

ПАМЯТКА



ИНТ-ЭКС-ЮНИОН
МЕЖДУНАРОДНЫЙ | INTERNATIONAL
ЭКСПЕРТНЫЙ СОЮЗ | EXPERT UNION

по проекту изменений в СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 24.03.2026

На страже безопасности пищевой продукции
тел: 8 (800) 775-30-83 бесплатный звонок по РФ

для производителей готовой еды

Блок проекта	Что требует проект	Практический смысл для предприятия	Что нужно сделать
Статус документа	Проект изменений в СанПиН находится на стадии общественного обсуждения и пока не является действующей нормой	Это еще не действующая норма, но направление регулирования уже понятно	Отслеживать принятие и готовить предприятие заранее
Определение готовой еды	Это порционные блюда промышленного изготовления, герметично упакованные, предназначенные для продажи без дополнительного приготовления, кроме разогрева	Под регулирование попадают фабрики-кухни, кулинарные цеха и производство еды на доставку	Проверить, подпадает ли ваш ассортимент под это определение
Формат производства	Производство должно быть специализированным и иметь автоматизацию не менее 50%	Ручной формат кухни для такого сегмента становится недостаточным	Оценить уровень автоматизации и узкие места
Размещение производства	Размещение в жилых зданиях, включая нежилые этажи, не допускается	Производство нужно выносить в отдельные нежилые помещения	Проверить адреса, аренду и проект размещения
Уведомление надзора	О начале деятельности нужно уведомить территориальный орган Роспотребнадзора в течение 30 дней с момента начала реализации продукции населению	Производитель становится полностью видимым для надзора	Подготовить процедуру уведомления и ответственного

Блок проекта	Что требует проект	Практический смысл для предприятия	Что нужно сделать
Водоснабжение	Производство без подключения к системе водоснабжения, включая подвоз воды, не допускается	Упрощенные схемы с привозной водой не подходят	Проверить инженерные сети и источник воды
Мойка и дезинфекция	Тара и инвентарь моются в автоматических или полуавтоматических машинах; при ручной мойке нужны трехсекционные мойки с водой не ниже 65 °С	Санитарная обработка должна быть стабильной и воспроизводимой	Проверить моечное оборудование и режимы обработки
УФ-оборудование	Помещения оборудуются УФ-лампами в соответствии с инструкцией по эксплуатации	Требуется дополнительная мера санитарной профилактики	Проверить наличие, исправность и инструкцию по применению
Температура фасовки	Порционирование охлажденных блюд только в охлаждаемой зоне не выше 12 °С; время фасовки не более 1 часа, без охлаждения — не более 30 минут	Нужна холодная зона и четкая организация потока	Перестроить участок фасовки и установить контроль времени
Охлаждение после производства	После изготовления температура внутри продукта должна быть снижена до 10 °С в течение 2 часов, после чего продукт хранится при температуре не выше 6 °С. Кроме того, перед порционированием охлажденные блюда после тепловой обработки должны быть доведены до температуры от +1 до +6 °С, а общее время охлаждения не должно превышать 4 часов.	Ключевой риск — нарушение холодной цепи	Настроить шоковое охлаждение и контроль температуры
Выпуск готовых блюд	Охлажденные блюда выпускаются с температурой в толще не выше 6 °С, замороженные — не выше минус 18 °С	Температура становится контролируемым выпускным критерием	Ввести контроль температуры на отгрузке

Блок проекта	Что требует проект	Практический смысл для предприятия	Что нужно сделать
Срок охлаждения	Совокупное время охлаждения не должно превышать 4 часов	Долгое остывание повышает микробиологические риски	Зафиксировать лимиты времени в СОП
Суточные пробы	Отбирается не менее 1 потребительской упаковки от каждого наименования, хранение — не менее срока годности плюс 48 часов при +2...+6 °С	Упрощается расследование жалоб и инцидентов	Организовать отдельное холодильное хранение проб
Сырье	Допускается использовать продукцию из магазинов и рынков при наличии документов о соответствии, маркировки и подтверждения покупки	Документы на сырье становятся частью прослеживаемости	Установить порядок хранения чеков и документов 30 дней после срока годности
Новые технологии	При внедрении новой технологии требуются исследования аккредитованных учреждений, подтверждающие эффективность, стабильность и безопасность	Нельзя просто “запустить” новую рецептуру или упаковку без обоснования	Ввести процедуру валидации новых продуктов и упаковок
Аллергены	Должна быть система управления аллергенами; аллергеносодержащее сырье размещается отдельно, при совместном хранении — на нижних ярусах общего склада; нужен отдельный инвентарь	Перекрестное загрязнение аллергенами становится отдельным санитарным риском	Разработать аллергенную матрицу, зонирование и план мойки
Маркировка аллергенов	Если невозможно исключить следовое содержание аллергенов, это нужно указать на маркировке	Производитель обязан честно информировать потребителя о риске	Проверить макеты этикеток и состав маркировки

Блок проекта	Что требует проект	Практический смысл для предприятия	Что нужно сделать
Добавки и консерванты	Количество добавок не должно превышать допустимые уровни техрегламентов; дозирование должен вести ответственный сотрудник	Усиливается контроль рецептур и дозировок	Назначить ответственного и зафиксировать контроль дозирования
Упаковка в газовой среде	Разрешены только упаковочные газы, допустимые техрегламентом	Упаковочная технология должна быть юридически и технологически обоснована	Проверить состав газовых смесей и документы поставщика
Готовая еда для детей	Для детей дошкольного и младшего школьного возраста нужна регистрация; для детей до 1 года и для организованных коллективов выпуск запрещен	Детское направление становится особенно жестко регулируемым	Отдельно проверить ассортимент для детского питания
Персонал	К работам допускается обученный персонал с меддопусками; посторонние к порционированию не допускаются	Исключается практика “случайных работников” на критичных операциях	Проверить обучение, медкнижки и допуски
Спецодежда	На каждого сотрудника — не менее 1 комплекта в смену и резервный запас; стирка и хранение отдельно от личной одежды	Гигиена персонала становится формализованной	Оценить обеспеченность спецодеждой и график смены
Доставка	Доставка идет по срокам и условиям изготовителя; транспорт должен обеспечивать нужные условия; термосумки и термоконтейнеры должны мыться и дезинфицироваться	Логистика становится частью санитарной схемы	Проверить договоры с доставкой и санитарный режим инвентаря

Блок проекта	Что требует проект	Практический смысл для предприятия	Что нужно сделать
Документы на доставку	Сроки и условия доставки должны быть указаны в товаросопроводительных документах	Условия перевозки должны быть доказуемыми	Обновить шаблоны сопроводительных документов

