

ОПРОС УЧАСТНИКОВ РЫНКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБ ОТНОШЕНИИ К ПРОЕКТУ НОВЫХ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

(РАЗМЕЩЕННОМУ РОСПОТРЕБНАДЗОРОМ ДЛЯ ПУБЛИЧНЫХ
КОНСУЛЬТАЦИЙ НА ПОРТАЛЕ REGULATION.GOV.RU)



при поддержке



215. Гицевич В.
Развернем массовое строительство столовых! 1932

РАЗНООБРАЗИЕ ФОРМАТОВ ОРГАНИЗАЦИИ*

Государственные и муниципальные предприятия

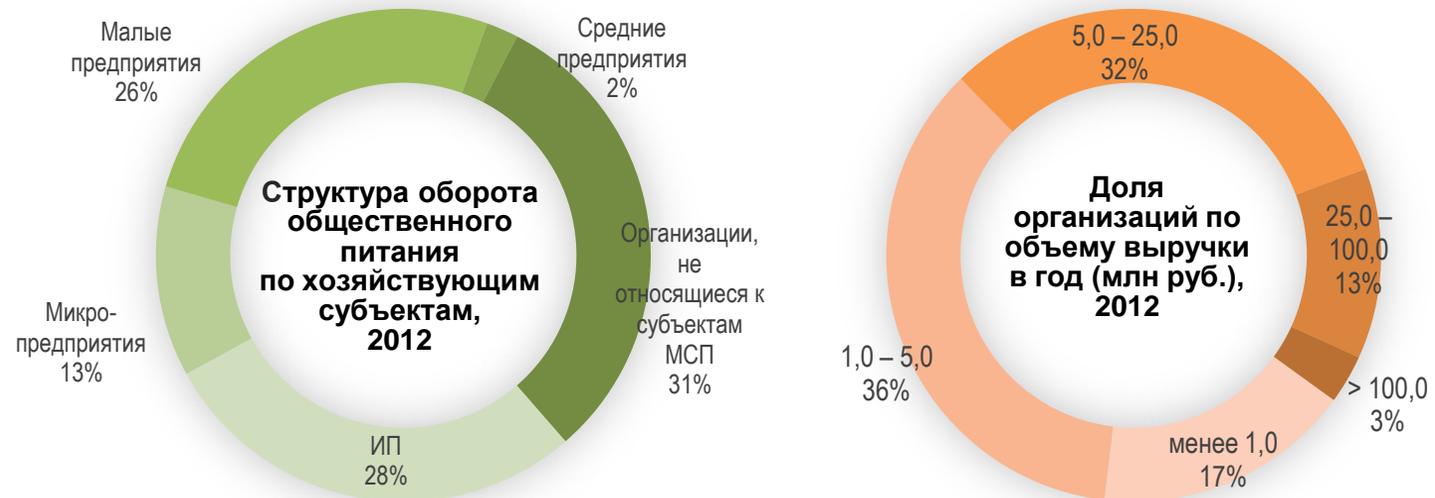
- питание в школах и детских садах
- питание в больницах и учреждениях долговременного ухода
- питание в ведомственных учреждениях

Частные предприятия

- рестораны
- кафе
- бары
- быстрое питание
- кофейни
- уличные киоски
- прочее (питание в самолетах, доставка еды на дом и др.)



ОТРАСЛЬ СОСТОИТ ИЗ ОБЪЕКТОВ МАЛОГО И МИКРО БИЗНЕСА



ОТРАСЛЬ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ СОСТОИТ В ОСНОВНОМ ИЗ ЧАСТНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ, ХОТЯ ЕЩЕ В НАЧАЛЕ 2000-Х БЫЛА ВЕЛИКА ДОЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ, МУНИЦИПАЛЬНОЙ И СМЕШАННОЙ ФОРМЫ СОБСТВЕННОСТИ

Оборот по формам собственности, %	2000	2012
государственная	20,3	5,1
частная	46,4	78,4
другие формы собственности	33,3	16,5

* С 01.01.2016 вступает в силу ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования», вводящий новую классификацию

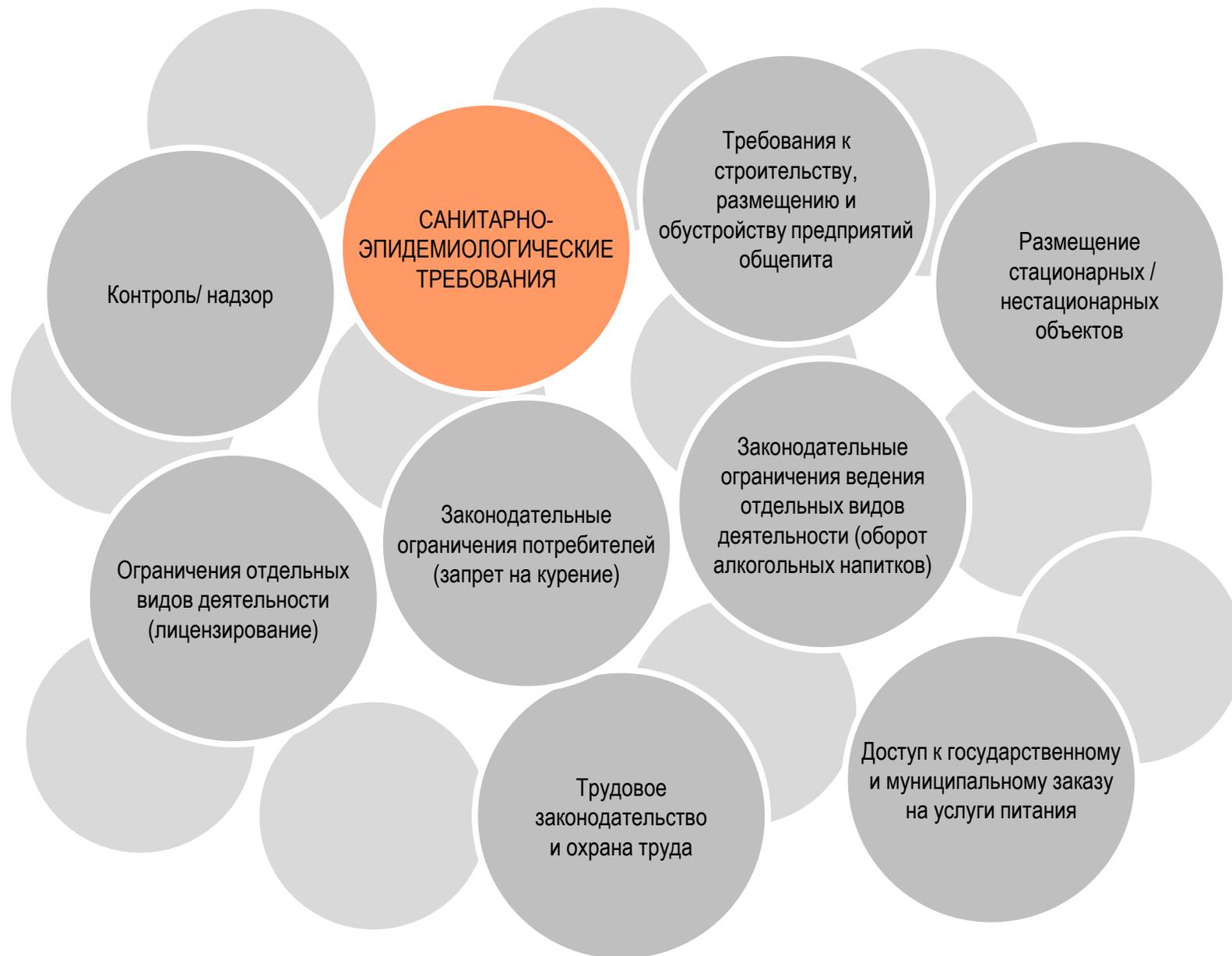
- В общественном питании существует множество форм организации предприятий и оказания услуг, постоянно появляются новые
- Значение государственных и муниципальных предприятий постоянно сокращалось

