

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ  
ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 27 октября 2020 г. N 32

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ  
ПРАВИЛ И НОРМ

**САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-  
ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ  
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ"**

Вступившие в силу санитарные правила **распространяются на все типы предприятий общественного питания - кафе, бары, рестораны, столовые, буфеты, питание на транспорте (авиаперевозки и ЖД), а также учтены требования к питанию в детских садах, школах, медицинских и специализированных социальных учреждениях.**

Ранее требования были расписаны в нескольких санитарных правилах, они утратили силу с 1 января 2021 г.

В одном документе объединили требования из 17 нормативных актов, регулирующих сферу общественного питания (ТР, ФЗ, СаНПиН,

# К наиболее важным нововведениям Правил

**МОЖНО ОТНЕСТИ:**

**Включение требований о необходимости соблюдения ХАССП.**

[СанПиН 2.3/2.4.3590-20](#)

[СП 2.3.6.1079-01](#)

[Пункт 2.1.](#)

**Необходимо проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (система управления качеством и безопасностью пищевой продукции)**

Нет данного требования.

*При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, **изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП** (е английской транскрипции HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points).*

система ХАССП должна включать в себя:

Нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятия в области безопасности пищевой продукции (приказ, политика, намерения).

Описание предприятия, производства.

Обязательные предварительные и планово-предупредительные мероприятия (инструкции, журналы, памятки, графики и т.п.), их анализ.

Выявление и описание опасных факторов.

Анализ рисков.

Анализ наличия критических контрольных точек (ККТ).

Мониторинг ККТ и Корректирующие действия.

План ХАССП/листы ХАССП.

Методы устранения несоответствий.

Управление документацией.

Обучение персонала.

Актуализация процедур ХАССП.

Пункт 2.4.

Новые правила **НЕ требуют предоставлять** документы о безопасности пищевой продукции (**декларация о соответствии**) при оказании услуг общественного питания, в том числе **при:**  
**- доставке потребителю;**

Абзац 2 пункта 9.10.

В СП 2.3.6.1079-01 такое исключение отсутствовало.

**Реализация** пищевой продукции  
предприятий общественного питания  
**без оказания услуг общественного  
питания**

должна осуществляться **при наличии  
документов**, подтверждающих их  
соответствие обязательным  
требованиям  
(декларация о соответствии)

## Что убрали из новой редакции СанПиН

- Требования к мусорной площадке на территории (бетонное основание, крытая площадка, устройства для слива).
- Температура горячей воды не менее 65 градусов.
- Запрет использования для нужд производства воды и отопительных систем.
- Запрет на работу при отключении водоснабжения.
- Требование наличия сифонов и воздушного разрыва.
- Требование наличия трапов в производственных помещениях.
- Запрет на использование плит, работающих на дровах, углях, другом твёрдом топливе.

## Что убрали из новой редакции СанПиН

- Требование по обязательному присутствию естественного освещения.
- Требование о дезинфекции и мойке уборочного инвентаря в конце смены.
  - Требование обеспечения мойщицы именно ветошью
  - Прямой запрет на использование посуды со сколами
  - Чёткую инструкцию о порядке мытья посуды и количестве секций в мойке для посуды.
- Норматив хранения посуды на высоте не менее 0,5 метров от пола.
  - Требование хранения чистой посуды в перевернутом виде.
  - Требование хранения чистой посуды на перфорированных стеллажах.

## Что убрали из новой редакции СанПиН

- Запрет на губки.
- Требование наличия инструкции о мытье посуды.
- Требование о наличии при себе медицинской книжки у курьера.
- Запрет на прием не потрошенной дичи, утиных и гусиных яиц.
- Требование о хранении муки и круп на высоте не менее 15 см от пола.
- Требования к дефростации: прямой запрет на дефрост рядом с тепловым оборудованием, в горячей в воде.

## Что убрали из новой редакции СанПиН

- Конкретные требования к срокам годности: хранение салатов 6-8 часов, хранение фарша 12 часов.
- Таблицу оценки фритюрного жира.
- Инструкцию по обработке яиц и овощей.
- Запрет на приготовление макарон по-флотски, яиц-глазуньи, безалкогольных напитков.
- Конкретные требования к температуре горячих блюд.
- Требование хранить пищевые отходы в отдельном холодильнике.
- Четкое требование дезинфицировать мусорные баки.

## Какие нормы изменились/появились в новой редакции?

- Оценка соблюдения рекомендательных норм не может являться частью государственного федерального надзора. Это значит, если не выполнять пункты СанПиНа, которые не обязательны, а рекомендованы, при проверках за это не могут привлечь к ответственности.
- Декларации о соответствии НЕ нужны для доставки.
- На каждом предприятии должен быть ассортимент блюд (меню), утвержденный руководителем.
- Названия блюд в меню и технико-технологической карте должны совпадать.
- Внутренняя отделка должна быть выполнена из материалов, выдерживающих мойку. Больше нет требований о том, что все помещения должны быть

## Какие нормы изменились/появились в новой редакции?

- 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.
- Можно перевозить сырьё, полуфабрикаты и готовую продукцию вместе при условии наличия герметичной тары и соблюдения температурно-влажностных условий. В предыдущей редакции требовалось перевозить всё отдельно.
- Сырьё и готовые продукты должны обрабатываться на разных столах разным инвентарём. Ранее требование

## **Какие нормы изменились/появились в новой редакции?**

- Разрешено хранить сырьё и готовые продукты в одном холодильнике при наличии герметично закрытых контейнеров и гастрорёмкостей.
- 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

