**Комментарии к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"**

Новые требования вступают в силу с 1 января 2021 года.

По заявлению Роспотребнадзора в СанПиН включены требования 17 актов в сфере общественного питания, причем с учетом особенностей питания всех категорий граждан: взрослое, детское население, инвалиды и лица, нуждающиеся в особом питании, а также питание в детских садах, школах, больницах, социальных и специализированных учреждениях, и содержат особенные требования, направленные на снижение риска здоровью детей, обусловленного пищевым фактором, и повышение роли здоровьесберегающей функции питания. При разработке учтен принцип укрупнения и кодификации требований, что привело к их сокращению в 5 раз по сравнению с действующими, при неизменном сохранении обязательных для предотвращения риска для жизни и здоровья санитарно-эпидемиологических требований.

Новый СанПиН разработан с учетом риск-ориентированного подхода и новейших технологий, и современных видов упаковки и сырья, используемых предприятиями общественного питания в процессе изготовления, хранения, транспортировки и реализации продукции общественного питания, исключено дублирование требований других нормативных документов.

К наиболее важным нововведениям Правил можно отнести:

|  |  |
| --- | --- |
| **Новые требования** | **Прежние требования + комментарий** |
| Включение требований о необходимости соблюдения ХАССП. | ТР ТС 021/2011 Глава 3. |
| Рекомендательный характер некоторых положений правил, что предоставляет организации право выбора наиболее приемлемого для нее варианта. | Возможно корректировать объем и периодичность производственного лабораторного контроля, при соблюдении гарантированной безопасности по контролируемым показателям. |
| Возможность оформления документов в электронном виде. | Ранее допускалось ведение только на бумажном носителе. В электронном виде допускается вести: «Гигиенический журнал» (допуск к работе персонала; «Журнал регистрации температурного режима холодильного оборудования»; «Журнал учета фритюрных жиров». |
| Предусмотрены общие требования к приему пищевой продукции и сырья. | Требование не является новым, поскольку содержит отсылку к положениям ТР ТС021/2011, в соответствии с которыми должна быть оформлена маркировка и товаросопроводительная документация на продукцию. |
| Предусмотрено требование о соответствии изготавливаемой на предприятии продукции положениям Технических регламентов. | Следовательно, возрастает административная ответственность для юридических и должностных лиц за продукцию не соответствующую требованиям ТР ТС. |
| Наличие документов, подтверждающих безопасность пищевой продукции (свидетельство о госрегистрации и декларация о соответствии) НЕ требуется при оказании услуг общественного питания, в том числе при:  - доставке потребителю;  - продаже на вынос;  - кейтеринге. | Ранее данного исключения предусмотрено не было. |
| Предусмотрено аналогичное СП 2.3.6.1079-01 требование к планировке производственных помещений для обеспечения поточности процессов. | В новых Правилах оно дополнено ссылкой на ст.10, 14 ТР ТС 021/2011. |
| Общее требование о необходимости соблюдения поточности технологических процессов дополнено целью - обеспечение химической, биологической и физической безопасности. | Для примера: при отсутствии четко прописанного режима мытья столовой или кухонной посуды (количество секций ванн, концентрация моющего средства) данные нарушения будут трактоваться как не соблюдение ХАССП, в части контрольно-критических точек, специалисты РПН будут брать смывы с поверхностей посуды на наличие патогенной микрофлоры или остаточное количество моющего средства, при неудовлетворительных результатах данное требование будет расцениваться как нарушение режимов мытья посуды и не соблюдение процедуры ХАССП в части определения контрольно-критических точек (ККТ – мытье посуды (угроза: биологический и химический фактор). Аналогично и с маркировкой инвентаря и оборудования. Соответственно, предприятию дана возможность самостоятельно разрабатывать режимы мытья, маркировки при соблюдении требований поточности технологических процессов обеспечивающих безопасность выпускаемой продукции и условий труда. |
| Оценка соблюдения рекомендательных норм не может являться частью государственного федерального надзора. | Данное требование не позволяет игнорировать рекомендованные нормы.  Для примера: 1) нельзя полностью отказаться от производственного лабораторного контроля готовой продукции, условий труда и.т.д, возможно, снизить периодичность, объем исследований. 2) В правилах приведены рекомендованные формы журналов «Гигиенический журнал», «Журнал регистрации температурного режима холодильного оборудования» это дает возможность корректировки самой формы документа, не исключая самого принципа требования – «допуск к работе», «регистрация температуры». |
| На каждом предприятии должен быть ассортимент блюд (меню), утверждённый руководителем. | Ранее требовалось для детского питания. |
| Работники, поступающие на производство, должны соответствовать требованиям по вакцинации. | Не является нововведением.  Ранее и сейчас регламентируется п.18.3 СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» а именно: перечень инфекционных болезней, иммунопрофилактика которых предусмотрена национальным календарем профилактических прививок и календарем профилактических прививок по эпидемиологическим показателям, утверждается в порядке, установленном законодательством РФ. |
| Можно перевозить сырьё, полуфабрикаты и готовую продукцию вместе при условии наличия герметичной тары и соблюдения температурно-влажностных условий. | Ранее допускалось перевозить сырьё, полуфабрикаты и готовые продукты раздельно. |
| Сырьё и готовые продукты должны обрабатываться на разных столах разным инвентарём. | Ранее, и сейчас регламентируется требованием к поточности технологических процессов, исключающих пересечение сырой и готовой продукции. Обработка сырья и изготовление из него полуфабрикатов может проводиться в одном помещении при обеспечении зонирования и раздельного инвентаря. Например, возможно объединение первичного и вторичного овощных цехов при правильном зонировании. |
| Допускается хранение сырья и готовой продукции в одном холодильнике при наличии герметично закрытых контейнеров и гастроёмкостей. | Ранее требовалось раздельное хранение. |
| Запрещено привлекать к изготовлению блюд персонал, в обязанности которого это не входит. | Для примера: запрещается привлечение мойщиков посуды, уборщиков помещений и.т.д., для приготовления в качестве поваров. |
| Использование ртутных термометров при организации питания не допускается. | Не регламентировалось |
| Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам. | Ранее прописывалась в санитарных правилах, теперь согласно ТТК. |
| Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °C до +6 °C. | Ранее хранение подразумевало не считать выходные и праздничные дни. |
| Среднесуточные наборы пищевой продукции:  Печень 20/25 г  Яйцо 1шт/1 шт  Сахар -25/30г  Овощи 180/220г | Печень – в составе «Мясо»  Яйцо 0,5шт/0,6шт  Сахар 37/47г  Овощи 202/260г |
| Распределение в % отношении основных веществ – завтрак 20,  Второй звтрак 5%  Обед 35%  Полдник 15% (или уплотненный полдник 30%) Итого 90% от суточного рациона.  Ужин 25%  Допускается отклонение +-5% | Завтрак 20-25%  Второй завтрак 5%  Обед 30-35%  Уплотненный полдник 30-35%  Допускалось отклонение +-10% |
| При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно | Допускается питание без второго завтрака. Т.е. фрукты выдавать в первый завтрак |
| Таблица 4 регламентирует наличие ужина при 12-часовом режиме пребывания. Допускается уплотненный полдник с калорийностью 30% | Допускался уплотненный полдник, калорийность не регламентировалась, складывалась из полдника + ужина. |
| Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.  Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). | Не регламентировалось |

**С вступлением в действие санитарных правил в интернете появились «Анализы / сравнения» прежних и новых правил, приводятся примеры утративших силу требований. При разработке данных правил, учтен принцип укрупнения и кодификации требований, что привело к их сокращению в 5 раз по сравнению с прежними, при неизменном сохранении обязательных для предотвращения риска для жизни и здоровья санитарно-эпидемиологических требований (исключена двойная трактовка требований в разных нормативных документах, в правилах приводится ссылка на первоисточник).**

|  |  |
| --- | --- |
| **Чего нет в СанПиН** | **Нормативный документ** |
| Требования к мусорной площадке на территории (бетонное основание, крытая площадка, устройства для слива). | Регламентируется Федеральным законом "Об отходах производства и потребления" от 24.06.1998 N 89-ФЗ, Статья 13.4. Требования к местам (площадкам) накопления отходов, п.1 Накопление отходов допускается только в местах (на площадках) накопления отходов, соответствующих требованиям законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и иного законодательства Российской Федерации. |
| Температура горячей воды не менее 65 градусов. | Мытье посуды является ККТ программы ХАССП, нарушения будут фиксироваться путем взятия смывов с поверхностей посуды на наличие патогенной микрофлоры.  СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"  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. |
| Запрет использования для нужд производства воды из отопительных систем. | Для общественного питания вода должна соответствовать СанПиН 2.1.4.1074-01, нарушения будут фиксироваться путем проведения лабораторных испытаний качества воды.  Для детского питания - СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", п.2.6.4. Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей. |
| Запрет на работу при отключении водоснабжения. | Допускается работа при соблюдении требований безопасности: доставка готовой продукции, одноразовая посуда, использование антисептиков, бутилированная вода. |
| Требование наличия сифонов и воздушного разрыва. | При условии безопасного функционирования системы канализации и водоотведения, исключающих порыв канализационных стоков через сифоны. (например, установка возвратного клапана и.т.п). |
| Требование наличия трапов в производственных помещениях. | При условии безопасного функционирования системы канализации и водоотведения, исключающих порыв канализационных стоков через сифоны. (например, установка возвратного клапана и.т.п) |
| Требование обязательного присутствия естественного освещения. | При соблюдении норматива освещенности рабочих мест в соответствии со «Специальной оценкой условий труда» |
| Требование обеспечения мойщицы именно ветошью. |  |
| Конкретные обозначения для маркировки ножей и досок. | Общее требование о необходимости соблюдения поточности технологических процессов дополнено целью - обеспечение химической, биологической и физической безопасности. исключающих пересечение сырой и готовой продукции. |
| Прямой запрет на использование посуды со сколами. | Для детского питания - СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", п.2.4.6.2 Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. |
| Чёткая инструкция о порядке мытья посуды и количестве секций в мойке для мытья посуды. | Мытье посуды является ККТ программы ХАССП, нарушения будут фиксироваться путем взятия смывов с поверхностей посуды на наличие патогенной микрофлоры.  СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"  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. |
| Норматив хранения посуды на высоте не менее 0,5 метров от пола. |  |
| Требование хранения чистой посуды в перевёрнутом виде. |  |
| Требование хранения чистой посуды на перфорированных стеллажах. |  |
| Запрет на губки. |  |
| Требование наличия инструкции о мытье посуды. |  |
| Требование о хранении муки и крупы на высоте не менее 15 см от пола. |  |
| Инструкция по обработке яиц. |  |
| Конкретное требование дезинфицировать мусорные баки. |  |