

## ПИЩЕВЫЕ СИСТЕМЫ

Обзорная статья

УДК 681.2

### Новые требования для предприятий общественного питания

Елена Велориевна Глебова<sup>1</sup>, Евгения Петровна Лаптева<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет, Владивосток, Россия

<sup>1</sup>Glebova.ev@dgtru.ru, <http://orcid.org/0000-0003-4366-3819>

<sup>2</sup>Lapteva.ep@dgtru.ru, <http://orcid.org/0000-0002-5360-5594>

**Аннотация.** Деятельность предприятий общественного питания регламентируется большим количеством правовых и нормативных документов, в которых установлены требования к различным аспектам деятельности данных предприятий, при этом одним из основных документов является СанПин. В работе проанализированы требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и даны разъяснения по отдельным его положениям.

**Ключевые слова:** санитарные нормы, правила, требования, предприятие, общественное питание, пищевая продукция

**Для цитирования:** Глебова Е.В., Лаптева Е.П. Новые требования для предприятий общественного питания // Научные труды Дальрыбвтуза. 2022. Т. 60, № 2. С. 6–12.

## FOOD SYSTEMS

Review article

### New requirements for catering establishments

Elena V. Glebova<sup>1</sup>, Evgenia P. Lapteva<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>Far Eastern State Technical Fisheries University, Vladivostok, Russia

<sup>1</sup>Glebova.ev@dgtru.ru, <http://orcid.org/0000-0003-4366-3819>

<sup>2</sup>Lapteva.ep@dgtru.ru, <http://orcid.org/0000-0002-5360-5594>

**Abstract.** The activities of public catering enterprises are regulated by a large number of legal and regulatory documents that establish requirements for various aspects of the activities of these enterprises, while SanPin is one of the main documents. The paper analyzes the requirements of SanPiN 2.3/2.4.3590-20 and provides clarifications on its individual provisions.

**Keywords:** sanitary norms, rules, requirements, enterprise, public catering, food products

**For citation:** Glebova E.V., Lapteva E.P. New requirements for catering establishments. *Scientific Journal of the Far Eastern State Technical Fisheries University*. 2022;60(2):6–12. (in Russ.).

На сегодняшний день в России действует большое количество санитарных правил и норм, многие из которых регламентируют деятельность общественного питания. В них указываются требования, предъявляемые к оборудованию, производственным процессам и многому другому в сфере общественного питания. Санитарные нормы и правила стали результатом научных достижений таких направлений, как гигиена питания, вирусология, эпидемиология, санитария, медицина в сочетании с развитием самой отрасли общественного питания, пришедшемся на 50–60-е гг. прошлого столетия.

В этот период в СССР в огромном количестве открывались предприятия общественного питания, что позволяло рабочему человеку значительно сократить время на бытовые хлопоты. В эти же годы активно развивались научные направления, связанные с повышением здоровья населения, в тот период были хорошо изучены многие инфекционные заболевания и выявлены механизмы их распространения, так как именно с пищей в организм человека могут попадать довольно серьезные возбудители различных инфекций, приводящие к возникновению опасных заболеваний с летальным исходом. В группу наиболее опасных веществ, попадающих в организм человека вместе с пищей, входят стафилококки, сальмонеллы, палочка ботулизма, кишечная палочка и др.

Очевидно, что самым эффективным методом борьбы с такими инфекциями является профилактика, так, в 1963 г. Советом Министров СССР было принято постановление «О государственном санитарном надзоре», после принятия которого на основе научных данных о причинах распространения массовых заболеваний были разработаны санитарные правила и нормы (далее СанПиНы) для всех видов деятельности, оказывающих влияние на здоровье человека. В современных СанПиНах описаны все факторы, которые могут приводить к отравлениям, заболеваниям и распространению массовой инфекции, при соблюдении указанных в них требований можно исключить причинение вреда здоровью человека и обеспечить изготовление безопасной пищевой продукции.

