



Требования к предприятиям общественного питания

Начальник отдела надзора
по гигиене питания
Управления Роспотребнадзора по Кемеровской

Антонова Ирина Владимировна



Нормативные документы вступившие в 2021 году

Федеральный закон от 30.03.1999N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"

Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ "О техническом регулировании»

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»

ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции"

Приказ МЗ РФ от 28 января 2021 г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников...»

Приказ Минздрава России от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»

МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»

МР 2.3.0279-22 «Методические рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»



Нормативные документы вступившие в 2021 году

С 01 марта 2022 года Приказом Роспотребнадзора от 24.12.2021 № 808 «Об утверждении форм проверочных листов (списков контрольных вопросов, ответы на которые свидетельствуют о соблюдении или несоблюдении контролируемым лицом обязательных требований) (Приложение №2), применяемых Роспотребнадзором при проведении плановых контрольных (надзорных) мероприятий (рейдовых осмотров, выездных проверок) при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) за эксплуатацией помещений, зданий, сооружений, оборудования, а также за деятельностью хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение отдельных видов работ или оказание отдельных видов услуг» (опубликован 25.02.2022).

Проверочный лист, подлежит к использованию при осуществлении **планового** федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора) в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность предприятий по оказанию услуг общественного питания.

При этом, в приказе указано, что плановые контрольные (надзорные) мероприятия **не ограничиваются** оценкой соблюдения требований, в отношении которых в формах проверочных листов определен список вопросов.

С целью оценки соответствия своей деятельности действующим санитарным требованиям предприятия общественного питания может осуществлять самоконтроль с применением проверочного листа.



Документы регламентирующие мероприятию по противодействию распространения COVID-19

СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (Covid-19)», **МР 3.1/2.3.6.0190-20** «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения Covid-19»

Мероприятиями, направленными на "разрыв" механизма передачи инфекции:

- соблюдение всеми физическими лицами правил личной гигиены (мытьё рук, использование антисептиков, медицинских масок, перчаток),
- соблюдение социальной дистанции от 1,5 до 2 метров;
- выполнение требований биологической безопасности в медицинских организациях и лабораториях, проводящих исследования с потенциально инфицированным биологическим материалом;
- организация дезинфекционного режима на предприятиях общественного питания, объектах торговли, транспорте,
- дезинфекция оборудования и инвентаря, обеззараживание воздуха, проведения дезинфекции во всех рабочих помещениях, использования оборудования по обеззараживанию воздуха, создания запаса дезинфицирующих средств, ограничения или отмены выезда за пределы территории РФ;
- организация выявления лиц с признаками инфекционных заболеваний при приходе на работу;
- использование мер социального разобщения (временное прекращение работы предприятий общественного питания, розничной торговли (за исключением торговли товаров первой необходимости), переход на удаленный режим работы, перевод на дистанционное обучение образовательных организаций;
- ограничение или отмена проведения массовых мероприятий (развлекательных, культурных, спортивных).



**Санитарные правила к организациям общественного питания
устанавливают:**

санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека **биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания** населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.



1 блок: Требования направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

При организации питания должны соблюдаться следующие требования:

- В каждом учреждении **должна** быть разработана и функционировать программа производственного контроля пищеблока, буфетных и столовых как составная часть программы производственного контроля учреждения, основанный на принципах ХАССП, контроль критических точек на всех этапах (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания); Программа производственного контроля должна быть утверждена руководителем предприятия, Приказами назначены ответственные лица по исполнению.

*- Прием пищевой продукции, **должен** осуществляться при наличии:*

- маркировки, товаросопроводительной документации,
 - сведений об оценке соответствия (декларация, Свидетельство о государственной регистрации, д-ты ветеринарно-санитарной экспертизы - документы подтверждающие качество и безопасность продукции (ст.5 ФЗ №29-ФЗ);
 - При соблюдении условий и режима перевозки (транспортировки) продукции.
- Кулинарные изделия (готовые блюда, напитки), **должны** соответствовать установленным требованиям;
- изготавливать кулинарные изделия в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации, **по технологическим документам.**



- Планировка производственных помещений предприятия **должна обеспечивать** последовательность технологических процессов (исключающих встречные потоки: сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции; использованной и продезинфицированной посуды; посетителей и участвующего в приготовлении продукции персонала);

Помещения должны быть оснащены

- технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов: разрешенных для контакта с пищевой продукцией, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств обеспечивать условия хранения, изготовления, перевозки и реализации пищевой продукции, маркированным любым способом.

Помещения должны быть оборудованы

- раковинами с подводкой горячей и холодной воды, оборудованные смесителями (п.4.4.5. СП 2.1.3678-20, п.2.9. СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- исправными системами холодного и горячего водоснабжения:

Качество и безопасность питьевой и горячей воды должны соответствовать гигиеническим нормативам (п. 75 СанПиН 2.1.3684-21).



- *Хозяйствующие субъекты, осуществляющие водоснабжение и эксплуатацию систем водоснабжения, должны осуществлять производственный контроль качества питьевой и горячей воды, в рамках производственного контроля (п.77СанПиН 2.1.3684-21).*
- *Температура горячей воды в местах водоразбора централизованной системы горячего водоснабжения должна быть не ниже плюс 60 °С и не выше плюс 75 °С (п.84СанПиН 2.1.3684-21).*
- **Помещения должны быть оборудованы и иметь исправные системы:**
- *водоотведения, теплоснабжения, освещения, оборудованы автономной системой приточно-вытяжной вентиляции (СП 2.1.3678-20 п. 4.2.7.);*



- помещениях (приготовлении холодных блюд, порционирования блюд, упаковки и формирования наборов готовых блюд), **должны** иметь бактерицидное оборудование для обеззараживания воздуха;
- москитные сетки **должны** быть установлены на окна в целях предотвращения проникновения насекомых в помещения;
- помещения **должны** быть оснащены приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха в складских помещениях, где осуществляется оборот пищевых продуктов;
- холодильное оборудование - контрольными термометрами;
- внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений **должна быть** выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений;



В помещениях не должно быть насекомых и грызунов и следов их жизнедеятельности.

