

РАЗЪЯСНЕНИЯ ОТ УПРАВЛЕНИЯ
РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ПО ИТОГАМ КРУГЛЫХ СТОЛОВ
С ПРЕДСТАВИТЕЛЯМИ
ПРЕДПРИЯТИЙ-ЧЛЕНОВ СОСПП

на площадке ведомства
в июле-августе 2022 года



РОССИЙСКИЙ СОЮЗ
ПРОМЫШЛЕННИКОВ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ



СОСПП

Свердловский областной
Союз промышленников
и предпринимателей

Вопрос (предложение) от предприятий	Разъяснения от Управления РПН
СП 2.1.3678-20	Письма от 10.03.2023 № 66-00-15/05-5196-2023, от 11.08.2022 № 66-00-15/05-18675-2022
1. Исключить пункт 7.11 СП 2.1.3678-20 про уборку номеров, с применением моющих и дезинфицирующих средств, которая должна проводиться не менее 1 раза в неделю. Обоснование – действующие положения постановления Правительства РФ от 16.02.2019 № 158, которым утверждено Положение о классификации гостиниц, определяющих порядок классификации гостиниц, приостановления или прекращения действия свидетельства о присвоении гостинице определённой категории, виды гостиниц, их категории и требования к категориям.	<p>Согласно пункту 1.1. СП 2.1.3678-20 настоящие санитарные правила (далее – правила) направлены на охрану жизни и здоровья населения, обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к выполнению работ и предоставлению, в том числе, гостиничных услуг.</p> <p>Постановление Правительства РФ от 16.02.2019 № 158 утратило силу с 1 января 2021 года в связи с изданием Постановления Правительства РФ от 23.06.2020 № 911.</p> <p>Постановлением Правительства РФ от 18.11.2020 № 1860 утверждено новое Положение. Согласно пункта 2 Положения, основными целями классификации гостиниц являются: предоставление потребителям необходимой и достоверной информации о соответствии гостиниц категориям, предусмотренными настоящим Положением; повышение конкурентоспособности гостиничных услуг и привлекательности гостиниц, направленное на увеличение туристского потока и развитие внутреннего и въездного туризма, за счет укрепления доверия потребителей к оценке соответствия гостиниц.</p> <p>Таким образом, у СП 2.1.3678-20 и Постановления Правительства РФ от 18.11.2020 № 1860 разные сферы правового регулирования. Противоречия в установленных требованиях отсутствуют.</p>
2. Исключить пункт 7.12 СП 2.1.3678-20 о том, что окна моются не менее двух раз в год.	<p>Согласно пункта 67 «Номера, гостиницы» Таблицы 5.54 «Гигиенические нормативы показателей естественного, искусственного и совмещенного освещения в основных и вспомогательных помещениях общественных зданий» СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», в гостиницах нормируется, в том числе, коэффициент естественной освещенности. КЕО – отношение естественной освещенности создаваемой в некоторой точке заданной плоскости или внутри помещения светом неба (непосредственным или наружной горизонтальной освещенности, создаваемой светом полностью открытого небосвода, выражается в процентах.</p> <p>Таким образом, проникающая способность оконных конструкций для видимого спектра световых лучей напрямую влияет на значение КЕО.</p> <p>Исключать данный пункт не целесообразно.</p>

