

Запреты на изготовление и использование пищевой продукции на предприятии общественного питания

В соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в обороте



могут находиться только пищевые продукты, соответствующие требованиям нормативных документов, в том числе требованиям Технических Регламентов Таможенного Союза (ТР ТС), а также прошедшие государственную регистрацию.

На предприятии общественного питания в процессе производства (изготовления), хранения и реализации *пищевых продуктов* и блюд должна

быть обеспечена их *безопасность*.

Не могут находиться в обороте пищевые продукты, материалы и изделия, которые:

- ✓ не соответствуют требованиям нормативных документов;
- ✓ имеют явные признаки недоброкачества;
- ✓ не соответствуют представленной информации и в отношении которых имеются обоснованные подозрения об их фальсификации*;
- ✓ не имеют установленных сроков годности или сроки годности которых истекли;
- ✓ не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами.

** Фальсифицированные пищевые продукты (в том числе биологически активные добавки), материалы и изделия – это пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной (Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ).*

Пищевые продукты, произведенные в организациях общественного питания, признанные некачественными и опасными, не подлежат реализации – утилизируются или уничтожаются.

Качество и безопасность поступающего сырья, условия хранения, приготовления и реализации посетителям должны стоять на первом месте и контролируются в рамках производственного контроля и системы ХАССП.

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) вводят определенные запреты.

Запрещено принимать:

- ✓ продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- ✓ мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- ✓ рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;



- ✓ непотрошеную птицу (кроме дичи);
- ✓ яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
- ✓ консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- ✓ крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- ✓ овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- ✓ грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
- ✓ пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- ✓ продукцию домашнего изготовления.

Запрещено готовить и использовать:



- ✓ изделия из мясной обрезки, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- ✓ макароны по-флотски;
- ✓ творог из непастеризованного молока;
- ✓ блинчики с творогом из непастеризованного молока;
- ✓ сырое и пастеризованное фляжное молоко в натуральном виде

без предварительного кипячения;

- ✓ переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и др.) из потребительской тары в котлы – их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке;
- ✓ простоквашу-самоквас в качестве напитка, приготовление из него творога;
- ✓ приготовление консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;
- ✓ приготовление кисломолочных напитков, производство пива, алкогольных и безалкогольных напитков;
- ✓ приготовление сушеной и вяленой рыбы;
- ✓ изготовление сухих грибов.

Если говорить о предприятии общественного питания, которое организует питание детей и подростков, то перечень запрещенных блюд и продуктов будет расширен.

В организациях общественного питания образовательных учреждений не допускается:



- ✓ Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- ✓ Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- ✓ Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку;
- ✓ Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;

- ✓ Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы, острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты;
- ✓ Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки;
- ✓ Газированные напитки;
- ✓ Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров;
- ✓ Жевательная резинка;



- ✓ Карамель, в том числе леденцовая;
- ✓ Яичница-глазунья;
- ✓ Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.



Запрещается оставлять на следующий день:

- ✓ салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и др. особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке);
- ✓ супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;
- ✓ мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;
- ✓ соусы;
- ✓ омлеты;
- ✓ картофельное пюре, отварные макароны;
- ✓ напитки собственного производства.

Ассортимент блюд, изготавливаемых на предприятии общественного питания, должен соответствовать имеющемуся набору помещений, технологическому и холодильному оборудованию, установленному в производственных помещениях. В случае, если условия для хранения, либо приготовления определенных продуктов и блюд не обеспечены, ассортимент должен быть ограничен.