- ▶ Изменения требований и нормативов запаздывали за развитием отрасли, остаются старые нормативы, не актуальные на текущем этапе
- ▶ Часто не учитывались ни новые формы организации, ни преобладающие размеры организации предприятий питания

КОНТЕКСТ:

Адмбарьеры распространены на всех стадиях жизни предприятия общепита

Основная часть связана с издержками исполнения требований к организации и предоставлению услуги питания; стандартные издержки (на получение документов и отчетность) также велики и не уменьшаются



КОНТЕКСТ:

КЛЮЧЕВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «**Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья**» (с 01.02.2002, изм. от 31.03.2011)
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с 01.07.2002, изм. от 06.07.2011)
- СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (с 01.01.2002, изм. от 03.05.2007)
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с 01.01.2002, изм. от 27.03.2007)

► требования недостаточно диверсифицированы относительно объема производства и размера предприятия

Пример: СП 2.3.6.1079-01 п. 10.1 (таблица 6 п. 3, 8) требует наличия отдельных помещений для ряда операций, что трудно выполнимо для небольших предприятий общепита

► устаревшие требования

Примеры: СП 2.3.6.1079-01, п. 8.24: Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организациях запрещается ... изготовление макарон по-флотски.

СП 2.3.6.1079-01, п. 6.1: При организации питания участников массовых общественных мероприятий должно быть предусмотрено достаточное количество посуды.

СП 2.3.6.1079-01, п. 5.8: После каждого посетителя обязательна уборка обеденного стола.

► не установление сроков действия СанПиНов

В соответствии с п. 10 Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утв. Постановлением Правительства РФ от 24.07.2000 № 554, срок действия санитарных правил устанавливается при их утверждении, но не более чем на 10 лет, с возможностью его продления не более чем на 5 лет. Однако соблюдается эта норма не всегда.

Некоторые недостатки / Примеры барьерных норм

► избыточные требования

Примеры: СП 2.3.6.1079-01, п. 3.13: В тамбуре туалета для персонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды.

СП 2.3.6.1079-01, п. 5.8: Для внутренней отделки помещений используются материалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

► несоответствие требований федеральному законодательству

Пример: Федеральным законом от 19.07.2011 № 248-ФЗ отменено требование наличия оформленного в установленном порядке санитарного паспорта на специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства для перевозки пищевых продуктов. Однако пункт 7.1 в СП 2.3.6.1079-01 до сих пор присутствует.

В Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ст.1, ст.3, ст.17, ст.21) были внесены поправки, отменяющие «удостоверение качества продукции». П. 8.24 СанПиН 2.3.6.1066-01 и п.2.9 2.3.2.1078-01 продолжают содержать требования о необходимости наличия удостоверения качества.

КОНТЕКСТ:

ПРОВЕРКИ

- Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (ред. от 23.06.2014)
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 19.07.2011)

- ▶ если контролер Роспотребнадзора пришел на предприятие, то в **2/3 случаев отыщет и официально оформит нарушение**
- ▶ **на одном предприятии** будет найдено в среднем **4-5 нарушений**
- ▶ штрафы не так высоки, но **исправление нарушений влечет значительные издержки** и не всегда вообще возможно, учитывая установленные требования
- ▶ доля **проверок, при которых выявлены нарушения**, у Роспотребнадзора в 2012 г. составила **64%**, а в 1 полугодии 2014 г. – уже **71%**
- ▶ **высокая выявляемость нарушений при действующих требованиях – основной козырь Роспотребнадзора в предложениях усилить контроль и ужесточить наказания**

За период 2012 г. – 1 половина 2014 г.	РОСПОТРЕБНАДЗОР	МЧС России
Доля юрлиц и ИП, в отношении которых выявлены правонарушения в ходе проведения проверок, %	76,6	52,9
Доля проверок, в которых выявляются нарушения, %	67,0	50,9
Средний размер штрафа (на 1 предприятие с нарушениями), руб.	8,4	16,4
Кол-во выявленных нарушений на 1 предприятии, ед.	4,6	5,8
Кол-во выявленных нарушений на 1 проверку, при которой выявлены нарушения, ед.	3,9	5,5

Рассчитано по данным Информационной системы мониторинга деятельности контрольно-надзорных органов (<http://88.210.42.243/monitoring/index.zul>)

Предприятия общепита выделяют как проблему частые проверки на соблюдение санитарных требований (Роспотребнадзор) и требований пожарной безопасности (МЧС России)

Предприятия общепита – важнейшие объекты контроля Роспотребнадзора и Госпожнадзора. Все особенности их контрольно-надзорной деятельности распространяются в полной мере и на общепит

Приказом Роспотребнадзора от 23.01.2014 № 48 на II кв. 2014 года намечен пересмотр СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