Вопрос (предложение) от предприятий	Разъяснения от Управления РПН
СП 2.1.3678-20	Письма от 10.03.2023 № 66-00-15/05-5196-2023, от 11.08.2022 № 66-00-15/05-18675-2022
3. Исключить пункт 7.19 СП 2.1.3678-20 о проведении смены постельного белья перед каждым вселением потребителя, но не реже 1 раза в неделю, а полотенце - перед каждым вселением потребителя, но не реже 2 раз в неделю. Обоснование – положения постановления Правительства РФ от 16.02.2019 № 158, которым утверждено Положение о классификации гостиниц, определяющих порядок классификации гостиниц, приостановления или прекращения действия свидетельства о присвоении гостинице определённой категории, виды гостиниц, их категории и требования к категориям.	<p>Согласно пункта 1.1. СП 2.1.3678-20 настоящие санитарные правила направлены на охрану жизни и здоровья населения, обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к выполнению работ и предоставлению, в том числе, гостиничных услуг.</p> <p>Постановление Правительства Российской Федерации от 16.02.2019 № 158 утратило силу с 1 января 2021 года в связи с изданием Постановления Правительства РФ от 23.06.2020 № 911. Постановлением Правительства РФ от 18.11.2020 № 1860 утверждено новое Положение.</p> <p>Согласно пункта 2 Положения, основными целями классификации гостиниц являются: предоставление потребителям необходимой и достоверной информации о соответствии гостиниц категориям, предусмотренным настоящим Положением; повышение конкурентоспособности гостиничных услуг и привлекательности гостиниц, направленное на увеличение туристского потока и развитие внутреннего и въездного туризма, за счет укрепления доверия потребителей к оценке соответствия гостиниц.</p> <p>Таким образом, у СП 2.1.3678-20 и Постановления Правительства РФ от 18.11.2020 № 1860 разные сферы правового регулирования. Противоречия в установленных требованиях отсутствуют.</p>
4. Исключить пункт 7.7 СП 2.1.3678-20: «Наматрасники, ковровые изделия должны быть из материалов, подвергающихся сухой, влажной или химической очистке».	Исходя из формулировки пункта 7.7 «законодатель» установил выбор между способами очистки: сухая, влажная или химическая.
5. Исключить пункт 7.8. СП 2.1.3678-20: «Стирка и дезинфекция постельного белья, стирка специальной одежды работников должна проводиться в специализированных организациях по договору или самостоятельно в гостиницах», либо изложить в следующей редакции: 7.8. «Стирка постельного белья, специальной одежды работников должна проводиться в специализированных организациях по договору или самостоятельно в гостиницах».	В договоре на оказание услуг должно быть конкретизировано, что исполнитель обязуется выполнить работы по «стирке и дезинфекции» специальной одежды работников. При этом, в документах (паспорт, инструкции и др.) на используемое в данных целях оборудование должна содержаться информация, что оно может использоваться для проведения дезинфекции.

Вопрос (предложение) от предприятий	Разъяснения от Управления РПН
СП 2.1.3678-20	Письма от 10.03.2023 № 66-00-15/05-5196-2023, от 11.08.2022 № 66-00-15/05-18675-2022
Исключить пункт 7.21. СанПиН СП 2.1.3678-20: «Мягкий инвентарь (матрасы, наматрасники, подушки, одеяла) должен подвергаться камерной дезинфекции по эпидемиологическим показаниям непосредственно хозяйствующим субъектом, либо обработка может проводиться в иных организациях, имеющих дезинфекционные камеры». Обоснование – расплывчатое понятие «по эпидемиологическим показаниям».	Согласно ст. 50 и 51 Федерального закона от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а также в соответствии с требованиями санитарных правил при выявлении нарушения санитарного законодательства, а также при угрозе возникновения и распространения инфекционных заболеваний (отравлений) должностные лица, осуществляющие федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор имеют право давать гражданам и юр. лицам предписания, обязательные для исполнения ими в установленные сроки, о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, либо о выполнении работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации в очагах инфекционных заболеваний, а также на территориях и в помещениях, где имеются и сохраняются условия для возникновения или распространения инфекционных заболеваний.

Вопрос (предложение) от предприятий	Разъяснения от Управления РПН
СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Письма от 10.03.2023 № 66-00-15/05-5196-2023, от 19.08.2022 № 66-00-12/05-20557-2021, от 01.08.2022 № 66-00-14/2-17793-2022
1. Внести корректировку в пункт 3.11.2. СП 2.4.3648-20 о сокращении срока оздоровительной смены с 21 календарного дня до не менее 14 календарных дней. Возможна организация смен менее 20 календарных дней для организации отдыха и досуга детей. Продолжительность смен в осенние, зимние и весенние каникулы должна быть не менее 7 календарных дней.	В пункте 3.11.2 «Продолжительность оздоровительной смены составляет не менее 21 календарного дня. Возможна организация смен менее 20 календарных дней для организации отдыха и досуга детей. Продолжительность смен в осенние, зимние и весенние каникулы должна быть не менее 7 календарных дней» дано четкое разграничение по продолжительности оздоровительных смен и смен для отдыха детей. Таким образом, оздоровительная смена длится не менее 21 дня, в течение именно этого времени достигается оздоровительный эффект, который измеряется в том числе медицинскими работниками оздоровительных организаций в ходе проведения медицинских осмотров в начале и в конце оздоровительной смены, при этом измеряются данные физического развития и физической подготовленности детей (методические рекомендации по оценке эффективности оздоровления детей в загородных стационарных учреждениях разработаны Научно-исследовательским институтом гигиены и охраны здоровья детей и подростков Государственного учреждения «Научный центр здоровья детей РАМН»).
	Смены для отдыха и досуга детей могут длиться менее 20 дней (от 7 дней). Дополнительных уточнений не требуется.
2. Внести корректировку в пункт 1.5. СанПиН СП 2.4.3648-20 (удалить текст, выделенный желтой заливкой): «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров <2>, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации <3> и иметь личную медицинскую книжку <4> с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе».	Согласно п.1.5. СП 2.4.3648-20 «Работники хозяйствующих субъектов должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров <2>, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (при приеме на работу и далее с периодичностью не реже 1 раза в 2 года, работники комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи - ежегодно) вакцинации <3> и иметь личную медицинскую книжку <4> с результатами медицинских обследований и лабораторных исследований, сведениями о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации с допуском к работе».
	Данное требование регламентировано: 1) Федеральным законом №52-ФЗ от 30.03.1999 О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения ст.34 п. 8. Документом, подтверждающим прохождение медицинских осмотров, является личная медицинская книжка, оформленная на бумажном носителе и (или) в форме электронного документа (п. 8 введен Федеральным законом от 02.07.2021 №357-ФЗ: Статья 2 Внести в Федеральный закон от 30 марта 1999 года №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, №14, ст. 1650; 2004, №35, ст. 3607; 2006, №1, ст. 10;

