

**Ответы на вопросы, полученные до и во время проведения 25 мая 2017
года публичных обсуждений результатов правоприменительной
практики Роспотребнадзора
(приложение 7)**

Вопрос:

Нигде в документации не написано, и никто из надзорных органов не дает четкие разъяснения, насколько необходимо декларирование такой кулинарной продукции, если она относится к продукции общественного питания, соблюдены сроки годности, установленные в СанПиНе, и созданы условия для потребления на месте. Если это продукция общественного питания, необходима технико-технологическая карта согласно требованиям законодательства, тогда почему просят оформленные Ту и декларации?

Ответ:

Согласно требованиям [п. 9.10](#) СП 2.3.6.1079-01 полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия, вырабатываемые организациями для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации. Реализация полуфабрикатов, готовых блюд и других изделий вне организации общественного питания должна осуществляться при наличии сопроводительных документов, в т.ч. декларации о соответствии.

Вопрос:

Текущая ситуация при открытии и запуске новых объектов существенно влияет на подбор торговых площадок и их дальнейшей операционной деятельности. Существенно влияют зоны погрузки/разгрузки под жилыми помещениями со двора, размещение конденсаторных блоков ЦХМ и кондиционеров, вывод воздухопроводов на кровлю дома. Все перечисленные нарушения существенно влияют на закрытие объектов при плановых и проверках и обращениях жалоб и обращений населения. Как быть, возможны ли внесения изменений в СанПиН?

Ответ:

В соответствии с планом разработки (пересмотра) актов санитарного законодательства указанные вопросы будут рассмотрены при актуализации.

Вопрос:

Какие изменения, дополнения предполагается внести в санитарные правила для организаций общественного питания [СП 2.3.6.179-01](#) в ходе анонсированного на 2017 год пересмотра, утвержденного

приказом Роспотребнадзора N 23 от 23.01.2017? Когда изменения вступят в силу?

При разработке Санитарных правил "Организация и проведение производственного контроля в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП" (в плане на 2018 г.) есть предложение рассмотреть вопрос по порядку ведения записей по процедурам мониторинга ККТ (Критических контрольных точек), а именно - для ведения многочисленных учетно-регистрационных форм требуются дополнительные людские ресурсы.

Возможно ли, проводя мониторинг, вести записи только в случае выявления несоответствий заданным параметрам ККТ? Простой пример: при термической обработке блюд контроль температуры кулинарной готовности проводится на каждой партии. Есть ли смысл фиксировать в журнале соответствующую температуру? Важнее выявить факт несоответствия, зафиксировать этот факт и отразить сведения о проведенных корректирующих действиях.

Ответ:

Данное предложение будет направлено разработчикам проекта для рассмотрения и принятия решения по его учету или отклонению.

Вопрос:

Планируется ли пересмотр действующих санитарных правил [СанПиН 2.3.2.1324-03](#) "Требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"?

С момента введения документа в 2003 г. перечень пищевых продуктов, используемых в ресторанах, и полуфабрикатов, используемых для выпуска блюд, стал гораздо более разнообразен. Появились новые и экзотические продукты, используемые в производстве блюд ресторанов высокой кухни. Дополнения и уточнения к указанному [СанПиНу](#) оказали бы значительную помощь для организации производства безопасной продукции общепита.

Ответ:

На период до 2019 года пересмотр [СанПиН 2.3.2.1324-03](#) "Требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" не планируется.

Вопрос:

Вопрос по витринам для самообслуживания неупакованного хлеба - нужно ли его упаковывать или мы можем оставлять его закрытым на наших витринах?

Ответ:

В соответствии с требованиями санитарных правил и правил продажи отдельных видов товаров, хлеб и хлебобулочные изделия в объектах

мелкорозничной торговли (павильоны, киоски, палатки) должны продаваться только в упакованном виде. В остальных предприятиях торговли хлеб может реализоваться как в упаковке, так и без нее. При этом отпуск покупателям нефасованных продуктов осуществляется продавцом с использованием торгового инвентаря в виде щипцов

Вопрос:

Актуальность декларирования нашей пекарни - нужна она вообще или нет?

Ответ:

В соответствии с требованиями [статьи 23](#) ТР ТС 021/2011, декларированию соответствия подлежит вся выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза пищевая продукция, за исключением переработанной пищевой продукции животного происхождения, специализированной пищевой продукции и уксуса.

Вопрос:

Запрещена ли реализация по типу самообслуживания замороженных продуктов в неупакованном виде, требующих дальнейшей тепловой обработки (пельмени, котлеты и т.д.)

Ответ:

Нет, такого запрета нет, при соблюдении требований [п. 6 ч. 4.12 статьи 4](#) ТР ТС 022/2011.

