

УДК 614.31:351.773(035)
ББК 51.23
Д71

Рецензенты:

Директор Института питания РАН, зав. кафедрой гигиены питания и токсикологии
МПФ ППО ММА им. И. М. Сеченова, академик РАН, профессор *В. А. Тутельян*;

Зав. курсом гигиены питания медико-профилактического факультета Московской
медицинской академии им. И. М. Сеченова, доктор медицинских наук, профессор
А. И. Горшков

Доценко В. А.

Д71 Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой
и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учеб.
пособие / В. А. Доценко. — 5-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД,
2021. — 872 с.

ISBN 978-5-98879-218-5

В книге в простой и доступной форме рассмотрены современные санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, продовольственной торговле, к продовольственным рынкам, к организации питания детей и подростков, лечебно-профилактического и диетического питания, к предприятиям пищевой и перерабатывающей промышленности, а также к качеству и безопасности пищевых продуктов.

Руководство предназначено в качестве учебного пособия для студентов, обучающихся по специальности «Медико-профилактическое дело» (3.32.05.01) и подготовки специалистов высшего образования по гигиене питания (3.32.08.02).

Издание также предназначено для студентов специальных училищ, колледжей и техникумов, специалистов Роспотребнадзора и врачей ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии», а также для специалистов, работающих на различных пищевых предприятиях и занятых на производстве, хранении, транспортировке, переработке и реализации продуктов питания среди различных групп населения. Особенно полезно это руководство будет для тех, кому приходится иметь дело с Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

УДК 614.31:351.773(035)
ББК 51.23

ISBN 978-5-98879-218-5

© ООО «Издательство „ГИОРД“», 2021

ОГЛАВЛЕНИЕ

Глава 1. КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	9
Глава 2. НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ ОСНОВА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	20
Глава 3. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	29
3.1. Требования к содержанию предприятий общественного питания	31
3.2. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	34
3.3. Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов	43
3.4. Требования к технологии производства продуктов общественного питания	46
3.5. Требования к раздаче и реализации готовых изделий	55
3.6. Контроль за состоянием здоровья, условиями труда, техникой безопасности	58
3.7. Методика санитарно-эпидемиологического обследования предприятия общественного питания	61
Глава 4. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ	71
4.1. Краткая история развития лечебно-профилактического питания	71
4.2. Теоретическая концепция развития лечебно-профилактического питания	72
4.3. Характеристика видов лечебно-профилактического питания	77
4.4. Правила выдачи лечебно-профилактического питания	90
4.5. Требования к организации лечебно-профилактического питания	97
Глава 5. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ДИЕТИЧЕСКОГО (ЛЕЧЕБНОГО) ПИТАНИЯ	101
5.1. Краткая история развития диетологии	101
5.2. Фундаментальные основы питания больного человека	103
5.3. Научно-практические требования к обоснованию лечебных диет	110
5.4. Основные принципы диетотерапии	112
5.5. Требования к усвояемости и насыщаемости лечебных диет	115
5.6. Требования к оптимальному режиму питания больного человека	116
5.7. Требования к диетическим продуктам питания	118
5.8. Характеристика новых диет	120
5.9. Характеристики продуктовых наборов и способов их приготовления при различных диетах	137
5.10. Характеристика специальных диет	144
5.11. Энтеральное питание	149
5.12. Парентеральное питание	155
5.13. Санитарно-эпидемиологические рекомендации по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях	160
5.14. Организация лечебно-диетического питания в санаториях	177
5.15. Диетическое питание в системе предприятий общественного питания	181
5.16. Производство диетических блюд	188
5.17. Оснащение диетических столовых и руководство ими	191
5.18. Система обслуживания диетическим питанием	192

5.19. Санитарно-просветительная работа диетстоловых	192
5.20. Медицинский отбор и направление трудящихся на диетпитание	193
5.21. Оценка эффективности диетпитания	194
5.22. Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями по изготовлению блюд диетического питания	195
Глава 6. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР ЗА ПИТАНИЕМ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ.	198
6.1. Общие положения	198
6.2. Особенности обмена веществ и потребность в энергии растущего организма	200
6.3. Требования к ассортименту продуктов питания детей и подростков	208
6.4. Организация производственного контроля на предприятиях по изготовлению продуктов детского питания	213
6.5. Гигиенические требования к режиму и организации питания в детских коллективах	213
Глава 7. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ ПРОДОВОЛЬСТВ ВЕН ЮЙ ТОРГОВЛИ.	218
7.1. Санитарно-эпидемиологические требования к продовольственным магазинам	218
7.2. Методика санитарного обследования продовольственного магазина	229
7.3. Схема составления акта санитарного обследования продовольственного магазина	231
7.4. Санитарно-эпидемиологические требования к мелкорозничной торговле	234
7.5. Санитарные и ветеринарно-санитарные требования к продовольственным рынкам	236
Глава 8. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ ПИЩЕ ВОЙИ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ	247
8.1. Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям молочной промышленности	248
8.2. Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям мясной промышленности	307
8.3. Санитарно-эпидемиологические требования к птице перерабатывающим предприятиям	344
8.4. Санитарно-эпидемиологические требования к производству и реализации рыбной продукции	363
8.5. Санитарно-эпидемиологические требования к хранению и переработке плодов и овощей	387
8.6. Санитарно-эпидемиологические требования к продуктам переработки грибов	441
8.7. Санитарно-эпидемиологические требования к зерну и продуктам его переработки	445
8.8. Санитарно-эпидемиологические требования к производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	468
Глава 9. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР ЗА ПРИМЕНЕНИЕМ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК НА ПРЕДПРИЯТИЯХ	500
9.1. Гигиенические принципы и санитарные правила по применению пищевых добавок	500

