

Вопрос: Требования к общественному питанию по СанПиН 2022 года

С 01 января 2021 г. вступили в действия новые санитарно-эпидемиологических правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Данные правила продолжают действовать в 2022.

К предприятиям в сфере общепита в 2022 году предъявляются следующие требования по СанПиН:

- Требования к работе инженерных систем: канализации, водоснабжения. Законодатель в 2022 году указывает на то, что они должны находиться в исправном состоянии, исключая риски случайного загрязнения продуктов или готовой продукции, предназначенной для продажи (п.2.15).
- Ограничения на проведение отделочных и ремонтных работ в заведениях общепита – в 2022 году они не могут проводиться одновременно с выпуском пищевой продукции (п.2.20).
- Нормы, регламентирующие условия проведения мастер-классов и других обучающих мероприятий (п.2.24).
- Запрет на привлечение к выпуску готовых блюд, упаковке и подготовке их к продаже работников организации, чьи должностные обязанности не предусматривают решение данных задач (п. 3.5.7).
- Ведение журнала (в традиционном бумажном или электронном формате) регистрации температурно-влажностного режима в помещениях, используемых для хранения продуктов (склады, холодильные камеры и т.д.) (п.3.8).
- Положения, устанавливающие требования к регулярной влажной уборке и дезинфекции машин для приготовления напитков, оборудования и аппаратов по автоматической раздаче еды (п.3.11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).
- Положения, регламентирующие порядок выполнения дезинфекции водозаправочных емкостей, которые используются вагонами–ресторанами (п.3.12).
- Нормы общественного питания, устанавливающие в 2022 году требования к оснащению термометрами и приборами для контроля за влажностью воздуха складских помещений и холодильного оборудования т (п.3.13).
- Условие о размещении в свободном доступе информации о добавлении в блюда ингредиентов, способных стать причиной развития аллергических реакций (п.4.2).
- Запрет на выпуск блюд или хранение продуктов питания в помещениях, в которых выполняется дезинсекция или дератизация, а также присутствие во время этих мероприятий в заведении общественного питания посетителей или сотрудников, выполняющих другие виды работ (п.4.4).
- Требование об обязательной маркировке емкостей с моющими, чистящими и дезинфицирующими составами (п.4.6).
- Запрет СанПиН на использование на территории предприятий общепита в 2022 году ртутных градусников (п.4.7).
- Требование по документальному оформлению внутренних правил организации услуг кейтеринга (п.6.1.2.).
- Для отделки помещений следует использовать строительные материалы, устойчивые к влаге, перепадам температуры, моющим и чистящим средствам (п.2.16).

- Не допускается нахождение в помещениях общепита грызунов, насекомых, домашних животных. Кроме того, Правила не разрешают проживание физ.лиц на территории кафе, баров, столовых, ресторанов (2.23).
Для недопущения паразитарного или микробиологического загрязнения продуктов питания все заведения, реализующие услуги питания, должны позаботиться о наличии, как минимум двух туалетов, предназначенных для сотрудников заведения и его гостей. В туалетах необходимо предусмотреть наличие раковины для мытья рук (п.3.7). Исключением являются небольшие кафе, с количеством посадочных мест не более 25 – для них разрешается использование одной санитарной комнаты для гостей и сотрудников.