Следует отметить, что действующие на территории России санитарные правила и нормы в области общественного питания претерпели изменения в 2021 г., данные изменения имеют ряд позитивных характеристик, которые упростят работу предприятия общественного питания и создадут условия для гарантированного выполнения обязательств, обеспечивающих производство безопасной пищевой продукции.

Новый СанПин для предприятий общественного питания вступил в силу 1 января 2021 г. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» [1] распространяются не только на предприятия общественного питания (столовые, рестораны и т.д.), но и относятся к дошкольным, детским, школьным, лечебно-профилактическим учреждениям и другим социальным объектам.

Акцент в данном документе сделан на обеспечении потребителей безопасной и качественной едой, в том числе и тех, кто нуждается в особом питании в силу разных обстоятельств. Еще одним новшеством нового СанПиНа является то, что его требования напрямую связаны с опасными факторами, которые могут возникнуть при изготовлении блюд и их реализации, а именно, биологическими, физическими, химическими, в связи с этим выполнение данных норм и правил должно обезопасить человека от их вредного воздействия.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 разработан с учетом риск-ориентированного подхода, в нем учтены новейшие технологии, усовершенствованные методы работы, которые используются общепитом в настоящее время. Упразднены устаревшие правила, придуманные десятки лет назад и неприменимые на современных предприятиях.

В новых правилах введенные требования взаимосвязаны с требованиями технических регламентов. В частности, правила содержат нормативные ссылки отдельных пунктов правил на требования ТР ТС/ЕАЭС, а также отсылки к конкретным пунктам. Для более подробного

понимания нововведений СанПиНа в таблице представлены комментарии к отдельным его пунктам (вновь введенные пункты и пункты требования которых расширились) с разъяснениями нововведений.

### Требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 [1]

### SanPiN requirements 2.3/2.4.3590-20 [1]

Пункт СанПиНа	Примечание
1	2
Срок действия санитарных правил – до 01.01.2027	Далее правила или обновят, или продлят. Прошлые Санитарные правила действовали 20 лет
Пункт 2.1	ХАССП должен быть внедрен во всех предприятиях общественного питания, независимо от мощностей, площади, количества сотрудников, даже если это небольшая кофейня. Для того чтобы понять, как реализовать принципы ХАССП на предприятиях общественного питания, можно воспользоваться ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» [2]
Пункт 2.3	Введены новые требования о соответствии изготавливаемой на предприятии продукции положениям технических регламентов и Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований ЕАЭС
Пункт 2.4	Сейчас в СанПиНе указали, когда требуется декларация соответствия на готовую продукцию, когда нет. Ранее на всю продукцию, которая реализовалась вне зала предприятия общественного питания, необходимо было делать декларации о соответствии, что продукция безопасна (доставка, продажа навынос и т.д.). Сейчас же, если предприятие общественного питания реализует продукцию как на месте, так и вне его по заказам (в том числе путем доставки потребителю, продажи навынос, кейтиринг), то декларация соответствия не требуется. Но если предприятие по доставке продукции не имеет обеденного зала и работает только навынос или только доставка, то тогда необходимо оформить декларацию
Пункт 2.5	Если имеется один цех, можно работать на полуфабрикатах высокой степени готовности, но сырье обрабатывать нельзя
Пункт 2.7	Данные требования были и в предыдущем СанПиНе, также требования указаны в техническом регламенте Таможенного союза о безопасности пищевой продукции [3], поточность должна соблюдаться. Данный пункт вынесен для того, чтобы показать, что сейчас идет все-таки направление в сторону ХАССП, где оцениваются все виды опасностей: химической, физической и биологической, и в новом СанПиНе идет уклон на пищевую безопасность
Пункт 2.8	Впервые установлено, что продукция должна изготавливаться по ассортименту, который утвержден руководителем организации, а наименование блюд и изделий должно полностью соответствовать меню и технологическим документам
Пункт 2.9	Впервые установлены требования по соблюдению статьи 5 ТР ТС 005/2011[4] и раздела 16 главы II Единых санитарных требований [5]

