



САНИТАРНО- ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ

Бархатова Ольга Павловна

САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»



ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

27.10.2020

Москва

№ 32

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»



В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2020, № 29, ст. 4504) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2004, № 8, ст. 663; № 47, ст. 4666; 2005, № 39, ст. 3953) п о с т а н о в л я ю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (приложение).

2. Установить срок действия санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" с 1 января 2021 г. до 1 января 2027 г.

3. Признать утратившими силу с 1 января 2021 г.: постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31 "О введении в действие санитарных правил" (зарегистрировано Минюстом России 07.12.2001, регистрационный № 3077);

постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 03.04.2003 № 28 "О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СП 2.3.6.1254-03" (зарегистрировано Минюстом России 23.04.2003, регистрационный № 4447);

Упор не только на безопасность, но и на качество конечного продукта и здоровое питание

Данный СанПиН будет действовать до 01.01.2027

Правила организации питания разделили на разные категории населения:

- взрослое население**
- дети**
- инвалиды и лица, нуждающиеся в особом (лечебно-профилактическом) питании**
- авиапассажиры**

НОВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ВНЕДРЯЕМЫЕ САНПИН 2.3/2.4.3590-20



1. Производственный контроль на принципах ХАССП

Предприятия общественного питания обязаны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общепита (п.2.1. СанПиН)

В производственный контроль должны быть включены:

- организационные мероприятия,
- лабораторные исследования и испытания

2. Маркировка поступающей продукции

Прием пищевой продукции/продовольственного сырья **необходимо производить при наличии:**

- маркировки
- товаросопроводительной документации,
- сведений о подтверждении соответствия продукции: **декларация о соответствии, ветеринарное свидетельство, свидетельство о государственной регистрации**

НОВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ВНЕДРЯЕМЫЕ САНПИН 2.3/2.4.3590-20



3. Документы предприятия общественного питания

Реализация пищевой продукции вне предприятия общественного питания должна осуществляться при наличии документов, подтверждающих ее соответствие (п.2.4. СанПиН):

- *свидетельство о государственной регистрации,*
- *декларация о соответствии*

4. Ассортимент блюд (меню)

Изготовление продукции должно производиться ***в соответствии с ассортиментом,*** утвержденным руководителем, по технологическим документам (технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции). Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, ***должны соответствовать*** их наименованиям, указанным в технологических документах

НОВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ВНЕДРЯЕМЫЕ САНПИН 2.3/2.4.3590-20



5. Транспортирование пищевой продукции и хранение

-Допускается перевозить сырьё, полуфабрикаты и готовую продукцию **вместе** при условии **наличия герметичной упаковки** и **соблюдения температурно-влажностных условий хранения и перевозки;**

-Для предприятий общественного питания, имеющих **менее 25 посадочных мест**, допускается хранение **в одном холодильнике** пищевого сырья и готовой пищевой продукции при условии **их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях;**

-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.

Использование ртутных термометров для измерения температуры не допускается.

6. Маркировка разделочного инвентаря

Разделочный инвентарь **должен быть промаркирован любым способом** . При этом, хранится разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции и обрабатываться **должен отдельно** (п.3.2. СанПиН).

Исключена колода для разруба мяса

НОВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ВНЕДРЯЕМЫЕ САНПИН 2.3/2.4.3590-20



7. Требования к готовой продукции (блюдам)

- Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать **технологическим документам**.
- Для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться **термометры**.

8. Информация о пищевых добавках

- При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и нормами ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». **Информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведений потребителей**.
- При использовании ингредиентов, обладающих **аллергенными свойствами**, необходимо доводить до потребителя сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

НОВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ВНЕДРЯЕМЫЕ САНПИН 2.3/2.4.3590-20



9. Требования к персоналу:

- Запрещено привлекать к изготовлению, порционированию и раздаче блюд персонал, в должностные обязанности которого это не входит.
- При посещении туалета работники обязаны переодеваться (снимать рабочую одежду, головной убор) либо надевать сверху халаты.
- Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения не только профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, но и вакцинации.

(Приказ Минздрава России от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»)

10. Обработка посуды

- Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей;
- Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств

НОВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ВНЕДРЯЕМЫЕ САНПИН 2.3/2.4.3590-20



11. Требования к помещениям

□ Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений общепита должна быть выполнена из **материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку моющими и дез.средствами** и не должна иметь повреждений.

□ **Система приточно-вытяжной вентиляции** производственных помещений **должна быть оборудована отдельно** от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

□ 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.

□ **Для посетителей и работников предприятий** общественного питания должны быть оборудованы **отдельные туалеты с раковинами для мытья рук**.

□ Для предприятий общепита, имеющих **менее 25 посадочных мест**, допускается **наличие одного туалета** для посетителей и персонала с входом, **изолированным от производственных и складских помещений**.

ЧТО ЗАПРЕЩЕНО В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ?



- проживание физических лиц,
- хранение личных вещей и комнатных растений в производственных помещениях
- 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) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции
- заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания
- реализация на следующий день готовых блюд
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни
- хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия
- проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала

СП 2.3.6.3668-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ»



ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

20.11.2020

Москва

№ 36

Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»



В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650; 2020, № 29, ст. 4504) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295; 2005, № 39, ст. 3953) п о с т а н о в л я ю:

1. Утвердить санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» (приложение).

2. Установить срок:

2.1. вступления в силу санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» и пункта 3 настоящего постановления с 01.01.2021;

2.2. действия санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» до 01.01.2027.

Новые санитарные правила вводятся сроком на 6 лет и отменяют действие СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»

По новым правилам организации и предприниматели обязаны:

- над торговыми местами открытой торговой зоны рынка устанавливать навесы для защиты продуктов от атмосферных осадков и прямых солнечных лучей;
- в магазинах, использующих контейнеры, тележки и корзины для самообслуживания покупателей, создать условия для их обработки и хранения отдельно от торгового оборудования и инвентаря;
- размещать нестационарные торговые объекты в местах, имеющих туалет на расстоянии не более 100 метров;
- обеспечить наличие раковины для мытья рук в торговых палатках и киосках. В нестационарных торговых объектах, реализующих непродовольственные товары и упакованную нескоропортящуюся пищевую продукцию могут использоваться кожные антисептики

СП 2.3.6.3668-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ»



п 7.2. В организацию должна приниматься пищевая продукция, сопровождаемая товаросопроводительной документацией, обеспечивающей ее прослеживаемость

Прослеживаемость пищевой продукции (ТР ТС 021/2011) - возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья

п 7.4. Для пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку

Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировка должны сохраняться до момента реализации пищевой продукции

СП 2.3.6.3668-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ»



п. 7.7. Допускается хранение продовольственного (пищевого) сырья и полуфабрикатов промышленного изготовления совместно с готовой пищевой продукцией

при условии, что такое сырье, полуфабрикаты и готовая пищевая продукция упакованы промышленным способом, исключающим их соприкосновение, перекрестное загрязнение и (или) изменение органолептических свойств, а также при условии, что они имеют одинаковые температурно-влажностные параметры хранения при соблюдении условий хранения пищевой продукции, установленных изготовителем

Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов, в том числе пищевая продукция с истекшими сроками годности, должна быть изъята из торгового зала и размещена отдельно от пищевой продукции, предназначенной для реализации потребителю

СП 2.3.6.3668-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ»



п 8.4. Реализация пищевой продукции, не упакованной производителем, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытьё, термическая обработка)

Должна осуществляться в потребительской упаковке, за исключением случаев реализации пищевой продукции через торговые аппараты и (или) дозирующие устройства, исключая непосредственный контакт потребителя с продукцией до осуществления фасовки

п 8.6. Допускается реализовывать вразвес пищевую продукцию, поступившую от производителей в потребительской упаковке или транспортной таре, при условии наличия раковин для мытья используемого торгового инвентаря и мытья рук, а также с учетом соблюдения требований к информации о сроках годности и условиях хранения

Согласно ТР ТС 022/2011 Сведения о товаре, фасование которого осуществляется организациями розничной торговли **в присутствии потребителя**, доводятся до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой пищевой продукции

При фасовании пищевой продукции организациями торговли **в отсутствие потребителя** на упаковке или этикетке должны быть указаны наименование продукции, дата ее изготовления, срок ее годности и условия хранения. Иные сведения доводятся до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой пищевой продукции.



**БЛАГОДАРЮ
ЗА ВНИМАНИЕ!**