ТРЕБОВАНИЯ К ПИТАНИЮ

1. Ведение электронного или бумажного журнала осмотра сотрудников на предмет выявления у них признаков инфекционных заболеваний (п.2.22).
2. Предприятия, не имеющие цехового деления, для обработки сырья, работы с полуфабрикатами и приготовления блюд, должны использовать отдельные зоны, инвентарь и оборудование (п.3.3).
3. На территории предприятий общепита запрещено проживание физ.лиц или нахождение домашних животных. Также запрещается хранение в производственных помещениях личных вещей сотрудников (п.2.23).
4. Посуда и разделочный инвентарь, которые используются для приготовления пищи, должны иметь маркировочные ярлыки. Для столовой и кухонной посуды, подносов должно быть организовано раздельное мытье (п.3.2).
5. Предприятия общественного питания, обслуживающие детские учреждения, обязаны реализовать готовую продукцию, в течение двух часов с момента приготовления. Не допускается подогрев готовой еды (п.8.7.4).
6. Влажная уборка в организациях общественного питания с использованием моющих и дезинфицирующих средств должна проводиться ежедневно. Столы, за которыми обедают гости, должны протираться после каждого использования (п.2.16).
7. Все предприятия общепита должны быть оборудованы системами канализации, водопровода, вентиляции и кондиционирования. При отсутствии подачи воды обслуживание потребителей приостанавливается.
Новые требования и правила работы организаций общепита действуют до 2027 года.

Требования к сотрудникам общепита

В 2022 году согласно положениям 5.2.22 нового СанПиН общественного питания СП 2.3/2.4.3590-20 все сотрудники, которые занимаются приготовлением блюд на предприятиях общепита, должны ежедневно осматриваться ответственным должностным лицом, на предмет выявления признаков инфекционных и кожных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в журнал. Все сотрудники соблюдают правила личной гигиены – моют руки с мыльными растворами, своевременно информируют руководство о заражении инфекционными заболеваниями, носят специальную одежду. В производственных помещениях запрещается курение и прием пищи.

Вновь принятые на работу лица, должны соответствовать требованиям действующего законодательства РФ относительно прохождения периодических и предварительных медосмотров, вакцинации, гигиенической подготовки и аттестации по ней (п.2.21).

Новые правила организаций общественного питания на принципах ХАССП

ХАССП представляет собой унифицированную систему идентификации, оценки, управления опасными факторами, способными воздействовать на пищевую продукцию.

Главной задачей принципов ХАССП, реализуемых на предприятиях общественного питания, является предупреждение различных рисков еще до момента их появления.

После вступления в силу новых санитарно-эпидемиологических правил все предприятия РФ, работающие в сфере общественного питания в 2022 году, должны выполнять регулярный производственный контроль по системе ХАССП:

1. Анализ рисков. Установление потенциально опасных факторов, действующих на различных этапах производственного процесса. Анализ рисков выполняется не столько для выявления опасных факторов, сколько для разработки эффективных мер, позволяющих предотвратить негативные последствия их воздействия.
2. Выявление критических точек производственного процесса, нуждающихся в особенно строгом производственном контроле.
3. Определение критических пределов для установленных контрольных точек. Успешная реализация этого этапа позволит выявить лимиты и предельные значения опасных факторов, при которых их негативное воздействие выходит из-под контроля.
4. Разработка и внедрение процедур мониторинга на каждой критической точке.
5. Разработка и утверждение плана мероприятий, на случай если воздействие опасных факторов и их последствия выходят из-под контроля.
6. Документальное оформление всех перечисленных выше операций и процедур.
7. Контроль и ревизия результатов применения принципов ХАССП на предприятиях общественного питания.

Рассмотренная система реализации принципов ХАССП является ориентировочной и рекомендованной. Организации общепита вправе внести в нее изменения и дополнения в соответствии с особенностями своей работы.

Сроки хранения

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 2022 года устанавливает следующие требования к срокам хранения продуктов и готовых блюд для предприятий общепита:

- Готовая продукция, требующая разогревания перед употреблением, не может находиться на линии раздачи более 3 часов (п.3.5.1).
- Готовые блюда не могут реализовываться на следующий день после приготовления (п.3.5.4).

Срок хранения и годности быстрозамороженных блюд устанавливается в соответствии с требованиями и условиями, указанными на маркировке (п.7.2.4).

Гигиенический журнал и журнал здоровья по СанПиН в 2022 году

В соответствии с п.2.22 нового СанПиН 2022 года результаты ежедневного медицинского осмотра сотрудников предприятий общественного питания, занимающихся приготовлением готовых блюд, должны заноситься в специальный Гигиенический журнал (приложение 1 СанПиН). Законодатель допускает ведение такого журнала не только в бумажном, но и в электронном виде. Список работников, занесенных в журнал в день осмотра, должен соответствовать списку и количеству работников, которые работают в организации в этот день.

В Гигиеническом журнале заполнению подлежат 8 столбцов:

- № по п/п;

- Дата проведения медицинского осмотра;
- ФИО работника, прошедшего осмотр;
- Должность работника;
- Отметка об отсутствии у работника признаков инфекционных заболеваний;
- Отметка об отсутствии у работника признаков кожных заболеваний;
- Отметка о результатах медицинского осмотра – «допущен» или «отстранен»;
- Подпись ответственного должностного лица, проводившего медицинский осмотр.

К СВЕДЕНИЮ

В процессе осмотра необходимо также уточнить об отсутствии признаков инфекционных и кожных заболеваний у членов семьи работника.

СанПиН организации общественного питания в общеобразовательных учреждениях

В соответствии с п.8.1.3. СанПиН организациям, осуществляющим питание детей и подростков в 2022 году, необходимо разрабатывать соответствующее меню, которое утверждается руководителем предприятия. В зависимости от режима работы детского учреждения (школы, д/с) меню разрабатывается на период до двух недель, с учетом особенностей питания детей разных возрастных групп.

Образец меню приводится в Приложении 8 к санитарно-эпидемиологическим Правилам. Законодатель допускает внесение изменений в рекомендованное меню исходя из национальных, религиозных, климатических и территориальных особенностей региона, в котором находится детское учреждение. Для обогащения блюд детского меню микроэлементами допускается использование специальных пищевых продуктов и напитков промышленного производства (например, витаминизированных соков). Для профилактики йододефицита у учащихся школ и детских садов при приготовлении блюд и кулинарной продукции должна использоваться йодированная соль (п.8.1.6)

ВНИМАНИЕ

Положения пункта 8.1.7 нового СанПиН общественного питания устанавливают, что ежедневное меню с указанием полного наименования блюда, его калорийности и массы одной порции, должно размещаться в свободном для родителей и детей доступе (на стендах объявлений в холле учреждения или столовой, на официальном сайте организации общественного питания и т.д.).

Требования к складским помещениям

Новые санитарно-эпидемиологические правила предъявляют несколько основных требований к складским помещениям, которые используются организациями общественного питания. В частности, из положений п.3.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 следует, что помещения, используемые в качестве склада должны иметь вход, изолированный от туалета.

Кроме того, п.3.13 устанавливает обязательное требование относительно оснащения складских помещений в 2022 году контрольными термометрами и приборами для контроля влажности воздуха. Эта мера по задумке законодателя должна предотвратить возможное появление в местах скопления скоропортящихся продуктов болезнетворных микроорганизмов. Для контроля за температурно-влажностным режимом на уполномоченное должностное лицо заведения возлагается обязанность по ежедневным измерениям параметров температурно-влажностного режима и занесения их в соответствующий журнал.

Вентиляция по СанПиН общественного питания в 2022 году

Для производственных цехов предприятий общепита в 2022 году должна оборудоваться автономная вентиляционная система, которая не может сообщаться с основной вентиляцией здания (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.12). Дополнительной локальной вытяжкой оборудуются все участки, на которых используются источники выделения тепла, влаги или пылевых частиц (п.2.13).

В кондитерских цехах вентиляционная система должна иметь бактерицидные и противопыльные фильтрующие элементы (п.2.14). Для поддержания оптимальных параметров микроклимата в помещениях организаций общественного питания, используемых для приготовления холодных и мясных блюд, мороженого, на участках упаковки требуется установка специального бактерицидного оборудования, рекомендованного СЭС.

Температурный режим по СанПиН

Для контроля за температурным режимом на складах, внутри холодильных камер, на линиях раздачи предприятиями общепита в 2022 году должны использоваться спиртовые или электронные термометры (п.5.1 и п.3.13 СанПиН). Результаты температурного контроля регистрируются в специальных журналы (см.Приложение № 2 Правил). Отдельное внимание уделяется законодателем температуре супов, вторых блюд, гарниров – согласно п.5.2 Правил она должна соответствовать утвержденной технологической документации и быть комфортной для человека.

