

**Требования
по дератизации и дезинсекции
к предприятиям пищевой и
перерабатывающей промышленности
в связи с переходом на ТР ТС
«О безопасности пищевой
продукции»**

Что такое ХАССП?

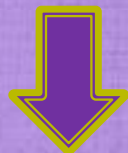
Hazard Analysis and Critical Control Point - анализ рисков и определение критических контрольных точек

- системный подход к обеспечению безопасности продуктов питания, основанный на предупреждении появления возможных рисков

ХАССП

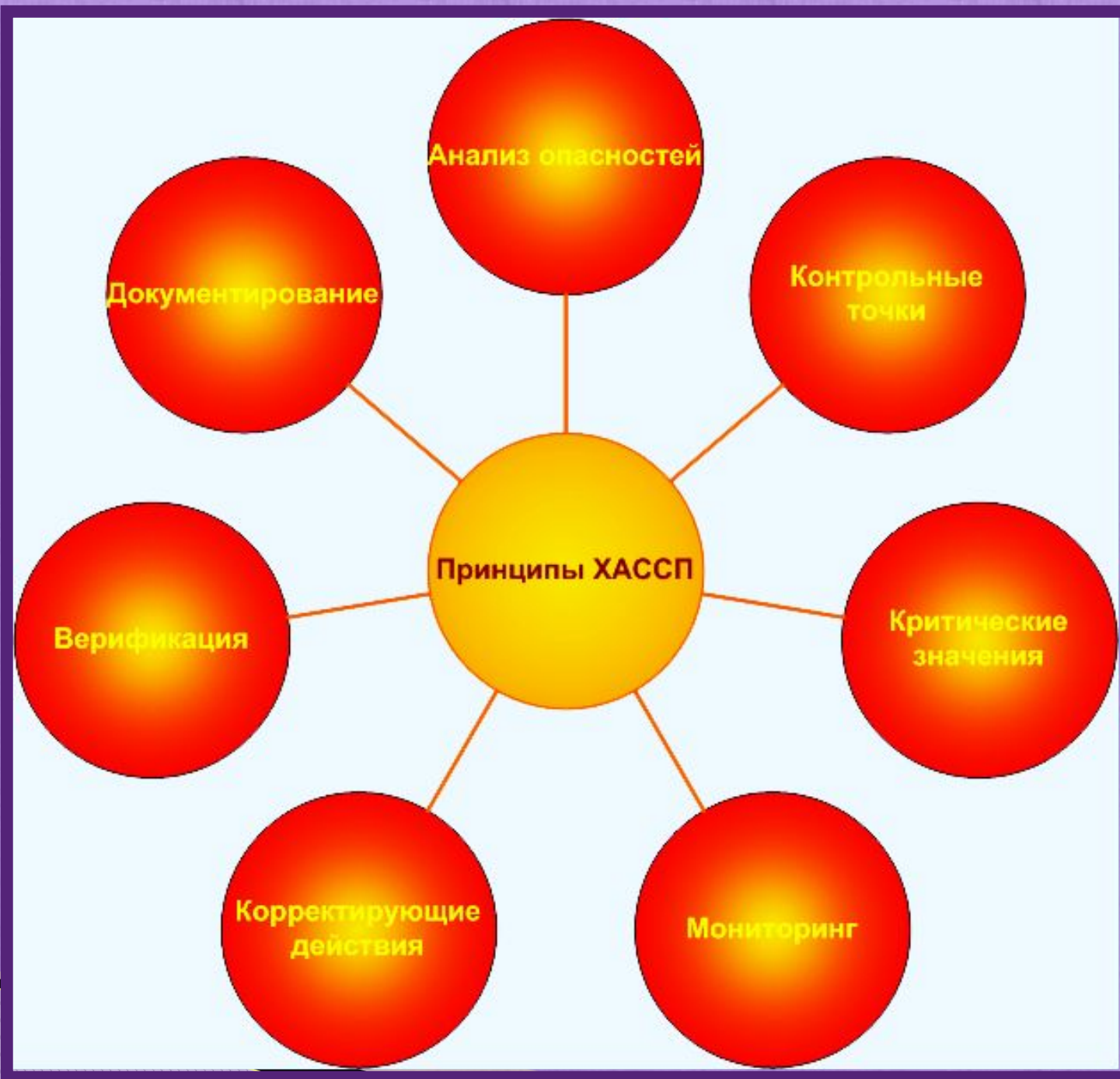


анализ и контроль биологических,
химических и физических рисков на
всех этапах производства



безопасность пищевых продуктов





ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р ИСО
22000—
2007

СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Требования к организациям, участвующим в цепи
создания пищевой продукции

ISO 22000:2005
Food safety management systems — Requirements for any organization
in the food chain
(IDT)

