

1 января 2021 года начинают действовать [новые](#) правила СанПиН. Они представляют собой комплекс документов, который предназначен для безопасного питания разных категорий населения:

- Взрослое население
- Дети
- Инвалиды и лица, нуждающиеся в лечебно-профилактическом питании
- Работающие в детских, учебных, медицинских, социальных и специализированных учреждениях
- Авиапассажиры

Для составления новых правил СанПиН была привлечена группа прогрессивных рестораторов со всей страны. Утвержден документ главным государственным санитарным врачом РФ Анной Юрьевной Поповой.

При составлении новых требований и норм учитывался важный стандарт **ХАССП – ГОСТ Р ИСО 22000-2019**. Стандарт описывает правила организации менеджмента на предприятиях общественного питания, которые минимизируют риски распространения инфекционных заболеваний. Сейчас Роспотребнадзор ужесточил правила обслуживания клиентов и поддержания санитарии.



Некоторые выдержки из новых правил СанПиН в сокращенном варианте:

п. 2.1: Производственный контроль на предприятиях общественного питания проводится по принципам HACCP.



п. 2.2: В заведение общепита поступает продукция и сырье только с маркировкой и сопроводительной документацией.

п. 2.5: Если предприятие общественного питания не имеет делений на цеха и работает с полуфабрикатами, то использование сырья в работе запрещается.

п. 2.9: Все оборудование, инвентарь, посуда и упаковка на пищевом производстве должны быть безопасными для продукции. Каждый предмет кухонной утвари должен иметь соответствующее разрешение и изготавливаться из материалов, допускающих мойку и дезинфекцию.



п. 2.13: Рабочая среда на пищевом производстве и цехах заведения общепита должна соответствовать таким гигиеническим нормативам, как микроклимат, воздух рабочей зоны и т.д.

п. 2.14: В кондитерских цехах должны стоять приточно-вытяжные зонты с противопыльным и бактерицидным фильтром.

п. 2.20: Готовить пищу в заведении, где проходит ремонт помещения, запрещено.

п. 2.21: Если вы нанимаете сотрудника, то помимо гигиенического обучения и предварительного / периодического медицинского осмотра обратите внимание на наличие вакцинации.



п. 2.22: На предприятии выбирается ответственный сотрудник, который осматривает работников на предмет гнойничковых и инфекционных заболеваний и вносит сведения о результатах осмотра в гигиенический журнал. Также разрешено ведение электронной версии журнала. Сотрудники с признаками кишечных инфекций, гнойничковых заболеваний на коже и инфекционных заболеваний временно отстраняются от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

п. 3.3: Допускается обработка сырья и изготовление из него полуфабрикатов в одном цехе, если соблюдены условия зонирования и в работе используется раздельное оборудование и инвентарь.

п. 3.7: Для предприятий общественного питания с посадкой более 25 мест требуется наличие отдельных туалетных комнат для посетителей и персонала.

п. 3.10: Если у вас на предприятии нет посудомоечной машины, то посуду нужно мыть ручным способом и обрабатывать дезинфицирующими средствами.

п. 3.11: Автоматы с едой и разливом напитков нужно обрабатывать с применением моющих средств и дезинфекции.

Новые правила СанПиН еще раз доказывают нам то, что ситуация в пищевой промышленности 10 лет назад и на данный момент сильно отличается. Сейчас появилось много новых технологий, нового оборудования, новые химические компоненты. Отличительной особенностью новой редакции СанПиНа стал упор не только на безопасность, но и на качество конечного продукта и здоровое питание. Продукция должна быть не только безопасной, но и качественной. Аспекты правильного питания рассматривались в некоторых пунктах и старого СанПиНа, но однозначной трактовки не было. Поэтому правила организации питания разделили на группы по населению. Утвердили даже правила питания авиапассажиров.

Выдержки из СанПиНа на предмет поддержания качества питания:

п 2.8: Теперь названия блюд в меню должно соответствовать названием блюд в технико-технологических картах.

п 2.10: Горячая и холодная вода в заведении общепита должна соответствовать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

п 2.24: Установлены требования к проведению мастер-классов, в том числе, детских.

п 3.5.1: Запрещена реализация готовых блюд, которые находятся дольше 3-х часов на раздаче.



п 5.2: Температура горячих блюд, холодных супов и напитков, которые стоят на раздаче должна соответствовать нормам по технологическим документам.

п 8.1.5: В некоторых регионах в виду климатических и конфессиональных условий детскому организму не хватает микро- и макроэлементов. В таких областях допускается корректировать питание населения.

п 8.1.6: Для дополнительного обогащения рациона питания детей витаминами, можно использовать промышленную пищевую продукцию, обогащенную витаминами, и витаминизированные напитки. А чтобы предотвратить йододефицит у детей, требуется при готовке блюд использовать только поваренную йодированную соль.

п. 8.3.2: В автоматах выдачи еды для детей, теперь будут только соки, нектары, молочная продукция, негазированная вода, орехи, сухофрукты и выпечка. Никаких газировок, шоколадок, сухариков и снеков!

Многие эксперты в области общественного питания и ХАССП уверены, что уровень санитарии возрастет в разы после введения нового СанПиНа, т.к. теперь организацию питания и нормы легче контролировать. Нет железных и строгих норм по одному какому-то сегменту. Правила разработаны так, что их можно менять в зависимости от климатических условий, биологических особенностей и химических составов. Такая гибкость необходима в общепите.

Также, по словам эксперта в области ХАССП Евгения Горфина, много новшеств было взято из опыта коллег из Азии и Европы. Согласно письму Роспотребнадзора от 30.09.2020 в чек запрещается вносить чаевые или, например, официант обязан предоставить весы и взвесить блюдо по требованию посетителя.