

О проведении семинаров о вступлении в силу в 2021 году новых нормативно-правовых документов

Управлением Роспотребнадзора по Ростовской области совместно с департаментом потребительского рынка Ростовской области и Администрацией г. Ростова-на-Дону 07.04.2021 и 13.04.2021 проведены семинары в режиме видеоконференции, по вопросу вступления в силу ряда нормативно-правовых документов, которые устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению

С информацией по данному вопросу выступила начальник отдела надзора за питанием населения Управления Роспотребнадзора по Ростовской области М. М. Родионова. В сообщении было отмечено, что в 2021 году вступили в силу новые нормативно-правовые документы:

- САНПИН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ", утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. N 32;

- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации от 02.03.2021;

- «ПРАВИЛА ОКАЗАНИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ», Утв. постановлением Правительства Российской Федерации от 21 сентября 2020 г. N 1515.

САНПИН 2.3/2.4.3590-20 устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, угрозу возникновения и распространения

инфекционных и неинфекционных заболеваний.

МР 2.3.6.0233-21 разработаны в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с оказанием услуг общественного питания населению, а также при организации питания в организованных детских коллективах.

При организации общественного питания рекомендуется учитывать базовые принципы здорового питания, в том числе включающие:

- обеспечение максимально разнообразного здорового питания и оптимального его режима;
- наличие в составе ежедневного рациона пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров (включая трансизомеры жирных кислот), простых сахаров и поваренной соли, а также пищевых продуктов, обогащенных витаминами, пищевыми волокнами и биологически активными веществами;
- соответствие энергетической ценности рационов питания энергетическим затратам;
- технологическую и кулинарную обработку пищевых продуктов и блюд, обеспечивающих их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности продуктов.

МР могут быть использованы юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями при организации мер по обеспечению соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения, в том числе при проектировании, строительстве и реконструкции предприятий общественного питания.

В данных мероприятиях приняло участие более 400 хозяйствующих субъектов,

осуществляющих деятельность по оказанию услуг общественного питания.