## Продолжение таблицы

1	2
Пункт 2.10	Конкретизированы требования к питьевой воде через прямую ссылку на Сан-ПиН 2.1.4.1074-01 [6]
Пункт 2.12	Не имеет значения, жилой дом или не жилой, вентиляция должна быть отдельно. В предыдущем СанПиНе было указано, что шахта вентиляции должна выходить на крышу и на 1 м над козырьком, что было большой проблемой для предприятий на первом этаже в жилом доме, к примеру, в 12-, 18-, 25-этажном доме проблематично вести вентиляцию (необходимы финансовые затраты и согласование с жильцами). Сейчас это требование убрали, на крышу не обязательно проводить вентиляцию, главное, обеспечить безопасность для соседей, жильцов, для тех, кто работает в бизнес-центрах, чтобы не было запахов и не было жалоб. Возможно обеспечить безопасность путем установки фильтров
Пункт 2.15	В предыдущем СанПиНе данных требований не было. Вариантов для маленьких предприятий (шаверм, кофеен, автостопов) нет. Но пока из-за этого заведения не закрывают
Пункт 2.16	Ранее необходимо было, чтобы в производственных цехах была оборудована на стенах облицовочная плитка, сейчас нет указаний про облицовочную плитку, т.е. можно выполнить стены любыми материалами, главное, чтобы они были моющимися и не имели повреждений, углублений и т.д.
Пункт 2.17	Требований стало меньше, но очень много идет отсылок к федеральным законам и санитарным правилам, и теперь, помимо того, что нужно понимать эти правила, нужно еще знать и читать те федеральные законы, к которым идет отсылка. Ранее было написано, что контейнерные площадки должны быть оборудованы мусоросборниками, с трех сторон ограждены и иметь крышки и т.д., но сейчас идет отсылка только к федеральному закону
Пункт 2.20	Нововведение, которое касается запрета на проведение ремонтных работ производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них
Пункт 2.21	Добавились требования по вакцинации
Пункт 2.24	Введены требования к мастер-классам, включая мастер-классы для детей, они должны проводиться при создании условий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции [1]. Для соблюдения данного требования на предприятии должна быть разработана процедура «Работа с посетителями», что является плано-предупреждающим действием в системе ХАССП
Пункт 3.1	Дается ссылка на ТР ТС 021 [3]. Допускается совместная перевозка продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции в одном транспорте при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки. Ранее пищевые продукты и непищевые товары нельзя было возить в одном автотранспорте
Пункт 3.2	Допускается хранить сырую и готовую продукцию в одном холодильнике (до 25 посадочных мест), но обязательно вся продукция хранится в герметичных емкостях, вся продукция накрыта/закрыта
Пункт 3.3	В данном пункте важно то, что допускается изготовление именно полуфабрикатов, не готовой продукции. То есть в заготовочном цехе можно, как и раньше, обработать сырье и сделать из него полуфабрикаты, например, замариновать мясо, разделать рыбу на кусочки и т.д. Очистить и нарезать овощи. Но нельзя обрабатывать сырье и готовить кулинарные блюда

Окончание таблицы

1	2
Пункт 3.4	Перечень правил сокращен, некоторые исключены
Подпункт 3.5.6	Ранее было предусмотрено в исключительных случаях хранение и повторная тепловая обработка готовых блюд
Пункт 3.7	Установлено исключение из общего правила о запрете совмещения туалетов для посетителей и персонала в отношении предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест [1]. Раньше являлось серьезным нарушением то, что имелся только один туалет, к примеру, у небольших баров и кофеен, за это предприятие закрывали
Пункт 3.8	Установлено требование о ведении ежедневной регистрации показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности – в складских помещениях с рекомендацией форм журналов
Пункт 3.11	Введены требования по обработке аппаратов для автоматической выдачи пищевой продукции и напитков. Ранее данных требований не было
Пункт 3.13	Необходимы приборы, которые измеряют температуру, влажность. Этого не было в предыдущих санитарных правилах, но в ХАССП это всегда прописывалось, и было обязательно (контроль температуры в помещениях для хранения сыпучей продукции и алкогольной). Холодильное оборудование должно иметь контрольные термометры. В ХАССП это тоже прописано. Встроенного термометра в холодильнике недостаточно, потому что его невозможно поверить, а все измерительное оборудование должно поверяться раз год или два раза в год, в зависимости от того, что написано в паспорте. Показания встроенного термометра и термометра, который внутри, очень часто отличаются, до 5–10 градусов. Для того чтобы не допустить изменения температуры при хранении продукции как критической, необходимо положить контрольный термометр в каждый холодильник, в каждую морозилку и вести контроль
Пункт 4.1	Установлено требование к использованию пищевых добавок с ссылкой к ТР ТС 029/2012 [7]
Пункт 4.2	Сейчас аллергеном уделяется очень большое внимание, и сложность в том, что самые обычные продукты, которые едят все люди, у кого-то вызывают пищевую аллергию, у кого-то – нет. Реакции бывают разные – от крапивницы на коже, которую можно снять местными средствами, до анафилактического шока. Все ингредиенты должны быть донесены до потребителя (в меню, маркировке и т.д.). Персонал (официанты) должен донести сведения до потребителя
Пункт 4.4	В предыдущем СанПиНе не было установлено данных требований, содержалась только ссылка к соответствующим гигиеническим требованиям
Пункт 4.6	Сейчас те программы производственного контроля, которые есть, нужно обновить, потому что очень много прошло изменений, необходимо внести информацию в ту таблицу, где не прописаны лабораторные исследования, внести исследования дезинфицирующих действующих веществ. Раз в полгода необходимо делать анализ. Проанализировать необходимо не концентрацию дезинфицирующего раствора, который разведен, а действующее вещество дезинфицирующих средств, т.е. тех средств, которые уже закупили, тем самым проверить производителя, а также условия транспортировки, хранения и т.д.
4.7	Ранее данных требований не было установлено
5.1	Установлены требования о наличии термометра на линии раздачи с целью минимизации опасного риска, который может возникнуть за счет неправильной температуры блюда. На линии раздачи (шведский стол) нужно контролировать температуру блюд во время реализации

Проведённый анализ показал, что в СанПиН включены требования 17 разных актов, регламентирующих сферу общепита. Новые правила сокращены в пять раз по сравнению с действующими сейчас профильными СанПиНами. Новыми правилами предусмотрена возможность оформления документов в электронном виде. В частности, в пп. 2.22, 3.8, 4.3 прямо предусмотрено, что документы могут быть оформлены как в бумажном, так и в электронном виде [1], при этом нет четкого перечня документов (журналов), обязательных для ведения на объекте общепита. В настоящее время все документы, все журналы должны быть прописаны в системе ХАССП. При этом в новой версии правил нет требований:

- к обработке яиц и овощей;
- количеству моечных ванн;
- колоде для разруба мяса;
- дефростации сырья;
- по дезинфицированию мусорных баков.

Это не весь перечень требований, которые были убраны из новых правил, при этом в 2021 г. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека были утверждены МР 2.3.6.02.33-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания» [8], где даны разъяснения к данным требованиям, также в новом СанПиНе отсутствует периодичность генеральных уборок, но в методических рекомендациях установлено, что не реже 1 раза в месяц, и там же прописано, что уборка туалета должна проводиться ежедневно, при этом в СанПиНе нет требования, которое обязывало бы привлекать отдельный персонал для уборки туалетов. Теперь отдельного уборщика туалетов не требуется, уборку может делать сотрудник, но в другой униформе.

Таким образом, новые санитарные нормы и правила вводят минимальное количество нововведений или расширяют уже имеющиеся, при этом данные правила в большинстве ссылаются на технические регламенты, санитарные требования ЕАЭС, федеральное законодательство о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения. Данные правила иначе структурированы, все требования установлены исходя из биологических, химических и других факторов, а также на основе риск-ориентированного подхода. СанПиН – это правила и нормы, которые установлены законом, следовательно, соблюдение таких норм обязательно на любом предприятии, где работают, обучаются, принимают пищу или просто проводят время люди. Соблюдение санитарных правил и норм данного документа позволяют предотвратить распространение опасных инфекционных и неинфекционных заболеваний среди населения России.

#### Список источников

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>.
2. ГОСТ Р 51705.1-2001. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200007424>.
3. Технический регламент Таможенного союза ТР/ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 г. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>.
4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» от 16.08. 2011 г. [Электронный ресурс]. <https://docs.cntd.ru/document/902299529>.
5. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Решение комиссия таможенного союза от 28 мая 2010 г. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/902249109>.
6. СанПиН 2.1.4.1074-01. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требо-

вания к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901798042>.

7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/902359401>.

8. МР 2.3.6.02.33-21. Методические рекомендации к организации общественного питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/573778840>.

### References

1. Sanitary and epidemiological rules and regulations of the SanPiN 2.3/2.4.3590-20 "Sanitary and epidemiological requirements for the organization of public catering of the population" [Electronic resource]. Access mode: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>.

2. GOST R 51705.1-2001. Food quality management based on HACCP principles [Electronic resource]. Access mode: <http://docs.cntd.ru/document/1200007424>.

3. Technical Regulations of the Customs Union TR/CU 021/2011 "On the safety of food products" dated 09.12.2011 [Electronic resource]. Access mode: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>.

4. Technical Regulations of the Customs Union TR CU 005/2011 "On the safety of packaging" dated 16.08. 2011 [Electronic resource]. <https://docs.cntd.ru/document/902299529>.

5. Uniform sanitary-epidemiological and hygienic requirements for products (goods) subject to sanitary-epidemiological supervision (control). Decision of the customs union commission of May 28, 2010 [Electronic resource]. Access mode: <https://docs.cntd.ru/document/902249109>.

6. SanPiN 2.1.4.1074-01. Drinking water. Hygienic requirements for the water quality of centralized drinking water supply systems. Quality control. Hygienic requirements for ensuring the safety of hot water supply systems [Electronic resource]. Access mode: <https://docs.cntd.ru/document/901798042>.

7. Technical Regulations of the Customs Union TR CU 029/2012 "Safety requirements for food additives, flavorings and technological aids" [Electronic resource]. Access mode: <https://docs.cntd.ru/document/902359401>.

8. МР 2.3.6.02.33-21. Methodological recommendations for the organization of public education [Electronic resource]. Access mode: <https://docs.cntd.ru/document/573778840>.

### Информация об авторах

Е.В. Глебова – кандидат технических наук, доцент, доцент кафедры управления техническими системами, SPIN-код: 9540-4656, AuthorID: 740901;

Е.П. Лаптева – кандидат технических наук, доцент, доцент кафедры управления техническими системами, AuthorID: 364951.

### Information about the authors

E.V. Glebova – PhD in Engineering Sciences, Associate Professor, Associate Professor of the Department of Technical Systems Management, SPIN-cod: 9540-4656, AuthorID: 740901;

E.P. Lapteva – PhD in Engineering Sciences, Associate Professor, Associate Professor of the Department of Technical Systems Management, AuthorID: 364951.

Статья поступила в редакцию 26.04.2022, одобрена после рецензирования 06.05.2022, принята к публикации 21.06.2022.

The article was submitted 26.04.2022, approved after reviewing 06.05.2022, accepted for publication 21.06.2022.