В соответствии с требованиями п.88 СанПиН 3.3686-21 - *Органы государственной власти субъектов РФ, органы местного самоуправления, ЮЛ и ИП обеспечивают организацию и осуществление дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных мероприятий, направленных на предупреждение возникновения и распространения инфекционных болезней на эксплуатируемых объектах, в том числе посредством привлечения специализированных организаций, осуществляющих дезинфекционную деятельность, и в этих целях проводят:*

- *профилактические (организационные, инженерно-технические, санитарно-гигиенические) мероприятия, предупреждающие заселение объектов грызунами и членистоногими;*
- *обследования с целью определения технического и гигиенического состояния объекта и прилегающей к нему территории;*
- *истребительные мероприятия против грызунов и членистоногих;*
- *профилактическую и очаговую (текущую и заключительную) дезинфекции по эпидемиологическим показаниям;*

** контроль за проведением дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных мероприятий и их эффективностью.*



- В производственных помещениях **не допускается** хранение личных вещей и комнатных растений;
- Все помещения, предназначенные для организации питания, **должны** подвергаться **уборке**;
- Для уборки выделяется отдельный **промаркированный инвентарь**, хранение которого **должно** осуществляться в специально отведенных местах;
- Уборочный инвентарь для туалета **должен** храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений;
- Лица, поступающие на работу **должны проходить профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию** (1 раз в год п. 61,62,75,78 СанПиН 3.3686-21)), предварительные и периодические **медицинские осмотры и вакцинацию**;
- Назначенное ответственное лицо **должно проводить** ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции на наличие:
 - гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела,
 - признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (по форме).



2 блок: Требования направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

- К ним относятся:
- Выполнение требований по перевозке (транспортировке), и хранению пищевой продукции которые **должны** осуществляться при соблюдении температурно-влажностных условий хранения, заявленных предприятием изготовителем продукции;
- Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой пищевой продукции **должны** использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированные);
- Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции **должен** обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках);
- Мытье столовой посуды **должно** проводиться отдельно от кухонной посуды;
- Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования **должны** применяться в соответствии с маркировкой по их применению;
- Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.



Работники производственных помещений предприятий общественного питания **обязаны:**

- **оставлять** в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- **снимать** в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с моющим средством после посещения туалета;
- **сообщать** обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику;
- **использовать** одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.



В организациях не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления **готовых блюд**, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования)
- реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц;
- привлечение лиц, **получающих услуги по уходу с обеспечением проживания**, к приготовлению готовых блюд и раздаче пищи, нарезке хлеба при организации общественного питания в столовых, буфетах-раздаточных;



- Столовые приборы, столовая посуда, перед раздачей **должны** быть вымыты и высушены;
- 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;
- Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, **должны** использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.



3 блок: Требования направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

- при использовании пищевых добавок (при изготовлении кулинарной продукции на пищеблоках) **должно** проводиться с контролем их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами, при соблюдении требований к их хранению;
- **не допускается** хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции;
- **Моющие и дезинфицирующие средства**, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах;
- Дезинфицирующие средства применяются в соответствии с режимом, для борьбы с **бактериальными инфекциями.**



- **Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием:**
 - названия средства,
 - 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.**



требования к сбору ТБО и пищевым отходам определены :

-Сбор пищевых отходов осуществляется отдельно от других медицинских отходов в многоразовые емкости или одноразовые пакеты, установленные в помещениях пищеблоков, столовых и буфетных (СанПиН 2.1.3684-21 п.171).

*- Мусор **должен** собираться в контейнеры, закрывающиеся крышками.*

- Очистка мусоросборников должна проводиться при заполнении 2/3 их объема.

- Контейнерная площадка для сбора твердых коммунальных отходов должна быть с твердым покрытием.

- Размеры площадки должны превышать площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны СП 2.1.3678-20 п. 2.9.-2.10);



В рамках профилактических мероприятия должен быть организован **Производственный бактериологический контроль** санитарного состояния пищевых объектов, который осуществляют в порядке и с периодичностью не реже предусмотренной санитарно-эпидемиологическими требованиями при контроле патогенных микроорганизмов (СанПиН 3.3686-21п.2127-2129), в том числе:

- 2 раза в месяц - в цехах и отделах по производству и перефасовке готовых мясо- и птицепродуктов, яичных продуктов, рыбных продуктов, сыров мягких и рассольных, сыров твердых, салатов из овощей, икры, масла сливочного;
- 1 раз в месяц - на производстве молочных и молочносодержащих продуктов, жировых продуктов, полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы, овощей.



Основные нарушения, при проведении контрольных (надзорных) мероприятий:

- **Нарушения поточности технологического процесса при изготовлении блюд и кулинарных изделий;**
- **Не организован контроль температурно-влажностных режимов хранения продуктов и сырья (отсутствуют приборы контроля);**
- **Несоблюдение требований к санитарному содержанию помещений, обработке оборудования, инвентаря и посуды;**
- **Невыполнение правил личной гигиены (отсутствие допуска по мед.осмотру и гигиенической аттестации, совместное хранение личных вещей, одежды со специальной одеждой);**
- **Несоблюдение дез. режима (снижение концентрации раствора, отсутствие документов на средства);**
- **Неудовлетворительное санитарное состояние помещений;**
- **Приобретение продуктов без документов, удостоверяющих их безопасность и качество;**



БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