## Какие нормы изменились/появились в новой редакции?

- При посещении туалета переодеваться либо надевать сверху халаты. Ранее допускалось только полное переодевание.
- Запрещено привлекать к изготовлению блюд персонал, в обязанности которого это не входит - новое требование.
- Необходимо ежедневно проверять температуру в холодильниках и складских помещениях с фиксацией данных в журнале.
- В каждом холодильнике должен быть прямой термометр - новое требование.
- Появились требования к рабочей одежде курьеров - лица, сопровождающие пищевую продукцию, должны обладать рабочей формой.
- Журнал оценки качества фритюрного жира можно вести в электронном виде (раньше можно было вести только в бумажном виде).
- В производственный контроль необходимо включить контроль

**Новый порядок  
регистрации  
деклараций о  
соответствии  
с 1 января 2021 года.**

## Приказ Минэка от 31.07.2020 № 478

Настоящий приказ вступает в силу с 1 января 2021 г., за исключением пунктов 7.5 и 12 Порядка регистрации деклараций о соответствии, вступающих в силу с 1 августа 2021 года.

Действующие ранее порядки и правила регистрации деклараций о соответствии:

Приказ Минэкономразвития от 21 февраля 2012 № 76

Приказ Минэкономразвития от 24 ноября 2014 года № 752



## Порядок регистрации деклараций о соответствии

Декларация о соответствии считается принятой с момента ее регистрации в едином реестре.

При регистрации декларация о соответствии и прилагаемые к ней документы и сведения, представляются в электронной форме и подписываются усиленной квалифицированной электронной подписью заявителя, зарегистрированного в качестве юридического лица или индивидуального предпринимателя на территории Российской Федерации и принявшего декларацию о соответствии (далее - заявитель), а в случае, участия органа по сертификации, усиленной квалифицированной электронной подписью этого органа, осуществляющего регистрацию декларации о соответствии.

Заявитель предоставляет  
карточку предприятия,  
документы на продукцию  
(протоколы)

Заявитель предоставляет  
электронную подпись для  
регистрации декларации

ООО «АГРО-ТЕСТ» заполняет макет  
декларации  
о соответствии продукции

Если нет электронной подписи

Заявитель регистрирует  
декларации  
о соответствии продукции

Получение  
Заявителем  
электронной  
подписи и  
лицензии  
(программа для  
применения эл.  
ключа)

Помощь в получении  
для Заявителя  
электронной подписи и  
лицензии (программа для  
применения эл. ключа)

ООО «АГРО-ТЕСТ»  
регистрает декларацию  
о соответствии продукции

A photograph of a buffet line in a kitchen. The buffet is set up on a stainless steel counter with several trays of food. From left to right, there are trays of fried chicken, a yellow rice or pasta dish, a dark brown meat or vegetable dish, and a tray of french fries. In the background, there are more trays with various dishes, including what looks like fried bread or pastries. A stack of white plates is visible on the right side of the counter. The text is overlaid on the image in large white letters.

# Программа производственного о контроля

Система управления качеством  
пищевых продуктов  
на основе принципов HACCP

# Документированная процедура «Управление аллергенами»



**Система управления качеством пищевых  
продуктов  
на основе принципов ХАССП  
(Hazard Analysis and Critical Control Points)**

**Управление закупками**

**Особенности  
организации питания  
при проведении  
кейтерингового  
обслуживания  
по организации  
общественного  
питания (кейтеринг)**

**Особенности  
организации  
общественного  
питания  
детей**

По новому СанПиНу рекомендуемые образцы журналов.

Гигиенический журнал (сотрудники);

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;

Журнал бракеража готовой пищевой продукции;

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

100 лучших товаров России

## Архангельское качество



Предприятия и организации всех форм  
собственности, индивидуальные  
предприниматели могут принять  
участие

**в конкурсе**

**«Архангельское качество – 2021»**

- региональном этапе **Всероссийского  
конкурса Программы**

- **«100 лучших товаров России»**

# Система «Честный ЗНАК»



с **1 мая** начнется **Маркировка воды в России**

- этап **регистрации производителей и импортеров в системе «Честный ЗНАК»**
- подготовка к ее внедрению.

**С 1 сентября**

обязательная маркировка **минеральной воды**

с **1 декабря** — маркировка **остальной питьевой воды.**

Полностью **учет заработает к 2024 году.**

# **Общество с ограниченной ответственностью «Агро- Тест»**

**163062, г. Архангельск,**

**ул. Никитова, д. 9**

**тел. рабочий (8182) 61-73-67**

**сот. 89115525660**

**эл. почта: [agro-test@mail.ru](mailto:agro-test@mail.ru)**

**[kosareff\\_en@bk.ru](mailto:kosareff_en@bk.ru)**

## У ООО «Агро-Тест» **большой опыт работы**

- по разработке, внедрению, актуализации системы **ХАССП** на предприятии (разработка документации, процедур, инструкций);
- по определению показателей для **испытаний пищевой продукции** при декларировании на соответствие требованиям технических регламентов таможенного союза (находимся на базе аккредитованной лаборатории агрохим службы ФГБУ САС«Архангельская»);
- проводим экспертизу и комплектацию документов для **декларирования и сертификации** и оказываем услуги по регистрации декларации;
- разрабатываем нормативную (**ТУ, СТО**), техническую (**ТТК, ТК**), технологическую документацию (**технологическая инструкция по производству продукции**);
- проводим **консультации, разъяснения, вебинары, семинары** по вопросам качества и безопасности продукции