

**ОБЗОР НОВЫХ
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20**

**СП 2.3.6.3668-20 “Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию”
вступили в силу с 1 января 2021 года**

**СП 2.3.6.1066-01 “Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов” – статус недействующий
нормативный документ**

Разделы санитарных правил СП 2.3.6.3668-20

1. Общие положения.

Раздел определяет требования к проведению производственного контроля, организации предварительных и периодических медицинских осмотров, гигиенического обучения, наличию личных медицинских книжек с отметками о допуске к работе и вакцинации.

Введено понятие - лица, имеющие непосредственный контакт с пищевой продукцией.

Периодичность прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации - 1 раз в 2 года.

С 1 апреля будет действовать новый приказ Минздрава России по медосмотрам 29-н.

2. Требования к размещению торговых объектов и их территорий.

Разделом устанавливаются основные положения при размещении торговых предприятий в жилых зданиях.

Деятельность объекта не должна ухудшать условия проживания жильцов здания, нарушать требования СанПиН 2.1.2.2645-10.

3 Требования к организации водоснабжения и водоотведения.

В разделе подробно прописаны правила организации хозяйственно-питьевого, горячего и холодного водоснабжения, водоотведения.

Допускается использование централизованных, нецентрализованных или автономных систем водоснабжения, водоотведения.

4. Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работающих.

Стационарные торговые объекты должны быть оборудованы системами отопления, вентиляции или кондиционирования воздуха.

Гигиенические требования к показателям микроклимата установлены для рабочих мест в производственных помещениях. Нормы прописаны санитарными правилами СанПиН 2.2.4.3359-16 "Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах».

Показатели уровня освещения торгового объекта должны соответствовать нормам освещения санитарных правил СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 "Требования к естественному и искусственному освещению".

5. Требование к помещениям торговых объектов.

В разделе прописаны требования к поточности продукции, складским и фасовочным помещениям, помещениям для хранения и обработки уборочного инвентаря.

Нововведение: покупательские тележки, корзины должны обрабатываться и храниться отдельно от другого оборудования и инвентаря.

6. Требование к оборудованию, посуде, инвентарю.

Используемое при реализации пищевой продукции оборудование, инвентарь, посуда должны быть изготовлены из материалов, соответствующих требованиям безопасности и предназначены для контакта с пищевой продукцией.

Предусмотрено оснащение холодильного оборудования термометрами или средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима хранения, складские помещения - средствами измерения температуры и влажности.

Использование ртутных термометров для контроля температурного режима не допускается.

7. Требование к перевозке, приему, размещению и условиям хранения пищевой продукции.

В разделе объединены требования по транспортировке, приему и хранению пищевой продукции.

Согласно ТР ТС 021/2011 пищевая продукция, находящаяся в обращении должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей **прослеживаемость** данной продукции.

Прослеживаемость - это возможность с помощью документов установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции.

Предусмотрен ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных или электронных носителях (журнал учета температурно-влажностных показателей).

В разделе прописаны новые требования к складированию пищевой продукции в складских помещениях.

Разрешено совместное хранение сырья полуфабрикатов и готовой продукции при соблюдении установленных требований.

Предусмотрены особые условия для хранения отдельных групп товаров.

8. Требование к условиям реализации пищевой продукции.

Разделом предусмотрено обязательное соблюдение требований технических регламентов при реализации продукции, соблюдение условий хранения и сроков годности.

Большую часть требований актуализировали современным языком и оставили без изменений.

9. Санитарные требования к нестационарным торговым объектам при организации мелкорозничной торговли и ярмарок.

В целом раздел не получил больших изменений. Описаны требования к соблюдению условий хранения и реализации продукции.

Допускается продавцам нескоропортящихся товаров (в потребительской упаковке) в условиях отсутствия раковины использовать кожные антисептики.

10. Требования к содержанию территории, помещений, оборудования, инвентаря.

В разделе объединены требования по Пест-контролю (дезинсекции и дератизации) с требованиями по обращению с отходами.

Определены правила и кратность санитарных обработок помещений, оборудования и инвентаря.

Правилами допускается временное хранение упаковочных материалов в специально отведенных местах за исключением торгового зала, производственных, фасовочных помещений, коридоров.

11. Требования к личной гигиене персонала.

В разделе прописаны требования необходимые для соблюдения правил личной гигиены работников торгового объекта.

Предусмотрено использование в магазине одноразовых полотенец или устройства для сушки рук.

Хранение санитарной одежды должно осуществляться отдельно от личной.

Стирка санитарной одежды должна проводиться отдельно от личной.

Наличие аптечки не предусмотрено законодателем.

