****

**СанПин для помещения**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

После регистрации юр. лица в налоговом органе необходимо подать заявление/уведомление в отделение Роспотребнадзора по месту ведения бизнеса о начале осуществления предпринимательской деятельности. Это необходимо сделать до начала работы заведения.

Роспотребнадзор необходимо уведомлять обо всех изменениях данных юр. лица:

* изменение места нахождения юр. лица и (или) места фактического осуществления деятельности
* изменения места жительства индивидуального предпринимателя
* реорганизация юр. лица

1. Плановые и внеплановые проверки

В обязательном порядке выдается уведомление в письменном виде (проверяйте свою почту)

Существует 2 типа проверок от контролирующих организаций:

* Плановые проверки. Происходят согласно календарю проверок (можно ознакомиться на сайте Роспотребнадзора или в территориальном отделении). Стандартный период проведения плановых проверок для общепита - 1 раз в 3 года, т.е. первая проверка будет через 3 года после того, как предприниматель уведомляет Роспотребнадзор о начале деятельности.
* Внеплановые проверки. Происходят независимо от календаря, в основном происходят по причине жалоб, по результатам контрольных закупок. Как и плановые проверки должны происходить после письменного уведомления.

Плановые проверки длятся не более десяти дней, тогда как внеплановые – не более двух. Во время мероприятия проверяются не только вышеперечисленные условия хранения и разделки продуктов, но и документы (договоры на вывоз отходов, основная документация заведения), порядок централизованной чистки спецодежды, проведение дезинфекции, дезинсекции и дератизации, посуда, оборудование и инвентарь.

В точке общепита обязательно должна быть аптечка.

Специалисты СЭС имеют полное право взять пробы продуктов или внести предложения по исправлению всех обнаруженных помещений. Данные предложения должны быть исполнены руководством точки общественного питания в обязательном порядке.

**Требования и нормы СЭС**

Для того, чтобы заведение общественного питания легально функционировало, необходимо получить соответствующее разрешения санэпидстанции. Данное заключение выдается после подачи заявления владельцем общепита в течение ближайших десяти суток после представления всех необходимых документов.

**Список документов:**

* Заявление на выдачу разрешения;
* Ксерокопия свидетельства о государственной регистрации юридического лица (индивидуального предпринимателя);
* Копия договора аренды или подтверждение права собственности на помещение;
* Сан книжки сотрудников.

Для избежания проблем с СЭС, необходимо, чтобы бизнес полностью соответствовал всем санитарным правилам. Ниже представлен список требований, на которые данное ведомство обращает внимание прежде всего.

**Главные требования СЭС к точкам общепита**

* Правила хранения продуктов.

СЭС предъявляет особые требования насчет хранения быстро портящихся продуктов. Они должны храниться при помощи специального оборудования, которое может поддерживать соответствующий температурный режим.

* Правильное разграничение молочных продуктов, рыбы и мяса в холодильных установках;
* Хранение мяса на специальных крюках;
* Если для хранения используется лед, уложены ли продукты на клеенку или в специальную тару.
* Соблюдение сроков хранения продуктов в холодильных установках.

**Установленные сроки хранения продуктов:**

Молочные «фляжные продукты» хранятся до 20 часов;

Любые виды мяса хранятся до 5 дней;

Мясные копчености могут храниться до 20 дней;

Мороженая рыба – до суток;

Охлажденная рыба – до 2 дней;

Сливочное масло – до 10 дней;

Яйца – до 20 дней;

Вареная колбаса – до 2-3 дней;

Ливерные колбасы и кровянка – до 12 часов.

Продукты, имеющие ярко выраженный запах, к примеру, чеснок, должны храниться вдали от круп, муки, мяса, солей, так именно эти продукты обладают способностью впитывать запах.

Кладовки для хранения сухой продукции должны быть оборудованы стеллажами. Все овощи, подаваемые в кладовую, должны подаваться через особое отверстие в стене.

Кладовщик обязан оповещать работника СЭС о любых подозрениях касательно качества хранящейся продукции.

**Правила обработки продуктов**

* Обработка должна проводиться в мясорыбном и овощном цехах;
* В овощном цехе должны использоваться специальные приспособления для чистки и резки, должны быть специальные столы для разделки и ванны для мойки;
* Мясо и рыба должны обрабатываться в отдельном цехе;
* Мясо должно размораживаться только большими кусками и в подвешенном состоянии. Перед процедурой его необходимо обмывать и разделывать на деревянном или мраморном материале, который очищается после каждой разделки;
* Разделка мяса или рыбы должна происходить при помощи специальных ножей;
* Размораживание рыбы должно происходить в прохладной воде и длиться определенное количество времени.

