**Санитарные правила для предприятий общественного питания**

Кафе или ресторан — учреждения, часто попадающие под жесткий контроль проверяющих органов. У властей, следует отметить, есть все законные основания для воздействия на общепит, и, прежде всего — большое количество нормативов санитарно-эпидемиологического характера (и смежных с ними), на которые можно ссылаться, вменяя рестораторам те или иные нарушения. Ознакомимся с требованиями СанПиН к общепиту, со спецификой нормативов (и ключевых норм, на которые имеет смысл обратить внимание владельцу точки общепита) подробнее.

Основные требования и санитарные правила для предприятий общественного питания: законодательная база

Деятельность предприятий общепита — в том числе как объектов санитарно-эпидемиологического контроля, действительно, относится к самым регулируемым. Находится она в юрисдикции нескольких десятков нормативных актов (и СанПиНы — лишь часть из них). К числу ключевых можно отнести:

Федеральные законы:

«О защите прав потребителей» (Закон от 07.02.1992 № 2003-1);

«О качестве пищевых продуктов» (Закон от 02.02.2000 № 29-ФЗ);

«О санитарно-эпидемиологическом благополучии граждан» (Закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ);

«Об ограничениях в курении табака (Закон от 10.07.2002 № 87-ФЗ);

«О ККТ» (Закон от 22.05.2003 № 54-ФЗ);

«О техническом регулировании» (Закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ);

«О защите прав юрлиц и ИП» (Закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ);

«О радиационной безопасности» (Закон от 09.01.1996 № 3-ФЗ).

СП (санитарные правила) и СанПиНы (санитарные правила и нормы):

СП 2.3.6.1079-01 (считается самым главным для общепита — регулирует основные процессы на предприятии);

СП 2.3.6.1254-03 (дополняет главный СанПиН);

СП 2.3.4.009-93 (правила заготовки и продажи грибов);

СП 118.13330.2012 (требования к зданиям для предприятий общепита);

СП 52.13330.2011 (требования к освещению);

СП 60.13330.2010 (требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию);

СанПиН 42-123-5777-91 (также дополняет основные правила);

СанПиН 2.3.2.1078-01 (устанавливает требования по безопасности и пищевой ценности продуктов);

СанПиН 2.3.2.1290-03 (требования к производству и обороту БАД);

СанПиН 2.3.2.1324-03 (требования к срокам годности продуктов);

СанПиН 2.3.2.560-96 (требования по качеству продовольственного сырья и продуктов);

СанПиН 2.3.4.050-96 (требования к рыбной продукции);

СанПиН 2.3.5.021-94 (правила для предприятий производственной торговли);

СанПиН 42-123-4117-86 (условия и сроки хранения особо скоропортящихся товаров);

СанПиН 2.1.4.1074-01 (требования к питьевой воде);

СанПиН 2.1.4.1175-02 (требования к воде нецентрализованного водоснабжения);

СанПиН 2.2.4.548-96 (требования к микроклимату внутри помещений).

Гигиенические нормативы:

ГН 2.2.5.1313-03 (о предельно допустимых концентрациях веществ);

ГН 2.2.5.1314-03 (о безопасных уровнях воздействия веществ).

Санитарные нормативы:

СН 2.2.4/2.1.8.566-96 (о вибрации в помещениях);

СН 2.2.4/2.1.8.562-96 (о шуме в помещениях).

Методические указания:

МУ 2.3.975-00 (об обеззараживании продуктов ультрафиолетом);

МУК 4.2.1122-02 (о выявлении опасных бактерий Listeria Monocytogenes (вызывают листериоз), очаги которых распространенны в сфере пищевой промышленности и общепита);

МУК 4.2.577-96 (о методах контроля детского и лечебного питания).

Межотраслевые правила по охране труда (ПОТ РМ 011-2000).

Общеотраслевые нормативные акты: ТК РФ, ГК РФ (в части норм, имеющих отношение к безопасности организации труда).

**Вопросы по санитарным правилам** **для предприятий общественного питания**

1. Какие требования к зданиям для предприятий общепита предъявляются?
2. СП 2.3.6.1079-01. Какие основные требования к предприятию общественного питания установлены в данном СанПине?
3. Какой СанПин дополняет самый важный СанПин в общественном питании?
4. Перечислите основные требования к освещению, вентиляции, отоплению на ПОП, с названием соответствующих СанПинов?
5. Какие требования предусмотрены по безопасности и пищевой ценности продуктов?
6. Назовите требования к питьевой воде поступающей на ПОП?
7. Какие условия и сроки хранения предъявляются к особо скоропортящимся товарам?
8. Перечислите известные Вам гигиенические нормативы к предприятиям ПОП?
9. Какие федеральные законы используются при работе ПОП?
10. Прочему данный СанПиН 2.3.4.050-96, выделяют отдельно от других товаров и продуктов?