

Новые санитарные требования к объектам общественного питания

Н. Л. Бацукова, заведующая кафедрой общей гигиены УО «Белорусский государственный медицинский университет», к.м.н., доцент

Охрана труда. Торговля, №2 (14), апрель-июнь, 2017 г., с. 79-83

Цель: рассмотреть основные отличия нового СанПиН 12 от действовавших ранее СанПиН 128.

Принятые сокращения

СанПиН 12 – Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10 февраля 2017 г. № 12 (в ред. от 3 марта 2017 г. № 20).

СанПиН 128 – Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для торговых объектов общественного питания», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 августа 2012 г. № 128.

Для оптимизации контроля за соблюдением требований санитарно-эпидемиологического законодательства на объектах общественного питания Министерство здравоохранения Республики Беларусь утвердило СанПиН 12, в связи с чем утратили силу СанПиН 128.

Обновленный вариант санитарных норм и правил более лаконичен. Например, количество пунктов документа по сравнению с предыдущей редакцией сократилось более чем в два раза – с 322 до 147. Из нововведений можно отметить то, что СанПиН 12 распространяются в т.ч. на организации, осуществляющие общественное питание по заказам.

В организациях, занятых питанием работников производственных объектов, в санаторно-курортных организациях, учреждениях здравоохранения и образования дополнительно будет осуществляться производственный контроль за пищевой и энергетической ценностью приготовляемых блюд.

СанПиН 12 разрешает устройство объектов общепита в общественных зданиях и нежилых помещениях жилых домов (ранее это можно было делать только в пристроенных, встроено-пристроенных к жилым и общественным зданиям помещениях, а также нежилых этажах жилых зданий) при выполнении следующих требований:

✓ помещения организации изолируют от жилых помещений и оборудуют самостоятельными входами;

✓ машинное отделение для стационарных холодильных агрегатов, вентиляционные камеры, электрощитовые, бойлерные или тепловые узлы, холодильные камеры с агрегатами, грузоподъемники не располагают непосредственно под жилыми помещениями.

Кроме того, в такой организации не будет считаться нарушением, если при общей ее площади не более 50 м² продукция загружается (разгружается) через входную дверь до начала работы либо во время рабочего перерыва.

Также допускается ведение технологических процессов в одном производственном помещении с выделением отдельных технологических зон и обеспечением поточности при использовании в качестве сырья полуфабрикатов. При разделке мяса (туши, полутуши, четвертины), тушек птицы, использовании в производстве сырых неочищенных и немытых клубней и корнеплодов производство, продажа и организация потребления продукции запрещается.

Производственный контроль в стационарных и нестационарных объектах общественного питания будет проводиться в соответствии с Санитарными нормами и правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов»¹.

Ниже в таблице приведены основные отличия СанПиН 12 от СанПиН 128.

Основные требования	СанПиН 128	СанПиН 12
---------------------	------------	-----------

¹ Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32 (в ред. 2 декабря 2016 г. № 121).

Основные требования	СанПиН 128	СанПиН 12
Производственный контроль за пищевой и энергетической ценностью приготовляемых блюд	–	В организациях, осуществляющих деятельность, связанную с питанием работников производственных объектов, в санаторно-курортных организациях, организациях здравоохранения, учреждениях образования дополнительно осуществляется производственный контроль за пищевой и энергетической ценностью приготовляемых блюд (п. 3)
Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза	–	Организации как объекты социальной инфраструктуры, а также работы и услуги, представляющие потенциальную опасность для жизни и здоровья населения, подлежат государственной санитарно-гигиенической экспертизе (п. 5)