Вопрос (предложение) от предприятий	Разъяснения от Управления РПН
СП 2.4.3648-20, СанПин 3.3686-21 и СанПин 2.3/2.4.3590-20	Письма от 10.03.2023 № 66-00-15/05-5196-2023, от 19.08.2022 № 66-00-12/05-20557-2021, от 01.08.2022 № 66-00-14/2-17793-2022
2. Внести корректировку в пункт 62 СанПин 3.3686-21 (удалить текст, выделенный желтой заливкой): «Данные о прохождении медицинских осмотров, наряду с информацией об обязательных прививках для профессиональных и (или) возрастных групп населения подлежат внесению в медицинскую документацию, сертификаты профилактических прививок, личные медицинские книжки и учету в медицинских организациях, осуществляющих медицинское обслуживание работников, а также в органах, осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор».	<p>2007, №1, ст. 21; 2010, №40, ст. 4969; 2011, №1, ст. 6; №30, ст. 4590, 4596; 2013, №48, ст. 6165; 2015, №27, ст. 3951; 2017, №31, ст. 4765) следующие изменения:); п.9. Порядок проведения медицинских осмотров, ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа, устанавливается федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке и реализации государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения (п. 9 введен Федеральным законом от 02.07.2021 №357-ФЗ);</p> <p>2) Профильными санитарно-эпидемиологическими правилами;</p> <p>3) Форма личной медицинской книжки утверждена Приказом Роспотребнадзора от 20.05.2005 №402 (ред. от 02.06.2016) «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (Зарегистрировано в Минюсте России 01.06.2005 №6674).</p> <p>Документ утрачивает силу с 1 сентября 2023 года в связи с изданием Приказа Роспотребнадзора от 21.02.2022 №55 (Зарегистрировано в Минюсте России 22.02.2022 №67428).</p> <p>С 01.09.2023 в соответствии с требованиями Приказа Минздрава России от 18.02.2022 №90н «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа» личная медицинская книжка может быть оформлена в форме электронного документа.</p>
3. Внести корректировку в пункт 78 СанПин 3.3686-21 (удалить текст, выделенный желтой заливкой): «Гигиеническое воспитание и обучение граждан проводится не реже 1 раза в год либо иной предусмотренной санитарными правилами периодичностью».	<p>Гигиеническое обучение аттестация проводятся в соответствии с Приказом Минздрава РФ от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».</p> <p>Профессиональная гигиеническая подготовка должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения, обязательная для лиц, впервые устраивающихся на работу, а также не прошедших очередную аттестацию, проводится:</p> <ul style="list-style-type: none"> - по очной форме (6 - 12 – часовые программы); - по очно-заочной форме (самостоятельная подготовка по методическим материалам с консультацией специалистов), очная часть программы составляет не менее 4 часов; - по заочной форме (самостоятельная подготовка по предлагаемым методическим материалам).

