



МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ
от 3 апреля 2003 г. № 28

Зарегистрировано в Минюсте РФ 23 апреля 2003 г. № 4447

**О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил и нормативов
СП 2.3.6.1254-03**

На основании Федерального закона "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 14, ст. 1650) и "Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании", утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, № 31, ст. 3295), постановляю:

1. Ввести в действие санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1254-03 "Дополнение № 1 к СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"*, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 1 апреля 2003 года, с 1 мая 2003 года.

* Зарегистрированы в Минюсте России 07.12.2001, № 3077.

Г.Г. Онищенко

**Федеральный закон
«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
№ 52-ФЗ от 30.03.99**

«Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) - нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в том числе критерии безопасности и (или) безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний» (статья 1).

«Соблюдение санитарных правил является обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц» (статья 39).

«За нарушение санитарного законодательства устанавливается дисциплинарная, административная и уголовная ответственность» (статья 55).

УТВЕРЖДАЮ

Главный государственный санитарный врач
Российской Федерации,
Первый заместитель Министра
здравоохранения Российской Федерации
Г.Г. Онищенко

1 апреля 2003 г.

Дата введения: 1 мая 2003 г.

2.3.6. ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,
ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ОБОРОТОСПОСОБНОСТИ В НИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ**

Дополнение № 1 СП 2.3.6.1079-01

Санитарно-эпидемиологические правила

СП 2.3.6.1254-03

1. Разработаны: Департаментом госсанэпиднадзора Минздрава России (А.И. Петухов, И.В. Тихоненко); Центрами госсанэпиднадзора в г. Москве (И.И. Пискарева), в г. Санкт-Петербурге (Г.А. Дмитриева), в Ленинградской области (В.Т. Трунова), в Рязанской области (В.Л. Климетовский), в Липецкой области (Е.В. Хвенчук), в Ростовской области (А.В. Моцкус).

2. Рекомендованы Комиссией по государственному санитарно-эпидемиологическому нормированию при Минздраве России.

3. Утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, Первым заместителем Министра здравоохранения Российской Федерации 1 апреля 2003 года.

4. Введены в действие с 1 мая 2003 г. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 3 апреля 2003 г. № 28.

5. Зарегистрированы в Министерстве юстиции Российской Федерации 23 апреля 2003 г. Регистрационный номер 4447.

6. Введены впервые.

Внесено Изменение № 2 (СП 2.3.6.2202-07), утвержденное Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 3 мая 2007 г. № 25

1. Дополнить СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" разделом 16 "Требования к временным организациям общественного питания быстрого обслуживания" и изложить его в следующей редакции:

16. Требования к временным организациям общественного питания быстрого обслуживания

16.1. На временные организации общественного питания быстрого обслуживания, к которым могут относиться палатки, автоприцепы, фургоны и другие и которые организуются на согласованной в установленном порядке территории, распространяются требования санитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания.

16.2. (Исключен, Изм. № 2)

16.3. При отсутствии централизованного водоснабжения и отсутствии централизованной системы канализации обеспечивается бесперебойная доставка и использование воды, отвечающей требованиям качества воды централизованного водоснабжения, и обеспечивается вывоз стоков, с последующей дезинфекцией емкостей для питьевой воды и емкостей для стоков в установленном порядке.

16.4. В ассортимент реализуемой продукции могут включаться готовые пищевые продукты промышленного производства, изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности.

16.5. Для обслуживания потребителей используются одноразовая посуда и приборы, разрешенные в установленном порядке.

16.6. Приготовление горячих напитков и готовых блюд быстрого приготовления осуществляется с использованием бутилированной питьевой воды промышленного производства, отвечающей гигиеническим требованиям санитарных правил.

16.7. В организациях регулярно проводится санитарная обработка и обеспечиваются условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с требованиями санитарных правил.

16.8. Персонал организации быстрого обслуживания обеспечивается туалетом, расположенным в радиусе не более 100 м от рабочего места.

16.9. Для сбора мусора устанавливаются емкости (сборники с одноразовыми пакетами) с последующим своевременным его удалением.

16.10. За качеством и безопасностью продукции осуществляется производственный контроль в соответствии с действующими санитарными правилами.

*Приложение
(справочное)*

Термины и определения

Организации общественного питания быстрого обслуживания - предприятия общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенные для быстрого обслуживания потребителей.

Полуфабрикаты высокой степени готовности - готовые к употреблению замороженные пищевые продукты и кулинарные изделия промышленного изготовления после предварительной термической обработки, изделия из готового теста промышленного производства (блины, пончики).