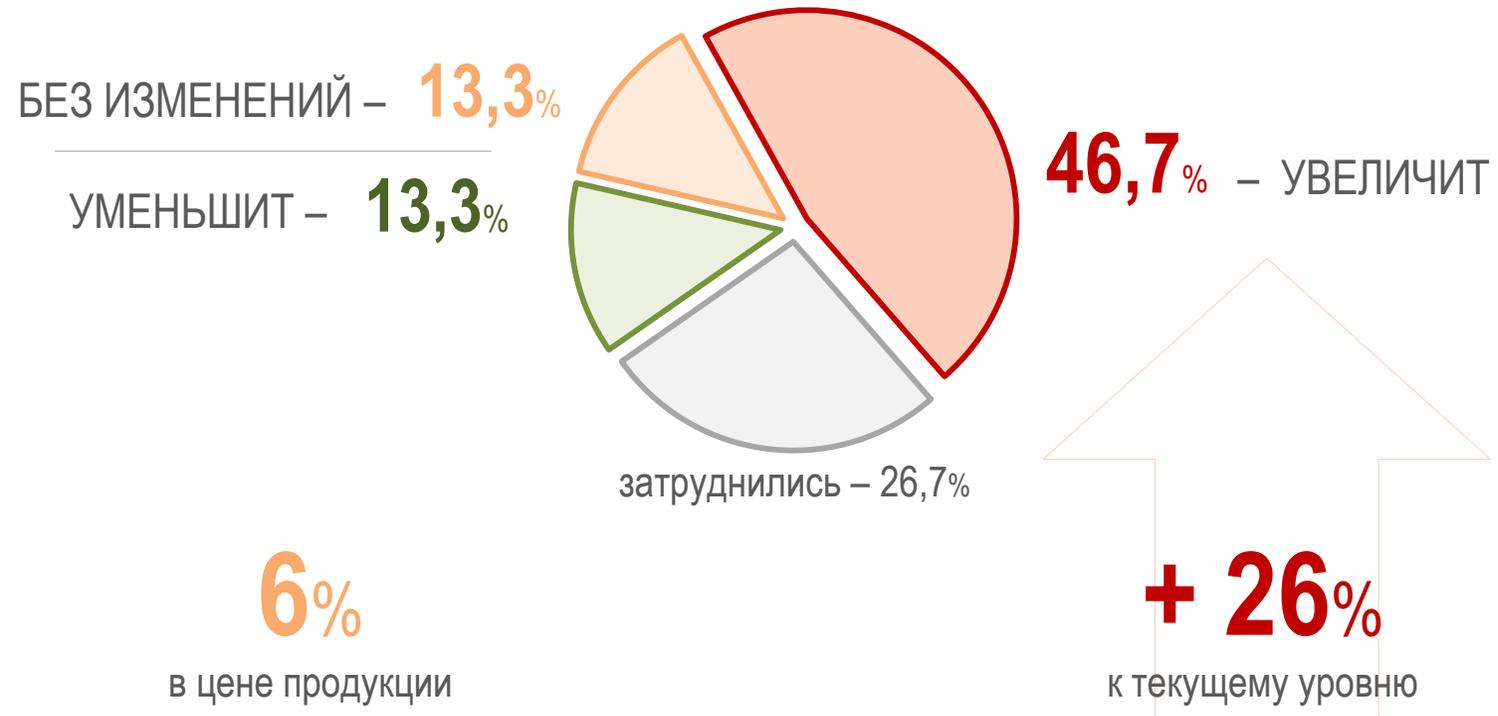
На едином портале regulation.gov.ru в период **05.09.2014 - 25.10.2014** проходили публичные консультации по проекту Ведомственного постановления «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и нормативов “Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания”»: <http://regulation.gov.ru/project/2765.html>

Консультации проводились для оценки регулирующего воздействия в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 17 декабря 2012 г. №1318

- ▲ **Федерация рестораторов и отельеров (www.frio.ru) и Национальный институт системных исследований проблем предпринимательства (www.nisse.ru) осуществили рассылку анкеты участникам рынка, в том числе по членам федерации**
 - ▲ **Рассылка осуществлена по 230 адресам с последующим прозвоном, получено 20 заполненных анкет**
 - ▲ **Ответившие компании представляют, в том числе, крупные сети, мы подсчитали: участники опроса составляют примерно 8,6% рынка общепита по обороту. Представлены разные форматы и сегменты: быстрое питание, кейтеринг, сетевые кафе и рестораны, рестораны при отелях и др.**
 - ▲ **Результаты опроса следует рассматривать как экспертные данные, на качественном уровне**
-
- Сперва задавались вопросы по пунктам проекта СанПиНа, которые, по мнению опрашиваемого, являются излишними или критичными для бизнеса, по каждому спрашивалось, сколько он стоит бизнесу.
 - Затем вопросы общего характера, в целом по рассматриваемому СанПиНу: как принятие СанПиН в текущем виде изменит издержки выполнения требований, насколько они велики сейчас. Исполняется ли действующий СанПиН, а также насколько исполнение санитарных требований является критичным на фоне других требований.

Общие
издержки на
выполнение
СанПиН

▼ Как принятие СанПиН в текущем виде изменит издержки выполнения требований?

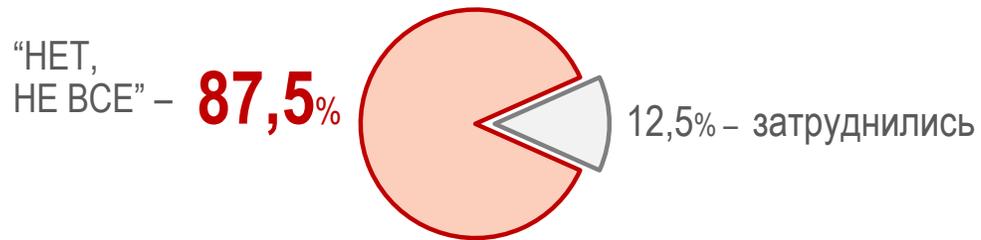


▲ Сколько стоит выполнение СанПиН в % от стоимости продукции предприятия?

▲ Если увеличит, то насколько по Вашим оценкам возрастут издержки на выполнение в % от текущего уровня?

Выполнение предприятиями требований действующего СанПиН

▼ Все ли предприятия на рынке выполняют требования действующего СанПиНа?

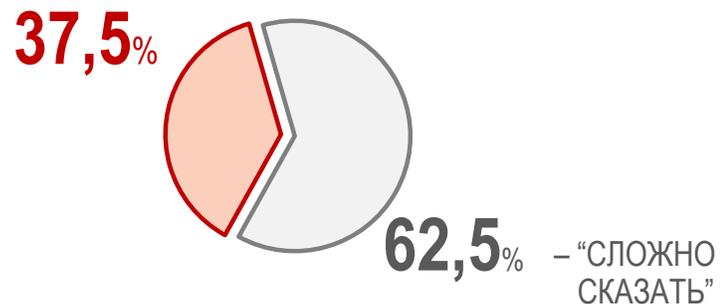


средневзвешенный ответ по тем, кто считает, что «не все»

◀ Если не все предприятия, то насколько распространена такая практика?

▼ Будет ли новый СанПИН в текущем его виде исполняться на практике или ситуация останется такой же, как и была?

“НЕТ, СИТУАЦИЯ ОСТАНЕТСЯ ПРЕЖНЕЙ” –



▼ На Ваш взгляд, каковы причины не выполнения?

(можно несколько вариантов, а также добавить свои)



«ДРУГОЕ»: НЕКОТОРЫЕ ИНТЕРЕСНЫЕ ПРИЧИНЫ

- “Требования действующих СанПиНов не учитывают современные, прогрессивные технологии производства продукции, используемые современные упаковочные материалы, современное автоматическое и полу-автоматическое оборудование для предприятий общественного питания, современные методы контроля показателей качества и безопасности. Требования формальны, с фокусом на формы документов, а не на фактические процессы”
- “Много бумажной ненужной работы, аттестации, ведения журналов и т.п.”
- “Требования чрезмерны. У большинства помещений используемых для общепита нет физической возможности для выполнения всех требований. В случае постройки помещения с нуля, при текущих ставках аренды, в случае всех соблюдений норм площадь технических и производственных помещений ставит под вопрос экономическую целесообразность предприятия”
- “Невозможность выполнения часто обусловлена конструктивными особенностями существующих помещений”

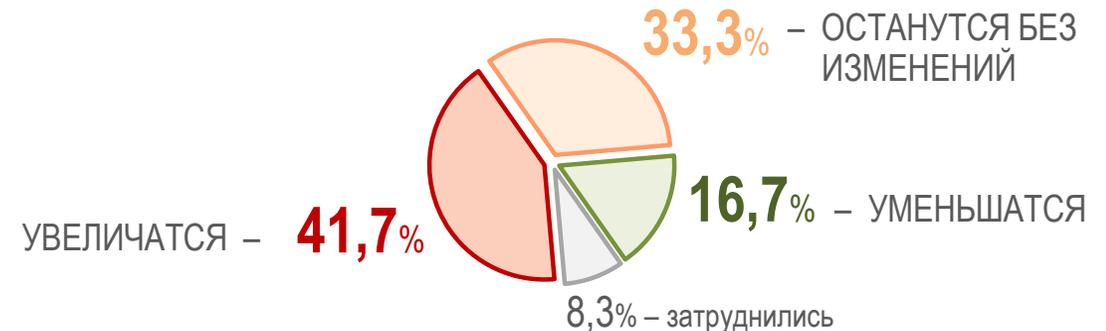
Выполнение предприятиями требований действующего СанПиН

(продолжение)

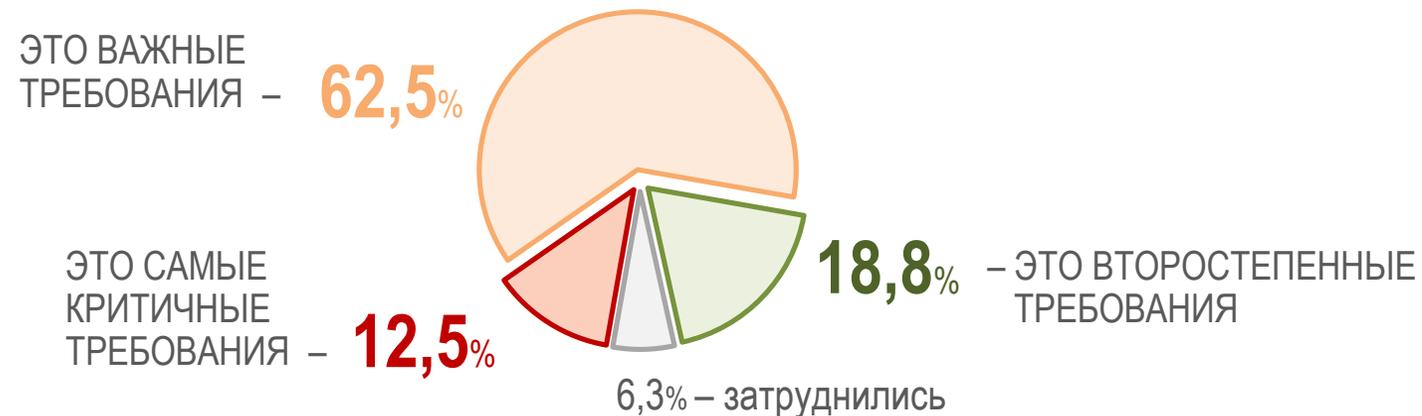
▼ Как Вы считаете, сколько среднее коммерческое предприятие в отрасли общепита тратит на «откуп» (в денежном или натуральном выражении - не важно)...

- 👛 от Роспотребнадзора в год? **20-80** тыс. руб.
- 👛 от пожарнадзора в год? **40-100** тыс. руб.
- 👛 от лицензионных органов в области регулирования оборота алкогольной продукции? **25-80** тыс. руб.

◀ Как Вы думаете, при утверждении нового СанПиНа изменятся ли объемы такого «откупа»?



▼ Насколько исполнение санитарных требований является критичным (проблемным) для предприятий вашего профиля на фоне других требований (пожнадзор, экология, безопасность, лицензирование, согласование размещения летних веранд, согласование размещения вывески или рекламы и др.)?



Если требование останется, то будет ли оно являться критичным для ведения деятельности?

№	Норма проекта СанПиНа – содержание	№ пункта в проекте акта	ДА КОЛ-ВО	%
1	Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны организации общественного питания устанавливаются отдельные контейнеры, с плотно закрывающимися крышками. Их располагают на площадках с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 метр во все стороны. Площадка оборудуется с трех сторон ветронепроницаемым ограждением, превышающим высоту используемых контейнеров. Контейнеры очищаются при заполнении не более 2/3 их объема.	2.3	10	50,0
2	Стояки бытовой канализации из верхних этажей жилых домов и зданий иного назначения допускается прокладывать только в технологических каналах (горизонтальных, вертикальных). Бытовую и производственную канализацию от помещений организации общественного питания не допускается объединять с канализацией от жилых помещений и помещений иного назначения.	3.15	11	55,0
3	В организациях общественного питания, расположенных в жилых зданиях или зданиях иного назначения, машинные отделения, холодильные камеры, холодильные агрегаты, грузоподъемники не располагают непосредственно под жилыми помещениями и рядом с жилыми помещениями.	4.9	16	80,0
4	Светильники общего освещения размещаются равномерно по помещению. Светильники не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. При необходимости рабочие места оборудуются дополнительными источниками освещения. Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру.	4.16	9	45,0
5	Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.	5.1	15	75,0
6	Все помещения организаций необходимо содержать в чистоте. Во всех помещениях ежедневно и по мере необходимости в течение смены проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Уборка обеденного стола проводится после каждого посетителя.	5.8	7	35,0
7	В помещениях организации общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, при их обнаружении проводятся мероприятия по дезинсекции и дератизации. При реконструкции и ремонте предприятий общественного питания необходимо проводить строительные-технические мероприятия по конструктивной защите зданий и помещений от проникновения грызунов.	5.12	8	40,0
8	Временные организации общественного питания быстрого обслуживания (павильоны, палатки, фургоны и другие) размещаются в местах, оборудованных общественными туалетами или биотуалетами	5.14	11	55,0
9	Мытье оборотной тары производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами, с применением моющих и дезинфицирующих средств.	6.20	15	75,0
10	Мясные рубленые изделия обжариваются с двух сторон в течение 5-7 минут с последующей термической обработкой в жарочном шкафу в течение 5-7 минут. Температура в толще продукта для натуральных рубленых изделий должна быть не ниже 85 град. С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 град. С.	8.15	12	60,0

Если требование останется, то будет ли оно являться критичным для ведения деятельности?

(продолжение)

№	Норма проекта СанПиНа – содержание	№ пункта в проекте акта	ДА КОЛ-ВО	%
11	Обработка яиц, предназначенных для приготовления блюд, проводится в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.	8.21	12	60,0
12	Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организациях общественного питания не допускается: - изготовление макарон по-флотски; - использование сырых яиц при приготовлении готовых блюд без высокой тепловой обработки (соусы);	8.26	14	70,0
13	Готовые горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче потребителю должны иметь температуру не ниже 75 град. С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 град. С, холодные супы, напитки - не выше 14 град. С.	9.1	12	60,0
14	При проведении кейтеринговых обслуживаний (или организации питания по заказам потребителей вне организации общественного питания) вскрытие потребительских упаковок с пищевыми продуктами, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенном отдельном помещении, расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия.	9.8	10	50,0
15	Требования настоящих санитарных правил распространяются на кондитерские цеха организаций общественного питания с суточной выработкой кондитерских изделий с кремом не более 300 кг. Рекомендуемый набор производственных помещений кондитерских цехов указан в Приложении № 3. (не считаете ли Вы, что набор производственных помещений слишком расширен, что может значительно повысить издержки соблюдения данного требования)	10.1	11	55,0
16	Для приготовления крема используют чистые куриные диетические яйца, с неповрежденной скорлупой, срок годности которых не превышает 7 суток. Яйцо перед использованием сортируют, выборочно овоскопируют и перекладывают в решетчатые емкости для обработки. Хранение яйца допускается при температуре не выше +6 град. С.	10.12	8	40,0
17	Руководитель организации общественного питания отвечает за выполнение настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает: организацию обучения персонала организации общественного питания по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года	15.1	11	55,0
18	При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, необходимо обеспечить наличие автономных внутренних систем водоснабжения и канализации внутри временной организации общественного питания. Качество воды по показателям безопасности должно отвечать требованиям на питьевую воду. (к временным организациям общепита относятся палатки, автоприцепы, фургоны и другие)	16.2	12	60,0
19	Приготовление горячих напитков осуществляется с использованием бутилированной питьевой воды промышленного производства (учитывая, что есть требование о наличии систем водоснабжения внутри временной организации общепита)	16.5	11	55,0
20	Персонал организации быстрого обслуживания обеспечивается туалетом, расположенным в радиусе не более 100 м от рабочего места	16.7	9	45,0

Пункт
проекта
СанПиНа:

4.8

Устройство и оборудование выбросов систем местной вытяжной вентиляции не должны ухудшать условий проживания и пребывания людей в жилых домах, помещениях и зданиях иного назначения. Система вытяжной вентиляции организаций, расположенных в зданиях иного назначения и в пристроенных нежилых помещениях, оборудуется отдельно от системы вентиляции этих зданий. **Шахты вытяжной вентиляции должны выступать над коньком крыши или поверхностью плоской кровли здания на высоту не менее 1 метра над более высокой частью здания.**

— Это не везде возможно...

Некоторые другие выделенные участниками требования

Пункты проекта СанПиНа:

8.7 – 8.17, 8.19, 8.20, 8.22, 8.23

ПРИМЕРЫ

8.7. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

8.8. По окончании работы все используемые для мытья мяса щетки очищают, промывают горячими растворами моющих средств при температуре 45 - 50 град. С, ополаскивают, замачивают в дезинфекционном растворе на 10 - 15 мин., ополаскивают проточной водой и просушивают.

...8.13. Салаты, винегреты и нарезанные компоненты в незаправленном виде хранят при температуре 4 +/- 2 град. С не более 6 ч.

Заправлять салаты и винегреты и нарезанные компоненты следует непосредственно перед отпуском потребителю.

Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями по мере спроса....

...8.16. Блюда, содержащие рыбу, морепродукты или иные продукты животного происхождения в сыром виде, должны производиться в стационарных организациях общественного питания. Блюда не подлежат хранению и должны готовиться непосредственно перед раздачей по заказу посетителей.

— Считаем перечисленные пункты проекта изжившими себя, так как данные требования касаются непосредственно технологии и занесены в технологическую документацию на каждый вид блюд.

Пункт
проекта
СанПиНа:

8.3

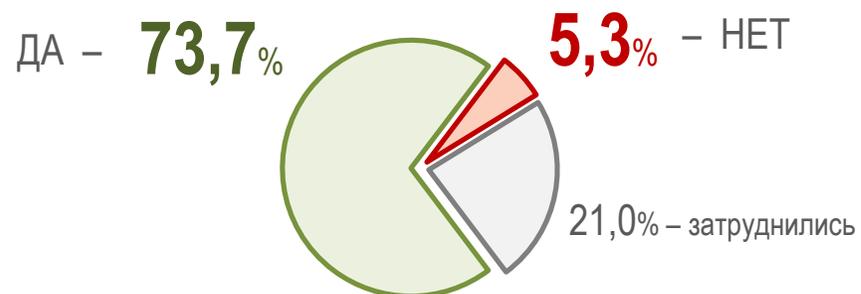
При проведении массовых общественных мероприятий организациям общественного питания рекомендуется согласовывать ассортимент реализуемых блюд с органами, осуществляющими функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения по месту размещения организации общественного питания.

— Пункт должен быть более конкретным – какое количество человек считается массовым общественным мероприятием?

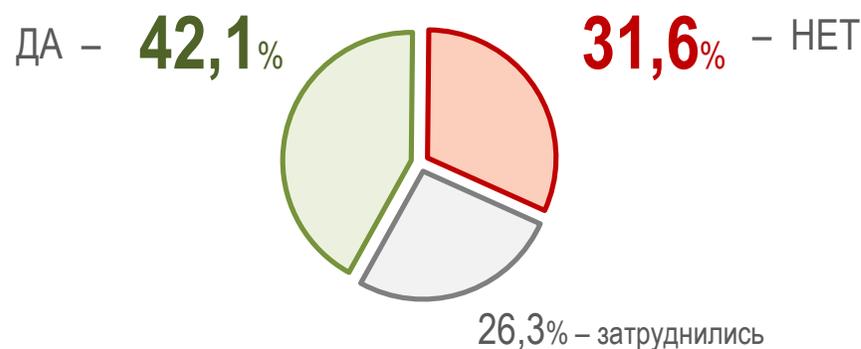
Другие вопросы

(не по СанПиНу)

- ▼ На Ваш взгляд, нужно ли законодательное закрепление в правилах оказания услуг общественного питания понятия «**НЕСТАЦИОНАРНЫЙ ОБЪЕКТ ОБЩЕПИТА**»?



- ▼ Есть ли необходимость в разработке нового Постановления Правительства РФ о Правилах предоставления услуг общественного питания?



А в чем проблема?

ФЗ от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации» (Закон о торговле) введено понятие **нестационарного торгового объекта**. Размещение нестационарных торговых объектов осуществляется в соответствии со схемой размещения, которая разрабатывается и утверждается органом местного самоуправления в порядке, установленном уполномоченным органом исполнительной власти субъекта РФ.

Нестационарный торговый объект не равнозначное понятие таковому в общепите! Вместе с тем на практике Схема размещения нестационарных торговых объектов трактуется расширено, включаются нестационарные (передвижные) объекты общественного питания (быстрое питание, летние кафе) и некоторых других услуг.

Порядок разработки схем, утверждаемый на уровне субъекта РФ, нередко носит совсем общий характер. Распространены ситуации, когда муниципальными органами власти утверждается порядок размещения нестационарных объектов торговли, общественного питания и бытового обслуживания. В него помимо прочего могут включаться положения, накладывающие массу своих ограничений сверх имеющихся федеральных и региональных.

В результате нестационарный объект общепита становится разным в разных городах. Про летние веранды и другие «пристройки» и их согласования здесь умолчим, равно как и про передвижной, мобильный общепит.

А в чем проблема?

Действующие Правила оказания услуг общественного питания были утверждены Постановлением Правительства РФ № 1036 еще в августе 1997 года. С тех пор в них четырежды вносились изменения. Последние – ред. от 04.10.2012 – касались уточнения, что контроль за соблюдением этих Правил осуществляется Роспотребнадзором (и никаким органом власти более).

На наш взгляд, имеется основание для пересмотра действующей редакции и подготовки нового Постановления взамен действующего уже 17 лет. Кроме того, это было бы хорошим поводом закрепить на уровне документа высокого порядка понятие и вопросы регулирования нестационарных объектов общественного питания (см. выше).

Однако в анкете мы не уточнили данную задумку, участники рынка о целесообразности новой версии Правил высказались неоднозначно. В то время как основная часть «проголосовала» за закрепление понятия «нестационарный объект общественного питания» на законодательном уровне.

Интересные комментарии участников опроса

— Сложно оценить издержки на выполнение данных требований. И вопрос даже не в том сколько это стоит – вопрос в том что бы они были реальны для выполнения. А то в ситуации когда из общей площади помещения 400 кв. м, 350 надо будет отводить на технические и производственные помещения...

— Основное, почему не выполняется – человеческий фактор. При подготовке специалистов для общественного питания нужно более жестко подходить к процессу обучения в области соблюдения требований СанПиНа. Если плохо обучают, то можно какие угодно требования писать – на правильное исполнение не повлияет...

— Никакой связи между требованиями в документе и действительными уровнями риска. За рубежом аналогичные документы так, кажется, пишут. Живут же и не травятся...

— Если уж пишут, то пусть напишут как пишутся технические регламенты – выделяют требования, а как их исполнять мы сами будем разбираться. От штрафов то нас никто не избавит при этом. А так и не исполняешь особо, и все нормально, но ходят и собирают...

— Можно прибегнуть к практике наших зарубежных коллег и не выдумать заново колесо, у них в любом случае многовековая практика ведения и контроля общественного питания и ресторанов...

— Честно сказать, изучили весь документ «от корки до корки» и не нашли 10 отличий от существующих норм. В новом документе просто упорядочена подача информации об имеющихся требованиях в области сан-эпид. благополучия. В общем – ничего не изменится...

- Собственно приведенная цитата одного из участников опроса и есть важнейший вывод. Присутствующие сейчас негативные явления, связанные с действующим СанПиНом, останутся и по принятии рассматриваемого проекта в его нынешнем виде, а ситуация законсервируется еще на 10 лет (санитарные нормы и правила меняются каждые 10 лет и могут продлеваться при этом).
- Вместе с тем, все таки новые нормы в проекте есть и не всегда удачные для бизнеса. Например, норма о том, что в организациях общественного питания, расположенных в жилых зданиях или зданиях иного назначения, машинные отделения, холодильные камеры, холодильные агрегаты, грузоподъемники не располагают непосредственно под жилыми помещениями и рядом с жилыми помещениями, попала в группу самых критичных.
- В перечень 20-ти обсуждаемых в анкете норм из текста проекта СанПиНа мы вынесли важные, как нам представлялось – участники опроса, определяя степень критичности каждого из них, дали возможность составить фактически рейтинг тех, которые волнуют представителей общепита. Можно отметить, что более важны и затратны те нормы и ограничения, которые влияют на планировку предприятия, нормы «текущей деятельности» – навроде арматуры на плафонах, уборки столов и помещений, наличия туалета – волнуют участников рынка в меньшей степени: с той точки зрения, что это делается и без указания со стороны регулятора, а у некоторых вызывают недоумение, зачем вставлять их в нормативный документ и регулировать, например, дальность похода в туалет или вводить запрет на макароны по-флотски (если можно ограничить рецептурно).
- Большинство участников считают, что действующие нормы не выполняются. Это в общем-то понятно и из официальной статистики проверок и нарушений. В качестве основных причин выделяют повышенные издержки исполнения и отсутствие связи между безопасностью гостей (посетителей) и устанавливаемыми правилами. Кроме того, так как нам все же отвечали на вопросы по «откупу», мы стали еще более уверены, что такая практика есть и к ней прибегают, если исполнять правила уж очень не хочется или невозможно по каким-то причинам. Такая ситуация носит и вынужденный характер: одно дело – исправить 5-6 нарушений, которые при таких правилах точно найдутся на любом «усредненном предприятии», другое дело – зафиксировать одно.
- В ходе опроса удалось собрать комментарии и предложения ряда участников в отношении отдельных новых (точнее фактически старых, переходящих новую редакцию СанПиНа) требований. Данные комментарии аккумулированы и могут быть направлены в уполномоченные органы, проводящие оценку рассматриваемого проекта акта.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Пункт
проекта
СанПиНа:

2.3

Для сбора твердых бытовых и пищевых отходов на территории хозяйственной зоны организации общественного питания устанавливаются отдельные контейнеры, с плотно закрывающимися крышками. Их располагают на площадках с водонепроницаемым твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 метр во все стороны. Площадка оборудуется с трех сторон ветронепроницаемым ограждением, превышающим высоту используемых контейнеров. Контейнеры очищаются при заполнении не более 2/3 их объема.