Основные требования	СанПиН 128	СанПиН 12
<p>Режим мытья кухонной и столовой посуды</p>	<p>Механическая мойка посуды посудомоечными машинами производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации. Для мытья посуды ручным способом должны быть предусмотрены трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов. В организациях малой производительности разрешается установка только трехсекционной моечной ванны с первоочередным мытьем стеклянной посуды. Моечные ванны должны быть: обеспечены пробками промышленного производства; прокалиброваны по объему. В организациях, оснащенных посудомоечными машинами для механизированного мытья столовой посуды и приборов, моечные ванны для мытья столовой посуды и приборов ручным способом могут не устанавливаться. В моечных посуды и инвентаря организации должны быть вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих средств и средств дезинфекции, температурных режимов мойки. Мытье столовых приборов и стеклянной посуды ручным способом в организации должно производиться в следующем порядке: мытье водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С; просушивание на сетках, стеллажах. Мытье кухонной посуды в организации должно производиться в ваннах в следующем порядке: механическая очистка от остатков пищи; мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С; просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах. В организациях малой производительности допускается установка односекционной моечной ванны достаточной в размерах для</p>	<p>Механическая мойка столовой, стеклянной и кухонной посуды, столовых приборов (далее, если иное не определено настоящими Санитарными нормами и правилами – посуда) и инвентаря должна производиться в соответствии с инструкциями по эксплуатации посудомоечных машин. Оснащенность моечными ваннами для мытья посуды и инвентаря ручным способом должна обеспечивать возможность механического удаления остатков пищи, мытья с добавлением моющих средств, ополаскивания и просушивания. Для кофеен, мини-кафе допускается иметь одну моечную ванну при наличии умывальной раковины для мытья рук работников организации. В организациях, оснащенных посудомоечными машинами для механизированного мытья посуды и инвентаря, моечные ванны могут не устанавливаться. При прекращении функционирования посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды и инвентаря, одноразовой посуды и столовых приборов производство, продажа и организация потребления продукции запрещается. В организации должна быть разработана и выполняться инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Обязательно наличие инструкции в местах ручной мойки посуды и инвентаря (пп. 75–78)</p>

Основные требования	СанПиН 128	СанПиН 12
<p>Хранение кухонной и столовой посуды</p> <p>Обратите внимание!</p> <p>Полки и стеллажи для хранения чистой посуды можно будет размещать на высоте не менее 0,2 м от пола (ранее – не менее 0,5 м)</p>	<p>Чистая кухонная посуда в организации должна храниться на стеллажах (полках) на высоте не менее 0,5 м от пола.</p> <p>Чистая столовая посуда должна храниться в закрытых шкафах или на решетках.</p> <p>Чистые столовые приборы должны храниться в обеденном зале в специальных ящиках-кассетах.</p> <p>Хранение столовых приборов на подносах россыпью не допускается.</p> <p>Кассеты для столовых приборов ежедневно должны подвергаться санитарной обработке (пп. 139–141)</p>	<p>Чистая посуда и инвентарь в организации должны храниться на стеллажах (полках) на высоте не менее 0,2 м от пола.</p> <p>Хранение столовых приборов на подносах россыпью не допускается (п. 79)</p>

