



**Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека
Управление Роспотребнадзора по Свердловской области**

**САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"**

Главный специалист- эксперт отдела надзора
по гигиене питания
и защиты прав потребителей на
потребительском рынке продуктов питания
Управления Роспотребнадзора по Свердловской области
Ведерникова Ольга Александровна

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ И "РЕГУЛЯТОРНАЯ ГИЛЬОТИНА»

Федеральный закон от 31.07.2020 N 247-ФЗ "Об обязательных требованиях в Российской Федерации"

Статья 15. Обеспечение реализации положений настоящего Федерального закона ("регуляторная гильотина")

части
1,2,3,4

Постановление Правительства РФ от 31.12.2020 N 2467 "Об утверждении перечня нормативных правовых актов и групп нормативных правовых актов Правительства Российской Федерации, нормативных правовых актов, отдельных положений нормативных правовых актов и групп нормативных правовых актов федеральных органов исполнительной власти, правовых актов, отдельных положений правовых актов, групп правовых актов исполнительных и распорядительных органов государственной власти РСФСР и Союза ССР, решений Государственной комиссии по радиочастотам, содержащих обязательные требования, в отношении которых **не применяются положения частей 1, 2 и 3 статьи 15 Федерального закона "Об обязательных требованиях в Российской Федерации""**



ПРАВИТЕЛЬСТВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 31 декабря 2020 г. № 2467
МОСКВА

Об утверждении перечня нормативных правовых актов и групп нормативных правовых актов Правительства Российской Федерации, нормативных правовых актов, отдельных положений нормативных правовых актов и групп нормативных правовых актов федеральных органов исполнительной власти, правовых актов, отдельных положений правовых актов, групп правовых актов исполнительных и распорядительных органов государственной власти РСФСР и Союза ССР, решений Государственной комиссии по радиочастотам, содержащих обязательные требования, в отношении которых не применяются положения частей 1, 2 и 3 статьи 15 Федерального закона "Об обязательных требованиях в Российской Федерации"

В соответствии с частью 4 статьи 15 Федерального закона "Об обязательных требованиях в Российской Федерации" Правительство Российской Федерации постановляет:

1. Утвердить прилагаемый перечень нормативных правовых актов и групп нормативных правовых актов Правительства Российской Федерации, нормативных правовых актов, отдельных положений нормативных правовых актов и групп нормативных правовых актов федеральных органов исполнительной власти, правовых актов, отдельных положений правовых актов, групп правовых актов исполнительных и распорядительных органов государственной власти РСФСР и Союза ССР, решений Государственной комиссии по радиочастотам, содержащих обязательные требования, в отношении которых не применяются положения частей 1, 2 и 3 статьи 15 Федерального закона "Об обязательных требованиях в Российской Федерации" (далее - перечень).

2

2. При необходимости изменения после 1 января 2021 г. включенного в перечень нормативного правового акта Правительства Российской Федерации такой нормативный правовой акт признается утратившим силу в установленном Правительством Российской Федерации порядке, а федеральный орган исполнительной власти разрабатывает проект нового нормативного правового акта Правительства Российской Федерации в соответствии с положением Федерального закона "Об обязательных требованиях в Российской Федерации".

3. При необходимости изменения после 1 января 2021 г. включенного в перечень нормативного правового акта федерального органа исполнительной власти такой нормативный правовой акт признается утратившим силу, а федеральный орган исполнительной власти принимает новый нормативный правовой акт в соответствии с положениями Федерального закона "Об обязательных требованиях в Российской Федерации".

4. Пункты 89, 90, 95, 96, 113, 1045 - 1056, 1058, 1059, 1061, 1064 - 1077, 1079 - 1094, 1096 - 1108, 1110 - 1131, 1133 - 1159, 1161 - 1217, 1219 - 1227 перечня действуют до 1 марта 2021 г.

5. Пункт 169 перечня действует до 17 марта 2021 г.

6. Пункт 245 перечня действует до 1 апреля 2021 г.

7. Пункты 4, 100, 102, 103, 125, 207, 228, 340, 369, 371, 372, 478, 479, 558, 561 - 569, 571 - 578, 582, 837, 853, 909, 954, 1229, 1232 - 1234, 1236, 1237, 1242 - 1244, 1246 - 1250, 1252, 1253 и 1263 перечня действуют до 1 сентября 2021 г.

8. Пункты 14, 92, 159, 677, 679, 714, 763, 1044, 1057, 1060, 1062, 1063, 1078, 1095, 1132 и 1228 перечня действуют до 1 января 2022 г.

9. Пункты 112, 115, 116, 119 - 124, 126 - 134, 373 - 379, 470, 480, 481, 570, 607 - 632, 654, 655, 657, 658, 959, 961, 963 - 974, 977, 978, 986, 987, 989 - 993, 996, 997, 999, 1002, 1004, 1007 - 1020, 1022 - 1026, 1032 - 1043 перечня действуют до 1 марта 2022 г.

10. Пункт 826 перечня в части актов исполнительных и распорядительных органов государственной власти РСФСР и Союза ССР действует до 1 июля 2022 г.

11. Пункты 662, 664, 666 - 668 перечня действуют до 1 сентября 2022 г.

12. Настоящее постановление вступает в силу с 1 января 2021 г.

Председатель Правительства Российской Федерации



М.М.Мишустин

Требования законодательства к обороту пищевых продуктов регламентированы НД:

- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

Документы, утратившие силу с 01.01.2021:

- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 N 31 (СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»)
- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 N 3 (СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»)
- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45 (СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»)
- раздел 14 главы I СанПиН 2.1.3.2630-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность" и др.

Постановление Главного государственного санитарного врача
РФ от 27.10.2020 N 32

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

- 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.
- устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний.

Документы, утратившие силу с 01.01.2021:

- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 N 31 (СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»)
- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 N 3 (СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания»)
- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 N 45 (СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»)
- раздел 14 главы I СанПиН 2.1.3.2630-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность" и др.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

1. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания (планировка производственных помещений, приемка сырья, качество и безопасность блюд, последовательность и поточность технологических процессов, размещение предприятий общественного питания, требования к вентиляции и т.д.)
2. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов (транспортировка пищевой продукции, изготовление в цехах, требования к обработке оборудования, требования к реализации готовых блюд, приготовление блюд на мангалах и жаровнях на улицах, требования к обработке посуды и инвентаря)
3. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов (использование пищевых добавок, использование фритюрных жиров, хранение моющих и дезинфицирующих средств)
4. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов (реализация потребителю готовых блюд – в соответствии с технологическими документами)

Основные разделы:

- Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг)
- Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения (питание пациентов в медицинских организациях и организациях социального обслуживания, осуществляющих обслуживание в стационарных условиях, организации питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации)
- Особенности организации общественного питания детей

Особенности СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Раздел II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

- п. 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)
- п.2.10 - Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде (**КоАП РФ ст. 6.3, 6.4, 6.5 Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к питьевой воде**)
- п.2.11 - При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях

Раздел II. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

- п. 2.15 - Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.
- п. 2.17. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории (ст.16 ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.1.3684-21)
- п. 2.21 - 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, установленным законодательством Российской Федерации

III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

п. 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 (ст.17 ТР ТС 021/2011). 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).

п. 3.5 - Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

п. 3.5.1. нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

п. 3.5.3. 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

Раздел IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

п. 4.2 При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами (п.п14 п.4 ст.4 ТР ТС 022/2011) необходимо доводить до потребителя сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Раздел VI. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг)

6.1.5. Доставка пищевой продукции предприятиями общественного питания для кейтерингового обслуживания должна производиться в изотермических емкостях с прикрепленным или наклеенным маркировочным ярлыком. На ярлыке должны быть указаны:

6.1.5.1. название, адрес предприятия общественного питания;

6.1.5.2. дата и час изготовления пищевой продукции, время окончания раздачи;

6.1.5.3. наименование пищевой продукции;

6.1.5.4. фамилия, имя и отчество (при наличии) ответственного лица.

