Вимоги санітарного законодавства для закладів громадського харчування

До закладів громадського харчування відносяться (ст. 1 Закону «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»):

ресторан, бар, кафе, їдальня, закусочна, піцерія, кулінарія, кіоск чи інший заклад, що забезпечує харчуванням невизначену кількість фізичних осіб.

Віднесення до закладів громадського харчування не залежить від територіальних ознак (місця) провадження господарської діяльності з громадського харчування та ступеня доступності таких послуг будь-яким особам.

Суб’єкт господарювання, який провадить діяльність з метою або без мети отримання прибутку та в управлінні якого перебувають потужності, на яких здійснюється виробництво, реалізація та/або обіг харчових продуктів та/або інших об’єктів санітарних заходів, і які відповідають за виконання вимог цього Закону та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, є операторами ринку харчових продуктів.

На кого покладається відповідальність за діяльність у сфері громадського харчування?

Відповідно до ст. 20 згаданого закону саме оператори ринку відповідають за виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів у межах діяльності, яку вони здійснюють.

Йдеться про те, що саме оператори ринку зобов’язані:

– забезпечувати дотримання вимог цього Закону щодо

гігієнічних вимог до харчових;

– реєструвати потужності у випадках, передбачених Законом;

– забезпечувати виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів щодо окремих показників якості;

– забезпечувати простежуваність та надавати інформацію, передбачену ст. 22 Закону;

– вилучати та/або відкликати у встановлених законом випадках харчові продукти, які перебувають в обігу, якщо встановлено, що ці продукти можуть спричинити шкідливий вплив для здоров’я людини;

– забезпечувати безперешкодний доступ державних інспекторів, які здійснюють державний контроль, до потужностей під час роботи цих потужностей та дозволяти відбір зразків об’єктів санітарних заходів на зазначених потужностях, а також надавати на вимогу державного інспектора документи, необхідні для здійснення державного контролю;

– компенсувати відповідно до закону шкоду, заподіяну споживачам внаслідок споживання харчового продукту, якщо судом буде доведено причинно-наслідковий зв’язок між цією шкодою і діяльністю та/або бездіяльністю оператора ринку, крім випадків, установлених законом.

Які правила роботи закладів громадського харчування?

Правила роботи закладів ресторанного господарства (громадського харчування) визначені Наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219 «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 20 серпня 2002 р. за № 680/6968.

Закладом ресторанного господарства вважається організаційно-

структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка виробляє і (або) доготовляє, продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів.

Для здійснення діяльності операторів ринку, закладів ресторанного господарства необхідна наявність технологічної документації на страви та вироби. Така документація повинна містити опис технологічного процесу виробництва продукції, переліку продуктів, продовольчої сировини, речовин і супутніх матеріалів, що застосовуються в процесі приготування, даних про норми їх вмісту в кінцевому харчовому продукті, термін придатності до споживання, умов зберігання, способу реалізації (подання) споживачу, вимог до якості страв та виробів.

Суб’єкти господарської діяльності при виготовленні продукції власного виробництва повинні додержуватися технологічних режимів виробництва продукції (сумісність продуктів, їх взаємозамінність, режим кулінарного оброблення сировини тощо), визначених нормативною документацією (збірниками рецептур страв, кулінарних, борошняних кондитерських і булочних виробів, затвердженими в установленому порядку, державними стандартами, технічними умовами, а також Санітарними правилами).

Суб’єкти господарювання можуть самостійно розробляти фірмові страви та вироби. Технологічна документація на фірмові страви та вироби складається у довільній формі та затверджується керівником суб’єкта господарювання у сфері ресторанного господарства.

Вимоги до гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами

Оператори ринку мають дотримуватися таких вимог щодо гігієни персоналу потужностей, що працює у зоні поводження з харчовими продуктами:

– на потужності допускається персонал, який не має протипоказань щодо поводження з харчовими продуктами та пройшов у цього оператора ринку навчання з питань гігієни персоналу, що підтверджено відповідними записами цього оператора ринку;

– персонал потужностей періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку. Періодичність такого навчання встановлюється самим оператором ринку.

Кухарі та кондитери повинні бути забезпечені на робочих місцях технологічною документацією на страви та вироби.

Усі працівники, зайняті в ресторанному господарстві, проходять медичне обстеження в установленому законодавством порядку, результати якого відображаються в їх особових медичних книжках.

Суб’єкти господарської діяльності зобов’язані мати Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, Санітарні правила, санітарний журнал, особові медичні книжки працівників, журнали реєстрації вступного інструктажу з питань охорони праці та реєстрації інструктажів з питань охорони праці, а також книгу відгуків та пропозицій.

Що потрібно зробити, щоб розпочати таку діяльність?

Відкриття закладу (підприємства) ресторанного господарства узгоджується з органами місцевого самоврядування.

Відповідно до статтей 23 та 25 Закону не пізніше, ніж за 10 календарних днів до початку роботи потужності оператор ринку зобов’язаний подати (надіслати) до територіального органу компетентного органу (Держпродспоживслужби) заяву про державну реєстрацію потужності. У ній зазначаються: найменування, ідентифікаційний код згідно з Єдиним державним реєстром юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань, місцезнаходження або прізвище, ім’я, по батькові,

реєстраційний номер облікової картки платника податків чи серія та номер паспорта (для фізичних осіб, які через свої релігійні переконання відмовляються від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та повідомили про це відповідний контролюючий орган і мають відмітку у паспорті), місце проживання оператора ринку, назва (опис) потужності, її адреса, заплановані види діяльності та перелік харчових продуктів, виробництво та/або обіг яких планується здійснювати, вид оператора ринку за класифікацією суб'єктів господарювання, визначеною Господарським кодексом України (суб'єкт мікро-, малого, середнього або великого підприємництва).

Вимоги до приміщення

Суб'єкти господарської діяльності у сфері ресторанного господарства при облаштуванні закладу згідно з обраним типом (класом) повинні мати необхідні виробничі, торговельні та побутові приміщення, а також обладнання для приготування та продажу продукції.

Вимоги, що пред'являються до виробничих, торговельних та побутових приміщень закладів (підприємств) ресторанного господарства, обладнання, інвентарю, переліку послуг, технологічних режимів виробництва продукції, встановлюються законодавством України.

Відповідно до вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» рухомі та/або тимчасові потужності (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі) повинні відповідати таким вимогам:

– утримуватися в чистоті та належному стані;

– забезпечувати захист від будь-якого ризику забруднення, зокрема від шкідників та гризунів;

– бути обладнаними засобами для підтримання належної особистої

гігієни;

– поверхні (включаючи поверхню обладнань), що контактують з харчовими продуктами, мають утримуватися у непошкодженому стані, легко чиститися та дезінфікуватися, мають бути зробленими з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів;

– забезпечуватися гарячою та/або холодною питною водою у необхідній кількості;

– мати належні засоби для гігієнічного зберігання небезпечних та/або неїстівних речовин та відходів (рідких або твердих), а також засоби для їх зберігання та подальшого поводження та/або мати відповідний договір щодо їх утилізації (знищення);

– мати належні засоби для підтримання температури, необхідної для зберігання харчових продуктів, та її контролю;

– забезпечувати розміщення харчових продуктів таким чином, щоб максимально знизити ризик їх забруднення.

Оператори ринку можуть використовувати обладнання та інвентар, з якими контактують харчові продукти, що відповідають таким вимогам:

– бути чистими та у разі потреби продезінфікованими;

– виготовлені з відповідних матеріалів та утримуватися у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію;

– повинні бути розміщені таким чином, що дозволяє чищення обладнання та навколишньої території;

– обладнання має бути каліброваним відповідно до законодавства;

– у разі використання хімічних засобів з метою запобігання корозії обладнання та контейнерів такі засоби повинні

використовуватися відповідно до належної виробничої практики.

Вимоги до продукції

Вимоги щодо якості продовольчої сировини, закупних товарів, харчових продуктів та напівфабрикатів, їх упаковки, маркування, транспортування, приймання, умов реалізації, строків придатності до споживання чи дат закінчення строків придатності до споживання, методів лабораторного контролю регламентуються законодавством України.

Законом України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” передбачено, що єдиним документом, яким мають супроводжуватися харчові продукти під час їх перевезення (пересилання), не пов’язаного із здійсненням експортних або імпортних операцій, є товарно-транспортна накладна.

У разі, коли продукція може завдати шкоди життю або здоров’ю споживача, суб’єкт господарської діяльності зобов’язаний негайно припинити її продаж і виробництво до усунення причин, які можуть це викликати.

У разі коли причини, які можуть зашкодити, неможливо усунути, *суб’єкт господарської діяльності зобов’язаний вилучити з обігу неякісну та небезпечну продукцію*, відкликати її від споживачів.

Виробник зобов’язаний *відшкодувати в повному обсязі завдані споживачам збитки*, пов’язані з відкликанням продукції.

Джерело: Держпродспожвслужба