

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Пазенкова Т. Е.		23.08.11	Лист 1 из 6
	Согласовал	Менеджер по качеству Новоселова Э.А.		23.08.11	
	Разработано	ООО «Эксперт»			
	Название документа	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий управления отходами		Код документа	ППОПМ - 005

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий управления отходами

Введен приказом № 146 от « 23 » 08 20 11 г.

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий управления отходами	ППОПМ - 005
		Лист 2

Содержание

1.	Цель и область применения	3
2.	Принятые сокращения, термины, определения	3
3.	Программа выполнения	3
4.	Ответственность	4
5.	Нормативные ссылки	4
	Лист ознакомления с ППОПМ	5

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий управления отходами	ППОПМ - 005
		Лист 3

1. Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и является документом интегрированной системы менеджмента.
- 1.2. Целью данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий является регламентация действий сотрудников при обращении с отходами.
- 1.3. Требования данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия.
- 1.4. Ответственность за внедрение и актуализацию данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий несет Группа НАССР.

2. Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1 **ППОПМ** – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.
- 2.2 **Группа НАССР** – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.3. **Отходы** - вещества или предметы, которые образованы в процессе производства. Выполнения работ оказания услуг или в процессе потребления, которые удаляются, предназначены для удаления или подлежат удалению.
- 2.4. **Опасные отходы** - отходы, имеющие такие физические, химические или биологические, или другие опасные свойства, создающие или могущие создать существенную опасность для окружающей природной среды и здоровья человека и которые требуют специальных методов и средств обращения с ними.
- 2.5. **Верификация** – подтверждение соответствия установленным требованиям посредством представления объективных свидетельств.

3. Программа выполнения

- 3.1. Для сбора мусора используют металлические банки с крышками или металлические контейнеры, которые устанавливают на асфальтированные площадки, в 3 раза превышающие площадь основания бачков.

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий управления отходами	ШОПМ - 005
		Лист 4

- 3.2. Мусоросборники очищаются при заполнении не более 2/3 их объема, после этого подвергаются очистке и дезинфекции с применением средств, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.
- 3.3. Площадка мусоросборников располагается на расстоянии не менее 25 м от жилых домов, площадок для игр и отдыха.
- 3.4. Вывоз мусора осуществляется на основании договора со специализированной организацией.
- 3.5. Утилизация опасных отходов осуществляется на основании договора со специализированной организацией.
- 3.6. В производственных помещениях пищевые отходы собирают в бачки с крышками при условии их заполнения не более 2/3 их объема.
- 3.7. После выноса отходов все дверные проемы промываются с моющими и дезинфицирующими средствами.
- 3.8. Бачки после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40 - 50 град. С и просушивают.

4. Ответственность

- 4.1. Руководители структурных подразделений несут ответственность за внедрение, поддержание на участках производственной программы обязательных предварительных мероприятий и контроль за соблюдением ее требований.
- 4.2. Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий.
- 4.3. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий с составлением *Протокола верификации Ф -001*.

5. Нормативные ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции