

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ
К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,
ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ОБОРОТОСПОСОБНОСТИ
В НИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО
СЫРЬЯ В РАМКАХ СИСТЕМНОГО ПОДХОДА К УПРАВЛЕНИЮ
КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА
ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА



Разработаны: ФБУН ЕМНЦ ПОЗРПП

на базе действующих

СП 2.3.6.1079-01

«Санитарно-эпидемиологические требования к
организациям общественного питания,
изготовлению и оборотоспособности в них
пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Цель

Санитарно-эпидемиологические правила разработаны **с целью** предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Российской Федерации и обеспечения безопасности пищевой продукции в рамках системного подхода управления на основе принципов ХАССП.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения и область применения
 2. Определения
 3. Системный подход к управлению безопасностью продукции общественного питания
 4. Санитарно-гигиенические требования к управлению качеством и безопасностью пищевой продукции
4.1,4.2.,4.3.,4.4,4.5,4.6.,4.7.,4.8.,4.9.,4.10
 5. Внутренний производственный контроль и внедрение процедур, основанных на принципах ХАССП
 6. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований санитарных правил
- ПРИЛОЖЕНИЕ 1 - 6

102 страниц

ИЗМЕНЕНИЯ:

- Настоящие санитарные правила являются обязательными для исполнения всеми гражданами, юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с организацией питания населения, в том числе в период проведения массовых общественных мероприятий (ярмарок, спортивных соревнований, олимпиад, универсиад, культурно-развлекательных, слетов и других аналогичных общественных мероприятий).
- *В случае отклонения от параметров требований, установленных в настоящих Правилах, предприятиям общественного питания необходимо обосновать их с позиции снижения рисков загрязнения пищевой продукции.*
- 1.4. Санитарные Правила распространяются на организации, обеспечивающие питание различных групп населения (детские, подростковые, лечебно-оздоровительные учреждения, питание на транспорте и др.) **и являются основой для разработки дополнительных требований, учитывающих особенности отдельных групп населения.**
- 1.5. Граждане, должностные лица, юридические лица и индивидуальные предприниматели, связанные с организацией питания, совершившие действия (бездействия) по нарушению требований санитарных правил несут ответственность, предусмотренную действующим законодательством.

ИЗМЕНЕНИЯ:

1. Общие положения и область применения

Включена нормативная документация

Настоящие Правила разработаны в соответствии с Федеральным законом от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"; Законом Российской Федерации от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей"; Федеральным законом от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"; Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании"; Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии таможенного Союза от 28 мая 2010 г. N 299; Техническим регламентом Таможенного Союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011), другими техническими регламентами Таможенного Союза и Евразийского экономического Союза, иными нормативными правовыми актами.

2. Определения

- **ассортимент** - это совокупность кулинарной продукции, кондитерских, хлебобулочных изделий, напитков, сопутствующих товаров (табачные изделия, фирменные сувениры и фирменная печатная продукция);
- **безопасность пищевой продукции** - состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения;
- **опасность** - потенциальный источник вреда здоровью человека;
- **ХАССП** (анализ рисков и критические контрольные точки) - концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции;
- **система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов** на основе принципов ХАССП - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации процедур, основанных на принципах ХАССП;
- **группа специалистов** – специалисты с квалификацией в разных областях, которые разрабатывают, внедряют и поддерживают в рабочем состоянии систему управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП;
- **И .д.**

3. Системный подход к управлению безопасностью продукции общественного питания

3.1. 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 – Hazard Analysis and Critical Control Points).

Документация системного управления качеством и безопасностью пищевой продукции ведется уполномоченными руководителем работниками на бумажных и (или) электронных носителях и включает:

3.2. Для управления рисками выпуска опасной пищевой продукции и снижения вероятности проявления опасных факторов необходима разработка превентивных мероприятий, связанных с требованиями к:

- размещению организации и содержанию территории;
- планировке помещений;
- устройству и содержанию помещений;
- системам инженерного обеспечения: водоснабжению и канализации, вентиляции;
- производственной среде (условиям работы в производственных помещениях);
- проведению уборки, мойке, дезинфекции, дезинсекции и дератизации
- исправности и содержанию оборудования, инвентаря, посуды, тары,
- мерам по предотвращению перекрестного загрязнения;
- к персоналу;
- транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов;
- к поставщикам, производителям (изготовителям) продукции;
- обработке сырья, производству полуфабрикатов и готовой продукции;
- реализации блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий.

4. Санитарно-гигиенические требования к управлению качеством и безопасностью пищевой продукции

- 4.1. Размещение предприятия, содержание территории, набор и площади помещений. Обеспечение последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции.
- 4.2. Требования к производственным помещениям, оборудованию и инвентарю, посуде, таре.
- 4.3. Проведение уборки, мойки, дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары и посуды, мероприятий по дезинсекции и дератизации.
- 4.4. Управление отходами
- 4.5. Требования к персоналу
- 4.6. Требования к обеспечению безопасности продукции общественного питания на этапах технологических процессов
 - 4.6.1. Требования к приемке продовольственного сырья, пищевых ингредиентов и упаковки.
 - 4.6.2. Требования к условиям хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.
 - 4.6.3. Требования к технологическим процессам
- 4.7. Требования к выработке кондитерских изделий с кремом
- 4.8. Требования к производству мягкого мороженого
- 4.9. Дополнительные требования к временным организациям общественного питания быстрого обслуживания
- 4.10. Дополнительные требования к организации общественного питания на полевых станах

4. Санитарно-гигиенические требования к управлению качеством и безопасностью пищевой продукции

4.1. Размещение предприятия, содержание территории, набор и площади помещений. Обеспечение последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции.

4.1.1 Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) организация должна разработать, внедрять и поддерживать процедуры:

- выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;

- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

4.2. Требования к производственным помещениям, оборудованию и инвентарю, посуде, таре.

4.2.1. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) организацией разрабатываются, внедряются и поддерживаются **процедуры:**

- *содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;*
- *проведения контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции.*

4.2.2. Внутренние конструкции помещений (потолки, полы, стены, окна, двери)

4.2.2.1. Для внутренней отделки помещений используются материалы, соответствующие гигиеническим требованиям и разрешенные в установленном порядке и имеющие документы, *подтверждающие их соответствие требованиям безопасности.*

4.2.3. Водоснабжение

4.2.3.1. Организации, независимо от форм собственности, мощности, места расположения, оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации. Вода питьевая может быть источником химического или микробиологического загрязнения. *Для управления рисками, связанными с питьевой водой необходимо выполнение следующих требований:*

4.2.4. Канализация

4.2.4.1. Система канализации должна соответствовать требованиям действующих строительных норм, требованиям настоящих Правил и *исключать риск загрязнения пищевой продукции или воды.*

4.2.5. Вентиляция

4.2.5.1. Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения должны быть оборудованы средствами естественной и механической вентиляции в соответствии с требованиями действующих норм и правил, в достаточном количестве и мощности, для того, чтобы:

- минимизировать загрязнение пищевых продуктов через воздух;
- регулировать температуру и влажность окружающей среды для исключения загрязнения, например, от капель конденсата, образования плесени;
- устранять запахи, которые могут оказать влияние на пищевую продукцию

4.2.6. Освещение

4.2.6.1. Естественное и искусственное освещение во всех производственных, складских, санитарно-бытовых и административно-хозяйственных помещениях должно соответствовать гигиеническим требованиям. При этом максимально используется естественное освещение.

4.2.7. Шум, вибрация

4.2.7.1. Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещениях, обеденных залах и площадках организаций должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий.

4.2.8. Содержание и функционирование оборудования.

Требования к инвентарю, посуде и таре.

4.2.8.1. Организации обеспечиваются достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения. *Оборудование, инвентарь, посуда и тара не должны быть источниками физических, микробиологических, химических опасностей.*

Для эффективного снижения и (или) устранения опасных факторов в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые имеют:

- конструктивные и эксплуатационные характеристики, обеспечивающие производство (изготовление) безопасной пищевой продукции, в том числе гладкие поверхности без зазоров или трещин, возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию, выполненные из неабсорбирующих материалов (из водонепроницаемых и коррозионно-устойчивых материалов), не обладающие токсичным действием при использовании по назначению.

4.2.8.5. Разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку принадлежности к цеху по выбору организации, например:

- **цветовую:** «Холодный цех» – зеленый цвет; «Горячий цех» - желтый цвет, «Мясной цех» – красный цвет и т.д.;
- **буквенную:** «ХЦ» - холодный цех, «ГЦ» - горячий цех, «МЦ» - мясной цех и т.д.

Дополнительно разделочные доски, ножи и иной инвентарь маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия.

4.3. Проведение уборки, мойки, дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары и посуды, мероприятий по дезинсекции и дератизации

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) организация должна разработать, внедрять и поддерживать **процедуру** выбора способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары и посуды

4.5. Требования к персоналу

4.5.1. Для снижения риска загрязнения пищевой продукции организацией разрабатывается, внедряется и поддерживается процедура выбора способов и обеспечения соблюдения работниками правил личной гигиены.

Все работники, сторонние посетители обязаны выполнять требования разработанной процедуры.

4.5.14. Сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток и других средств защиты от попадания в пищевой продукт загрязнения с рук персонала.

Перчатки и другие средства защиты рук должны быть изготовлены из материалов, пригодных для контакта с пищевыми продуктами, должны быть чистыми без повреждений.

Перчатки с нарушением их целостности подлежат замене.

Использование перчаток не освобождает от тщательного мытья рук.

