

МИНИСТЕРСТВО ЭКОНОМИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

от 29 мая 2015 г. N 14041-ОФ/Д26и

**ПО РЕЗУЛЬТАТАМ
ЭКСПЕРТИЗЫ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ,
ВЫРАБАТЫВАЮЩИХ ПЛОДООВОЩНЫЕ КОНСЕРВЫ, СУШЕНЫЕ ФРУКТЫ, ОВОЩИ
И КАРТОФЕЛЬ, КВАШЕНУЮ КАПУСТУ И СОЛЕННЫЕ ОВОЩИ, УТВЕРЖДЕННЫХ
ЗАМЕСТИТЕЛЕМ ГЛАВНОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА СССР
4 АПРЕЛЯ 1972 Г. N 962-72**

В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 29 июля 2011 г. N 633 "Об экспертизе нормативных правовых актов федеральных органов исполнительной власти в целях выявления в них положений, необоснованно затрудняющих ведение предпринимательской и инвестиционной деятельности, и о внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации" (далее - Постановление N 633), приказом Минэкономразвития России от 9 ноября 2011 г. N 634 "Об утверждении Порядка проведения экспертизы нормативных правовых актов федеральных органов исполнительной власти в целях выявления в них положений, необоснованно затрудняющих ведение предпринимательской и инвестиционной деятельности", а также Планом проведения экспертизы нормативных правовых актов федеральных органов исполнительной власти Минэкономразвития России провело экспертизу Санитарных правил для предприятий, вырабатывающих плодоовощные консервы, сушеные фрукты, овощи и картофель, квашеную капусту и соленые овощи, утвержденных заместителем главного санитарного врача СССР 4 апреля 1972 г. N 962-72 (далее - Санитарные правила), и сообщает следующее.

В ходе проведения экспертизы Санитарных правил с 16 сентября по 15 октября 2014 г. были проведены публичные консультации с целью сбора сведений о положениях Санитарных правил, необоснованно затрудняющих ведение предпринимательской и инвестиционной деятельности. Информация по проводимым публичным консультациям была размещена в сети Интернет на официальном сайте Минэкономразвития России.

Дополнительно запросы о предоставлении информации были направлены в Торгово-промышленную палату Российской Федерации, Общероссийскую общественную организацию "Российский союз промышленников и предпринимателей", Общероссийскую общественную организацию "Деловая Россия", Общероссийскую общественную организацию малого и среднего предпринимательства "ОПОРА РОССИИ", иные организации (далее - представители предпринимательского сообщества) (письмо Минэкономразвития России от 16 сентября 2014 г. N Д26и-590), а также органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации (письмо Минэкономразвития России от 16 сентября 2014 г. N Д26и-591).

По результатам публичных консультаций было получено 23 позиции. Результаты проведения публичных консультаций, в том числе замечания и предложения, полученные от членов экспертной группы, обобщены в Справке о результатах проведения публичных консультаций (сводной таблице результатов) (Приложение 2 к настоящему заключению).

Кроме того, в срок с 19 по 21 ноября 2014 г. Минэкономразвития России дополнительно направил в рабочем порядке субъектам предпринимательской деятельности в сфере производства плодоовощных консервов, сушеных фруктов, овощей и картофеля, квашеной капусты и соленых овощей запрос информации.

Для проведения экспертного исследования положений Санитарных правил была создана экспертная группа (состав экспертной группы приведен в Приложении 1 к настоящему заключению).

1. В 2013 году 350 предприятиями по производству плодоовощных консервов на территории Российской Федерации было произведено, по экспертным оценкам, 8 950 млн. условных банок плодоовощных консервов.

Правовой основой требований, предъявляемых к производству и обороту плодоовощных консервов, сушеных фруктов, овощей и картофеля, квашеной капусты и соленых овощей являются Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (далее - Федеральный закон N 52-ФЗ), Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (далее - Федеральный закон N 29-ФЗ), Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. N 2300-1 "О защите прав потребителей", Федеральный закон от 18 июля 1995 г. N 108-ФЗ "О рекламе".

В целях обеспечения безопасности и пищевой ценности плодоовощных консервов, сушеных фруктов, овощей и картофеля, квашеной капусты и соленых овощей в Российской Федерации действуют санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", а также рассматриваемые Санитарные правила.

В то же время к настоящему времени приняты и вступили в силу следующие технические регламенты Таможенного союза:

- "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011);
- "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) (далее - ТР ТС "О безопасности пищевой продукции");
- "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011) (далее - ТР ТС "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей");
- "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011) (далее - ТР ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки").

Кроме того, с 1 июля 2010 года государства - члены Таможенного союза применяют Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299 (далее, соответственно, Единые санитарные требования, Решение КТС N 299).

Таким образом, в настоящее время в Российской Федерации, как у одного из членов Таможенного союза, санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования безопасности к пищевой продукции, требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции, в частности плодоовощных консервов, сушеных фруктов, овощей и картофеля, квашеной капусты и соленых овощей, а также к процедуре оценки (подтверждения) соответствия определены ТР ТС "О безопасности пищевой продукции", ТР ТС "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей", а также Едиными санитарными требованиями. Требования к маркировке пищевой продукции определены ТР ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки". Требования к упаковке определены ТР ТС "О безопасности упаковки".