**КОРРЕКТИРОВКА ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ В
СООТВЕТСТВИИ с СанПиН СП 3.1.3597-20
«Профилактика новой коронавирусной
инфекции (COVID-19)»**

Федеральный закон № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

Санитарные правила «СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий»

Санитарные правила СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

срок действия правил продлен до 01.01. 2022 г.

Примерный «Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение заноса и распространения новой коронавирусной инфекции»

Приложение к Программе производственного контроля _____

Утверждаю:
Председатель _____

«__» __ 2021г

Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение заноса и распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV)

1.	наименование юридического лица	
2.	юридический адрес	
3.	идентификационный номер (ИНН)	
4.	руководитель Ф.И.О.	
5.	телефон, e-mail	
6.	численность работников, в том числе женщин	

№	Этап трудового процесса, оказания услуги	Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия (с указанием времени проведения, периодичности и необходимых количественных показателей материальных ресурсов)	Ответственный за исполнение (должность)	Ответственный за контроль	Действия в случаях выявления нарушений порядка проведения мероприятий и выявления критической ситуации
1	2	3	4	5	6

1.	Вход сотрудников в здание Ежедневный перед началом рабочей смены «входной фильтр»	
2.	Организация торговли	
3.	Условия труда работников	
4.	Обращение с отходами	
6.	Материально-техническое снабжение	

	Этап трудового процесса, оказания услуги	Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия (с указанием времени проведения, периодичности и необходимых количественных показателей материальных ресурсов)	Ответственный за исполнение (должность, ФИО)	Ответственный за контроль	Действия в случаях выявления нарушений порядка проведения мероприятий и выявления критической ситуации
1.	Вход сотрудников в здание Ежедневный перед началом рабочей смены «входной фильтр»	Проведение контроля температуры тела работников. Оборудование - термометр, Период измерения с 8.00 до 9.30 13.00 до 14.00	Заведующий магазина	Председатель	Выявления работника с повышенной температурой тела или симптомами ОРВИ – не допуск работника в здание, направление его по месту жительства для последующего вызова врача
		Уточнение состояния здоровья каждого работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны (опрос)	Заведующий магазина	Председатель	Если симптомы ОРВИ у работника - не допуск работника в здание, направление его по месту жительства для последующего вызова врача. Если симптомы у лиц, проживающих с работником – взять работника на особый учет и обеспечить контроль за состоянием его здоровья, в том числе в течение рабочей смены.
		Контроль при входе сотрудников за обработкой рук кожными антисептиками с вирулицидным эффектом и наличием СИЗ органов дыхания (маски). Оборудование: антисептик, СИЗ органов дыхания (маски).	Заведующий магазина	Председатель	Если сотрудник не обработал руки кожными антисептиками или (и) отсутствует СИЗ или неправильно используется – не допуск в здание и информирование руководителя

2.	Организация торговли	Ограничение контактов между работниками и между посетителями путем организации обслуживания с соблюдением принципов социального дистанцирования:			
		Контроль за соблюдением рекомендаций относительно нахождения в торговом зале и у касс посетителей при условии соблюдения расстояния между ними не менее 1,5 м (в том числе путем нанесения соответствующей разметки), с ограничением общего количества посетителей из расчета не менее 4 кв.м на 1 человека.	Заведующий магазина	Председатель	Выявление нарушения «социальной дистанции» - предложить обеспечить ее соблюдение. Выявление предельного расчетного количества посетителей – ограничить доступ в помещение.

3.	Условия труда работников	Запрет приема пищи на рабочих местах; выделение для приема пищи специально отведенного места. Оборудование: раковина для мытья рук, дозатор для обработки рук кожным антисептиком	Заведующий магазина	Председатель	При выявлении режимов ограничения – применение мер дисциплинарной ответственности
		Обеспечение условий для соблюдения правил личной гигиены сотрудниками, а именно: частое мытье рук с мылом, использование кожных антисептиков с вирулицидным эффектом	Заведующий магазина	Председатель	При выявлении режимов ограничения – применение мер дисциплинарной ответственности
		Контроль за правильностью использования работниками средств индивидуальной защиты органов дыхания (маска) со сменой каждые 3 часа и перчаток.	Заведующий магазина	Председатель	При выявлении режимов ограничения – применение мер дисциплинарной ответственности
		Контроль за обеззараживанием воздуха в помещениях с постоянным нахождением работников и посетителей (торговый зал), путем использованием бактерицидных облучателей-рециркуляторов, разрешенных для применения в присутствии людей, в соответствии с паспортом на соответствующее оборудование	Заведующий магазина	Председатель	При выявлении нарушения – приостановление деятельности до устранения нарушения
		Контроль за соблюдением периодичности проветривания помещений. Проветривание каждые 2 часа.	Заведующий магазина	Председатель	При выявлении нарушения – организовать проветривание
		Контроль за проведением дезинфекции всех контактных поверхностей с применением дезинфицирующих средств.	Заведующий магазина	Председатель	При выявлении нарушения – проведение дезинфекции и применение мер дисциплинарной ответственности
		Контроль за проведением влажной уборки помещений и мест общего пользования с применением дезинфицирующих средств.	Заведующий магазина	Председатель	При выявлении нарушения – проведение влажной уборки и дезинфекции и применение мер дисциплинарной ответственности