Ярлыки должны сохраняться до конца обслуживания мероприятия. Срок хранения горячих блюд в изотермических емкостях не должен превышать 3 часа (включая время их перевозки).

VII. Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения

- организации питания пациентов в медицинских организациях и организациях социального обслуживания, осуществляющих обслуживание в стационарных условиях (Приказ Минздрава России от 23.09.2020 N 1008н «Об утверждении порядка обеспечения пациентов лечебным питанием»; Приказ Минздрава России от 21.06.2013 N 395н "Об утверждении норм лечебного питания«;
- организации питания авиапассажиров и членов экипажей воздушных судов гражданской авиации

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

ч. 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 НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи».



ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

«**Изготовитель пищевой продукции** - организация независимо от ее организационно-правовой формы или индивидуальный предприниматель, в том числе иностранные, осуществляющие от своего имени производство (изготовление) пищевой продукции для реализации приобретателям (потребителям) и несущие ответственность за соответствие этой продукции требованиям технических регламентов» (ст. 4 ТР ТС 021/2011).



Таким образом, особенностью организации надзора за предприятиями-изготовителями пищевой продукции является проверка разработанных, внедренных и поддерживаемых процедур, основанных на принципах ХАССП в соответствии со ст. 10. ч. 2 ТР ТС 021/2011, требование которой не распространяется на **организации торговли, не имеющих производственных цехов.**

Процедуры (ст. 10 ч. 3 ТР ТС 021/2011)

- 1) выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2) выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- 3) определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- 4) проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- 5) проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 6) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

Процедуры (ст. 10 п. 3 ТР ТС 021/2011)

- 7) соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;
- 8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;
- 9) выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.
- 10) выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 11) ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 12) прослеживаемость пищевой продукции.

«Принципы» (ст. 11 ТР ТС 021/2011)

ч. 3 «Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления пищевой продукции изготовитель должен определить:

- 1) перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2) перечень критических контрольных точек процесса производства - параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 3) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 4) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства;
- 5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений;
- 6) периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям ТР и (или) ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции;
- 7) периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря;
- 8) меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных ****».**

****** Не выделен как отдельный принцип в ГОСТ Р 51705.1-2001.

«Принципы» (ст. 11 ТР ТС 021/2011)

ч. 4 «Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации».

Документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение трех лет со дня их выдачи.»**

**В соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001 – 7 принцип – «документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП»

СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью установленными предприятием общественного питания.

п.п3 п.3 ст. 10 ТР ТС – ч.1 ст. 14.43 КоАП РФ

При размещении предприятий общественного питания в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента **(ст.10 и 14 ТР ТС 021/2011 – ч. 1ст. 14.43 КоАП РФ)**

Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде (СанПиН 1.2.3685-21, СанПиН 2.1.3684-21
КоАП РФ ст. 6.3, 6.4, 6.5 Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к питьевой воде

СанПиН 2.3.6.1079-01

Во всех организациях, независимо от форм собственности, организуется производственный контроль. Производственный контроль осуществляется в соответствии с санитарными правилами "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-01 **(ст. 6.3 КоАП РФ)**

Требования к размещению предприятий **(ст. 6.6 КоАП РФ)**

Требования к водоснабжению и канализации **(ст. 6.4, ст. 6.6 КоАП РФ)**

Основные особенности:

- Отсутствие подробной детализации к технологическому процессу. К инженерному обеспечению (требования к водоснабжению и канализации, к условиям работы в производственных помещениях и т.д.), но при этом данные требования изложены в ТР ТС 021/2011 и иных документах.
- Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.
- Изготовитель обязан оценить все этапы технологического процесса с учетом оценки риска выпуска опасной продукции. Технический процесс и условия хранения определяет сам изготовитель, но в соответствии с требованиями НД, в том числе ТР ТС 021-2011