2. Основаниями для проведения экспертизы Санитарных правил на предмет выявления положений, необоснованно затрудняющих ведение предпринимательской и инвестиционной деятельности, по мнению экспертов, являются его несоответствие действующему законодательству Российской Федерации, а также наднациональному регулированию в рассматриваемой сфере, введение дополнительных избыточных требований, осуществление надзорных мероприятий в отношении пищевой продукции как на соответствие нормативным правовым актам Таможенного союза, так и на соответствие национальному законодательству.

3. По результатам проведенной экспертизы обращаем внимание на следующие положения, создающие существенные риски и необоснованные затруднения ведения предпринимательской и инвестиционной деятельности.

В соответствии с постановлениями Правительства Российской Федерации Роспотребнадзор в рамках федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора и федерального государственного надзора в области защиты прав потребителей является уполномоченным органом Российской Федерации по обеспечению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований ряда технических регламентов Таможенного союза, в частности:

- ТР ТС "О безопасности пищевой продукции" (постановление Правительства Российской Федерации от 28 августа 2013 г. N 745);

- ТР ТС "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (постановление Правительства Российской Федерации от 27 июня 2013 г. N 540);
- ТР ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки" (постановление Правительства Российской Федерации от 3 июня 2013 г. N 468);
- ТР ТС "О безопасности упаковки" (постановление Правительства Российской Федерации от 9 октября 2012 г. N 1033).

Приказом Роспотребнадзора от 12 июля 2013 г. N 463 "Об организации деятельности, связанной с реализацией технических регламентов Таможенного союза" установлено, что территориальным органам и организациям Роспотребнадзора при проведении проверок соответствия продукции необходимо руководствоваться как требованиями законодательства Российской Федерации, так и "требованиями правовых актов Таможенного союза, регламентирующих применение санитарных мер, и технических регламентов Таможенного союза с учетом соответствующих переходных периодов".

Таким образом, Роспотребнадзор осуществляет государственный контроль (надзор) в отношении пищевой продукции как на соответствие правовым актам Евразийского экономического союза (далее - ЕЭС), так и на соответствие национальному законодательству.

3.1. Анализ Санитарных правил показал, что ряд положений документа дублируют требования ТР ТС "О безопасности пищевой продукции", а во многом и противоречат им, а также вводят дополнительные избыточные требования, отсутствующие на уровне требований, определенных законодательством ЕЭС.

3.1.1. Так, пункт 57 Санитарных правил содержит требование о соответствии сырья требованиям ГОСТов, ОСТов и технических условий, действующих на тот момент.

Вместе с тем, в соответствии с ТР ТС "О безопасности пищевой продукции" сырье, используемое при производстве пищевой продукции должно соответствовать требованиям ТР "О безопасности пищевой продукции" и (или) техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

3.1.2. Пунктами 13, 17, 64 Санитарных правил предусмотрено требование о соответствии воды, используемой при производстве, стандарту ГОСТ "Вода питьевая". Указанный ГОСТ не имеет номера и года утверждения, действующим законодательством Российской Федерации не предусмотрен.

При этом требования к обеспечению водой процессов производства пищевой продукции изложены в статье 12 ТР ТС "О безопасности пищевой продукции".

3.2. Санитарные правила содержат требование о соответствии моющих средств стандартам сороковых годов (пункт 80 Санитарных правил), к настоящему времени утративших силу; требование об обработке сырья в соответствии с технологическими инструкциями, действие которых отменено (пункт 96 Санитарных правил); требования к лицам, занятым на производстве в соответствии с "Инструкцией по проведению обязательных медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих в пищевых предприятиях, на сооружениях по водоснабжению, в детских учреждениях и др.", согласованной с ВЦСПС и утвержденной главным государственным санитарным инспектором СССР 6 ноября 1961 г. N 352-61 (п. 112), которые к настоящему времени утратили силу.

3.3. Пункт 52 Санитарных правил содержит понятие "сок-полуфабрикат", не предусмотренное в ТР ТС "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей". Таким образом, указанным пунктом установлены требования к неопределенному виду сырья (продукции).

3.4. Санитарные правила содержат требования к территориям, водоснабжению, производственным помещениям, перевозке, производственному оборудованию, технологическим процессам и так далее. Необходимо отметить, что все требования к этим объектам и процессам в части обеспечения безопасности продукции изложены в ТР ТС "О безопасности пищевой продукции" и в технических регламентах Таможенного союза (ЕЭС) на отдельные виды пищевой продукции.

3.5. Ряд требований Санитарных правил не являются специфическими для производства плодоовощных консервов, сушеных фруктов, овощей и картофеля, квашеной капусты и соленых овощей, и установлены в национальных нормативных документах для организации производства:

СП 44.13330.2011. Свод правил. Административные и бытовые здания. Актуализированная редакция СНиП 2.09.04-87;

СП 56.13330.2011. Свод правил. Производственные здания. Актуализированная редакция СНиП 31-03-2001;

СП 60.13330.2012. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;

СП 52.13330.2011. Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*;

СанПиН 2.2.4.548-96. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений;

СП 2.2.1.1312-03. Гигиенические требования к проектированию вновь строящихся и реконструируемых промышленных предприятий;

СП 2.2.2.1327-03. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту;

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03. Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов.

3.6. Санитарные правила, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию организаций, занимающихся производством плодоовощных консервов, сушеных фруктов, овощей и картофеля, квашеной капусты и соленых овощей, а также к условиям труда при их производстве, введены в действие 4 апреля 1972 года. С момента утверждения изменения в Санитарные правила не вносились.

При введении нормативного правового акта срок его действия установлен не был, что является нарушением требований статьи 38 Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" в части обоснования сроков и условий введения санитарных правил в действие, а также пункта 10 "Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" предусматривающего, что срок действия санитарных правил устанавливается при их утверждении, но не более чем на 10 лет, с возможностью его продления не более чем на 5 лет.

Таким образом, учитывая, что Санитарные правила утверждены в 1972 году, срок их действия истек.

Положения данных Санитарных правил не отражают риски возникновения нарушений требований безопасности, причинения вреда жизни и здоровью граждан в условиях использования современных технологий производства консервированной продукции и современных знаний о ее критериях безопасности.

Следует отметить, что в соответствии с пунктом 6.1 Решения Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 880 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" Сторонам в срок до 1 июля 2013 года необходимо обеспечить принятие соответствующего решения о неприменении в отношении продукции, являющейся объектом технического регулирования технического регламента, нормативных правовых актов своих государств.

Наличие разных требований в Санитарных правилах и технических регламентах Таможенного союза к одному объекту регулирования не только противоречит Соглашению Таможенного союза по санитарным мерам, одобренного Решением Комиссии Таможенного союза N 85 от 25 сентября 2009 г., но и создает повод для избыточных административных и иных ограничений для субъектов предпринимательской деятельности в ходе проведения надзорных мероприятий.

Так, Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях установлена административная ответственность за нарушение действующих санитарных правил и гигиенических нормативов, за продажу товаров, не соответствующих требованиям нормативных правовых актов, а также за нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов. Применение требований законодательства ЕЭС и Российской Федерации, в том числе в части ответственности за их неисполнение, может привести к противоречиям, дополнительным

требованиям и созданию избыточной административной нагрузки для субъектов предпринимательской деятельности.

1 января 2015 года вступил в силу Договор о Евразийском экономическом союзе, подписанный 29 мая 2014 года, призванный запустить процесс развития внутренних торгово-экономических и кооперационных связей, повышения конкурентоспособности национальных производств и усиления роли стран союза в мировой хозяйственной системе. Однако при наличии необоснованных дополнительных национальных требований решение поставленных задач будет затруднительно.

4. По итогам проведенной экспертизы Санитарных правил Минэкономразвития России пришло к выводу о наличии в нем положений, необоснованно затрудняющих ведение предпринимательской и инвестиционной деятельности, и считает необходимым в соответствии с пунктом 3 Постановления N 633 внести в Минюст России предложение о необходимости отмены Санитарных правил, поскольку весь перечень требований установлен нормативными правовыми актами ЕЭС.

Приложение 1
к Заключению об экспертизе
Санитарных правил для предприятий,
вырабатывающих плодоовощные консервы,
сушеные фрукты, овощи и картофель,
квашеную капусту и соленые овощи,
утвержденных заместителем
главного санитарного врача СССР
от 4 апреля 1972 г. N 962-72

СОСТАВ
ЭКСПЕРТНОЙ ГРУППЫ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ЭКСПЕРТНОГО ИССЛЕДОВАНИЯ
ПОЛОЖЕНИЙ НОРМАТИВНОГО АКТА

N п/п	Ф.И.О.	Организация
1	2	3
1.	Иванова Наталья Николаевна	Российский союз производителей соков
2.	Джигоева Елена Олеговна	Российский союз производителей соков
3.	Мильруд Всеволод Ефимович	X5 Retail Group
4.	Чебарова Светлана Петровна	X5 Retail Group
5.	Коваленок Алексей Викторович	"Метро Кэш энд Керри"
6.	Климова Снежана Васильевна	"Метро Кэш энд Керри"

Приложение 2
к Заключению об экспертизе
Санитарных правил для предприятий,
вырабатывающих плодоовощные консервы,
сушеные фрукты, овощи и картофель,
квашеную капусту и соленые овощи,
утвержденных заместителем
главного санитарного врача СССР
от 4 апреля 1972 г. N 962-72

В ходе публичных консультаций в рамках проведения экспертизы в отношении Санитарных правил для предприятий, вырабатывающих плодоовощные консервы, сушеные фрукты, овощи и картофель, квашеную капусту и соленые овощи, утвержденных заместителем главного санитарного врача СССР 4 апреля 1972 г. N 962-72 в Минэкономразвития России поступила информация от Управления Роспотребнадзора по Тамбовской области, Министерства экономического, территориального развития и торговли Чеченской Республики, Правительства Амурской области, Правительства Хабаровского края, Министерства сельского хозяйства и продовольствия Удмуртской республики, Министерства промышленности, предпринимательства и торговли Пермского края, Министерства здравоохранения Калининградской области, Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Коми, Департамента сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Кемеровской области, Департамента экономического развития Белгородской области, Комитета по агропромышленному комплексу и продовольственному рынку Мурманской области, Министерство экономического развития Забайкальского края, Министерства сельского хозяйства и продовольствия Самарской области, Министерства сельского хозяйства и продовольствия Рязанской области, Департамента экономического развития и торговли Новгородской области, Департамент экономики Орловской области, Правительства Курганской области, Департамента агропромышленного комплекса, торговли и продовольствия Ямало-Ненецкого автономного округа, Министерства сельского хозяйства Красноярского края, Министерства экономического развития Астраханской области, об отсутствии предложений и замечаний к Санитарным правилам.

Российский союз производителей соков, X5 Retail Group, Закрытое акционерное общество "Иркутскзверпром", Министерство экономического развития Иркутской области, Министерство экономического развития Ульяновской области, Министерство экономического развития Новосибирской области, Министерство экономики Краснодарского края, Министерство сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края, Управление Роспотребнадзора по Краснодарскому краю, Комитет по промышленной политике и инновациям Правительства Санкт-Петербурга направили предложения и замечания, изложенные в Сводной таблице отзывов, замечаний и предложений.

Сводная таблица отзывов, замечаний и предложений

N п/п	Участники публичных консультаций	Замечания и предложения	Позиция Минэкономразвития России
1	2	4	5
1.	Российский союз производителей соков	<p>1. Санитарные правила были утверждены в 1972 году, изменения с момента утверждения не вносились. При введении нормативного правового акта срок его действия не был установлен, что является нарушением требований статьи 38 Федерального закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" в части обоснования сроков и условий введения санитарных правил в действие, а также пункта 10 "Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" предусматривающего, что срок действия санитарных правил устанавливается при их утверждении, но не более чем на 10 лет, с возможностью его продления не более чем на 5 лет. Положения данных санитарных правил не отражают риски возникновения нарушений требований безопасности, причинения вреда жизни и здоровью граждан в условиях использования современных технологий производства консервированной продукции и современных знаний о ее критериях безопасности.</p> <p>2. Раздел 1 Санитарных правил содержит требования к планировке территорий, к водостокам, к удалению мусора. Подобные требования с учетом современного уровня развития технологий и принципов ХАССП изложены в ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", в СП 56.13330.2011 "Свод правил. Производственные здания (актуализированная редакция СНиП 31-03-2001)".</p> <p>3. Раздел 2 содержит требования к водоснабжению и канализации. Требования к водоснабжению не являются специфичными для производства консервов и изложены в статье 12 ТР ТС 021/2011 в части требований, связанных с безопасностью пищевой продукции. Также в пунктах 13 и 17 указанного раздела содержится ссылка на ГОСТ "Вода питьевая". Не ясно, о каком ГОСТе идет речь, поскольку нет ни номера, ни даты утверждения стандарта. Аналогичная ситуация с ГОСТом, приведенным в пункте 14 данного раздела. В настоящее время в Российской Федерации требования к питьевой воде установлены в СанПиН 2.1.4.1074-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды</p>	Учтено при подготовке заключения экспертизы.

		<p>централизованных систем питьевого водоснабжения".</p> <p>4. В разделе 3 Санитарных правил приведены требования к освещению. Данные требования изложены в пункте 2 и 5 статьи 14 ТР ТС 021/2011 в части требований, связанных в безопасностью пищевой продукции, и в СП 52.13330.2011 "Свод правил. Естественное и искусственное освещение. (Актуализированная редакция СНиП 23-05-95)".</p> <p>5. В разделе 4 Санитарных правил приведены требования к отоплению и вентиляции. Данные требования изложены в пункте 2 статьи 14 ТР ТС 021/2011 в части требований, связанных в безопасностью пищевой продукции, и СП 60.13330.2012 "Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование. (Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003)".</p> <p>6. Раздел 5 Санитарных правил содержит требования к производственным помещениям. Данные требования приведены в статье 14 ТР ТС 021/2011 в части требований, связанных с безопасностью пищевой продукции.</p> <p>7. Требования разделов 6, 9 Санитарных правил изложены в статье 17 ТР ТС 021/2011.</p> <p>8. В пункте 52 раздела 6 Санитарных правил приведены термины, противоречащие ТР ТС 023/2011 на соковую продукцию, например, сок-полуфабрикат.</p> <p>9. Требования раздела 7 Санитарных правил изложены в статье 13 ТР ТС 021/2011.</p> <p>10. Раздел 8 содержит требования к производственному оборудованию. Данные требования приведены в статье 15 ТР ТС 021/2011 в части требований, связанных с безопасностью пищевой продукции.</p> <p>11. Требования разделов 10, 11 Санитарных правил изложены в ТР ТС 021/2011.</p> <p>12. Требования разделов 12, 13 Санитарных правил изложены в статье 11 ТР ТС 021/2011.</p> <p>13. Санитарные правила содержат ссылки на стандарты сороковых годов (п. 80), технологические инструкции (п. 96), инструкции (п. 112), утратившие силу.</p> <p>Наличие разных требований безопасности в СанПиН и ТР ТС к одному объекту регулирования противоречит Соглашению Таможенного союза по санитарным мерам, которое вступило в силу 1 июля 2010 г. Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях установлена административная ответственность за нарушение действующих санитарных правил и гигиенических нормативов, а также технических регламентов за продажу товаров,</p>	
--	--	---	--

		<p>не соответствующих требованиям нормативных правовых актов. Применение требований законодательства Таможенного союза и Российской Федерации, в том числе в части ответственности за их неисполнение, приведет к противоречиям, дополнительным требованиям и создаст избыточную административную нагрузку на бизнес.</p> <p>Считаем целесообразным отмену указанных санитарных правил, поскольку количество необходимых изменений соизмеримо с разработкой нового документа, а также в связи с тем, что весь перечень требований для обеспечения безопасности пищевой продукции установлен нормативными правовыми актами Таможенного союза, в частности техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".</p>	
	<p>Министерство экономического развития Иркутской области</p>	<p>1. Пункты 13, 64 Санитарных правил привести в соответствие действующему законодательству: в соответствующих пунктах Санитарных правил установлена необходимость соблюдения требований ГОСТ "Вода питьевая" (реквизиты ГОСТА не указаны). При этом на данный момент действует три ГОСТА, применяемые в отношении питьевой воды:</p> <p>1) ГОСТ 3351-74. Государственный стандарт Союза ССР. Вода питьевая. Методы определения вкуса, запаха, цветности и мутности;</p> <p>2) ГОСТ 23268.3-78. Государственный стандарт Союза ССР. Воды минеральные питьевые лечебные, лечебно-столовые и природные столовые. Методы определения гидрокарбонат-ионов;</p> <p>3) ГОСТ 4388-72. Государственный стандарт Союза ССР. Вода питьевая. Методы определения массовой концентрации меди.</p> <p>В этой связи возникает вопрос, какие из перечисленных ГОСТов правомерны к применению при реализации положений Санитарных правил и правомерно ли их применение.</p> <p>2. Пункты 112, 115 Санитарных правил содержат ссылки на нормативные правовые акты, которые признаны утратившими силу. Например, содержат отсылочную норму на Инструкцию по проведению обязательных профилактических медицинских обследований лиц, поступающих на работу и работающих в пищевых предприятиях, на сооружениях по водоснабжению, в детских учреждениях и др., утвержденную Минздравом СССР 06.02.1961 N 352-61 (далее - Инструкция), которая в соответствии с Приказом Минздрава СССР от</p>	<p>Учтено при подготовке заключения экспертизы.</p>

		<p>29.09.1989 N 555 (далее - Приказ) признана утратившей силу.</p> <p>Более того, Инструкция по проведению обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся и медицинских осмотров водителей индивидуальных транспортных средств, утвержденная Приказом, также признана утратившей силу в связи с принятием Приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н "Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда" (далее - Порядок).</p> <p>Действующий Порядок, а также перечни вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), в значительной степени отличаются от Инструкции. Таким образом, Санитарными правилами предъявляются некорректные и неактуальные требования к лицам, осуществляющим работу по изготовлению консервов.</p> <p>3. Пункты 14, 48, 66, 80, 96, 105 содержат устаревшие наименования органов власти.</p> <p>В целом Санитарные правила содержат требования, актуальные на момент их принятия, но не на момент их фактического применения.</p> <p>Положения Санитарных правил противоречат нормам действующего законодательства.</p>	
	<p>Закрытое акционерное общество "Иркутскзверпром"</p>	<p>Санитарно-эпидемиологические правила направлены на практическое соблюдение закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", постановления Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 "Об утверждении Положения о Государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации, 200, N 3.</p> <p>Указанные нормативные документы требуют перевооружение производственных объектов, которые были ранее построены, но являются</p>	<p>Замечания не относятся к предмету рассматриваемых Санитарных правил.</p>

		<p>действующими в настоящее время. Реконструкция производственных объектов довольно дорогостоящее мероприятие.</p> <p>Нормативные документы требуют соблюдение введенных правил для всех действующих производственных объектов. Нарушение и несоблюдение которых влечет за собой дисциплинарную, административную и уголовную ответственность.</p> <p>При существующей законодательной базе ведение предпринимательской и производственной деятельности очень трудоемки и затратны. Для предприятий, вырабатывающих плодовоовощную продукцию, необходимо ввести дотации или инвестиционные программы.</p> <p>Все предприятия должны неукоснительно соблюдать санитарные правила, которые на предприятиях определены "Программой производственного контроля". Соблюдение этих правил выливается в солидную сумму финансовых затрат для предприятия, потому что все услуги платные и стоимость их увеличивается ежегодно (медосмотр, перечень производственных факторов, подлежащих периодическому контролю, для проведения лабораторных исследований и т.д.).</p> <p>Отмена ГОСТов, ТУ и другой нормативно-технической документации в области пищевой промышленности, действующей в советское время, внесла не мало трудностей и проблем в сфере сертификации выпускаемой продукции. В настоящее время выпуск новой продукции затруднен в связи с проблемой по сертификации. В Иркутской области это очень сложный механизм с большими финансовыми затратами. Сертификация сдерживает возможности предприятий по увеличению ассортимента выпуска пищевой продукции.</p>	
	<p>Министерство экономического развития Ульяновской области</p>	<p>Принятию данного нормативного правового акта способствовало недостаточное регулирование нормами 1953 г. деятельности предприятий, вырабатывающих плодовоовощные консервы, сушеные фрукты, овощи и картофель, квашеную капусту и соленые овощи, что могло привести к нарушениям санитарного состояния предприятия, к ухудшению качества производимой продукции.</p> <p>Представленный вариант регулирования является устаревшим. В настоящее время производство пищевых продуктов, в том числе плодовоовощных консервов, регулируется более современным регламентами, требованиями (к канализации, освещению, отоплению, вентиляции, производственным помещениям</p>	<p>Учтено при подготовке заключения экспертизы.</p>

		<p>(вплоть до покрытия пола, стен, столов, потолков специальными материалами), перевозке готовой продукции, хранению и утилизации и т.д.). При осуществлении производственных процессов современный производитель должен разрабатывать, внедрять и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП.</p> <p>В представленном акте необходимо устранить нормы, касающиеся отдельных требований, например, норм по использованию унитазов, оборудованных педальным ступками и т.д., нормы по необходимости согласования отдельных процедур с местными органами санитарно-эпидемиологических служб Министерства здравоохранения СССР, применение моющих средств, разрешенных Министерством здравоохранения СССР. Акт фактически обязывает предпринимателя поддерживать общественные отношения с государственными органами, которых уже нет.</p> <p>Представленный акт весьма существенно ограничивает список возможных к применению на производстве чистящих средств для поверхностей, обрабатывающих машин, средств для очистки воды. Данное регулирование может негативно повлиять на ведение предпринимательской деятельности, так как на современном этапе развития химической промышленности существует ряд аналогичных чистящих средств для оборудования и поверхностей, средств для очистки воды, не содержащих хлор и другие вещества высокой степени опасности, и предприниматель может использовать данные средства вместо устаревших с большей эффективностью и выгодой.</p> <p>В нормативном правовом акте недостаточно полно описано, каким образом предприятие должно производить очистку сточных вод, осуществлять переработку отходов своей деятельности, утилизировать пищевую продукцию, контролировать температурные параметры технологических процессов, помещений. Например, удаление через общую систему канализации сточных вод, содержащих хлор, со временем приводит к уничтожению экосистемы любого мелкого или среднего водоема. Учитывая современную экологическую обстановку, данный нормативный правовой акт имеет недостаточную экологическую направленность. Экологически чистое производство, как правило, более затратное для субъекта предпринимательской деятельности, чем стандартное производство, однако оно</p>	
--	--	---	--

		<p>наиболее актуально в настоящее время.</p> <p>Санитарные правила должны быть изменены в соответствии с Техническим регламентом таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", а также должны быть внесены изменения с учетом задач, которые стоят перед современным производителем, с рекомендациями по применению тех или иных современных средств очистки, а также с рекомендациями по переработке отходов и очистке сточных вод, утилизации продукции.</p> <p>Для предпринимателя выполнение данных санитарных правил означает использование несовременных методов соблюдения санитарного состояния на данном виде предприятий. Данные методы являются неэффективными, неприемлемыми для современного высокотехнологичного производства.</p> <p>Затрагивая область инвестиций, которые на данном этапе развития рыночных взаимоотношений имеют направленность на высокотехнологичные производства с коротким сроком окупаемости и высокой доходностью, предприятие, на котором весь процесс производства построен с использованием устаревших правил и норм, будет нерентабельно в плане вложения денежных средств.</p> <p>Кроме того, отдельные положения акта не соответствуют обычаям деловой практики, существующим международным стандартам. Современный предприниматель старается действовать согласно самым последним тенденциям ведения бизнеса, которые не всегда соответствуют данным санитарным правилам.</p> <p>Данный акт подлежит изменению с учетом требований современного производства.</p>	
	Министерство экономического развития Новосибирской области	<p>В исследуемом документе в основном присутствуют морально устаревшие и фактически утратившие силу отдельные положения, противоречия, несогласованность и пробелы в правовом регулировании - теряется его значимость. В этой связи считаем целесообразным урегулировать данную область отношений принятием нового нормативного правового акта.</p>	Учено при подготовке заключения экспертизы.
	Комитет по промышленной политике и инновациям Правительства Санкт-Петербурга	<p>"В связи с отсутствием технического регламента на указанные виды продукции настоящие Санитарные правила необходимы для обеспечения безопасности выпускаемой продукции. Однако они требуют актуализации в связи с изменениями законодательства, принятого за период с момента их утверждения.</p>	Учено при подготовке заключения экспертизы.

		<p>Особенно это касается санитарных требований к водоснабжению и водоотведению, освещению, производственному оборудованию, к сырью, к технологическому процессу, к упаковке и т.д...</p> <p>Принимая во внимание изложенное, необходимо разработать технический регламент на эти виды продукции, а затем отменить Санитарные нормы. В случае возникновения трудностей с разработкой регламента необходимо привести Санитарные нормы в соответствие с действующим законодательством."</p>	
	Министерство сельского хозяйства Саратовской области	"Отдельные пункты Санитарных правил необходимо привести в соответствие с тенденциями сегодняшнего дня". В пример приводится требование пункта 4 раздела 1 "Санитарные требования к территории" о необходимости немедленной уборки конского навоза.	Учено при подготовке заключения экспертизы.
	Министерство экономики Краснодарского края, Министерство сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края, Управление Роспотребнадзора по Краснодарскому краю	<p>К настоящему времени большинство консервных предприятий осуществило модернизацию производства в соответствии с мировыми требованиями, укомплектовав технологические линии современным автоматизированным оборудованием. На 5 крупных предприятиях внедрены международные системы контроля качества и безопасности (ISO OHSAS, HACCP), на 3 предприятиях сертификация завершится к 2015 году.</p> <p>В связи с вышеизложенным, а также вступлением России во Всемирную торговую организацию, министерство сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Краснодарского края считает нормативный правовой акт устаревшим и рекомендует разработку нового отраслевого нормативного документа в соответствии с действующими Международными гигиеническими нормами и правилами для консервированных продуктов из фруктов и овощей (CAC/RCP 2-1969), входящими в свод пищевых международных стандартов, принятых Международной комиссией ФАО/ВОЗ Codex Alimentarius.</p> <p>Управление Роспотребнадзора по Краснодарскому краю предлагает внести следующие дополнения и изменения:</p> <p>"из раздела N 2 "Санитарные требования к водоснабжению и канализации" СП N 962-72 от 04.04.1972 исключить п. 16;</p> <p>из раздела N 5 "Санитарные требования к производственным помещениям" СП N 962-72 от 04.04.1972 исключить п. 45;</p> <p>п. 80 раздела N 8 "Санитарные требования к</p>	Учено при подготовке заключения экспертизы.

		<p>производственному оборудованию" рекомендую дополнить: "применять моющие и дезинфицирующие средства разрешенные к применению и хранению в установленном порядке, в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями";</p> <p>п. 107 раздела N 12 "Санитарные требования к производственному оборудованию" СП N 962-72 от 04.04.1972 рекомендую дополнить: "в организациях не допускается наличие насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.). Для борьбы с насекомыми и грызунами используются современные и эффективные средства, разрешенные для этих целей органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. Не рекомендуется применять для борьбы с мухами средства типа липких лент и поверхностей. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся постоянно и регулярно в установленном порядке. Методика, кратность и условия проведения дезинсекционных и дератизационных работ регламентируется гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ";</p> <p>п. 114 раздела N 13 "Личная гигиена" СП N 962-72 от 04.04.1972 рекомендую дополнить: "Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.</p> <p>На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.</p> <p>Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:</p> <ul style="list-style-type: none">оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;	
--	--	--	--

		<p>при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;</p> <p>при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;</p> <p>сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;</p> <p>перед работой персонал обязан снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;</p> <p>не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).</p> <p>Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, а также в организациях, вырабатывающих мягкое мороженое, медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются.</p> <p>В каждой организации следует иметь аптечку с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.</p> <p>Учащиеся средних общеобразовательных школ, профессионально-технических училищ, студенты специальных учебных заведений и техникумов перед прохождением производственной практики в организации и его сети в обязательном порядке проходят медицинское обследование и гигиеническую подготовку в установленном порядке.</p> <p>Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, работают в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносят инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>п. 115 раздела N 13 "Личная гигиена" СП N 962-72 от 04.04.1972 рекомендую дополнить: Руководитель организации обеспечивает:</p> <ul style="list-style-type: none">- наличие на каждом предприятии настоящих санитарных правил;выполнение требований санитарных правил	
--	--	---	--

		<p>всеми работниками предприятия;</p> <p>должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;</p> <ul style="list-style-type: none">- организацию производственного и лабораторного контроля; <p>необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;</p> <p>прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;</p> <ul style="list-style-type: none">- наличие личных медицинских книжек на каждого работника; <p>своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;</p> <p>организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;</p> <p>выполнение постановлений, предписаний контролирующих организаций;</p> <ul style="list-style-type: none">- наличие санитарного журнала установленной формы; <p>ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и др.);</p> <p>условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;</p> <p>организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;</p> <p>исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;</p> <p>наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;</p> <p>проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;</p> <p>наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;</p> <p>организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.</p> <p>Соблюдение санитарных правил является</p>	
--	--	---	--

		<p>обязательным для граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц (статья 39 Федерального Закона от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения").</p> <p>Дополнительно прошу внести проект СП N 962-72 от 04.04.1972 раздел "Организация производственного контроля", изложить его в следующей редакции:</p> <p>Во всех организациях, независимо от форм собственности, организуется производственный контроль. Производственный контроль осуществляется в соответствии с санитарными правилами "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. СП 1.1.1058-91", зарегистрированных в Минюсте России, регистрационный N 3000 от 30 октября 2001 г.</p> <p>Лабораторные исследования по микробиологическим показателям должны проводиться в соответствии с требованиями к санитарно-бактериологическому контролю в организациях общественного питания и торговли пищевыми продуктами.</p> <p>Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, устанавливается организацией. Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего производственного продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессом производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками должны соответствовать виду, типу и мощности организации и определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.</p> <p>При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.</p> <p>При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований</p>	
--	--	---	--

		разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия".	
X5 Retail Group	<p>Данные санитарные правила были утверждены в 1972 году, с этого времени появились новые современные технологии производства, переработки и хранения пищевых продуктов, поэтому, чтобы избежать отрицательных последствий в данной отрасли, необходимо осуществлять действенный гигиенический контроль, а не следовать устаревшим требованиям, которые не только мешают правильно функционировать предприятию, но и несут за собой обременительный характер со стороны контролирующих органов.</p> <p>Также необходимо данный документ актуализировать в связи с принятием технических регламентов, например, ТР ТС 021/2011, который также устанавливают, в том числе, санитарно-эпидемиологические требования к объектам технического регулирования, и данные санитарные правила должны отражать требования регламента, а не дублировать и не выдвигать отдельных противоречащих требований.</p> <p>Нормативный правовой документ необходимо полностью актуализировать современным реалиям организации производственного процесса.</p> <p>Предлагаем в раздел "область применения" внести изменения по разделению по областям деятельности, исключения составляют - предприятия торговли, общественного питания. Необходимо дополнить информацией, на что распространяются данные санитарные правила, а именно: требования к территории, водоснабжению, водоотведению, освещению, микроклимату, содержанию и эксплуатации производственных, вспомогательных и бытовых помещений, оборудованию, личной гигиене работников организаций, осуществляющих производство плодоовощных консервов, сушеных фруктов, овощей, картофеля, квашеной капусты и соленых овощей.</p> <p>Раздел "Санитарные требования к территории" переработать в соответствии с учетом требований к санитарно-защитной зоне предприятия, требований к окружающей среде N 7-ФЗ "Об охране к окружающей среде", N 52 "О САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМ БЛАГОПОЛУЧИИ НАСЕЛЕНИЯ", N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления" и др., а также дополнить требованиями к расположению, поточности помещений и</p>	Учтено при подготовке заключения экспертизы.	

		<p>сооружений на территории организации.</p> <p>Раздел "Санитарные требования к водоснабжению и канализации" необходимо привести в соответствие с действующими нормативно-правовыми актами РФ, а именно: водоснабжение организации должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения, а при ее отсутствии - устройством внутреннего хозяйственно-питьевого водопровода от артезианских скважин. Устройство системы водоснабжения организации должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм и нормативно-правовых актов, действующих в РФ, части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения и в части выполнения требований санитарно-эпидемиологического законодательства. Канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Требования к воде должны быть исключены, т.к. это определено техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (статья 12). Система технического водоснабжения должна быть отдельной от системы хозяйственно-питьевого водоснабжения организации. Организация должна быть обеспечена системами водоотведения для отдельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод. Устройство систем водоотведения организации должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также нормативно-правовых актов, действующих в РФ, части систем внутренней канализации зданий.</p> <p>Раздел "Санитарные требования к производственным помещениям" должен приведен в соответствие для единообразия применения с утвержденным Техническим регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ст. 14), а также с учетом информации в части применения надлежащих гигиенических практик, действующих в пищевом законодательстве.</p> <p>Раздел "Санитарные требования к транспорту для перевозки сырья и готовой продукции", а также разделы, регламентирующие требования к хранению, можно выделить в отдельный раздел "Требования к обращению к продукции в организации", который должен быть гармонизирован в соответствии с требованиями, установленными техническим</p>	
--	--	---	--

		<p>регламентом Таможенного союза "О безопасности пищевых продуктов", а также с учетом рисков, действующих при транспортировке и хранении плодов и овощей, и новых современных методов и практик, используемых в данной отрасли.</p> <p>Раздел "Санитарные требования к производственному оборудованию" необходимо переработать с учетом появления современных моющих и дезинфицирующих средств, методов санитарной обработки, новых видов оборудования, тары, инвентаря, а также требованиям к материалам, из которых они произведены, а также включить в данный раздел требования Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ст. 15).</p> <p>Можно использовать как пример Санитарные нормы и правила "Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство плодоовощных консервов, сушеных фруктов, овощей и картофеля, квашеной капусты и соленых овощей" Республики Беларусь (глава 6 "Требования к содержанию и эксплуатации оборудования организации, технологии производства плодоовощной продукции").</p> <p>Раздел "Санитарные требования к технологическому процессу" считаем необходимым исключить, так как требования к технологическому процессу не являются предметом санитарных правил, или привести в соответствие с требованиями Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" требования ТР ТС 021/2011.</p> <p>Раздел "Санитарные требования к санитарно-бытовым помещениям" может содержать перечень санитарно-бытовых и административно-производственных помещений, а также закреплять требования к их расположению, уборке с учетом санитарно-гигиенических рисков.</p> <p>Раздел "Личная гигиена" необходимо актуализировать с нормативно-правовыми актами, действующими в Российской Федерации.</p> <p>Строгое определение количества комплектов выдаваемой санитарной одежды не является актуальным на данный момент, т.к. график организации работы сотрудников на предприятии различается. Соответственно различаются график стирки и выдачи используемой санитарной одежды, а также возможность организации прачечных внутри</p>	
--	--	--	--

		<p>предприятия для сокращения сроков стирки и обработки санитарной одежды.</p> <p>Раздел "Ответственность и контроль за выполнением настоящих Санитарных правил" необходимо привести в соответствии с учетом ответственности за нарушение санитарно-эпидемиологического законодательства в соответствии с ФЗ N-52 "О САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМ БЛАГОПОЛУЧИИ НАСЕЛЕНИЯ".</p> <p>По всему тексту убрать ссылки на устаревшие документы (СССР), применение в качестве дезинфектанта "хлорной извести", так как на данный момент существует большое количество дезинфицирующих средств, которые можно использовать в пищевой промышленности, "хлорная известь" - в связи с небольшим содержанием активного хлора в хлорной извести, быстрой потерей из нее хлора, а главное, с большой трудоемкостью приготовления, хлорная известь является неперспективным реагентом.</p>	
--	--	--	--