

Специалистами Управления Роспотребнадзора по Республике Алтай в рамках Европейской недели качества 8 ноября проведен профилактический рейд по предприятиям общепита и точкам продажи шаурмы, куры-гриль в Горно-Алтайске. Проведение такого мероприятия вызвано тем, что в последнее время в средствах массовой информации появляются сообщения из различных регионов России о грубых нарушениях требований технических регламентов, законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а так же защиты прав потребителей в подобных предприятиях.



В ходе профилактического мероприятия выявлены многочисленные нарушения. Установлено, что в предприятиях, изготавливающих пищевую продукцию, отсутствует водопровод и канализация, персонал имеет неполный комплект спецодежды, нет информации о принадлежности торговых точек, прилегающая территория захламлена. Ни в одном из предприятий, реализующих готовую продукцию собственного изготовления на вынос представителям Роспотребнадзора не представили документы, подтверждающие качество и безопасность приготовленных блюд (декларации о соответствии), что нарушает [ст. 21](#) , [ст. 23](#) ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" и квалифицируется по [ч. 2 ст. 14.43](#)

КоАП РФ (нарушение требований техрегламентов, создавшее угрозу причинения вреда здоровью граждан).

Со всеми руководителями предприятий представители Роспотребнадзора проведены беседы, однако некоторые представители бизнеса не согласились с данным замечанием. Предприниматели предупреждены об ответственности, устранение нарушений находится на контроле.

По этому поводу разъясняем.

Если предприятие общественного питания продает блюда собственного изготовления "на вынос" не в обеденном зале, а, например, через окошко на улице, то именно на эту "часть" еды руководство должно оформить декларации о соответствии, хотя те же самые блюда в обеденном зале в декларациях соответствия не нуждаются. Необходимо отметить, что в большинстве предприятий общественного питания, помимо традиционного обеденного зала со столиками можно купить любые блюда из меню на вынос.

Между тем, требования [ст. 21](#) , [ст. 23](#) упомянутого Технического регламента Таможенного союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" предписывают, что любая пищевая продукция, которая обращается на территории союза, подлежит декларированию соответствия;

- однако [ч. 3](#) той же ст. 21 ТР ТС 021/2011 исключает общепит из этого общего правила: подтверждение соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов её реализации проводится в форме госнадзора за соблюдением требований к пищевой продукции. Следовательно, получать декларацию на еду ресторанного изготовления не нужно (это и физически почти нереализуемо), за ее качеством следят надзорные органы, в первую очередь, Роспотребнадзор. Однако арбитражные суды всех уровней усмотрели в действиях предприятий нарушение требований о декларировании, а именно:

- ТР ТС 021/2011 [требует](#) декларирования соответствия от всей выпускаемой в обращение на территории союза пищевой продукции. При этом продукция, не соответствующая требованиям ТР ТС, [подлежит](#) изъятию из обращения;

- при этом, действительно, согласно [ч. 3 ст. 21](#) ТР ТС 021/2011, оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции предприятий общепита, предназначенной для реализации при оказании услуг, проводится в форме государственного надзора;

- однако это касается только той пищевой продукции, которая реализуется при оказании **услуг общественного питания**. А согласно [п. 3.1](#) ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания" под таковыми понимается деятельность по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах. А услуга по реализации общепитовской еды через столы заказов, буфеты, окна раздачи - согласно [п. 4.5](#)

этого же ГОСТ - названа

услугой по реализации продукции

общепита, а

не услугой общепита

как таковой;

- наконец, услуги общепита - согласно [Правил](#) оказания услуг общепита, утв. постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036, и

[ГОСТ 30389-2013](#)

"Услуги общепита. Предприятия общепита", - оказываются в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания. Следовательно, при реализации еды через окна выдачи, с недоступной обеденной зоной, - у закусочной отсутствуют установленные минимальные требования к предприятиям быстрого обслуживания;

- и главное: посетитель "традиционного общепита" начинает потреблять блюда в сокращенное время их годности - в течение 1-2 часов, что позволяет говорить о безопасности пищи. А вот еду, которую покупатель купил в окне, он съест не сразу же, а по истечении неопределенного времени. Значит, это уже пищевая продукция, на которую изготовителю необходимо устанавливать срок годности, его обосновывать, проводить необходимые исследования, а также испытания пищевой продукции для оценки условий ее хранения после приобретения и потребления;

- таким образом, закусочная - поскольку она реализует свои гамбургеры через окна выдачи - осуществляет реализацию продукции общепита, не оказывая в это время услуги общепита, а значит, должна иметь декларации о соответствии на реализуемую продукцию общепита собственного производства. С судебной практикой можно ознакомиться по следующим ссылкам.

[Постановление АС Московского округа от 3 октября 2018 г. N Ф05-15049/18](#)

[Постановление АС Московского округа от 10 октября 2018 г. N Ф05-13968/2018](#)