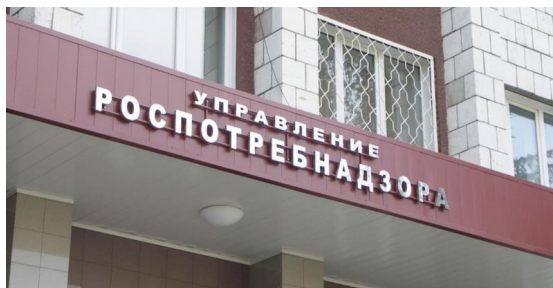


Рестораторы предложили отменить СанПиН для общепита, сообщают «Ведомости».

По данным издания, Федерация рестораторов и отельеров России и общественная организация «Опора России» направили в Роспотребнадзор «Концепцию санитарно-эпидемиологического надзора деятельности предприятий ресторанной сферы», которая должна заменить действующий СанПиН.

Авторы концепции предлагают сократить действующие нормы СанПиНа до минимальных и сделать их рекомендациями, а не требованиями. При этом надзор за ресторанами должен сводиться к проверке соблюдения требований техрегламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), в котором описываются понятия пригодной для употребления пищевой продукции, её производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации.



Рестораторы уверены, что контролировать необходимо качество и безопасность готового блюда, а не процесс его приготовления. Кроме того, они указывают, что выполнять контроль должны независимые лаборатории, а не эксперты Роспотребнадзора.

В документе также содержится предложение раз в три месяца проверять блюда на предельно допустимые нормы содержания микроорганизмов, следы паразитов, токсичность и радиоактивность. Ответственность за сдачу проб в независимые лаборатории рестораторы хотят

возложить на владельцев бизнеса.

При этом санитарный контроль они предлагают оставить за Роспотребнадзором, но запретить проверять рестораны внепланово, если не было зарегистрировано пищевых отравлений.

Также они рассчитывают на радикальное смягчение наказаний за несоблюдение санитарных норм. Они считают, что за первое нарушение необходимо выносить предупреждение, за второе выписывать штраф. Сейчас проверяющие могут при первом нарушении закрыть заведение на 90 дней. Авторы документа предлагают применять такое наказание только в исключительных случаях, когда есть прямая угроза здоровью людей.

Кроме того, рестораторы хотят на время реформы ввести мораторий на привлечение к ответственности за нарушение устаревших СанПиНов.

В пресс-службе Роспотребнадзора подтвердили получение концепции, но пока документ «не рассматривали».

В начале апреля Роспотребнадзор заявил о создании проекта нового СанПиН и методических рекомендаций для общепита. Представители бизнеса, в том числе Федерации рестораторов и отельеров и «Опоры России», раскритиковали проект, указав, что документ «лишь продлевает устаревшие нормы и добавляет много маловыполнимых». Подробнее читайте [здесь](#)

[Учреждение «ГоЦИСС»](#) предлагает комплекс услуг по [обучению](#), внедрению системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах [ХАССП, ТР ТС 021/2011](#)