

В связи с тем, что продукция общественного питания напрямую связана со здоровьем и жизнедеятельностью человека, то, соответственно, продукция, изготовленная предприятиями общественного питания, должна соответствовать санитарным правилам. В данной информации будут рассмотрены основные санитарные правила к продуктам питания, а также ответственность за их нарушения.

В соответствии со статьей 39 ФЗ от 30.03.1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Положением о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденным Постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 г. N 554 введены в действие специальные Санитарные правила. Такие правила установлены Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, а именно:

- "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6. 1079-01", утвержденными Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 06.11.2001 г.

- "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2. 1078-01", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 06.11.2001 г.

Соблюдение этих правил является обязательным условием осуществления деятельности в области общественного питания.

Правила СанПиН 2.3.6. 1079-01 разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Российской Федерации и определяют основные санитарно-гигиенические нормы и требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций, условиям транспортировки, приемки, хранения,

переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников.

Используемые при оказании услуг общественного питания пищевые продукты должны соответствовать требованиям, установленным нормативной и технической документацией, а также Правилами СанПиН 2.3.2.1078-01.

Правила СанПиН 2.3.2.1078-01 устанавливают гигиенические нормативы безопасности и пищевой ценности для человека пищевых продуктов, а также требования по соблюдению указанных нормативов при изготовлении, ввозе и обороте пищевых продуктов.

Гигиенические требования к материалам и изделиям, контактирующим с пищевыми продуктами, устанавливаются специальными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

### **Обратите внимание!**

Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.05.2008 г. N 30 утверждены Санитарные правила СанПиН 2.3.2.2362-08 "Дополнения и изменения N 9 к СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов". Одним из существенных изменений является то, что, начиная с 2010 года, не допускается использование мяса птицы, кроме охлажденного, для производства продуктов детского и диетического питания. При этом с 2011 года применение мяса птицы, кроме охлажденного, запрещено для производства всех видов пищевых продуктов.

Согласно пункту 2.1 Правил СанПиН 2.3.2. 1078-01 пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических, радиологических, биологически активных веществ и их соединений, микроорганизмов и

других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений.

Изготавливаемые, ввозимые и находящиеся в обороте на территории Российской Федерации пищевые продукты по безопасности и пищевой ценности должны соответствовать санитарным правилам.

Изготовление, ввоз и оборот пищевых продуктов, не соответствующих требованиям, установленным Правилами СанПиН 2.3.2. 1078-01, не допускается.

В соответствии с пунктом 2.16 Правил СанПиН 2.3.2. 1078-01 пищевые продукты должны быть упакованы так, чтобы обеспечивалось сохранение их качества и безопасности на всех этапах оборота продуктов.

Продовольственное сырье, используемое для изготовления продукции общественного питания, должно проходить контроль на соответствие требованиям качества и безопасности. Данную информацию организация общественного питания обязана представлять по требованию потребителей, а также органов государственного надзора и контроля на основании пункта 2.17 Правил СанПиН 2.3.2. 1078-01.

Декларация о соответствии или обязательный сертификат соответствия должны быть выданы изготовителем на все пищевые продукты, материалы и изделия. Не требуется оформление удостоверения качества и безопасности на пищевые продукты общественного питания согласно пункту 2.10 Правил СанПиН 2.3.2. 1078-01.

Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и способности их удовлетворять физиологические потребности человека в основных пищевых веществах и энергии установлены в третьем разделе Правил СанПиН 2.3.2. 1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

Согласно пункту 3.2 Правил СанПиН 2.3.2. 1078-01 органолептические свойства пищевых продуктов определяются показателями вкуса, цвета, запаха и консистенции,

характерными для каждого вида продукции, и должны удовлетворять традиционно сложившимся вкусам и привычкам населения. Органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации.

Пищевые продукты не должны иметь посторонних запахов, привкусов, включений, отличаться по цвету и консистенции, присущих данному виду продукта.

Безопасность пищевых продуктов в микробиологическом и радиационном отношении, а также по содержанию химических загрязнителей определяется их соответствием гигиеническим нормативам, установленным в Приложении N 1 Правил СанПиН 2.3.2. 1078-01.

В соответствии с пунктом 3.21 Правил СанПиН 2.3.2. 1078-01 в пищевых продуктах не допускается наличие патогенных микроорганизмов и возбудителей паразитарных заболеваний, их токсинов, вызывающих инфекционные и паразитарные болезни или представляющих опасность для здоровья человека и животных.

В пищевых продуктах определяются показатели пищевой ценности согласно пункту 3.31 Правил СанПиН 2.3.2. 1078-01. Показатели пищевой ценности пищевых продуктов обосновываются изготовителем (разработчиком технических документов) на основе аналитических методов исследования и/или с использованием расчетного метода с учетом рецептуры пищевого продукта и данных по составу сырья.

Отдельные пищевые продукты по показателям пищевой ценности должны соответствовать требованиям Приложения N 2 Правил СанПиН 2.3.2. 1078-01.

На основании пункта 3.35 Правил СанПиН 2.3.2. 1078-01 в пищевых продуктах допускаются к использованию пищевые добавки, не оказывающие по данным современных научных исследований вредного воздействия на жизнь и здоровье человека и жизнь и здоровье будущих поколений (Приложение N 7 Правил СанПиН 2.3.2. 1078-01).

Пищевые продукты, содержащие пищевые добавки, не указанные в Приложении N 7 Правил СанПиН 2.3.2. 1078-01, не подлежат изготовлению, ввозу и реализации на территории Российской Федерации. Их утилизация или уничтожение осуществляется в установленном порядке.

Нарушение вышеназванных санитарных норм и правил организациями общественного питания может привести к возникновению ответственности. Статьей 55 Закона N 52-ФЗ за нарушение санитарного законодательства предусмотрена дисциплинарная, административная и уголовная ответственность.

Административная ответственность за нарушение санитарно-эпидемиологических правил установлена главой 6 КоАП РФ.

В соответствии со статьей 6.3 КоАП РФ нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, выразившееся в нарушении действующих санитарных правил и гигиенических нормативов, невыполнении санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, влечет предупреждение или наложение административного штрафа на граждан в размере от 100 до 500 руб.; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от 500 до 1 000 руб. или административное приостановление деятельности на срок до 90 суток; на юридических лиц - от 10 000 до 20 000 руб. или административное приостановление деятельности на срок до 90 суток.

Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения в специально оборудованных местах (столовых, ресторанах, кафе, барах и других местах), в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, согласно статье 6.6 КоАП РФ влечет наложение административного штрафа на граждан в размере от 1 000 до 1 500 руб.; на должностных лиц - от 2 000 до 3 000 руб.; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от 2 000 до 3 000 руб. или административное приостановление деятельности на срок до 90 суток; на юридических лиц - от 20 000 до 30 000 руб. или административное приостановление деятельности на срок до 90 суток.

Уголовная ответственность за нарушение санитарно-эпидемиологических правил предусмотрена статьей 236 УК РФ. Массовое заболевание или отравление людей по

неосторожности в результате нарушений санитарных правил наказываются:

- штрафом в размере до 80 000 руб. или в размере заработной платы или иного дохода осужденного за период до шести месяцев;

- лишением права занимать определенные должности или заниматься определенной деятельностью на срок до трех лет;

- обязательными работами на срок до 180 часов;

- исправительными работами на срок до одного года, либо ограничением свободы на срок до трех лет.

То же деяние, повлекшее по неосторожности смерть человека, наказывается обязательными работами на срок от 180 до 240 часов, либо исправительными работами на срок от шести месяцев до двух лет, либо ограничением свободы на срок до пяти лет, либо лишением свободы на тот же срок.

Кроме того, согласно статье 57 Закона N 52-ФЗ вред, причиненный личности или имуществу гражданина, а также вред, причиненный имуществу юридического лица вследствие нарушения санитарного законодательства, подлежит возмещению гражданином или юридическим лицом, причинившими вред, в полном объеме в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Итак, организации, оказывающие услуги общественного питания, обязаны соблюдать санитарные правила - Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. В случае их несоблюдения они будут привлечены к ответственности.

Таким образом, соблюдение санитарно-гигиенических норм и требований государственных стандартов, касающихся безопасности продукции общественного питания, являются обязательными к исполнению.