ВНИМАНИЕ

При обслуживании выездных мероприятиях (кейтеринг) и организации питания во время полетов пищевая продукция должна упаковываться в изометрические контейнеры, обеспечивающие ей оптимальный режим хранения.

Список моющих и дезинфицирующих средств разрешенных для общественного питания

Для проведения влажной уборки и дезинфекции в столовых допускается применение только тех моющих и дезинфицирующих средств, которые разрешены для использования предприятиями общепита. В частности, в Письме Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от № 02/230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций» указывается, что для влажной уборки и дезинфекции могут использоваться следующие средства:

1. Хлорактивные — Белизна-3 (ОАО «Химпром», РФ); Хлормисепт (ООО Полисепт», РФ); Хлорэффект (ЗАО ЗГФ «Витар», РФ) и др.
2. Кислородактивные – медицинская перекись водорода (ОАО «Усольехимпром», РФ); ПВК (ОАО «Синтез», РФ) и др.
3. Катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) — Дезэффект (ЗАО «Центр дезинфекции», РФ); Ника-дез, Ника-септ (ООО НПФ Геникс, РФ).
4. Полимерные производные гуанидина — Фогуцид нео (ООО «Алвида А», РФ); Дезофран (ООО «Макферон», РФ).

В качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств, используемых для обработки небольших по площади поверхностей в 2022 году допускается использование изопропилового (концентрация от 70%) или этилового (концентрация от 75%) спирта.

Штрафы за несоблюдение СанПиН общественного питания в 2022 году

Штрафные санкции за нарушение санитарно-эпидемиологических требований руководителями и сотрудниками предприятий общественного питания предусмотрены ст.6.6 КоАП РФ. Законодатель предусмотрел наказание за несоблюдение требований СанПиН организаций общественного питания для различных категорий нарушителей:

Категория нарушителей	Наказание по <u>ст.6.6</u> КоАП РФ
Юридические лица	От 30 000 до 500 000 р. или административное приостановление деятельности организации на срок до 3 месяцев.

Проверки по несоблюдению СанПиН общественного питания

Плановая проверка организаций общественного питания на предмет соблюдения требований СанПиН осуществляется с периодичностью 1 раз в 3 года. О ее проведении владелец заведения должен уведомляться не менее, чем за 3-е суток до прихода проверяющих.

При поступлении жалоб от клиентов или сотрудников надзорные органы вправе организовать внеплановую проверку организации. Обязательным условием для проведения таких надзорных мероприятий является получение санкции прокуратуры. О внеплановой ревизии хозяин кафе или ресторана узнает за сутки. Выездные проверки могут длиться от 15 до 20 дней, но в некоторых случаях этот срок может быть увеличен до 50 дней. В соответствии с ч.11.1 ст.9 ФЗ № 294 от 26.12.2008 плановые проверки предприятий общепита осуществляются на основании проверочных листов, представляющих собой список контрольных вопросов.

Наиболее частые нарушения

К наиболее частым нарушениям СанПиН со стороны организаций общепита в 2022 году являются:

1. Отсутствие у персонала медицинских книжек либо несвоевременное прохождение сотрудниками заведения планового медосмотра – п.13.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Отсутствие отдельного туалета для гостей заведения – п.3.14.
3. Пересечение «потоков» движения продуктов и готовой пищевой продукции, чистой и грязной посуды, официантов и клиентов – п.п. 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 8.4.
4. Использование досок и ножей без соответствующей маркировки – п.6.5.
5. Нарушение товарного соседства – п.7.11.
6. Отсутствие вытяжки и вентиляции или эксплуатация вентиляционных систем, не соответствующих требованиям Правил – п.п. 4.4, 4.5 и 4.6
7. Нахождение в помещении животных – п. 2.5.
8. Хранение личных вещей работников в помещениях, предназначенных для приготовления пищи – п. 2.5.