

# ПАМЯТКА

## Маркировка в общественном питании

В общественном питании термин «маркировка» употребляют во множестве значений, но в любом случае нужна для идентификации объекта. Попробуем разобраться:

Термин/ Словосочетание	Что обозначает/где используется	Основание	Комментарий
Маркировка пищевой продукции, кулинарных изделий	«Маркировка пищевой продукции — информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке, или помещенного в них либо прилагаемого к ним»	ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	Не распространяется на пищевую продукцию, производство которой осуществляется организациями общественного питания в процессе оказания услуг общественного питания для потребления на месте производства. <b>НО: распространяется на блюда/продукцию на вывоз/доставку</b>
	«Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, <b>сроке годности данной продукции.</b> »	ТР ТС 021/2011 «О безопасности и пищевой продукции»	Распространяется на хранящееся сырье и изделия во всех типах предприятий общественного питания
	«Не могут находиться в обороте <b>пищевые продукты</b> , материалы и <b>изделия</b> , которые: не имеют установленных сроков годности (для пищевых продуктов, материалов и изделий, в отношении которых установление сроков годности является обязательным) или сроки годности которых истекли; не имеют маркировки, содержащей сведения, предусмотренные законом или нормативными документами, либо в отношении которых не имеется такой информации.»	Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Распространяется на все типы предприятий общественного питания
Маркировка разделочного инвентаря	«В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «СМ» — сырое мясо, «СР» — сырая рыба, «СО» — сырые овощи, «ВМ» — вареное мясо, «ВР» — вареная рыба, «ВО» — вареные овощи, «МГ» — мясная гастрономия, «Зелень», «КО» — квашеные овощи, «Сельдь», «Х» — хлеб, «РГ» — рыбная гастрономия.  Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом.»	СанПиН 2.3.6.1079-01»	Распространяется на все типы предприятий общественного питания

<p><b>Маркировка оборудования, кухонной посуды</b></p>	<p>«Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда:</p> <p>- холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.;</p> <p>- производственные столы с маркировкой: «СМ» — сырое мясо, «СК» — сырые куры, «СР» — сырая рыба, «СО» — сырые овощи, «ВМ» — вареное мясо, «ВР» — вареная рыба, «ВО» — вареные овощи, «Г» — гастрономия, «З» — зелень, «Х» — хлеб и т.п.;</p> <p>- кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО» «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.»</p>	<p>СанПиН 2.4.5.2409-08</p>	<p>Распространяется только на образовательные учреждения</p>
<p><b>Маркировочный ярлык тары</b></p>	<p>«Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.»</p>	<p>«СанПиН 2.3.6.1079-01»</p>	<p>Распространяется на все типы предприятий общественного питания</p>
<p><b>Оборотная маркированная тара</b></p>	<p>«Для доставки полуфабрикатов из заготовочных в доготовочные или магазины кулинарии используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. Доставка готовых блюд для обслуживания общественного мероприятия должна производиться в плотно закрывающихся контейнерах, боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках и других аналогичных емкостях, снабженных маркировочным ярлыком. Ярлыки сохраняются до конца обслуживания мероприятия.»</p>	<p>«СанПиН 2.3.6.1079-01»</p>	<p>Маркировка тары при транспортировке готовых блюд</p>
<p><b>Маркированная тара для пищевых отходов</b></p>	<p>«Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения»</p>	<p>«СанПиН 2.3.6.1079-01»</p>	<p>Распространяется на все типы предприятий общественного питания</p>