Основные требования	СанПиН 128	СанПиН 12
Обращение пищевой продукции и ее транспортировка	<p>Все поступающее в организацию продовольственное сырье, пищевые продукты, материалы и изделия должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству и безопасности продукции, сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, а в случаях, установленных законодательством Республики Беларусь, – и иными документами.</p> <p>Транспортировка продукции в организацию должна осуществляться специальными транспортными средствами.</p> <p>Транспортные средства, предназначенные для транспортировки продукции, должны содержаться в чистоте, подвергаться мойке и дезинфекции по мере необходимости, но не реже одного раза в месяц.</p> <p>Кузов транспортных средств должен быть выполнен с внутренней стороны из материала, легко поддающегося мойке и дезинфекции, оборудован стеллажами.</p> <p>Работники, сопровождающие продукцию в пути следования и выполняющие ее погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.</p> <p>Транспортировка скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции в организацию осуществляется охлаждаемым или изотермическим транспортным средством, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки.</p> <p>Кулинарная продукция и кондитерские изделия с кремом должны транспортироваться в специально предназначенном для этих целей охлаждаемом транспортном средстве в промаркированной и чистой таре.</p> <p>Транспортировка продукции совместно с токсичными, радиоактивными и другими опасными веществами запрещается.</p> <p>Использование транспортных средств для других целей, кроме транспортировки продовольственного сырья и пищевых продуктов (независимо от их упаковки), запрещается.</p> <p>Продовольственное сырье и готовая пищевая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом (пп. 151–160)</p>	<p>Все поступающее в организацию продовольственное сырье, пищевые продукты, материалы и изделия должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также другим техническим нормативным правовым актам, устанавливающим требования к качеству и безопасности продукции (далее – ТНПА), материалов и изделий, сопровождаться документами о качестве и безопасности.</p> <p>Продукция выпускается в обращение при ее соответствии ТНПА, действие которых на нее распространяется.</p> <p>Транспортировка продукции должна осуществляться при наличии санитарно-гигиенического заключения по результатам государственной санитарно-гигиенической экспертизы деятельности по транспортировке, при соблюдении условий транспортировки, установленных изготовителем продукции, а в случае их отсутствия – при соблюдении условий хранения, установленных изготовителем.</p> <p>При использовании транспортных средств для перевозки (транспортирования) одновременно различной продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств продукции.</p> <p>Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из нетоксичных материалов, обеспечивающих возможность проведения очистки и мойки.</p> <p>Грузовые отделения транспортных средств должны быть чистыми.</p> <p>Работники, сопровождающие продукцию в пути следования и выполняющие ее погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь (пп. 84–86)</p>

Основные требования	СанПиН 128	СанПиН 12
Хранение отдельных видов продуктов	В СанПиН 12 упрощена глава 7 «Требования к обращению продукции организации»: исключены требования к хранению субпродуктов, мороженой или охлажденной птицы, мороженой рыбы (рыбного филе), сметаны, творога, сливочного масла, сыров, готовой мясной продукции (пп. 172–179 СанПиН 128)	
Требования к личной гигиене работников <i>Обратите внимание!</i> Усилены требования к соблюдению личной гигиены работниками	Ежедневно перед началом смены в помещениях холодного, горячего и кондитерского цехов организации, а также на производственных объектах, вырабатывающих мягкое мороженое, медицинский работник или другие ответственные работники за проведение проверки должны проводить осмотры открытых поверхностей тела работников организации на наличие гнойничковых заболеваний, результаты которых заносить в журнал по форме согласно приложению 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам (п. 267)	Ежедневно перед началом смены уполномоченные работники организации должны проводить осмотры открытых поверхностей тела работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства продукции и обслуживании покупателей на наличие гнойничковых заболеваний, результаты которых необходимо заносить в журнал по форме согласно приложению 1 к настоящим Санитарным нормам и правилам. При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры тела и других симптомах заболеваний работники организации должны немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи (пп. 126, 127).
Дополнительные требования к работникам <i>Обратите внимание!</i> Помимо мытья рук, надевания чистой санитарной одежды и косынок (колпаков), работники, непосредственно участвующие в процессе производства продукции, перед началом работы будут должны снимать ювелирные украшения и часы	Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства пищевой продукции, перед началом работы должны: надеть чистую санитарную одежду; подобрать волосы под косынку или колпак; двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом (п. 258)	Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства продукции, перед началом работы должны: снять ювелирные украшения, часы; подобрать волосы под косынку или колпак; надеть чистую санитарную одежду; вымыть руки теплой водой с жидким мылом и обработать средствами дезинфекции, разрешенными к применению на территории Республики Беларусь. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком (п. 128)
Журнал результатов осмотров работников организации	Подпись медицинского работника или ответственного работника за проведение проверки (приложение 2, строка 6 таблицы)	Подпись уполномоченного работника организации (приложение 1, строка 6 таблицы)