Вопрос:

Является ли обязательным наличие знака ЕАС на расфасованной в отсутствие потребителя продукции в организациях розничной торговли (сыры, колбасы)?

Ответ:

При фасовании пищевой продукции организациями розничной торговли в отсутствие потребителя на потребительской упаковке или на прикрепленной к ней этикетке должны быть указаны наименование пищевой продукции, дата ее изготовления, срок ее годности и условия хранения. Иные сведения, предусмотренные [пунктом 1 части 4.1](#) и [пунктом 13 части 4.4 статьи 4](#) ТР ТС 022/2011, доводятся до потребителя любым способом, обеспечивающим возможность обоснованного выбора этой пищевой продукции (в том числе путем нанесения на потребительскую упаковку и (или) этикетку, и (или) на листок-вкладыш, помещаемый в каждую упаковочную единицу или прилагаемый к каждой упаковочной единице продукции).

Вопрос:

Каким документом регламентируется необходимость предусмотреть в программе производственного контроля проведение исследований готовой продукции по показателям идентификации?

Ответ:

Проведение производственного контроля регламентировано [статьями 11 и 32](#) Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" и санитарными правилами [СП 1.1.1058-01](#) "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 N 18.

Вопрос:

Какова периодичность заполнения расхода дезинфицирующих средств в журнале, можно ли расход указывать за один месяц? А отметки о проведении дезинфекции ставить в план-графике выполнения работ ежедневно.

Ответ:

Форма учета "Журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств" отменена [постановлением](#) N 49 от 26.12.2001 с 01.01.2002.

Вопрос:

Каковы требования к маркировке и хранению моющих и дезинфицирующих средств после разведения (приготовленных растворов)?

Ответ:

Емкости с дезинфицирующими растворами и моющими средствами маркируют в соответствии с нормативными документами.

Вопрос:

Роспотребнадзор в конце прошлого года готовил еще к не вступившему в силу СанПиН проект изменений и провел публичное обсуждение уведомления о подготовке проекта акта в сроки с 12 октября 2016 г. по 25 октября 2016 г., а также проекта акта и сводного отчета о проведении оценки регулирующего воздействия в сроки с 16 декабря 2016 г. по 29 декабря 2016 г., посредством размещения указанных документов на официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" по адресу: regulation.gov.ru, ID 02/08/10-16/00055849.

Однако изменения так и не были приняты и [СанПиН 2.2.4.3359-16](#) вступил в силу с 1 января 2017 года без учета предлагаемых Роспотребнадзором изменений. Минэкономки в марте 2017 года дал отрицательное заключение об ОРВ (прилагается) на проект изменений. И все остановилось.

Там много вопросов, но главный это запрет, изложенный в [СанПиН](#), на работу в условиях воздействия эквивалентного уровня шума выше 85 дБА, появился впервые, и он, по своей сути, ведет к невозможности работы в условиях труда класса "3.2" и выше по критерию наличия шума на рабочем месте и противоречит действующему законодательству. По этому пункту Роспотребнадзор может закрыть в России многие предприятия уже сегодня.

Планирует ли Роспотребнадзор созывать согласительное совещание с Минэкономки и Минтрудом? Или Роспотребнадзор может подписать проект изменений все-таки в том виде, в каком было предложено Роспотребнадзором (см. приложение)? Будем признательны, если сможем получить ответ на этот вопрос завтра.

Ответ:

В настоящее время Роспотребнадзором проводится работа по согласованию с Минэкономразвития России и Минтрудом России доработанного проекта постановления Главного государственного санитарного врача "О внесении изменений в [постановление](#) Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 21.06.2016 N 81 "Об утверждении СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах", в котором исключен прямой запрет на работы в условиях воздействия эквивалентного уровня шума выше 85 дБА.

Вопрос:

Допускается ли использование люминесцентных ламп - в настоящее время широко применяются лампы с пластиковыми колбами, не содержащие стеклянных элементов, предотвращающие раскалывание, содержащие индикаторные полосы целостности колбы, использование таких ламп позволяет предотвратить попадание осколков в пищевые продукты, а также отказаться от использования плафонов\удерживающих сеток\защитной арматуры?

Ответ:

Действующим санитарным законодательством предусмотрено наличие защитной арматуры независимо от типа лампы.

Вопрос:

Является ли предметом проверки наличие медицинских книжек для работников торговых предприятий, напрямую не контактирующих с

пищевой продукцией (например, для бухгалтеров, экономистов, водителей и пр.)?

Ответ:

Проведение обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров, наличие личных медицинских книжек предусмотрено для работников, занятых на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией.