

Разбираем новые СанПиНы 2.3/2.4.3590-20





ПРОДАЛЪЯНС

КОНСАЛТИНГ
ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕПИТА

ОКАНЬ НАТАЛЬЯ

- Эксперт сфера HR HORECA и стандартизация бизнес-процессов.
- 11 START UP проектов
- Аудитор в сфере питания и гостеприимства
- Высшее образование по направлению «Юрист»
- Опыт работы более 20 лет в различных форматах: кафе быстрого питания, бары, ночные клубы, сетевые рестораны демократичного формата, хостел.



Okan N

1

Что исчезло из новых санитарных правил ?

- Требования обеспечения мойщицы исключительно ветошью
- Четкая инструкция о порядке мытья посуды и количестве секций в мойке для мытья посуды
- Требования дезинфекции и мойке уборочного инвентаря в конце каждой рабочей смены
- Жесткий запрет на губки



Что исчезло из новых санитарных правил ?

- Требование хранения чистой посуды на перфорированных стеллажах
- Требование хранения чистой посуды в перевернутом виде
- Норматив хранения посуды на высоте не менее 0,5 метров от пола
- Прямой запрет на использование посуды со сколами



Что исчезло из новых санитарных правил ?

- Жёсткие требования к мусорным площадкам, дезинфекции мусорных баков
- Требования к хранению пищевых отходов в отдельном холодильнике



Что исчезло из новых санитарных правил ?

- Запрет использование для нужд производства воды из отопительных систем
- Запрет на работу при отключении водоснабжения
- Требования наличия сифонов и возррыва
- Требования наличия трапов в производственных помещениях
- Температура горячей воды не менее 65 градусов



Что исчезло из новых санитарных правил ?

- Конкурентные обозначения для маркировки ножей и досок
- Таблица оценки фритюрного жира
- Обязательное наличие инструкции по обработке овощей
- Требование о наличии при себе медицинской книжки у курьера



6

Что исчезло из новых санитарных правил ?

- Требование обязательного присутствия естественного освещения
- Запрет на использование плит работающих на дровах, углях, другом твердом топливе



7

Что исчезло из новых санитарных правил ?

- Инструкция по обработке яиц
- Запрет на прием утиных и гусиных яиц



Что исчезло из новых санитарных правил ?

- Требование о хранении муки и крупы на высоте не менее 15 см от пола
- Запрет на прием не потрошённой дичи
- Требования к дефростации: прямой запрет на дефрост рядом с тепловым оборудованием, в горячей воде



Что исчезло из новых санитарных правил ?

- Конкретные требования к температуре горячих блюд
- Конкретные требования к срокам годности хранения салатов, фарша



Что появилось в новых санитарных правилах?

-Соблюдение рекомендательных норм СанПиН **не является** частью государственного федерального надзора то есть нас за это **оштрафовать не могут**

-Работники поступающие на производство должны соответствовать требованиям по вакцинации

-в ППК нужно включить контроль за концентрации действующего вещества в растворе моющего средства периодичность определяете сами



Что появилось в новых санитарных правилах?

-На каждом предприятии должен быть ассортимент блюд (меню), утвержденные руководителем.

-названия блюд в ассортименте (меню) и ТТК должны совпадать.

-Декларации о соответствии для доставки не нужны за исключением случаев привлечения посредников между производителем и потребителем.



Что появилось в новых санитарных правилах?

Разрешено хранить сырье и готовые продукты в одном холодильнике при наличии герметично закрытых контейнеров и гастроремкостей.

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

Сырьё и готовые продукты должны обрабатываться на разных столах разным инвентарём, а не в разных помещениях.

Разделочный инвентарь должен быть промаркирован любым способом и обязательно буквенным.

Теперь разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции должен храниться и обрабатываться отдельно.

Что появилось в новых санитарных правилах?

-Внутренняя отделка должна быть выполнена из материалов, выдерживающих мойку, больше ни слова про плитку.

-При посещении туалета переодеваться либо надевать сверху халаты, ранее требовалось полное переодевание



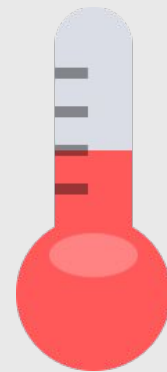
Что появилось в новых санитарных правилах?

- Теперь лица, сопровождающие пищевую продукцию, должны обладать рабочей формой,
- Можно перевозить сырьё, полуфабрикаты и готовую продукцию вместе при условии наличия герметичной тары и соблюдения температурно-влажностных условий.
- Запрещено привлекать к изготовлению блюд персонал, в обязанности которого это не входит.



Что появилось в новых санитарных правилах?

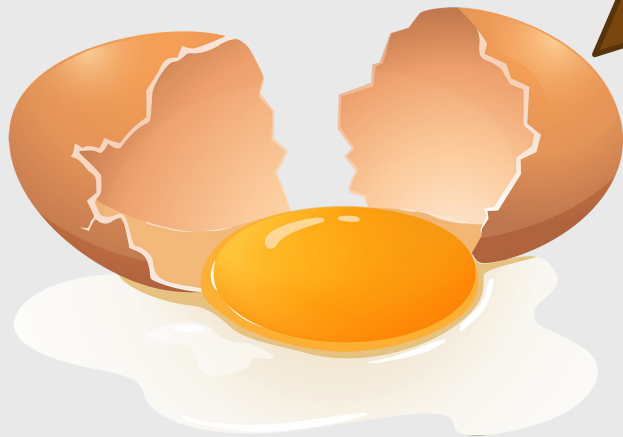
- Все журналы можно вести в электронном виде.
- Необходимо ежедневно фиксировать температуру каждого холодильника и складского помещения.
- В каждом холодильнике должен быть прямой термометр.



Что появилось в новых санитарных правилах?

**БОЛЬНАЯ ТЕМА:
ЯЙЦА**

**А в СанПиН не
написано, что
нас надо мыть...**



Да, действительно, в новых СанПиН 2.3/24.3590-20 больше ни слова об обработке яиц. Мало того, об этом также не упоминается в тех регламенте 021/2011, но это не снимает ответственности с производителей пищевой продукции за последствия, вызванные пищевым отравлением. С точки зрения анализа рисков (ХАССП)

яйца являются продуктом, имеющим два потенциально опасных фактора воздействия:

**биологический
патогенные микроорганизмы**

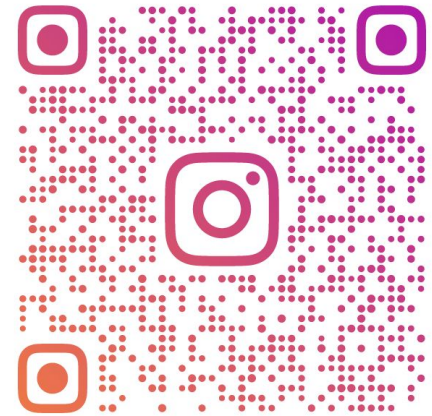
**физический
яичная скорлупа**

В производстве важно предусмотреть всё, чтобы эти потенциальные факторы не оказали воздействия на готовую продукцию.

Спасибо за внимание!

Тел: +7 912-24-72-483

E-mail: prod.alyans@bk.ru



EXPERT.OKAN.NATA