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2012

Pest control

«контроль за вредителями»

- комплекс мероприятий по
ограничению численности вредителей
(снижению его до допустимого уровня)
на определённой территории

Вредители

– это «любые вредные для здоровья, приносящие материальный ущерб или причиняющие беспокойство организмы»

Основные категории вредителей

Организмы, вызывающие болезни у человека или домашних животных и растений (вирусы, бактерии, кишечные глисты и трематоды)

Организмы, досаждающие людям и домашним животным, переносящие инфекции при укусах (мухи, клещи, блохи и комары)

Основные категории вредителей

Организмы, питающиеся декоративными и сельхозрастениями (различные насекомые, черви, улитки и слизни, а также крысы, мыши и птицы)

Хищники, нападающие на домашних животных и убивающие их (волки, лисы, ласки)

Основные категории вредителей

Организмы, портящие продукты питания, древесину, кожу и другие материалы (бактерии и грибы, термиты)

Растения, конкурирующие с сельскохозяйственными культурами, лесными породами и кормовыми травами за свет (сорняки)

Обязательные разделы плана мероприятий ПЕСТ-контроля

1. Обследование объектов санитарной обработки
2. Составление комплекса мер по предотвращению появления и размножения вредителей
3. Подготовка перечня необходимых видов санитарной обработки и химических препаратов
4. Проведение санитарной обработки
5. контроль эффективности проведенных мероприятий

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества.

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

ISO 22000:2005 "Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain" (Системы менеджмента в области безопасности продовольствия и пищевой продукции — Требования для любых организаций в цепи поставок)

Соответствие международных стандартов и национальных стандартов РФ

стандарт ISO	национальный стандарт РФ
ISO 9000:2005	ГОСТ Р ИСО 9000-2008 "Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь"
ISO 22000:2005	ГОСТ Р ИСО 22000-2007 "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции"

Соответствие международных стандартов и национальных стандартов РФ

стандарт ИСО	национальный стандарт РФ
ISO/TS 22004:2005	ГОСТ Р ИСО/ТУ 22004-2008 "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Рекомендации по применению ИСО 22000:2005"
ISO/TS 22003:2007	ГОСТ Р 53755-2009 (ISO/TS 22003:2007) "Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевых продуктов"

Все мероприятия по борьбе с вредителями на территории РФ должны осуществляться в соответствии с действующей в РФ законодательной и нормативно-методической базой!

**Федеральный закон
«О санитарно-эпидемиологическом
благополучии населения»
№ 52-ФЗ от 30.03.99**

Дезинфекционные мероприятия в организациях продовольственной торговли, общественного питания, пищевой промышленности проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для соответствующих организаций:

3.5. ДЕЗИНФЕКТОЛОГИЯ

Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности

**Санитарно-эпидемиологические правила
СП 3.5.1378-03**

3.5.2. ДЕЗИНСЕКЦИЯ

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЮ ДЕЗИНСЕКЦИОННЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ПРОТИВ СИНАНТРОПНЫХ ЧЛЕНИСТОНОГИХ

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СанПиН 3.5.2.1376-03

3.5.3. ДЕРАТИЗАЦИЯ

САНИТАРНО - ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

К ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЮ
ДЕРАТИЗАЦИОННЫХ МЕРОПРИЯТИЙ
Санитарно - эпидемиологические правила
СП 3.5.3.3223-14

ВЫВОДЫ

- ❖ В ТР ТС и ГОСТ Р ИСО 22000-2007 нет четких регламентов и методик. Все мероприятия по дератизации и дезинсекции должны проводиться по Санитарным правилам соответствующих организаций.
- ❖ Программы ПЕСТ-контроля не должны противоречить Санитарным правилам действующим на территории РФ
- ❖ Программа ПЕСТ-контроля – творческий внутренний документ каждого предприятия. В нее можно и нужно включать новые методы и средства борьбы с вредителями.

Средства дезинсекции

Ловушки для насекомых



Средства дезинсекции

Ловушки для
ползающих насекомых



Insect monitor 110x90x18мм
и Insect monitor 200.020
185x135x20мм

Средства дезинсекции

Инсектицидные лампы



Orion201.11

размер: 500x320x140мм



GP-30200.72 размер: 205x505x92мм



GP-15200.71

размер:
205x350x90мм

Средства дератизации

Контейнеры для приманок



Neptuno200.096 95x190x230мм



Alpha200.29 95x105x240мм



Pilot200.22 95x275x350мм

Средства дератизации



Контейнеры
для приманок



RBS-06 антивандальный,
уличный контейнер
170x350x155h

Средства дератизации Ультразвуковые отпугиватели



Спасибо за внимание !