Приложение

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32 утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"со сроком действия с 1 января 2021 г. до 1 января 2027 г.

В СанПиН включены требования с учетом особенностей питания всех категорий граждан:

-взрослое;

-детское население;

-инвалиды и лица, нуждающиеся в особом питании;

-питание в детских садах, школах, больницах, социальных и специализированных учреждениях;

-авиапассажиры.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 содержат особые требования, направленные на:

- снижение риска здоровью детей, обусловленного пищевым фактором;
- повышение роли здоровье сберегающей функции питания.

На предприятиях общественного питания должен быть разработан производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания). Процедуры ХАССП изложены в техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).

Что нового прописано в СанПиН 2.3/2.4.3590-20:

При реализации пищевой продукции предприятиями общественного питания вне этих предприятий без оказания услуг общественного питания должны быть документы, подтверждающие их соответствие обязательным требованиям (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии). Предоставление этих документов не требуется при реализации блюд 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.

Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны соответствовать требованиям ст. 14 ТР ТС 021/2011 и обеспечивать:

1) возможность осуществления поточности технологических операций, исключающей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;

2) предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

3) защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, и насекомых;

4) возможность осуществления необходимого технического обслуживания и текущего ремонта технологического оборудования, уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;

5) необходимое пространство для осуществления технологических операций;

6) защиту от скопления грязи, осыпания частиц в производимую пищевую продукцию, образования конденсата, плесени на поверхностях производственных помещений;

7) условия для хранения продовольственного (пищевого) сырья, материалов упаковки и пищевой продукции.

Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

Для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

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 <13> 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.

Мастер-классы (обучающих мероприятий) с участием детей и взрослого населения должны проводиться при создании условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, и под контролем соблюдения технологии приготовления блюд.

Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Допускается совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции при условии наличия *герметической упаковки*.

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.

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, подносов для посетителей.

Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы 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.

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.

В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции должна быть обеспечена противопыльными и бактерицидными фильтрами.

Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, мягкого мороженого, кондитерских цехах, участках порционирования блюд, *упаковки и формирования наборов готовых* блюд должно использоваться бактерицидное оборудование.

При *приготовлении холодных закусок, салатов*, порционировании блюдработники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны использовать одноразовые перчатки.

Не допускается заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке

При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами.. 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

Фритюрные жиры, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, подлежат ежедневному контролю. *Информация о замене фритюрных жиров должна* фиксироваться ответственным должностным лицом в электронном или бумажном виде и *храниться не менее трех месяцев*.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо *вести ежедневную регистрацию показателей* температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и температурно-влажностного режима в складских помещениях *набумажном и (или) электронном носителях*.Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Предприятия общественного питания, осуществляющие кеётеринговые услуги 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.

В приложениях к новому СанПиН 2.3/2.4.3590-20 среди прочего приведены рекомендуемые образцы следующих документов:

гигиенический журнал для сотрудников (Приложение № 1);

журнал учета температуры в холодильном оборудовании (Приложение № 2);

журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 3);

журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 4) – не является обязательным;

журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 5) – не является обязательным.

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки) - это концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Принципы разработки системы ХАССП

Система ХАССП должна разрабатываться с учетом семи основных принципов:

1 - *идентификация* рисков (*опасных факторов*), которые сопряжены с производством продуктов питания на всех этапах производства от сырья до конечного продукта (блюда).

На производстве своего предприятия общественного питания необходимо выделить перечень опасных факторов, которые могут повлиять на безопасность изготавливаемой продукции: химических, биологических, физических и факторов среды обитания.

2 - *выявление критических контрольных точек* в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;

3 - в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать *предельные значения параметров* для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;

4 - разработка системы мониторинга, позволяющая *обеспечить контроль критических контрольных точек* на основе планируемых мер или наблюдений;

5 - *разработка корректирующих действий* и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;

6 - разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;

7 - *документирование* всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Подробнее с принципами разработки ХАССП можно ознакомиться в ГОСТ Р 51705.1-2001. «Государственный стандарт Российской Федерации. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».