовления, срок годности)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Количество (кг) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Причина изъятия из обращения продуктов питания\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место хранения забракованных продуктов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Метод денатурации пищевого продукта\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вид утилизации и уничтожения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

МП Подписи членов комиссии: