**ОСНОВНЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ И НОВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ В САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ».**

Ранее мы уже писали об отмене более сотни документов санитарно-эпидемиологического нормирования. Также привели [перечень новых](https://sanprofit.org/kakie-sanpin-dejstvujut-posle-01-janvarja-2021-goda-utverzhden-belyj-spisok/), уже действующих нормативных документов а также проектов.

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации утверждены новые санитарно-эпидемиологические правила и нормы ([СанПиН 2.3/2.4.3590](https://drive.google.com/file/d/12_L9KbSbdKZdCJSqyGO9ijU8NMaO0IBF/view?usp=sharing)-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Кратко рассмотрим суть нововведений и отличие от ранее действующего нормативного документа

**Изменения по новому СанПиН**:

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

**Новые/изменённые требования:**

1. Оценка соблюдения рекомендательных норм не может являться частью государственного федерального надзора.

Что это значит: если мы не выполняем пункты СанПиНа, которые не обязательны, а рекомендованы, на проверках нас за это не могут привлечь ни к какой ответственности.

2. Декларации о соответствии не нужны для доставки.

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

4. Названия блюд в ассортименте (меню) и ТТК должны совпадать.

5. Внутренняя отделка должна быть выполнена из материалов, выдерживающих мойку.

Что это значит: больше нет требования, что все помещения обязательно должны быть отделаны плиткой на высоту не менее 1,7 метров.

6. Работники, поступающие на производство, должны соответствовать требованиям по вакцинации.

Что изменилось: ранее про вакцинацию в данном СанПиН ничего не было, теперь при отсутствии прививок нас могут привлечь за нарушение правил этого документа.

7. Журнал здоровья можно вести в электронном виде.

Что изменилось: ранее можно было вести только в бумажном виде.

8. Можно перевозить сырьё, полуфабрикаты и готовую продукцию вместе при условии наличия герметичной тары и соблюдения температурно-влажностных условий.

Что изменилось: ранее нужно было перевозить сырьё, полуфабрикаты и готовые продукты раздельно.

9. Сырьё и готовые продукты должны обрабатываться на разных столах разным инвентарём. Что изменилось: убрали требование о том, что сырьё и готовые продукты должны обрабатываться в разных помещениях.

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

Что изменилось: теперь мы официально можем хранить готовые блюда и полуфабрикаты в камерах и холодильниках для сырья.

11. Разделочный инвентарь должен быть промаркирован любым способом.

Что изменилось: ранее были прописаны конкретные обозначения.

12. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции должен храниться отдельно, обрабатываться отдельно.

Что изменилось: ранее данного требования не было.

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

Что изменилось: теперь официально можно делать пф из овощей там же, где овощи моются.

14. При посещении туалета переодеваться либо надевать сверху халаты.

Что изменилось: ранее можно было только полностью переодеваться.

15. Запрещено привлекать к изготовлению блюд персонал, в обязанности которого это не входит.

Что изменилось: ранее данного требования не было.

16. Необходимо ежедневно фиксировать температуру каждого холодильника и складского помещения.

Что изменилось: ранее прямого требования не было.

17. Фиксировать температуру холодильников и складов можно в электронном виде.

18. В каждом холодильнике должен быть прямой термометр.

Что изменилось: ранее прямого требования не было.

19. Лица, сопровождающие пищевую продукцию, должны обладать рабочей формой.

Что изменилось: В СанПиН прямого требования рабочей одежды для курьеров ранее не было.

20. Журнал оценки качества фритюрного жира можно вести в электронном виде.

Что изменилось: ранее можно было вести только в бумажном виде.

21. В производственный контроль нужно включить контроль за концентрацией действующего вещества в растворе моющего средства. Периодичность определяем сами.

Что изменилось: ранее данного требования не было.

**Борьба с грызунами и бытовыми насекомыми** -мероприятия по дезинсекции и дератизации- проводятся с учетом требований санитарно-эпидемиологических (**СанПиН 3.5.2.3472-17** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение» и**СП 3.5.3.3223-14** «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»

**Чего нет в новом СанПин:**

1. Требования к мусорной площадке на территории (бетонное основание, крытая площадка, устройства для слива).

2. Температура горячей воды не менее 65 градусов.

3. Запрет использования для нужд производства воды из отопительных систем.

4. Запрет на работу при отключении водоснабжения.

5. Требование наличия сифонов и воздушного разрыва.

6. Требование наличия трапов в производственных помещениях.

7. Запрет на использование плит, работающих на дровах, углях, другом твёрдом топливе.

8. Требование обязательного присутствия естественного освещения.

9. Требование о дезинфекции и мойке уборочного инвентаря в конце смены.

10. Требование обеспечения мойщицы именно ветошью.

11. Конкретные обозначения для маркировки ножей и досок.

12. Прямой запрет на использование посуды со сколами.

13. Чёткая инструкция о порядке мытья посуды и количестве секций в мойке для мытья посуды.

14. Норматив хранения посуды на высоте не менее 0,5 метров от пола.

15. Требование хранения чистой посуды в перевёрнутом виде.

16. Требование хранения чистой посуды на перфорированных стеллажах.

17. Запрет на губки.

18. Требование наличия инструкции о мытье посуды.

19. Требование о наличии при себе мед.книжки у курьера.

20. Запрет на приём не потрошённой дичи.

21. Запрет на приём утиных и гусиных яиц.

22. Требование о хранении муки и крупы на высоте не менее 15 см от пола.

23. Требования к дефростации: прямой запрет на дефрост рядом с тепловым оборудованием, в горячей воде.

24. Конкретные требования к срокам годности: хранение салатов 6-8 часов, хранение фарша 12 часов.

25. Таблица оценки фритюрного жира.

26. Инструкция по обработке яиц.

27. Инструкция по обработке овощей.

28. Запрет на приготовление макарон по-флотски, яиц-глазуньи, безалкогольных напитков,

29. Конкретные требования к температуре горячих блюд.

30. Требование хранить пищевые отходы в отдельном холодильнике.

31. Конкретное требование дезинфицировать мусорные баки.