**Какие изменения предусматривают новые санитарные**

**требования к организации общественного питания c 01.01.2021 г.?**

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 утверждены новые санитарно-эпидемиологические правила и нормы - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», взамен СП 2.3.6.1079-01 санитарным правилам к организациям общественного питания, утвержденного в 2001 году.

Существенные изменения, которые включены в новые санитарные требования общественного питания

**1.Производственный контроль на принципах ХАССП**

Предприятия общественного питания обязаны проводить производственный контроль, который должен быть основан на принципах ХАССП.

В производственный контроль должны быть включены:

организационные мероприятия,

лабораторные исследования и испытания

Принципы ХАССП изложены в Техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011. Этапы ХАССП содержатся в Решении Совета Евразийской экономической комиссии от 03.11.2016 № 77.

**2.Маркировка продукции общественного питания**

Прием пищевой продукции/продовольственное сырье, необходимо производить при наличии:

маркировки,

товаросопроводительной документации,

информации о соответствии продукции (в т.ч. согласно техрегламентов).

При наличии нарушений условий перевозки продукции, при отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки данная продукция/сырье не подлежит принятию (п.2.2. СанПиН).

Таким образом, реализация пищевой продукции без маркировки, без сопроводительных документов, запрещена к реализации. Также запрещена реализация пищевой продукции без декларации соответствия, вет.сан. экспертизы или гос.регистрации пищевой продукции.

Информация о том, что должна содержать маркировка упакованной пищевой продукции, отражена в «ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части ее маркировки».

**3.Документы предприятия общественного питания**

При реализации пищевой продукции вне ресторана, кафе, бара, столовой, кондитерской необходимы соответствующие документы (п.2.4. СанПиН):

свидетельство о государственной регистрации,

декларация о соответствии.

Данная документация не потребуется, если происходит реализация готовой пищевой продукции на территории объекта общепита. При этом реализация возможна по заказам, продажи на вынос, при оказании кейтеринга.

**4.Санитарные требования к помещениям общественного питания. Принцип поточности**

При планировке производственных помещений общепита в случае продажи продукции необходимо соблюдать определенные требования. В том числе соблюдая ТР ТС 021/2011:

принцип поточности технологического процесса,

защитить помещения от проникновения животных, грызунов и насекомых.

Предприятия общепита с производством полуфабриката обязательно цеховое деление (п.2.5. СанПиН).

**5.Санитарные требования к оборудованию предприятий общественного питания. Оборудование общепита**

Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны иметь технологическое оборудование, холодильное оборудование, моечное оборудование, инвентарь, посуду, тару для хранения, реализации, перевозки продукции (п.2.5. СанПиН).

**6.Вентиляция помещений общественного питания**

Вентиляция производственных помещений общепита оборудуется отдельно вентиляции других помещений. Данные требования общепита относятся к санитарно-бытовым помещениям (п.2.12. СанПиН).

**7.Коммуникация в сфере общественного питания**

Системы холодного и горячего водоснабжения, водоотведение, теплоснабжение, вентиляция и освещение, должны быть исправны для исключения риска загрязнения продукции питания (п.2.15. СанПиН).

8.Уборка помещения общественного питания

Не только производственные, но и санитарно-бытовые помещения общепита следует изготовить из влагостойких материалов.

Данные материалы должны позволять проводить ежедневную влажную уборку, моющими средствами и дез.средствами. Материалы для общепита не должны иметь повреждений (п.2.16., 2.18, 2.19 СанПиН). Как правило, к данным материалам относится керамическая плитка.

Инвентарь для уборки помещений общественного питания должен быть промаркирован.

**9.Ремонт помещений общественного питания**

Запрещен ремонт производственных помещений при одновременном изготовлении в них продукции общественного питания (п.2.20. СанПиН).

**10.Медосмотры, гигиена, аптечка**

Медосмотры, как и прежде обязательны (п.2.21. СанПиН). Информация о медицинской книжке в новых санитарно гигиенических требованиях общественного питания исключена.

Также исключены из требований общественного питания населения (СанПиНа):

обязательства по соблюдению правил личной гигиены работниками;

наличие аптечки для оказания первой помощи.

**11.Маркировка разделочного инвентаря**

Маркировка разделочного инвентаря возможна любым способом. При этом хранится разделочный инвентарь и обрабатываться должен раздельно (п.3.2. СанПиН).

Исключена колода для разруба мяса.

**12.Посуда для предприятий общественного питания**

Исключены требования к материалу посуды. Но при этом посуда должна соответствовать требованиям безопасности ТР ТС 005/2011 (п.2.9. СанПиН).

**13.Обработка яиц на предприятиях общественного питания**

Исключены требования к обработке яиц и их приготовлению.

**14.Запрещенные блюда в организациях общественного питания**

Ранее запрещенные блюда в организациях общественного питания исключены из общезапрещенных. При этом дополнены в перечень блюд, которые не допускается при организации питания детей (п. 8.1.9 СанПиН).

**15.Что запрещено в организациях общественного питания:**

проживание физических лиц (п. 2.5.СанПиН),

хранение личных вещей и комнатных растений (в производственных помещениях) (п.23. СанПиН),

нахождение на раздаче более 3 ч. с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением (п. 3.5.1 СанПиН),

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 (п. 3.5.2. СанПиН),

заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания (п. 3.5.3 СанПиН),

реализация на следующий день готовых блюд (п. 3.5.4. СанПиН),

замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни (п. 3.5.6 СанПиН)

привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности (п. 3.5.7 СанПиН)

хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания (п. 4.4. СанПиН)

проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ) (п. 4.4. СанПиН)

использование ртутных термометров (п. 4.7. СанПиН)

предоставлять блюдо к выдаче при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности до устранения недостатков в мед.организациях (п. 7.1.3. СанПиН),

допускать к раздаче пищевой продукции иной персонал в мед.организациях (п. 7.1.5 СанПиН)

исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией в организованных детских коллективах в детских организациях (п.8.1.2.) и пр.

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

Непотрошеная птица.

Мясо диких животных.

Яйца и мясо водоплавающих птиц.

Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные.

Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.

Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

Простокваша — «самоквас».

Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

Квас.

Соки концентрированные диффузионные.

Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

Острые соусы, кетчупы, майонез.

Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

Ядро абрикосовой косточки, арахис.

Газированные напитки; газированная вода питьевая.

Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

Жевательная резинка.

Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

Карамель, в том числе леденцовая.

Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

Окрошки и холодные супы.

Яичница-глазунья.

Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Надеемся, что данная информация поможет вам обеспечить оказание услуг общественного питания в соответствии с установленными правилами.

Источник: www.legalagent.ru