- *Пищевые отходы в мусорных контейнерах на улице не хранятся, хранятся в специально выделенной для этих целей холодильной камере. Тогда зачем нужен отдельный контейнер под пищевые отходы?...*
- *У ТБО (твердых быт. отходов) и у пищевых отходов разная утилизация. Пищевые отходы можно сдавать в подсобные хозяйства на корм скоту или птице. Срок их хранения минимален. Положение устарело в части хранения пищевых отходов в контейнерах на территории хоздвора. Уже давно принято выделять для их временного краткосрочного хранения специальные помещения в самом заведении с наличием в нем холодильной камеры и устройства для мытья бачков. ТБО можно при необходимости хранить немного дольше, и пользоваться специальными прессами, уплотняющими мусор, для сокращения необходимого для его хранения пространства.*

Пункт
проекта
СанПиНа:

4.9

В организациях общественного питания, расположенных в жилых зданиях или зданиях иного назначения, машинные отделения, холодильные камеры, холодильные агрегаты, грузоподъемники не располагают непосредственно под жилыми помещениями и рядом с жилыми помещениями.

- *Формулировка некорректна, а требование невыполнимо:*
 - 1. Если про жилые здания понятно, то формулировка «здания иного назначения» – неопределенна и по сути бесконечна. Под нее можно подвести любое здание со всеми вытекающими...Нужно четко уточнить, какие именно здания, чтоб было однозначно понятно, почему там что-то запрещается...*
 - 2. Положение о том, что нельзя ни холодильные камеры, ни агрегаты, ни грузовые подъемники располагать под жилыми помещениями и даже рядом – делает невозможным организацию предприятия питания в принципе. Где есть общепит – в 80% случаев (за исключением самых мелких точек) есть холодильные камеры и агрегаты, подъемники. Жильцов тоже можно понять, тем более что квартиры сейчас строятся недешевые, комфортные. Поэтому здесь, видимо, придется смириться, оставив возможность организовывать работу хотя бы небольших предприятий, работающих на полуфабрикатах.*
- *Если ресторан расположен на 1-м этаже жилого дома, где тогда могут располагаться холодильные камеры и агрегаты?*

Пункт
проекта
СанПиНа:
4.16

Светильники общего освещения размещаются равномерно по помещению. Светильники не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. При необходимости рабочие места оборудуются дополнительными источниками освещения. Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру.

- *В этом пункте вероятно следует дать объяснение, что относится к светильникам общего назначения (возможно, бытовые люстры и светильники), и привести формулировку, по которой можно подобрать светильники производственного назначения. Над плитами и технологическим оборудованием светильники общего назначения можно и не размещать. Здесь обычно предусматриваются приточно-вытяжные зонты, и есть возможность заказывать их с подсветкой. А вот над производственными столами и рабочими местами нужно хорошее освещение. Иначе, выполняя этот пункт, как обеспечить требуемый уровень освещения п.о.п., учитывая, что любая кухня – это место повышенной опасности? «При необходимости рабочие места оборудуются дополнительными источниками освещения». А что относится к дополнительным источникам освещения? Нужна конкретная формулировка. Почему они разрешены? Чем они должны отличаться от светильников общего освещения? Здесь не важно – светильники являются светильниками общего назначения или дополнительного, суть их одна – дать необходимый уровень освещенности и быть при этом безопасными для производимой продукции. Важны требования по пунктам, которым должны отвечать светильники на кухне, в производственных помещениях. Надо также устранить противоречие приведенной формулировки: сначала пишется, что светильники размещаются равномерно по помещению, а затем начинается такой ряд ограничений, что непонятно, где же их вешать. Получается – только в проходах между линиями оборудования. А кому они там нужны и что они там осветят?*
- *Все потолочные светильники закрыты защитными плафонами. Зачем арматурой то еще?*

Пункт
проекта
СанПиНа:
5.14

Временные организации общественного питания быстрого обслуживания (павильоны, палатки, фургоны и другие) размещаются в местах, оборудованных общественными туалетами или биотуалетами.

- *Здесь надо определить, кто именно отвечает за наличие этих туалетов или биотуалетов. Очень глупо выискивать место для павильона, начиная с наличия туалета. Значит, надо четко понять алгоритм действий по установке его – кто, где, как должен его установить, кто отвечает за его эксплуатацию, ремонт и замену и т.д. Прописать все до мельчайших подробностей.*

Пункт
проекта
СанПиНа:
8.21

Обработка яиц, предназначенных для приготовления блюд, проводится в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

- *Этот пункт всегда вызывает недоумение и возмущение рестораторов. Но по большому счету мытье яиц необходимо. Может быть просто разделить требования – в зависимости от производственной мощности и ассортимента. Если это полноценный кондитерский или мучной цех большой мощности – выделяется яйцемойка как полагается – 4 ванны, стол, стеллаж, холодильники. Если это небольшой участок выпечки в горячем цехе или предприятие общ. питания с обычным ассортиментом (где блюда из яиц не являются основным продуктом) – выделила небольшое помещение, по типу моечной кухонной посуды (2-х-секционная моечная ванна, небольшой стол и стеллаж) для мытья яиц, или даже зонировается отдельная линия (с не пересекающимися потоками). Такую небольшую площадь всегда можно выделить для мытья яиц, и это было бы лучше, чем то, что рестораторы зачастую вообще обходятся без нее, видя, что под нее нужна внушительная площадь, равноценная, к примеру, площади их овощного цеха. Особенно когда яиц уходит в день 30-50 штук.*
- *Как правило, у предприятия нет возможности выделить отдельное помещение или место для обработки яйца. Можно работать на яйце, обработанном промышленным способом, с наличие подтверждающих документов.*

Пункт
проекта
СанПиНа:
8.26

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организациях общественного питания не допускается:

- изготовление макарон по-флотски;
- использование сырых яиц при приготовлении готовых блюд без высокой тепловой обработки (соусы)...