Выше приведены требования, соответствие которым чаще всего проверяют сотрудники СЭС. Однако это далеко не полный список стандартов – с полным их перечнем каждый владелец точки общепита может ознакомиться, изучив документ СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

**Наличие источника воды**

Одним из главных требований СЭС является наличие в помещении общепита безопасной питьевой воды. Если заведение не подключено к водопроводу, служба может разрешить ему пользоваться водой из других источников (артезианская скважина, шахтный колодец, речная вода) при условии, что это будет предварительно согласовано.

**Что нового в СанПин 2021**

Ведущая роль отводится ХАССПу, поточности и риск-ориентированному подходу.

ХАССП (HACCP) — анализ рисков и критические контрольные точки — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Акцент сделан на том, что бизнес должен делать все самостоятельно: контролировать, управлять и минимизировать риски и факторы (биологические, химические, физические). Другими словами - делать все, чтобы не причинить вред здоровью конечного потребителя.

Подход контрольных организаций (для общепита это Роспотребнадзор и Россельхознадзор) в новых требованиях кардинально изменился. Теперь проверка будет проводиться в случае жалобы потребителя. Это еще раз подчеркивает, что весь контроль отдается в руки бизнеса.

На жалобы от граждан необходимо реагировать незамедлительно, т.к. сначала потребитель должен обратиться напрямую к юр. лицу в претензионном порядке и лишь потом в Роспотребнадзор.

**\*Претензионным либо досудебным порядком, является направление письменного требования (претензии) об устранении нарушения исполнения обязательства, адресованное должнику, продавцу товара или исполнителю услуг.**

Предприятиям общепита важно не допускать чрезвычайных ситуаций с продукцией. Именно для этих целей прописано требование обязательного внедрения ХАССП (п. 2.1.). Всем заведениям следует описать производственные процессы и оценивать риски на каждом этапе производства. Это позволит выявить критические контрольные точки (ККТ), которые необходимо мониторить чтобы предотвратить чрезвычайные ситуации с сырьем и готовой продукцией.

На этапе приемки контролируйте всю сопроводительную документацию - не принимайте сырье без маркировки и документации от изготовителя.

При внедрении ХАССП есть четкие группы риска. Для исключения каждого из них прописаны свои требования.

* Для исключения биологических факторов требуется:

работа бактерицидных установок;

раздельное хранение уборочного инвентаря;

соблюдение процедуры допуска сотрудников к работе;

разделочный инвентарь маркируется теперь любым способом;

использование одноразовых перчаток при порционировании блюд и приготовлении холодных закусок;

ежедневный контроль температурных режимов хранения с обязательной фиксацией в журнале (в печатном или электронном виде);

обязательная мойка столовой посуды с помощью проф. техники и профессиональных моющих средств.

* Для исключения химических факторов необходимы:

контроль биологических добавок и аллергенов;

контроль за фритюрными жирами с фиксацией в журнале (в печатном или электронном виде);

хранение моющих средств отдельно от пищевой продукции;

запрещена работа с продуктами во время дезинсекции/дератизации;

емкости с рабочими растворами должны быть промаркированы (наименование, концентрация, дата изготовления и срок хранения);

запрещено использование ртутных термометров.

* В формате предотвращения физических факторов необходимы:

контроль температуры блюд на линии раздачи (температура блюд должна соответствовать технологической документации)

соблюдение гигиены и правил поведения персонала. Чтобы не допустить посторонних попаданий предметов в продукт необходимо контролировать соблюдение правил ношения санитарной одежды, правила приема пищи, посещения туалетных комнат и мест для курения, ношения украшений и личных вещей и т.д

**Выдержка из новой редакции**

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

С оригиналом документа вы можете ознакомиться на сайте Роспотребнадзора

Сырьё и готовые продукты должны обрабатываться на разных столах разным инвентарём. Ранее требование было более жестким и предписывало обрабатывать сырьё и готовые продукты в разных помещениях.

2.1. Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на

принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания),

установленными предприятием общественного питания.

2.5. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

2.6. Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их до готовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

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.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем

питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем

горячего водоснабжения",

2.12. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

2.13. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли

(мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться

к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата

должны соответствовать гигиеническим нормативам.

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.

Внутренняя отделка должна быть выполнена из материалов, выдерживающих мойку. Больше нет требований о том, что все помещения должны быть отделаны плиткой на высоту не менее 1,7 метров. Важно сохранять документы и сертификаты на используемые материалы.

2.16. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку

моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

2.17. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми

коммунальными отходами и содержанию территории.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" ,

Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" (Собрание законодательства

Российской Федерации, N 26, 29.06.1998, ст.3009; 2019, N 31, ст.4431).

2.18. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

2.19. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.

Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

2.20. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

Работники производства должны соответствовать требованиям по вакцинации. Ранее про вакцинацию в СанПиНе не было упоминаний, теперь при отсутствии прививок могут привлечь к ответственности.

Журнал здоровья теперь можно вести в электронном виде. Ранее допускалось вести только в бумажном виде.

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.

2.22. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

Должен быть заключен договор с организацией, производящей дератизацию и дезинфекцию помещений, так же должны быть акты выполненных работ.

2.23. В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

Сырьё и готовые продукты должны обрабатываться на разных столах разным инвентарём. Ранее требование было более жестким и предписывало обрабатывать сырьё и готовые продукты в разных помещениях.

Разрешено хранить сырьё и готовые продукты в одном холодильнике при наличии герметично з закрытых контейнеров и гастроёмкостей.

Требования по маркировке разделочного инвентаря остались, однако конкретные требования к ней убрали из документа. это значит, что допускается теперь маркировка любым способом.

Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции должен храниться отдельно, обрабатываться отдельно (ранее данного требования не было).

Обработка сырья и изготовление из него полуфабрикатов может проводиться в одном помещении при обеспечении зонирования и раздельного инвентаря.

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий

общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование,

производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства

упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест,

допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при

условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.3. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники

производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь,

головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо

надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения

туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно,

медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов,

подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

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

перед употреблением;

3.5.2. размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне

охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и

условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

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;

3.5.4. реализация на следующий день готовых блюд;

3.5.6. замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

3.5.7. привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая

персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.6.

Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения:

3.6.1. при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел) предприятия общественного питания создаются условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий

3.7.

В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с

раковинами для мытья рук.

Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

В каждом холодильнике должен быть прямой термометр - новое требование.

3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов

необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в

холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в

складских помещениях.

3.9. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах допускается при соблюдении

следующего:

3.9.1. полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;

Для киосков, павильонов, фудтраков и других нестационарных объектов допускается использование чистой привозной воды. Для этого необходимо заключить договор с организацией, предоставляющей услуги по доставке/утилизации воды.

3.9.2. имеется павильон (палатка, тент и прочее), подключенный к сетям водопровода и канализации, а также

холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов. При отсутствии централизованных систем водоснабжения

и канализации, допускается использование нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения

и водоотведения, в том числе автономной системы канализации.

3.9.3. имеются одноразовая посуда и столовые приборы;

3.9.4. жарка осуществляется непосредственно перед реализацией;

3.9.5. имеются условия для соблюдения работниками правил личной гигиены.

3.9.6. мойка использованного инвентаря и тары осуществляется в стационарном предприятии общественного

питания при отсутствии специально оборудованного места на улице.

3.10. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и

высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных

машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и

максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой

всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.12. Водозаправочные емкости вагонов-ресторанов и купе-буфетов должны промываться и дезинфицироваться в

соответствии с технологическими графиками мойки и дезинфекции.

На каждом предприятии должен быть ассортимент блюд (меню), утвержденный руководителем.

4.1. При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с

рецептурами и установленными нормами , соблюдения требований к их хранению. Информация о наличии пищевых

добавок должна доводиться до сведений потребителей.

4.2. При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами, необходимо доводить до потребителя сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской

Федерации.

4.3. Фритюрные жиры, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, подлежат ежедневному контролю. Информация о замене фритюрных жиров должна фиксироваться ответственным

должностным лицом в электронном или бумажном виде и храниться не менее трех месяцев.

4.4. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в

производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и

персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

4.5. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук,

унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4.6. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии

оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

4.7. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.