



ОБ ИЗМЕНЕНИЯХ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В СФЕРЕ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ

Начальник отдела надзора по гигиене детей и подростков
Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области
Горбунова Галина Викторовна
г. Оренбург, 2020

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» особенности

- новые санитарные правила к организации общественного питания приняты в рамках реализации поставленной Президентом Российской Федерации цели сохранения здоровья нации, определенной Указом от 07.05.2018 N 204 "О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года" и федеральным проектом "Формирование системы мотивации граждан к здоровому образу жизни, включая здоровое питание и отказ от вредных привычек" национального проекта «Демография»;
- в СанПиН включены требования 17 актов в сфере общественного питания, с учетом особенностей питания всех категорий граждан: взрослое, детское население, инвалиды и лица, нуждающиеся в особом питании, а также питание в детских садах, школах, больницах, социальных и специализированных учреждениях;
- санитарные правила содержат особенные требования, направленные на снижение риска здоровью детей, обусловленного пищевым фактором, и повышение роли здоровьесберегающей функции питания;
- в санитарных правилах учтен принцип укрупнения и кодификации требований, что привело к их сокращению в 5 раз по сравнению с действующими, при неизменном сохранении обязательных для предотвращения риска для жизни и здоровья санитарно-эпидемиологических требований;
- СанПиН разработан с учетом риск-ориентированного подхода к надзорной деятельности и новейших технологий, современных видов упаковки и сырья, используемых предприятиями общественного питания в процессе изготовления, хранения, транспортировки и реализации продукции общественного питания, исключено дублирование требований других нормативных документов;
- новеллой СанПиНа является не только существенное сокращение количества требований, но и установления их исходя из факторов воздействия (биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания).

Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

- Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах **ХАССП**, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.
- **Процедуры ХАССП** изложены в техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).
- *"ГОСТ Р 51705.1-2001. Государственный стандарт Российской Федерации. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования"*

Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

Реализация пищевой продукции предприятий общественного питания вне предприятия общественного питания **без оказания услуг общественного питания** должна осуществляться **при наличии документов, подтверждающих их соответствие обязательным требованиям** (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии).

Предоставление документов, подтверждающих соответствие пищевой продукции обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии), не требуется при реализации готовых блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, изготавливаемых в предприятиях общественного питания и **реализуемых при оказании услуг общественного питания**, как на месте изготовления, так и вне его по заказам, в том числе путем доставки потребителю, продажи на вынос, кейтеринга.

Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

- Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны соответствовать требованиям ст. 14 ТР ТС 021/2011.
- При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность.
- На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.
- Предприятия должны быть оснащены технологическим оборудованием, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

Меню и техническая документация на блюда

- Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом.
- Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
- Технологические документы, в том числе технологические карты, технико-технологические карты, технологические инструкции, **должны быть утверждены руководителем организации или уполномоченным им лицом.**

"ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию"

Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

- для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих **менее 25 посадочных мест**, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения **в закрытых контейнерах и гастроемкостях**.
- необходимо использовать одноразовые перчатки при **порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов**, проводить их замену на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
- за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и **складских помещениях** на бумажном и (или) электронном носителях и **влажности** - в складских помещениях.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- Реализация готовых блюд позднее 2 часов с момента изготовления;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Требования к мытью посуды:

- В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов **в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.**
- **При отсутствии посудомоечной машины** мытье посуды должно осуществляться **ручным способом** с обработкой всей посуды и столовых приборов **дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.**
- **Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.**

Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

- С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами **не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции** в производственных помещениях предприятия общественного питания. **Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала** (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).
- В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, **моющие и дезинфицирующие средства**, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), **должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению** и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.
- Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). **Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.**
- Использование **ртутных термометров** при организации общественного питания **не допускается.**

Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов

- С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.
- Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг)

- Предприятия общественного питания должны **разрабатывать, документально оформлять и соблюдать внутренний порядок по организации кейтеринга, обеспечивающий прослеживаемость процесса оказания услуг** и разграничение ответственности за нарушение санитарно-эпидемиологических требований на этапах изготовления, перевозки, хранения и реализации пищевой продукции.
- **Доставка пищевой продукции** предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания должна производиться **в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком.**
- На ярлыке должны быть указаны:
 - название, адрес предприятия общественного питания;
 - дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;
 - наименование пищевой продукции;
 - фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица.

Ярлыки должны сохраняться до конца обслуживания мероприятия. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки), **при организации питания детей срок хранения не более 2 часов**

Особенности допуска сотрудников к работе

- Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, **вакцинации**.
- Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, **занятых изготовлением продукции** общественного питания и работников, **непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем**, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в **гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях**. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Особенности организации питания детей

- Основное (организованное) меню для организации горячего питания
- меню для организации дополнительного питания (школы, организации профессионального образования)
- **индивидуальное меню.**

Изменения к формированию основного меню:

- утверждается руководителем организации или руководителем предприятия общественного питания и согласовывается руководителем организации, не требуется согласования с Управлением
- обязательными являются нормы массы порций для детей и суммарные объемы блюд по приемам пищи.

Изменены требования к режиму питания

Питание должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена с учетом таблицы замены пищевой продукции

Особенности организации питания детей

- **Расширен перечень продуктов –заменителей:** мясо – мясные консервы, мясо птицы, молоко питьевое – молоко сгущенное, фрукты свежие – фрукты консервированные, соки.
- **Установлены минимальные среднесуточные нормы** пищевых продуктов (обязательные).
- В нормах уменьшено содержание соли и сахара.
- Для детей 3-7 лет исключены колбасные изделия.
- **В перечень запрещенной продукции включены:**
 - сырки творожные и изделия творожные более 9% жирности
 - Молоко, молочные продукты с жирностью мене 2,5% и и более 3,5%
 - Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Особенности организации питания детей

- Расширен ассортимент продукции реализуемый через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции – мучные кондитерские изделия в потребительской упаковке не более 100г, орехи (кроме арахиса), сухофрукты
- Установлены требования к обработке вендинговых аппаратов: не реже 2 раз в месяц в соответствии с инструкцией изготовителя

Спасибо за внимание!