Утверждены специфические санитарно-эпидемиологические требования

Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 26.09.2019 № 663 «Об утверждении специфических санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций» подготовлено Минздравом на основании Декрета Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства».

Специфические санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций (далее – ССЭТ) разработаны на основе санитарно-эпидемиологических требований, изложенных в настоящее время в санитарных нормах и правилах: для оздоровительных организаций для детей (постановление Минздрава от 26.12.2012 № 205); для санаторно-курортных организаций для детей, взрослых и детей (постановление Минздрава от 26.06.2015 № 83); для санаторно-курортных и оздоровительных организаций (постановление Минздрава от 29.10.2012 № 168).

Необходимо отметить, что **ССЭТ не отменяют** санитарные нормы и правила. ССЭТ распространяются на все виды оздоровительных и санаторно-курортных организаций для детей, взрослых, взрослых и детей (далее – организация) вне зависимости от форм собственности и ведомственной принадлежности и обязательны для исполнения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями, деятельность которых связана с проектированием, строительством, реконструкцией, деятельностью организаций, их перепрофилированием.

Действие документа не распространяется на санатории, предназначенные для лечения лиц, больных туберкулезом и психоневрологическими заболеваниями.

Кроме того, при осуществлении деятельности по оздоровлению, организаций следует руководствоваться главами 1 – 4 «Общих санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружении), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования» (далее - ОСЭТ), утвержденных Декретом Президента № 7.

Таким образом, организациям **необходимо использовать 3 вида документов – ОСЭТ, ССЭТ и санитарные нормы и правила**. Приоритетными документами являются ОСЭТ, ССЭТ. Изложенные в санитарных нормах и правилах требования, противоречащие ССЭТ, не применяются.

*Справочно. В соответствии с Декретом № 7 санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, установленные в санитарных нормах и правилах, подлежат применению по усмотрению организаций и индивидуальных предпринимателей и могут не соблюдаться при условии обеспечения в процессе экономической деятельности безопасности, исключающей причинение вреда государственным или общественным интересам, окружающей среде, жизни, здоровью, законным интересам граждан.*

С целью дифференцированного подхода в ССЭТ определены понятия организаций для детей и организаций для взрослых, включая объекты питания. Для организаций с пребыванием детей установлены более жесткие требования.

**В сравнении с санитарными нормами и правилами в ССЭТ**:

- исключены требования, не являющиеся предметом санитарно-эпидемиологического нормирования (форма акта приемки оздоровительного лагеря с круглосуточным пребыванием детей, методика определения эффективности оздоровления детей, примерные перечни индивидуального и коллективного снаряжения туриста в походе, ограждение отопительных приборов и другое);

- исключено нормирование длительности пересменки в санаторно-курортных организациях;

- унифицированы и оптимизированы требования к устройству и содержанию объектов питания для взрослых и для детей, включая количество уборочного инвентаря, разделочного кухонного инвентаря, к мытью посуды ручным способом;

- исключены излишние требования (рекомендуемые объемы блюд, ведение бракеражного журнала скоропортящейся сырой продукции, отбор суточных проб и другое);

- уточнены отдельные требования в части оценки пищевой ценности рационов питания детей (соотношение белков, жиров и углеводов), хранения приготовленных для детей готовых блюд;

вместе с тем, внесены дополнительные требования в части создания безбарьерной среды на территории и в здании.