Вопрос (предложение) от предприятий	Разъяснения от Управления РПН
СП 2.4.3648-20, СанПин 3.3686-21 и СанПин 2.3/2.4.3590-20	Письма от 10.03.2023 № 66-00-15/05-5196-2023, от 19.08.2022 № 66-00-12/05-20557-2021, от 01.08.2022 № 66-00-14/2-17793-2022
4. Внести корректировку в пункт 2.8. СанПин 2.3/2.4.3590-20 (удалить текст, выделенный желтой заливкой): «Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах».	<p>Результатом обучения является аттестация, которые неразрывно связаны друг с другом. Аттестация указанных выше категорий должностных лиц и работников организаций по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится ответственными лицами филиалов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» в форме тестового контроля. При положительном результате аттестации по профессиональной гигиенической подготовке отметка о ее прохождении вносится в личную медицинскую книжку и защищается голографическим знаком.</p> <p>При неудовлетворительном результате аттестации отметка в личную медицинскую книжку не вносится. Неаттестованные должностные лица и работники организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения, направляются на повторную профессиональную гигиеническую подготовку по очной форме, не ранее чем через 1 неделю. В случае повторных неудовлетворительных результатов аттестации филиалы ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» уведомляют об этом руководителей организаций, работники которых не прошли аттестацию.</p> <p>Согласно п. 2.8 СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»: изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.</p> <p>В действующих НД санитарного законодательства отсутствует определение понятия «ассортиментный перечень».</p> <p>Согласно ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» определение «ассортиментный перечень» так же отсутствует, но имеются определения:</p> <p>п. 13 – меню: Перечень блюд, кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю (гостю) в предприятии питания, с указанием, как правило, массы/объема и цены, расположенных в определенной последовательности.</p>

Вопрос (предложение) от предприятий	Разъяснения от Управления РПН
СП 2.4.3648-20, СанПин 3.3686-21 и СанПин 2.3/2.4.3590-20	Письма от 10.03.2023 № 66-00-15/05-5196-2023, от 19.08.2022 № 66-00-12/05-20557-2021, от 01.08.2022 № 66-00-14/2-17793-2022
<p>4. Исключить пункт 2.3.3 СП 2.4.3648-20: «Помещения и оборудование, используемые для приготовления пищи, их размещение и размер должны обеспечивать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов». Обоснование – требования прописаны в СанПин 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>п. 15 – преискурант: Перечень кулинарных, кондитерских и хлебобулочных изделий, напитков, покупных товаров, предлагаемых потребителю в магазине (отделе) кулинарии, буфете с указанием массы/объема и цены.</p> <p>Определение «ассортимент товаров» имеется в ГОСТ Р 51303-2013 «Торговля. Термины и определения», согласно которого:</p> <p>п. 176 – ассортимент товаров: Набор товаров, объединенных по какому-либо одному или совокупности признаков (видам, классам, группам, моделям, размерам, цветам и/или иным признакам), предназначенный для продажи населению.</p> <p>Также понятие «ассортиментный перечень» и «ассортимент» используются в ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация и общие требования» (далее – ГОСТ 30389-2013).</p> <p>Так, согласно п. 5.15 ГОСТ 30389-2013: предприятия (объекты) общественного питания в зависимости от типа предприятия должны иметь ассортиментный перечень продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, преискуранты, карты, представленный в таблице 2.</p> <p>Кроме того, согласно приложения № 2 ГОСТ 30389-2013 от ассортимента напрямую зависит определение типа предприятия общественного питания (кафе, ресторан и т.д.).</p> <p>Обращаем Ваше внимание, что указанные выше ГОСТы не относятся к обязательным требованиям и не обязательны к исполнению.</p> <p>При проведении контрольных (надзорных) мероприятий в отношении предприятий общественного питания уполномоченное должностное лицо оценивает соблюдение обязательных требований, к которым относятся, в том числе, Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 (далее – ТР ТС 021/2011) и СанПин 2.3/2.4.3590-20.</p> <p>В соответствии с частью 2 статьи 10 ТР ТС 021/2011 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), изложенных в части 3 статьи 10.</p>

Вопрос (предложение) от предприятий	Разъяснения от Управления РПН
СП 2.4.3648-20, СанПин 3.3686-21 и СанПин 2.3/2.4.3590-20	Письма от 10.03.2023 № 66-00-15/05-5196-2023, от 19.08.2022 № 66-00-12/05-20557-2021, от 01.08.2022 № 66-00-14/2-17793-2022
	<p>В соответствии с частью 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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; и т.д. <p>При реализации положений статьи 10 ТР ТС 021/2011 изготовитель продукции имеет право самостоятельно определять вид и тип документации, разработанной и внедренной в работу в рамках системы менеджмента безопасности продукции (ассортиментный перечень, описание продукции, меню и др.).</p> <p>На основании изложенного Управление считает, что для оценки соблюдения обязательных требований и наличия соответствующих условий в предприятии общественного питания может быть представлен любой утвержденный в установленном на предприятии порядке документ, содержащий полный перечень изготавливаемых видов/наименований продукции в соответствии с утвержденными на предприятии технологическими документами (СТО, ТТК и т.д.).</p>

Вопрос (предложение) от предприятий	Разъяснения от Управления РПН
СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Письма от 10.03.2023 № 66-00-15/05-5196-2023, от 19.08.2022 № 66-00-12/05-20557-2021, от 01.08.2022 № 66-00-14/2-17793-2022
<p>5. Внести корректировку в пункт 3.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (удалить текст, выделенный желтой заливкой): «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.</p> <p>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».</p> <p>Исключить пункт 2.4.6.2 СП 2.4.3648-20, либо исключить выделенный текст: «Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.</p> <p>Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.</p>	<p>Согласно п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20: 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.</p> <p>В соответствии с частью 2 статьи 10 ТР ТС 021/2011 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), изложенных в части 3 статьи 10.</p> <p>В соответствии с частью 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>8) содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;</p> <p>Таким образом в рамках разработанной и внедренной на предприятии общественного питания системы менеджмента безопасности продукции на основе принципов ХАССП должен быть утвержден порядок контроля за используемым оборудованием, инвентарем, посудой и упаковкой, в том числе путем нанесения соответствующих маркировок (например: принадлежность к цеху, виду продукции) с целью исключения перекрестного микробиологического загрязнения пищевой продукции. Способы обращения и контроля за оборудованием, инвентарем, посудой и упаковкой, в том числе нанесение соответствующей маркировки устанавливаются изготовителем самостоятельно.</p>

Вопрос (предложение) от предприятий	Разъяснения от Управления РПН
СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.3686-21 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Письма от 10.03.2023 № 66-00-15/05-5196-2023, от 19.08.2022 № 66-00-12/05-20557-2021, от 01.08.2022 № 66-00-14/2-17793-2022
<p>Хранение стерильных бутылочек, сосок и пустышек должно быть организовано в специальной промаркированной посуде с крышкой.</p> <p>Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.</p> <p>Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.</p> <p>При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.</p> <p>Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.</p> <p>Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.</p> <p>При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне)</p>	<p>При этом в действующих обязательных требованиях отсутствует прямой запрет на использование в технологических целях определенного инвентаря из одного производственного цеха/участка в другом (например: листы для запекания продукции из горячего цеха могут быть перемещены в иные производственные цеха – мясо-рыбный, мучной и др. – для технологической операции формования и выкладки на лист перед запеканием).</p> <p>Кроме того, обращаем Ваше внимание, что в действующих обязательных требованиях отсутствует обязанность изготовителем проводить маркировку всего используемого технологического и холодильного оборудования, производственных столов, многооборотных средств упаковки и кухонной посуды с целью разделения при использовании с сырой или готовой к употреблению продукции. Согласно п. 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в обязательном порядке должен быть замаркирован любым способом разделочный инвентарь.</p> <p>Таким образом для разделения используемого оборудования, инвентаря (за исключением разделочного), многооборотной тары/упаковки и кухонной посуды изготовителем могут быть утверждены и внедрены иные способы разделения (например: физическое разделение – использование по разным цехам, по местам обработки и хранения и т.д.).</p>

Вопрос (предложение) от предприятий	Разъяснения от Управления РПН
СП 2.4.3648-20, СанПин 3.3686-21 и СанПин 2.3/2.4.3590-20	Письма от 10.03.2023 № 66-00-15/05-5196-2023, от 19.08.2022 № 66-00-12/05-20557-2021, от 01.08.2022 № 66-00-14/2-17793-2022
<p>приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.</p> <p>Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно».</p> <p>Обоснование для исключения – требования прописаны СанПин 2.3/2.4.3590-20: «Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах». - Избыточные требования к материалам из которых должна быть выполнена посуда, т.к.в СанПин 2.3/2.4.3590-20 уже прописано требование к посуде и прочему: п 2.9. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией < 8 >, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.</p> <p>Не все производители наносят объёмы на инвентарь.</p> <p>Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород. – такие столы трудно обработать, в современные технологии приготовления мучных кулинарных изделий требуются металлические столешницы.</p>	

Вопрос (предложение) от предприятий	Разъяснения от Управления РПН
СП 2.4.3648-20, СанПин 3.3686-21 и СанПин 2.3/2.4.3590-20	Письма от 10.03.2023 № 66-00-15/05-5196-2023, от 19.08.2022 № 66-00-12/05-20557-2021, от 01.08.2022 № 66-00-14/2-17793-2022
<p>Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой – невозможно наносить маркировку на всю кухонную посуду, избыточное требование.</p> <p>6. Внести корректировку в пункт 8.1.6 СанПин 2.3/2.4.3590-20 (удалить текст, выделенный желтой заливкой): «Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий».</p>	<p>Согласно п. 8.1.6 СанПин 2.3/2.4.3590-20: для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Согласно п. 40 Приложения №6 к СанПин 2.3/2.4.3590-20 в перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, включены блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.</p> <p>Согласно положений абз. 4 п. 4.1 ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» - блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты подлежат классификации по характеру потребления: закуски, бутерброды, салаты, супы, основные блюда, напитки, гарниры, соусы, сладкие блюда, десерты, коктейли и другие.</p> <p>Согласно положений ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения» даны определения:</p> <p>п. 58 – блюдо: пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное.</p> <p>п. 70 – напиток: жидкость или жидкий продукт, предназначенные для питья.</p> <p>С учетом изложенного, Управление считает, что требование Приложение № 6 к СанПин 2.3/2.4.3590-20 по запрету использования при организации питания детей блюд из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления, не распространяется на напитки.</p>

Вопрос (предложение) от предприятий	Разъяснения от Управления РПН
СанПиН 1.2.3685-21	Письмо от 10.03.2023 № 66-00-15/05-5196-2023
1. Исключить пункт 194 СанПиН 1.2.3685-21 о том, что в мучном цехе, производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки	<p>Указанный пункт не может быть исключен, так как направлен на обеспечение безопасности для здоровья и жизни детей при употреблении детьми в пищу изделий из муки (выпечные изделия). Просеивание муки (любым доступным способом) позволяет выявить риски, связанные с физической, химической и биологической опасностью (загрязнители, примеси, находящиеся в муке, поступившей на пищеблок образовательной организации или на базовые предприятия питания).</p> <p>Данное требование также изложено в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:</p> <p>2.7. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.</p>
Об особенностях вакцинации и обработки от грызунов и членистоногих, по СанПиН 3.3686-21	Письмо от 25.08.2022 № 66-00-17/03-19899-2022
1. П. 58. СанПиН 3.3686-21 «В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств и организаций при выполнении своих трудовых обязанностей обязаны проходить предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры (обследования)» – дублируется в нескольких документах.	<p>В соответствии с МР 3.1.0278-22 «Рекомендации по организации тестирования для выявления новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в условиях эпидемического процесса, вызванного новым геновариантом коронавируса «Омикрон» сотрудники общеобразовательных организаций – перед началом учебного года должны обследоваться COVID-19 вне зависимости от иммунного статуса. Сотрудники столовых образовательных учреждений, осуществляют свою деятельность по организации питания непосредственно в образовательных учреждениях, поэтому должны перед началом учебного года обследоваться на COVID-19 вне зависимости от иммунного статуса сотрудников пищеблоков образовательных учреждений любым из методов, определяющих антиген возбудителя или генетический материал возбудителя, с использованием диагностических препаратов и тест-систем, зарегистрированных в соответствии с законодательством РФ.</p>

Вопрос (предложение) от предприятий	Разъяснения от Управления РПН
Об особенностях вакцинации и обработки от грызунов и членистоногих, по СанПиН 3.3686-21	Письмо от 25.08.2022 № 66-00-17/03-19899-2022
2. Уменьшить кратность, как в зимний период проводить обследование 1 раз в месяц на открытых территориях, предусмотренную Кратность плановых обследований на заселенность членистоногими объектов, имеющих особое эпидемиологическое значение, должна составлять не менее 2 раз в месяц, для других объектов – 1 раз в месяц (в местах общего пользования многоквартирных домов, общежитий), в очагах инфекционных и паразитарных заболеваний, а также анофелогенных водоемов – 1 раз в неделю, открытых территорий – 1 раз в месяц.101 СанПиН 3.3686-21: «»	<p>В соответствии с требованиями санитарных правил СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» кратность проведения обработок установлена следующими пунктами:</p> <p>п. 101. Кратность плановых обследований на заселенность членистоногими объектов, имеющих особое эпидемиологическое значение, должна составлять не менее 2 раз в месяц, для других объектов – 1 раз в месяц (в местах общего пользования многоквартирных домов, общежитий), в очагах инфекционных и паразитарных заболеваний, а также анофелогенных водоемов – 1 раз в неделю, открытых территорий – 1 раз в месяц.</p> <p>п. 111 При проведении обследования объекта или территории обработки осуществляются мероприятия по определению численности и локализации грызунов с целью расчета заселенности, кратности и объема истребительных мероприятий.</p> <p>При эксплуатации производственных, общественных, жилых помещений, зданий, транспорта следует соблюдать меры, препятствующие миграции грызунов, создающие неблагоприятные условия для их обитания.</p> <p>п. 114. Контроль эффективности истребительных мероприятий осуществляют на основании учетов численности грызунов методами ловушко-суток или пылевыми площадками на объектах или на территории до начала дератизационных мероприятий и через 1 – 2 календарных дня (если использовали приманки на основе острых родентицидов) и 10 - 30 календарных дней (если использовали приманки на антикоагулянтах) после их окончания.</p> <p>Кроме того, в соответствии с требованиями пунктов 9 и 11 методических рекомендаций МР 3.5.0071-13. 3.5. «Дезинфектология» установлена кратность обследования для предприятий общественного питания, гостиниц и общежитий.</p> <p>п. 9. Дезинфекционные мероприятия на предприятиях общественного питания. В плановом порядке дератизация помещений проводится ежемесячно и по эпидемическим показаниям. Дезинсекция - не реже 2-х раз в месяц, при заселенности помещений членистоногими контрольные обследования проводят 4 раза в месяц.</p> <p>п. 11. Дезинфекционные мероприятия в гостиницах и общежитиях. В плановом порядке дератизация помещений проводится ежемесячно и по эпидемическим показаниям. Дезинсекция – не реже 2-х раз в месяц, при заселенности помещений.</p>

Вопрос (предложение) от предприятий	Разъяснения от Управления РПН
Об особенностях вакцинации и обработки от грызунов и членистоногих, по СанПиН 3.3686-21	Письмо от 25.08.2022 № 66-00-17/03-19899-2022
	<p>2. В соответствии с требованиями СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» п.88. Органы государственной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления, юридические лица и индивидуальные предприниматели обеспечивают организацию и осуществление дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных мероприятий, направленных на предупреждение возникновения и распространения инфекционных болезней на эксплуатируемых объектах, транспортных средствах, территориях (прилегающих к объектам населенного пункта, природного очага), в том числе посредством привлечения специализированных организаций, осуществляющих дезинфекционную деятельность, и в этих целях проводят:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обследования с целью определения технического и гигиенического состояния объекта и прилегающей к нему территории, учета численности и определения заселенности объектов и территории грызунами и членистоногими; - контроль за проведением дезинфекционных, дезинсекционных, дератизационных мероприятий и их эффективностью.
<p>3. Внести корректировку в пункт 127 СанПиН 3.3686-21 (удалить текст, выделенный желтой заливкой): «В жилых домах, гостиницах, общежитиях при проведении дезинфекционной деятельности должны выполняться следующие санитарно-эпидемиологические требования: б) профилактическую дезинфекцию осуществляет персонал организации, либо персонал организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность, имеющий соответствующую подготовку»;</p> <p>Внести корректировку в пункт 130 СанПиН 3.3686-21 (удалить текст, выделенный желтой заливкой): «В местах массового пребывания людей при проведении дезинфекционной деятельности должны выполняться следующие санитарно-эпидемиологические требования: 4) профилактическую дезинфекцию осуществляет обученный по вопросам дезинфектологии персонал организации, дезинсекцию и дератизацию персонал организации, осуществляющей дезинфекционную деятельность».</p>	<p>В соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (далее – Федеральный закон №52-ФЗ) статьей 42. Санитарно-эпидемиологические экспертизы, расследования, обследования, исследования, испытания и иные виды оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований могут проводиться должностными лицами, осуществляющими федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями, аккредитованными в соответствии с законодательством Российской Федерации об аккредитации в национальной системе аккредитации, и экспертами, аттестованными в установленном Правительством Российской Федерации порядке.</p> <p>Документом, подтверждающим проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы, обследования и иных видов оценок, является экспертное заключение в соответствии с абз.8 п.2 Порядка организации и проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, утвержденного Приказом от 19.07.2007 № 224 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</p>

Вопрос (предложение) от предприятий	Разъяснения от Управления РПН
Об особенностях вакцинации и обработки от грызунов и членистоногих, по СанПиН 3.3686-21	Письмо от 25.08.2022 № 66-00-17/03-19899-2022
	<p>Аккредитованную организацию необходимо привлекать для проведения контроля качества работ по дератизации и дезинсекции (заселенность грызунами, заселенность насекомыми) с санитарно-эпидемиологической оценкой.</p> <p>Данное требование подтверждается Определением Судебной Коллегии по экономическим спорам Верховного Суда РФ от 15 января 2018 г. №309-КГ17-12073 по делу №А60-27966/2016.</p> <p>Реестр аккредитованных организаций размещен в сети интернет в открытом доступе https://old.fsa.gov.ru/index/staticview/id/413/</p>
<p>4. Какие установлены особенности вакцинации против клещевого энцефалита.</p>	<p>Все муниципальные образования Свердловской области признаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека территориями эндемичными по клещевому вирусному энцефалиту (письмо Роспотребнадзора от 04.02.2022 № 02/2510-2022-32 «О перечне эндемичных территорий по клещевому вирусному энцефалиту в 2021 году»).</p> <p>Проведение по эпидемическим показаниям вакцинопрофилактики против клещевого энцефалита лицам, проживающим на эндемичных по клещевому вирусному энцефалиту территориях, к которым относится г. Екатеринбург, регламентировано следующими нормативными документами:</p> <ul style="list-style-type: none"> - СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»; - Календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям, утвержденным приказом Министерства здравоохранения РФ от 21.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»; - Региональным календарем профилактических прививок Свердловской области, утвержденным приказом Министерства здравоохранения Свердловской области № 1811-п от 11.08.2022. <p>В соответствии с Календарем профилактических прививок по эпидемическим показаниям (приложение №2 к приказу Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.12.2021 № 1122н), Региональным календарем профилактических прививок Свердловской области иммунизации против клещевого вирусного энцефалита подлежат следующие категории граждан:</p>

Вопрос (предложение) от предприятий	Разъяснения от Управления РПН					
Об особенностях вакцинации и обработки от грызунов и членистоногих, по СанПиН 3.3686-21	Письмо от 25.08.2022 № 66-00-17/03-19899-2022					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="700 453 1038 575">Наименование профилактической прививки</th> <th data-bbox="1038 453 1412 575">Категории граждан, подлежащих обязательной вакцинации</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="700 575 1038 785">Против клещевого вирусного энцефалита</td> <td data-bbox="1038 575 1412 785">Лица, проживающие на эндемичных по клещевому вирусному энцефалиту территориях; лица, выезжающие на эндемичные по клещевому вирусному энцефалиту территории</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование профилактической прививки	Категории граждан, подлежащих обязательной вакцинации	Против клещевого вирусного энцефалита	Лица, проживающие на эндемичных по клещевому вирусному энцефалиту территориях; лица, выезжающие на эндемичные по клещевому вирусному энцефалиту территории	<p>Таким образом, для защиты от заболевания клещевым вирусным энцефалитом, в том числе предотвращения тяжелых форм заболевания и летальных исходов у лиц, не привитых против этой инфекции, — все население Свердловской области, независимо от профессиональной принадлежности, подлежит иммунизации по эпидемическим показаниям против клещевого вирусного энцефалита.</p> <p>В соответствии с п.1 ст. 5, Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ (ред. от 02.07.2021, с изм. от 06.04.2015) «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» — «Граждане при осуществлении иммунопрофилактики имеют право, в том числе на отказ от профилактических прививок». В случае отказа сотрудника от прививок, работодатель должен обязать работника подтвердить данный отказ в соответствии с требованиями санитарного законодательства, поскольку данная обязанность определена п.3 ст. 5, Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» — «При осуществлении иммунопрофилактики граждане обязаны в письменной форме подтвердить отказ от профилактических прививок».</p>
Наименование профилактической прививки	Категории граждан, подлежащих обязательной вакцинации					
Против клещевого вирусного энцефалита	Лица, проживающие на эндемичных по клещевому вирусному энцефалиту территориях; лица, выезжающие на эндемичные по клещевому вирусному энцефалиту территории					

sospp.ru



 telegram

