

**«О вопросах соблюдения обязательных требований  
действующего санитарного законодательства,  
законодательства в сфере технического регулирования и  
защиты прав потребителей на предприятиях  
общественного питания»**

**Жернова Алла Сергеевна**  
заместитель начальника отдела надзора  
по гигиене питания  
Управления Роспотребнадзора  
по Челябинской области

# Нормативно-правовое регулирование по соблюдению обязательных требований действующего законодательства:

## Законодательство в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия:

- *Федеральный закон от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»*
- *Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»*
- *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»*
- *СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам...жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»*
- *СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"*
- *СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)« (действуют до 01.01.2024)*

## Законодательство в сфере технического регулирования:

- *Федеральный закон от 27.12.2022 №184-ФЗ «О техническом регулировании»*
- *Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и др.*

## Законодательство в сфере защиты прав потребителей:

- *Закон от 07.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей»*
- *Правила оказания услуг общественного питания (постановление Правительства РФ 1515 от 21.09.2020)*

## Прочие:

- *Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»*
- *Постановления Правительства Российской Федерации по маркировке табачной и никотинсодержащей продукции, упакованной воды, молочной продукции и пр.*

## Методические рекомендации Роспотребнадзора:

- *MP 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организациям общественного питания населения»*
- *MP 2.3.0279-22 2.3. «Гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям. Методические рекомендации»*

## Основные требования в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения:

*- статья 11, 15, 17, 24, 32, 36 ФЗ №52-ФЗ индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны:*

*выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц;*

*Санитарные нормы и правила содержат требования:*

- к размещению предприятий, к водоснабжению и канализации, к условиям работы в производственных помещениях, к устройству и содержанию помещений, к оборудованию, инвентарю и таре, к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов, к обработке сырья и производству продукции, к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий, к условиям реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов,*
- к мероприятиям по борьбе с грызунами и насекомыми,*
- к персоналу,*
- к организации производственного контроля*

# Основные требования в сфере технического регулирования:

**Технический регламент** – документ, устанавливающий единые требования к продукции и связанные с ней требования к процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации, утилизации, а также устанавливающий правила идентификации продукции, формы, схемы и процедуры оценки (подтверждения) ее соответствия

1. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
2. ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»
3. **ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»**
4. **ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»**
5. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию»
6. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
7. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»
8. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
9. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
10. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
11. ТР ТС 035/2014 «Технический регламент на табачную продукцию»
12. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
13. ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»

не вступили в силу:

14. ТР ЕАЭС 047/2018 «О безопасности алкогольной продукции» (с 01.01.2024)
15. ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» (с 01.01.2023)

## Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011:

*с 01.07.2013г. – ТР вступил в силу*

*с 15.02.2015г. – закончился переходный период, вступили в силу все положения регламента*

*«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)...»*

# Основопологающие документы подтверждающие разработку процедур, основанных на принципах ХАССП

## ПРИКАЗ \_\_\_\_\_ ОТ

О назначении состава группы безопасности пищевой продукции

Для обеспечения требования ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы

Менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить из числа руководства руководителя группы безопасности пищевой продукции  
Положение о руководителе группы безопасности № \_\_\_\_\_

2. Включить в состав группы безопасности пищевой продукции следующих специалистов:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

В работе руководствоваться Положением «Об организации группы безопасности пищевой продукции системы менеджмента безопасности пищевой продукции» № \_\_\_\_\_

3. Контроль за исполнением приказа возложить на \_\_\_\_\_

Руководитель организации

Ознакомить: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## ПОЛИТИКА

Деятельность предприятия направлена на обеспечение производства продукции, соответствующей требованиям рынка и других заинтересованных сторон.

### Наши принципы:

- ✓ Обеспечение качества и безопасности продукции - это ответственность каждого. Обеспечение безопасности и охрана здоровья всех работников предприятия
- ✓ Снижение негативного воздействия на окружающую среду.
- ✓ Взаимодействие со всеми заинтересованными сторонами в вопросах качества и безопасности пищевой продукции, охраны труда, охраны окружающей среды.

### Наши цели:

#### *В области качества и безопасности пищевой продукции*

- ✓ Максимальное предупреждение выпуска продукции неудовлетворительного качества и появления критических опасностей при создании продукции на всех этапах от производства до продажи;
- ✓ Создание имиджа нашего бренда, как производителя качественного и безопасного продукта;
- ✓ Систематический анализ маркетинговых исследований для определения требований и желаний потребителей и изучение рынков сбыта;
- ✓ Расширение географии продаж продукции;
- ✓ Систематическое повышение квалификации и уровня профессиональной подготовки персонала в области качества и безопасности пищевой продукции;
- ✓ Совершенствование системы мотивации персонала;
- ✓ Вовлечение поставщиков в деятельность предприятия по повышению качества и безопасности продукции;
- ✓ Сокращение уровня и количества потенциальных опасностей.

Совершенствование функционирования ИСМ в соответствии с требованиями ГОСТ ISO 9001-2011, ГОСТ Р ИСО 14001-2007, ГОСТ Р 54934-2042/OHSAS 18001-2007, ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

Руководство предприятия берет на себя обязательства по обеспечению ресурсами, необходимыми для реализации настоящей Политики и доведения её до каждого работника.

Подпись руководителя

## **ст. 10 ТР ТС 2011/2011 «О безопасности пищевой продукции»**

**Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:**

- 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 необходимую 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;
- 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.

## Программа производственного контроля

- *Федеральный закон №52-ФЗ (ст. 32)*
- *Федеральный закон №29-ФЗ (ст. 4)*
- *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 2.1 Раздел II - «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 (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания»*
- *МР 2.3.0279-22 2.3. «Гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям. Методические рекомендации»*

## Объекты производственного контроля:

- Санитарно-техническое состояние
- Санитарно-эпидемиологический режим
- Производственное оборудование, инвентарь
- Продукция, упаковка, материалы (на этапах приема, хранения, подготовки, техпроцессов, реализации)
- Личная гигиена персонала и пр.

### Лабораторный контроль

Оценка качества и безопасности (санитарно-химические, микробиологические и физико-химические показатели, органолептические)	Условия труда (температура, влажность и пр.)	Вода	Смывы	Качество моющих и дезсредств
<p>Качество и безопасности на этапах приема, хранения, переработки</p> <p>Готовая продукция предприятия</p> <p>– органолептические – каждая партия в регистрации в журнале</p> <p>- прочие показатели – в зависимости от вида выпускаемой продукции, категории риска продукции/или объемов выпускаемой продукции</p>		<p>Микробиологические</p> <p>Санитарно-химические</p> <p>Физико-химические</p> <p>Радиологические</p>	<p>БГКП</p> <p>Яйца гельминтов и цисты патогенных простейших</p> <p>Сальмонеллы и листерии</p> <p>Стафилококк иерсинии</p>	<p>Контроль качества</p>

# Основные требования в сфере защиты прав потребителей:

статья 8 Закона «О защите прав потребителей» - Потребитель вправе потребовать предоставления необходимой и достоверной информации об изготовителе (исполнителе, продавце), режиме его работы и реализуемых им товарах (работах, услугах);

статья 9 закона «О защите прав потребителей» - Изготовитель (исполнитель, продавец) обязан довести до сведения потребителя фирменное наименование (наименование) своей организации, место ее нахождения (адрес) и режим ее работы. Продавец (исполнитель) размещает указанную информацию на вывеске.

## Предприятия общественного питания:

- *Исполнитель обязан иметь книгу отзывов и предложений, которая предоставляется потребителю по его требованию*
- *п. 9 правил оказания услуг общественного питания – необходимая информация*
- *Исполнитель обязан предоставить потребителю возможность проверки объема (массы) предлагаемой ему продукции общественного питания.*

# Государственная система маркировки и прослеживания «Честный знак»

*С 1 сентября 2022 года для предприятий общественного питания, образовательных учреждений, детских садов и больниц работа в системе маркировки «Честный ЗНАК» становится обязательной.*

*С этой даты обязательной становится приемка продукции при помощи электронного документооборота и ее списание после использования.*

*Постановление Правительства Российской Федерации от 15.12.2020 № 2099 утверждены Правила маркировки молочной продукции средствами идентификации (действует с 01.06.2021)*

*Постановление Правительства Российской Федерации № 841 от 31 мая 2021 года в отношении упакованной воды введена обязательная маркировка средствами идентификации (действует с 01.12.2021)*

**При продаже продукции в промышленной упаковке**

**При использовании продукции для приготовления**

*молочная продукция с 01.09.2022 прием и вывод  
вода упакованная с 01.11.2022 прием, с 01.03.2023 вывод*

*до 30.11.2023 требования не распространяются, за вывод из оборота отвечает поставщик*

*регистрация,  
подключение ЭДО - подтверждение что продукция принята от поставщика,  
вывод через кассу (считывание кода)*

*с 01.12.2023 регистрация в «Честном знаке», прием и вывод*

**Постановление Правительства РФ от 16 июля 2009 г. N 584  
"Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных  
видов предпринимательской деятельности"**

*Заявитель, предполагающий выполнение*

- услуг общественного питания*

*представляет уведомление в территориальный орган  
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека*

## Обзор основных типичных нарушений, выявляемых при проведении контрольно-надзорных мероприятий в предприятиях общественного питания

- *нарушение условий проживания граждан в связи с шумом от работы оборудования и вентиляции, прием продуктов со стороны двора жилого дома;*
- *несоблюдение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов;*
- *отсутствие документов, подтверждающих качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов;*
- *нарушение работниками предприятий правил прохождения медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;*
- *нарушение поточности технологических процессов приготовления пищи в предприятиях общественного питания;*
- *нарушение требований к проведению дератизационных и дезинсекционных работ;*
- *несоблюдение требований при обращении с отходами производства*
- *отсутствие оформленного меню, прейскуранта; отсутствие сведений об организации, осуществляющей услуги общественного питания (особенно в нестационарных объектах)*
- *не разработаны, не внедрены и не поддерживаются процедуры, основанные на принципах ХАССП*

## Меры Управления Роспотребнадзора

### Профилактического характера:

- выдача предостережений о недопустимости нарушения обязательных требований
- проведение профилактического визита
- обобщение правоприменительной практики
- консультации

В соответствии с Федеральными законами №52-ФЗ, №248-ФЗ, №2300-1 («О защите прав потребителей»), №184-ФЗ (О техническом регулировании):

*Выдача предписаний об устранении выявленных нарушений*

### Административного воздействия:

КоАП РФ

*Спасибо за внимание*