4.6. Требования к обеспечению безопасности продукции общественного питания на этапах технологических процессов

Управление опасностями пищевой продукции должно быть на всех этапах от приемки сырья до реализации и раздачи (отпуска) готовых блюд.

4.6.1. Требования к приемке продовольственного сырья, пищевых ингредиентов и упаковки.

4.6.1.1. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) разрабатывается, внедряется и поддерживается **процедура** проведения 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.

4.6.2. Требования к условиям хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний, связанных с транспортированием и хранением пищевой продукции, разрабатывается, внедряется и поддерживается процедура соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

4.6.3.2. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации, по **технической документации** (технологические карты, технико-технологические карты, технологические инструкции, стандарты организации и др.), разработанной в установленном порядке и согласованной с органами Роспотребнадзора.

В случаях разработки новой технической документации, а также внесения **изменений в действующую**, связанные с изменением технологии производства, использованием нового, нетрадиционного сырья, при пересмотре сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, использовании новых материалов и оборудования, которые могут оказывать влияние на показатели безопасности пищевой продукции, проводится отработка рецептуры и технологии с оформлением акта отработки и внесением изменения в техническую документацию в установленном порядке **и согласованной с органами Роспотребнадзора.**

4.6.3.4. Для организованных коллективов при 2-3-разовом питании составление меню (рационов) осуществляется в соответствии с **принципами сбалансированного (рационального питания).**

4.6.3.7. Подготовка (обработка) сырья, пищевых продуктов осуществляется в соответствии с утвержденной и согласованной технической документацией.

Замороженные продукты, (пельмени, вареники, овощи и др.) можно приготовить без размораживания. При необходимости размораживания пищевого продукта для порционирования или последующей механической обработки, должны **учитывать следующие параметры и критические пределы в зависимости от способа дефростации** (дефростер, среднетемпературная холодильная камера, СВЧ-печи, производственные столы в производственном помещении):

- температуры размороженного сырья должна быть от -1,5 град до +4 град. С в любой точке измерения
- время дефростации определяется в зависимости от сырья (вес, способ заморозки и т.д.)
- в СВЧ-печах параметры устанавливаются по указанным в их паспортах режимах.

В целях снижения риска перекрестного загрязнения через выделяющуюся при оттаивании жидкость, а также развитие микроорганизмов на поверхностях размораживаемой продукции, организации необходимо **установить и документировать параметры размораживания с последующим их контролем.**

4.6.3.21. При жарке изделий во фритюре

В связи с риском для здоровья, связанного с канцерогенной опасностью фритюрных жиров, организация должна определить **контролируемые параметры и их предельные значения.**

Добавлен раздел

4.12. Управление несоответствующей продукцией, аллергенами

4.12.1. Порядок обращения с несоответствующей продукцией, аллергенами устанавливается в документальной процедуре.

4.14.2. Некачественная и опасная пищевая продукция на период принятия и исполнения решения о дальнейшем ее использовании или уничтожении, подлежит хранению в отдельном помещении на складе, в холодильнике (изолированной камере) с соблюдением условий, исключающих к ней доступ.

Пищевая продукция, помещаемая на временное хранение, подлежит строгому учету. Ответственность за сохранность такой пищевой продукции несет ее владелец.

4.13. Прослеживаемость

4.13.1. Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) разрабатывается, внедряется и поддерживается процедура «Прослеживаемость пищевой продукции», позволяющая документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

Каждая партия поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

Добавлен раздел

5. Внутренний производственный контроль и внедрение процедур, основанных на принципах ХАССП

5.1. В соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» предприятия-изготовители продукции общественного питания должны разработать, внедрить, поддерживать в рабочем состоянии процедуры, основанные на принципах ХАССП, в том числе для выполнения программы производственного контроля.

Добавлен раздел

6. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований санитарных правил

Государственный контроль (надзор) за соблюдением настоящих Правил осуществляется Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Проведение проверки проводится в три этапа, результаты которых фиксируются в проверочном листе, акте проверки

Первый этап проверки включает в себя:

- проверку наличия **основополагающих документов, подтверждающих разработку процедур, основанных на принципах ХАССП в соответствии со ст. 10 ТР ТС 021/2011.**
- **оценку безопасности выпускаемой продукции** с проведением отбора проб и лабораторных исследований на базе аккредитованной (независимой) лаборатории с целью подтверждения соответствия продукции нормативной документации и подтверждения эффективности функционирования Системы управления безопасностью пищевых продуктов.

Второй этап проверки включает в себя:

- **проверку внедрения и поддержания процедур,** основанных на принципах ХАССП, в том числе выполнения программы производственного контроля и обследование объекта.

Третий этап проверки включает в себя **оценку риска выпуска опасной продукции.** В зависимости от установленных нарушений (несоответствие требований законодательства) определяются меры профилактического, административного, гражданско-правового (экономического) и другого характера.

Благодарю за внимание