4.	Обращение с отходами	Контроль за централизованным сбором использованных СИЗ персонала в герметичную упаковку (2 полиэтиленовых пакета), ее размещение в контейнере с «педальным» приводом крышки с последующей передачей в установленном порядке специализированной организации.	Заведующий магазина	Председатель	При выявлении нарушения – размещение в контейнере с «педальным» приводом крышки с последующей передачей в установленном порядке специализированной организации. Применение мер дисциплинарной ответственности	
5.	Материально-техническое снабжение	Контроль наличия пятидневного запаса средств индивидуальной защиты, дезинфицирующих и моющих средств. СИЗ органов дыхания (маски). Термометр.	Заведующий магазина	Председатель	При выявлении нарушения – приобретение недостающих материалов и применение мер дисциплинарной ответственности	

ПЛАН ПРОВЕРОК НА 2021 ГОД

ОБЗОР ТИПОВЫХ НАРУШЕНИЙ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ В СФЕРЕ ТОРГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КООПЕРАТИВНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ СВЕРДЛОВСКОГО ОБЛПОТРЕБСОЮЗА ЗА 2020 ГОД

Постановление Правительства РФ от 30.11.2020 N 1969 "Об особенностях формирования ежегодных планов проведения плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей на 2021 год, проведения проверок в 2021 году»

Из планов проверок на 2021 год исключены плановые проверки в отношении субъектов малого предпринимательства.

На сайте Роспотребнадзора <http://www.66.rospotrebnadzor.ru> размещен план проверок на 2021 год.

План проверок на 2021 год.

Артинское районное потребительское общество	выездная проверка апрель 2021 года
Каменское районное потребительское общество	выездная проверка июль 2021 года
Камышловское потребительское общество	выездная проверка ноябрь 2021 года
Красноуфимское районное потребительское общество	выездная проверка июнь 2021 года
Шалинское районное потребительское общество	выездная проверка май 2021 года
ООО «Арти промторг»	проверка отменена
Арамильское Городское Потребительское Общество	проверка отменена
Еланское потребительское общество	проверка отменена
Конзаводское потребительское общество	проверка отменена
Покровское потребительское общество «Союз»	проверка отменена
Троицкое потребительское общество	проверка отменена

Наиболее часто выявляемые нарушения по результатам внеплановых надзорных мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19:

работа персонала без масок;

неправильное ношение масок;

отсутствие в торговом зале разметки для соблюдения социальной дистанции между покупателями не менее 1,5 м.;

отсутствие устройств для обеззараживания воздуха;

отсутствие запаса масок, дезсредств;

отсутствие контейнеров для сбора использованных СИЗ;

отсутствие контроля температуры тела сотрудников;

ненадлежащая дезинфекция контактных поверхностей, дверных ручек, покупательских тележек и корзин, прилавков, считывателей банковских карт, поручней, перил и др.

Наиболее часто выявляемые нарушения по результатам внеплановых надзорных мероприятий в части соблюдения технического регулирования, общего санитарного законодательства:

Несоответствие продукции требованиям технических регламентов, выявленных при проведении лабораторных исследований по показателям безопасности продукции;

Отсутствие или ненадлежащее оформление сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции;

Непредставление информации о товаре, введение в заблуждение покупателя;

Отсутствие маркировки.

**ИЗМЕНЕНИЯ
В ПОРЯДОК ЛИЦЕНЗИРОВАНИЯ
АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ
В 2021 ГОДУ**

Бахтерев Артём Александрович

**Министр агропромышленного комплекса и
потребительского рынка**

Свердловской области

Федеральный закон от 22.12.2020 N 436-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции»



Федеральный закон от 22.11.1995 N 171-ФЗ "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции"

Постановление Правительства РФ от 04.02.2021 N 109

"О внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 3 апреля 2020 г. N 440"

Продлено действие лицензий на розничную продажу алкогольной продукции при оказании услуг общественного питания сроки действия которых истекают или истекли в период с 1 января по 31 декабря 2021 года.

Спасибо за внимание!