9.2. Классификация пищевых добавок	503
9.3. Пищевые добавки, улучшающие органолептические свойства продуктов питания.	504
9.4. Пищевые добавки, удлиняющие сроки хранения продуктов питания.	510
9.5. Пищевые добавки, улучшающие технологию производства пищевых продуктов	511
9.6. Гигиенические требования к пищевым добавкам при производстве продуктов детского питания	513
Глава 10. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР ЗА ПРОИЗВОДСТВОМ И ОБОРОТОМ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК К ПИЩЕ.	514
10.1. Общие гигиенические требования к БАД	514
10.2. Техническая документация по производству БАД	516
10.3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза (регистрация) БАД	519
10.4. Санитарно-эпидемиологические требования к организации производства БАД	522
10.5. Санитарные требования к сырью для производства БАД	523
10.6. Санитарные требования к хранению и реализации БАД.	524
10.7. Требования к содержанию информации о БАД	526
10.8. Санитарные требования к проведению производственного контроля.	526
Глава 11. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР ЗА ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ, СОДЕРЖАЩИМИ ГМО	529
11.1. Общая характеристика ГМО	529
11.2. Оценка безопасности пищевых продуктов, произведенных из ГМО	530
11.3. Государственная регистрация ГМО	532
11.4. Санитарные требования к маркировке ГМО	535
11.5. Производственный контроль за продуктами с ГМО	537
11.6. Мониторинг за продуктами с ГМО	538
Глава 12. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР ЗА ПРОИЗВОДСТВОМ ОРГАНИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ	541
12.1. Общие требования к органическим продуктам	541
12.2. Санитарно-эпидемиологические требования к производству органических продуктов растительного происхождения.	542
12.3. Санитарно-эпидемиологические требования к производству органических продуктов пчеловодства и животноводства.	551
Глава 13. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР ЗА СРОКАМИ ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯМИ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	555
13.1. Общие положения и область применения	555
13.2. Требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	561
13.3. Обоснование сроков годности и условий хранения пищевых продуктов	565
13.4. Методология проведения исследований консервированных продуктов	575

Глава 14. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	578
Глава 15. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕ ВЫХПРОДУКТОВ	580
15.1. Нормативные ссылки	580
15.2. Общие положения	582
15.3. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы	588
15.4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза новых видов пищевой продукции	606
15.5. Государственная регистрация новых видов пищевой продукции	615
Глава 16. ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ И МЕТОДИКА ИХ РАССЛЕДОВАНИЯ	623
16.1. Общая характеристика пищевых отравлений	623
16.2. Классификация пищевых отравлений и вспышек заболеваний с пищевым путем передачи	626
16.3. Пищевые отравления микробной природы	627
16.4. Пищевые отравления немикробной природы	644
16.5. Пищевые отравления невыясненной этиологии	684
16.6. Методика расследования пищевых отравлений	685
Глава 17. АДМИНИСТРАТИВНЫЕ РЕГЛАМЕНТЫ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПО ПРОВЕДЕНИЮ ПРОВЕРОК ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ	691
ПРИЛОЖЕНИЯ	706
Приложение 1. Показатели качества и безопасности пищевых продуктов	706
Приложение 2. Федеральный закон о защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля	781
Приложение 3. Постановление Правительства РФ от 16.07.2009 № 584 (ред. от 12.11.2018) «Об уведомительном порядке начала осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности»	806
Приложение 4. Формы основных административных регламентов Роспотребнадзора по проведению проверок пищевых предприятий	812
Приложение 5. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации	841
Приложение 6. Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года	851
Приложение 7. Порядок оказания медицинской помощи населению по профилю «диетология»	860
Приложение 8. Утвержденные методы определения контролируемых показателей в пищевых продуктах	869