- *Макароны по-флотски – явный перегиб. Лучше прописать необходимые требования к технологии приготовления и качеству. Также во всем мире готовят соусы с содержанием сырых яиц. Надо прописывать стандарты и меры ответственности. Советское время дефицита и распределения сырья сомнительного качества с просроченным сроком хранения прошло. Сейчас можно выбирать поставщиков, возвращать некачественный товар, предъявлять претензии и т.д. При правильной организации работы и должной ответственности сотрудников нет причин запрещать что-либо.*
- *В рецептуры многих соусов входит сырое яйцо. Почему нельзя использовать яйцо, обработанное промышленным способом, с наличие подтверждающих документов?*

Комментарии участников опроса по отдельным требованиям

Пункт проекта СанПиНа:
9.1

Готовые горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче потребителю должны иметь температуру не ниже 75 град. С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 град. С, холодные супы, напитки - не выше 14 град. С.

- *Многокомпонентные блюда не могут иметь равномерно распределенную одинаковую однородную температуру.*
- *Выполнение этого требования зависит от направления ресторана (специфики кухни).*

Пункт проекта СанПиНа:
9.8

При проведении кейтеринговых обслуживаний (или организации питания по заказам потребителей вне организации общественного питания) вскрытие потребительских упаковок с пищевыми продуктами, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в **выделенном отдельном помещении**, расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия.

- *Лучше так: При проведении кейтеринговых обслуживаний (или организации питания по заказам потребителей вне организации общественного питания) вскрытие потребительских упаковок с пищевыми продуктами, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в **выделенном отдельном месте**, расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия.*

Пункт проекта СанПиНа:
16.7

Персонал организации быстрого обслуживания обеспечивается туалетом, расположенным в радиусе не более 100 м от рабочего места.

- *Справедливо. Людям нужен туалет.*
- *Почему именно 100 м? Туалет просто должен быть.*

Пункт
проекта
СанПиНа:
10.1

Требования настоящих санитарных правил распространяются на кондитерские цеха организаций общественного питания с суточной выработкой кондитерских изделий с кремом не более 300 кг. Рекомендуемый набор производственных помещений кондитерских цехов указан в Приложении № 3.

- *Нужно сделать еще одну градацию. До 300 кг – понятие достаточно общее. Это и 20 кг изделий в день, и 300 кг изделий. Производительность 300 кг/день – это уже специализированный кондитерский цех, хоть и небольшой. Но есть много ресторанов и кафе, которые вырабатывают 5-20 кг изделий в день только для себя. Здесь требования к организации кондитерского цеха могут быть значительно ниже. При этом это не скажется на ухудшении качества при правильном проектировании.*
- *Считаем, что набор производственных помещений слишком расширен, что может значительно повысить издержки соблюдения данного требования.*
- *Кондитерские цеха предприятий общепита не вырабатывают кондитерские изделия на вывоз, а для себя вырабатывается минимум (несколько килограмм). Кроме того, крема масляный и со взбитыми сливками животного происхождения практически не используются.*

Пункт
проекта
СанПиНа:
16.5

Приготовление горячих напитков осуществляется с использованием бутилированной питьевой воды промышленного производства.

- ***обязательно нужно добавить сюда фразу «или использование соответствующего технологического оборудования и бутилированной воды промышленного производства с соответствующими сертификатами качества».** Сейчас уже есть современное оборудование, производимое с учетом работы в мобильных нестационарных условиях. Это заливные кофемашины и кипяtilьники, это и пароконвектоматы, и конвекционные печи, это и электрические грили, и тепловые витрины. В них уже конструкционно заложена возможность работать на заливной воде и без подключения к канализации (предусмотрены поддоны для сбора капель конденсата и т.д.). В них также сразу предусмотрено наличие встроенной системы вентиляции (зонты), который не надо подключать к стационарной вентиляции. Кроме того, мы давно используем покупную воду из магазинов, кулеры. Существуют насосы, которые качают воду из галлона в аппарат. Нет никаких проблем. Просто когда разрабатывались предыдущие версии СанПиН, никто даже представить не мог, что когда-либо вода будет производиться как продукт и продаваться. Но сейчас то другое время.*

наглядно / фотографии

[перейти к материалу](#)

Роспотребнадзор составил "черный список" продуктов для Игр-2014

Главный санитарный врач России вычеркнул из олимпийского меню макароны по-флотски, вяленую рыбу и консервы. По словам Геннадия Онищенко, эти продукты могут привести к расстройству желудка. Однако отравиться можно практически любым продуктом, отмечают эксперты.

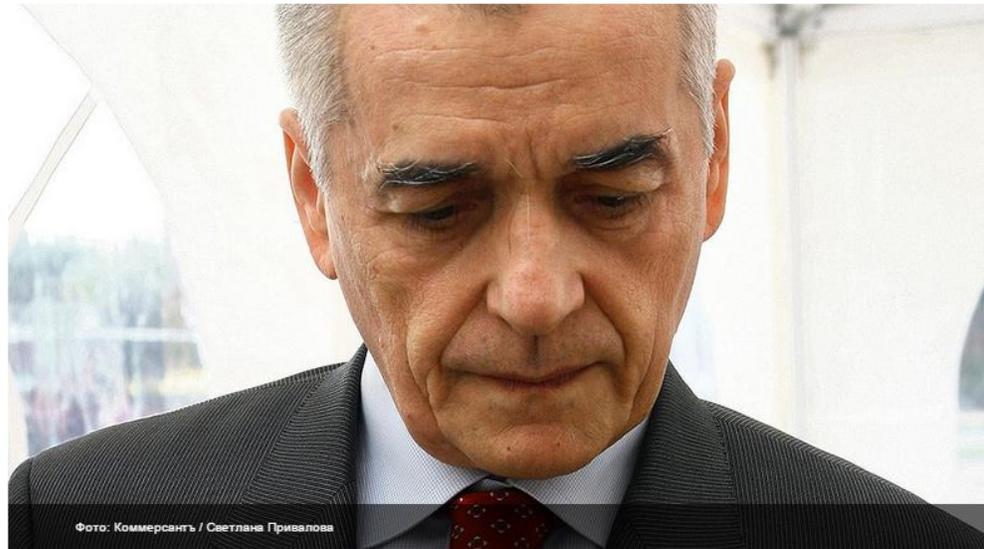


Фото: Коммерсантъ / Светлана Привалова

<http://www.kommersant.ru/gallery/2184620>



— *К сожалению, нам так и не удалось найти ответа, почему запрещены макароны по-флотски...*

СПАСИБО УЧАСТНИКАМ ОПРОСА ЗА ЦЕННЫЕ ОТВЕТЫ И КОММЕНТАРИИ!

Шестоперов Олег
olshest@nisse.ru

Рукавишникова Татьяна
rukavishnikova@nisse.ru

Рубачева Ирина
info@restarato.ru



Национальный институт системных исследований проблем предпринимательства (www.nisse.ru)

при поддержке



Федерации рестораторов и отельеров (www.frio.ru)