**25 ИЗМЕНЕНИЙ В НОВЫХ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛАХ СП 2.3/2.4.3590-20 ДЛЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**.

Новые санитарные правила для предприятий общественного питания СП 2.3/2.4.3590-20, вступают в силу с 1 января 2021 года.

1. Есть позитивные изменения:
* упростили требования к маркировке разделочного инвентаря;
* часть обязательных требований перестали действовать;
* упростили требования к размещению объектов общественного питания в жилых зданиях;
* упростили требования к оборудованию;
* снизили объем требований для объектов питания, имеющих менее 25 посадочных мест;
* требования к ведению журналов и т.д.
1. В СанПиНе появились дополнительные требования:
* обязательная разработка и внедрение процедур ХАССП;
* требования к продукции, реализуемой через доставку, кейтеринг, на вынос (вне предприятия);
* требования к проведению мастер-классов;
* требования к обработке вендинговых аппаратов и т.д.

Давайте рассмотрим подробнее 25 наиболее интересных и важных изменений в новых санитарных правилах для общественного питания — СП 2.3/2.4.3590-20.

Начнем с позитивных моментов и послаблений:

**1. Маркировка разделочного инвентаря.**

Новые санитарные правила допускают маркировку разделочного инвентаря любым удобным способом. Прежние санитарные правила требовали обязательно использовать буквенную маркировку инвентаря («СМ»-сырое мясо, «СР»- сырая рыба, «СО»-сырые овощи, «ВМ»-вареное мясо, «ВР»-вареная рыба, и т.д.) даже при наличии цветовой.

Теперь, маркировка инвентаря должна быть удобной и понятной для персонала. Для удобства можно сделать памятку по маркировке инвентаря.

*Цитата из СП 2.3/2.4.3590-20* *«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:*

*«3.2. 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.»*

**2. Уборные для посетителей и персонала**

Важное изменение для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест: это небольшие кафетерии, булочные, маленькие кондитерские, кафе при АЗС,и т.п.

Для небольших объектов упрощены требования к организации туалетов. Новый СанПиН разрешает наличие общего туалета для посетителей и персонала, но при условии, что вход в уборную изолирован от производственных и складских помещений.

*Цитата из СП 2.3/2.4.3590-20* *«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:*

*«3.7.   В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции 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.»*

**3. Товарное соседство**

В объектах питания, имеющих менее 25 посадочных мест, разрешается совместное хранение в одном холодильнике сырья и готовой к употреблению продукции.  Но только при условии использования закрытых контейнеров и гастроемкостей. Благодаря этому появилась возможность сократить количество холодильного оборудования.

*Цитата из СП 2.3/2.4.3590-20* *«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:*

*«3.2. 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.»*

Прежние санитарные правила (СП 2.3.6.1079-01) допускали такое товарное соседство только в холодильнике суточного запаса.

**4. Требование к отделке помещений**

Изменился пункт с требованиями к отделке производственных помещений. Убрали уточнение, которое смущало многих начинающих предпринимателей, а именно, в прежнем СанПиНе был пункт о том, что стены производственных помещений на высоту не менее чем на 1,7 м необходимо было отделывать облицовочной плиткой или другими материалами, которые выдерживают влажную уборку и дезинфекцию.

Сейчас пункт о требованиях к отделке звучит так:

*Цитата из СП 2.3/2.4.3590-20* *«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:*

*«2.16. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.»*

А вот что сказано в техническом регламенте по поводу отделки помещений.

*Цитата из ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:*

*«Статья 14.Части производственных помещений, в которых осуществляется производство (изготовление) пищевой продукции, должны соответствовать следующим требованиям:*

*2) поверхности стен должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции;»*

**5. Двух- и трех-секционные моечные ванны**

Из санитарных правил убрали обязательное требование об установке двух- и трех-секционных моечных ванн для мытья кухонной и столовой посуды.

Теперь нужно ориентироваться на ТР ТС 021/2011 ст. 10, п. 3, пп. 8.

*Цитата из ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:*

*«3. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:*

*8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;»*

Согласно новым правилам необходимо обеспечить раздельную обработку столовой и кухонной посуды, в соответствии с инструкциями по применению дезинфицирующих средств.

Предприятие общественного питания может самостоятельно выбрать самый безопасный способ обработки посуды исходя из особенностей своего предприятия. Все чаще кухни оборудуют посудомоечными машинами, а многие объекты общепита отказываются от многоразовой посуды в пользу одноразовой.

*Цитата из СП 2.3/2.4.3590-20* *«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:*

*«3.2 … Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.*

*3.10. 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.»*

**6. Обработка сырых яиц**

Из СанПиНа убрали пункт об обязательной обработке сырых яиц. Но это не значит, что яйцо не нужно обрабатывать. В процессе разработки процедур ХАССП предприятие самостоятельно определяет возможные риски и способы их устранения. При этом руководство предприятия несет ответственность изготовление безопасной пищевой продукции в соответствие с требованием ТР ТС 021/2011 (ст. 10, п. 3, пп. 1).

*Цитата из ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:*

*«3. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:*

*1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;»*

**7. Размещение предприятий общественного питания в жилых этажах жилых зданий**

Прежний СанПиН 2.3.6.1079-01 (не действует с 01.01.2021 г.) запрещал открывать кафе, если на этаже размещена хотя бы, одна квартира. То есть весь этаж, должен был быть не жилым.

*Цитата из СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях»:*

*«2.11. При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях.»*

Это требование приводило к судебным разбирательствам между жильцами и владельцами кафе, располагавшимися на первых этажах жилых домов.

Из новых санитарных правил это требование убрали, а СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях» также прекращает свое действие с 1 января 2021 г.

Значит ориентируемся на Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Следует лишь убедится, что деятельность объекта питания не ухудшает условий проживания жильцов. Пригласить специалиста, который сделает замеры и подтвердит отсутствие лишних звуков, запахов и других факторов.

**8. Требования к вытяжной вентиляции**

Прежние санитарные правила (СанПиН 2.3.6.1079-01), требовали выводить шахту вытяжной вентиляции выше конька крыши на 1 метр:

*Цитата из СанПиН 2.3.6.1079-01 «требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (прекратили действие с 01.01.2021 года:*

*«п. 4.4. Шахта вытяжной вентиляции должна выступать над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее 1 м.»*

Такой же пункт, был в СанПиН 2.1.2.2645-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях», но и он прекращает свое действие с 01.01.2021 г.

Теперь ориентируемся на Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Статья 20.

*Цитата из Федеральный закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»:*

*«Статья 20. Санитарно-эпидемиологические требования к атмосферному воздуху в городских и сельских поселениях, на территориях промышленных организаций, воздуху в рабочих зонах производственных помещений, жилых и других помещениях*

*1. Атмосферный воздух в городских и сельских поселениях, на территориях промышленных организаций, а также воздух в рабочих зонах производственных помещений, жилых и других помещениях (далее — места постоянного или временного пребывания человека) не должен оказывать вредное воздействие на человека.*

*2. Критерии безопасности и (или) безвредности для человека атмосферного воздуха в городских и сельских поселениях, на территориях промышленных организаций, воздуха в местах постоянного или временного пребывания человека, в том числе предельно допустимые концентрации (уровни) химических, биологических веществ и микроорганизмов в воздухе, устанавливаются санитарными правилами.*

*3. Нормативы предельно допустимых выбросов химических, биологических веществ и микроорганизмов в воздух, проекты санитарно-защитных зон утверждаются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения о соответствии указанных нормативов и проектов санитарным правилам.*

*4. Органы государственной власти Российской Федерации, органы государственной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления, граждане, индивидуальные предприниматели, юридические лица в соответствии со своими полномочиями обязаны осуществлять меры по предотвращению и снижению загрязнения атмосферного воздуха в городских и сельских поселениях, воздуха в местах постоянного или временного пребывания человека, обеспечению соответствия атмосферного воздуха в городских и сельских поселениях, воздуха в местах постоянного или временного пребывания человека санитарным правилам.»*

Таким образом, главное, чтобы деятельность предприятия общественного питания не ухудшала условия проживания людей. Для подтверждения, следует пригласить специалиста, который сделает замеры и подтвердит соблюдение все требований к условиям проживания в жилых домах. Обеспечить соблюдение требования можно за счет установки системы фильтрации или очистки воздуха.

**9. Декларация о соответствии**

В новые санитарные правила веден отдельный пункт для предприятий общественного питания, которые не оказывают услуги общественного питания, а только реализуют свою продукцию «на вынос» или через доставку. На всю реализуемую таким образом продукцию должны быть документы, подтверждающие их соответствие обязательным требованиям это — декларация о соответствии.

Требование не новое, необходимость декларирования пищевой продукции прописано в ТР ТС 021/2011, оно относится и к продукции общественного питания, реализуемого вне предприятия. Данный пункт вызывал много споров, но теперь он отдельно прописано и в СП 2.3/2.4.3590-20.

*Цитата из СП 2.3/2.4.3590-20* *«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:*

*«2.4. 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.»*

**Таким образом:**

1. Декларация о соответствии нужна на продукцию, реализуемую вне предприятия без оказания услуг общественного питания, на вынос или через доставку.
2. Предоставление декларации о соответствии потребителю не требуется. Т.е. показывать её покупателю не обязательно (только если покупатель сам ее попросит показать).
3. Декларация о соответствии не требуется на продукцию реализуемую и употребляемую на месте продажи, непосредственно в кафе или ресторане.

**По этому вопросу у нас есть отдельное**[**видео**](https://youtu.be/SHcGoNSRiYo)**.**

**10. Мастер-классы в общественном питании**

Впервые в санитарных правилах указаны требования к мастер-классам и обучающим мероприятиям для детей и взрослых, которые проводятся на предприятиях общественного питания.

Такая форма мероприятий становится все более популярной. Требование к их проведению конечно не революционное, но очень важное.

По санитарным правилам, при их проведении необходимо контролировать соблюдение технологии приготовления блюд и обеспечить безопасность пищевой продукции.

Как правило, приготовленные на мастер-классе блюда употребляют на месте, Ваша задача обеспечить их качество, чтобы никто не отравился.

**11. Вендинговые аппараты**

Впервые в санитарных правилах упоминаются аппараты для выдачи пищевой продукции – вендинговые аппараты, кофемашины и т.п.

Рынок вендинговых аппаратов общепита активно развивается. Есть аппараты, которые пекут блины, делают пиццу, разогревают и реализуют готовые блюда.

Требование к обслуживанию аппаратов минимальное – их необходимо обрабатывать в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств.

**12. Изготовление блюд и кулинарных изделий на месте обслуживания**

В современном общественном питании все более активно используется «модульное» оборудование, в котором есть все необходимое для хранения и быстрого приготовления продукции общественного питания (фаст-фуд).

В новых Правилах прописано, что доготавливать полуфабрикаты на месте обслуживания допускается, но при соблюдении условий хранения и сроков годности используемых полуфабрикатов.

*Цитата из СП 2.3/2.4.3590-20* *«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:*

*«2.6. 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.»*

**13. Персонал для уборки туалетов**

Из санитарных правил ушло требование, которое обязывало привлекать отдельный персонал для уборки туалетов. Теперь отдельного уборщика туалетов не требуется.

Чтобы обеспечить производство безопасных блюд, следует организовать работу персонала таким образом, чтобы исключить распространение бактерий из туалета в производственные помещения, и их перенос на готовые блюда и изделия. Обратите на это особое внимание.

**14. Использование одноразовых перчаток**

В новых Правилах уточнили, что перчатки обязательно применять при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок и салатов. Это как раз те этапы приготовления блюд, на которых необходимы дополнительные меры предосторожности, чтобы исключить загрязнение блюд, которые не проходят тепловую обработку. По статистике, именно холодные блюда, салаты и закуски чаще всего становятся причиной отравлений.

*Цитата из СП 2.3/2.4.3590-20* *«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:*

*«3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:*

*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.»*

Прежние санитарные правила обязывали выполнять в перчатках только сервировку и порционирование блюд.

**15. Контроль температуры блюд на линии раздачи**

В новом СанПиНе изменился пункт в отношении контроля температуры блюд на линии раздачи. Это касается преимущественно столовых.

Не то чтобы требование новое, но необходимо уделить особое внимание зоне раздачи блюд.

 В старом СанПиНе была указана минимальная температура подачи блюд:

* горячие блюда (супы, соусы, напитки) не ниже 75 град. C,
* вторые блюда и гарниры — не ниже 65 град. C,
* холодные супы, напитки — не выше 14 град. C.

В новом СанПиНе конкретная температура не указана. Теперь температуру раздачи следует брать из технологических документов – это ТК или ТТК (п. 5.1, п.5.2);

А для контроля температуры блюд на линии раздачи должны использоваться термометры.

*Цитата из СП 2.3/2.4.3590-20* *«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:*

*«5.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.*

*5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.»*

**16. Принципы здорового питания**

В санитарных правилах для услуг общественного питания появился термин «здоровое питание». Этот пункт санитарных правил (п.1.1. СП 2.3/2.4.3590-20) имеет рекомендательный характер, и относится преимущественно к организациям, где соблюдаются научно обоснованные физиологические нормы питания человека.

Это касается питания в дошкольных, образовательных организациях, медицинских организациях, оздоровительных учреждениях, организациях социального обслуживания.  В таких предприятиях установлены определенные нормы потребления на одного человека в сутки.  Также подобные нормы используют при расчете норм пищевого довольствия для военнослужащих, для лиц, находящихся в следственных изоляторах или отбывающих наказание в исправительных учреждениях.

Стоит ознакомится с рекомендациями по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающих современным требованиям здорового питания. Они утверждены Приказом Минздрава России от 19.08.2016 N 614.

**17. Объединение санитарных правил**

Вступившие в силу санитарные правила распространяются на все типы предприятий общественного питания. В СанПиН включены требования к коммерческим предприятиям общественного питания, кафе, бары, рестораны, столовые, буфеты**, питание на транспорте (авиаперевозки и ЖД), а также**учтены требования к питанию в детских садах, школах, медицинских и специализированных социальных учреждениях.

Ранее требования были расписаны в нескольких санитарных правилах, все они утратили силу с 1 января 2021 г. В одном документе объединили требования из 17 разных нормативных актов, регулирующих сферу общественного питания.

**18. Ссылки на технические регламенты, федеральные законы, СанПиНы, приказы**

В новых правилах нет дублирующих требований из различных нормативных документов. Таким образом, требования трактуются однозначно, недвусмысленно.

Если планируете углубленно изучить все требования к общественному питания рекомендуем дополнительно ознакомиться с документами:

В Санитарных правилах есть ссылки на следующие документы:

* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
* ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
* ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
* ТР ТС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»
* Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
* Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
* Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»
* Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза
* СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»
* Приказ Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации»
* Приказ Минздрава России от 23.09.2020 № 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием»

**19. ХАССП обязателен**

В новых санитарных правилах указана необходимость проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР — HazardAnalysisandCriticalControlPoints).

*Цитата из СП 2.3/2.4.3590-20* *«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:*

*«2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР — HazardAnalysisandCriticalControlPoints) , в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.»*

Требование разработать и внедрить процедуры ХАССП на предприятиях общественного питания не является новым. ХАССП обязателен с 2015 года согласно TP ТС 021/2011. Ст. 10.

*Цитата из ТР ТР 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:*

*1. Изготовители, продавцы и лица, выполняющие функции иностранных изготовителей пищевой продукции, обязаны осуществлять процессы ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации таким образом, чтобы такая продукция соответствовала требованиям, установленным к ней настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.*

*2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP — HazardAnalysisandCriticalControlPoints), изложенных в части 3 настоящей статьи.*

Согласно ГОСТ Р 51705.1-2001система ХАССП должна включать в себя:

* Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия в области безопасности пищевой продукции (приказ, политика, намерения).
* Описание предприятия, производства.
* Обязательные предварительные и планово-предупредительные мероприятия (инструкции, журналы, памятки, графики и т.п.), их анализ.
* Выявление и описание опасных факторов.
* Анализ рисков.
* Анализ наличия критических контрольных точек (ККТ). Мониторинг ККТ и Корректирующие действия.
* План ХАССП/листы ХАССП.
* Методы устранение несоответствий.
* Управление документацией.
* Обучение персонала.
* Актуализация процедур ХАССП.

**Рекомендуем**[**подборку видео о ХАССП**](https://www.youtube.com/watch?v=t6ZWY6J3ErA&list=PL-zBomp5ft4MAxW7GTo-_SlbKYnJqBMZn)**.**

**20. Биологические, химические и физические опасные факторы**

Появились три раздела в которых указано, какие требования необходимо соблюдать для предотвращения вредных воздействий биологических, физических и химических опасных факторов (разделы III – V). Это группы опасных факторов, которые необходимо учитывать в разработке процедур ХАССП.

По этому вопросу на нашем канале есть отдельное видео, пройдите по ссылке, там об опасных факторах рассказано более подробно.

**21. Журналы учета.**

Все журналы можно вести в бумажном и/или электронном виде!

В приложениях к новому СанПиНу пять рекомендуемых образцов журналов.

* Гигиенический журнал (сотрудники);
* Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
* Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
* Журнал бракеража готовой пищевой продукции;
* Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
1. Гигиенический журнал (сотрудники). В этом журнале объединили ранее обязательный «журнал здоровья» и «журнал учета гнойничковых заболеваний». Вместо двух журналов – один. Хотя их и раньше объединяли в один.

Каждый сотрудник должен дважды расписаться в этом журнале перед выходом на смену. Он ставит подпись:

* — об отсутствии у него и членов его семью инфекционных заболеваний;
* — об отсутствии ОРВИ и заболеваний кожи рук.

А медицинский работник или ответственное лицо, заведующий производством или шеф-повар, напротив ставит отметку и подпись о допуске сотрудника на смену или о его отстранении.



1. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Он не новый. Как и раньше он необходим для контроля исправности холодильного оборудования и проверки условий хранения пищевой продукции. Этот журнал позволяет снизить риск порчи пищевых продуктов и в случае необходимости своевременно произвести ремонт оборудования.



1. Третий журнал. Это Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Он нужен для контроля условий хранения пищевой продукции в складских помещениях. Он также предполагает, что во всех местах хранения продуктов питания должно быть установлены измерительное приборы для определения температуры и влажности в помещении.



1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Он не является новым, но ВНИМАНИЕ его ведение, согласно новым санитарным Правилам прописано только в разделе с требованиями для медицинских организаций.



1. Пятый журнал. Это Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Этот журнал также не является новым. Его ведение, согласно новым Правилам, также упоминается только в разделе с требованиями для медицинских организаций.



*Цитата из СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»*

*«7.1.3. Выдача готовой пищевой продукции в медицинских организациях должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии), независимо от способа организации обеспечения питания (самой медицинской организацией или сторонней организацией по договору).*

*При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.*

*7.1.13. При нарушении технологии приготовления пищевой продукции, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче в медицинских организациях и организациях социального обслуживания не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции (рекомендуемые образцы приведены в приложениях № 4 и 5 к настоящим Правилам) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.»*

В санитарных правилах приведены образцы всего лишь пяти журналов, НО.

1. В п. 4.3, нового СП 2.3/2.4.3590-20 указано требование фиксировать информацию о замене фритюрных жиров. **Значит, минимум ещё один журнал нужно принимать во внимание.**

*Цитата из СП 2.3/2.4.3590-20* *«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:*

*«4.3.    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.»*

1. Ведение остальных журналов определяет и обосновывает руководство предприятия, в процессе разработки и внедрения процедур ХАССП.

**22. Маркировка дезинфицирующих и моющих средств.**

В новых Правилах появилось требование к маркировке емкостей, в которой хранятся или разводятся растворы моющих и дезинфицирующих средств. Если средство не в таре производителя или отсутствует оригинальная заводская маркировка производителя, то на емкости со средством следует обязательно указывать его название, концентрацию, дату приготовления раствора, и его предельный срок годности.

*Цитата из СП 2.3/2.4.3590-20* *«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:*

*«4.6. 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.»*

**23. Требование к транспортировке пищевой продукции**

Скорректированы требования к транспортировке пищевых продуктов. Теперь допускается совместно транспортировать и доставлять пищевое сырьё, полуфабрикаты, готовую пищевую продукцию, и иные грузы, но при условии:

* — наличия герметической упаковки;
* — при соблюдении условий перевозки по температуре и влажности;
* — исключив соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции при перевозке.

*Цитата из ТР ТР 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:*

*Статья 17. Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции*

*«2. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.»*

*Цитата из СП 2.3/2.4.3590-20* *«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:*

*«3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).»*

**24. Срок действия санитарных правил**

Срок действия санитарных правил с 1 января 2021 года по 1 января 2027 года — всего 6 лет.

Почему это примечательно, дело в том, что обычно санитарные правила по умолчанию действуют 10 лет, затем их заменяют, продлевают или они просто прекращают свое действие. Прежний санпин для общественного питания действовал аж 2001 года – 19 лет.

**25. Контроль условий транспортировки пищевой продукции.**

В новых правилах указали, что при приемке пищевой продукции в организацию общественного питания необходимость обязательно контролировать условия и режим перевозки пищевой продукции (п.2.2);

И в случае нарушения условий и режима перевозки, например температуры, влажности, наличии загрязнений, отсутствии товаросопроводительной документации, маркировки пищевой продукции, то продукция на предприятие не принимается.

Это, пожалуй, 25 самых важных изменений в новых санитарных правилах, которые в первую очередь обращают на себя внимание специалиста.

Поэтому не откладывайте его разработку и внедрение в долгий ящик. Изучите этот важный вопрос и работайте спокойно.