

Исх. № 04/04-18 от 06.04.2018г.

Информационное письмо

В целях обеспечения безопасности пищевой продукции и улучшения сервиса в Республике Крым, предлагаем вашему вниманию **БЕСПЛАТНЫЙ** семинар

тема: «Безопасность пищевой продукции. Проверки Роспотребнадзора» (по ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Система менеджмента Безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.)

В ходе семинара, будут затронуты вопросы по разработке и реализации программы производственного контроля, санитарного аудита, антиаудита, сертификации и декларирования продукции.

дата: 27.04.2018г. – начало в 10.00

место проведения: Отель «Оптима Севастополь»

адрес: 299014, Крым, Севастополь, просп. Героев Сталинграда, 22

Программа 1 дневного курса

10.00 – 10.30	Законодательные и нормативные документы в области безопасности пищевой продукции и менеджмента безопасности пищевой продукции - краткий обзор. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
10.30 – 11.00	Необходимая документация при осуществлении деятельности по предоставлению услуг общественного питания. Программа производственного контроля.
11.30 – 12.00	Идентификация и определение процессов, осуществляемых в организации. Определение опасных факторов. Перечень возможных потенциально-опасных факторов
12.00 – 12.30	Перерыв
12.30 – 13.00	Практическая часть
13.00 – 14.00	Анализ опасностей. Анализ рисков, учитываемых опасных факторов.
14.00 – 15.00	Практическая часть
15.00 – 15.15	Перерыв
15.15 – 16.00	Выявление КТ и ККТ. План ХАССП. Выбор мер контроля.
16.00 – 16.30	Производственные программы обязательных предварительных мероприятий.
16.30 – 17.00	Завершение курса – обсуждения, ответы на вопросы слушателей

Система ХАССП обеспечивает контроль на всех этапах пищевой цепи, любой точке процесса производства, хранения и реализации продукции, оценку рисков. При этом особое внимание обращено на критические контрольные точки, в которых все виды риска, связанные с употреблением пищевых продуктов, могут быть предотвращены, устранены и снижены до приемлемого уровня в результате целенаправленных мер контроля.

В соответствии с частью 2 статьи 10 технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880 (далее – технический регламент, Решение), при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, **изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП** (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points)

Согласно дополнениям в ч.4 ст.1 ФЗ № 294 от 26.12.2008 г. и изменениям ст.13 ФЗ №29 от 02.01.2000 г. с 23 января 2015 года Роспотребнадзор получил право проводить **внеплановые** проверки **наличия системы ХАССП без предупреждения** хозяйствующих субъектов, в ходе которых в том числе проверяется наличие действующей на предприятии системы ХАССП.

Штрафы в соответствии с ч. 1-3 статьи 14.43 КоАП РФ «Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов» для юридических лиц:

- Ч 1. нарушение требований технических регламентов (**при отсутствии на предприятии ХАССП**) влечет наложение штрафа от 100 тыс. руб. до 300 тыс. руб.,
- Ч 2. при причинении вреда здоровью граждан - от 300 до 600 тысяч;
- Ч 3. при повторном нарушении - штраф от 700 тысяч до 1 миллиона рублей с конфискацией предметов административного правонарушения, либо приостановление деятельности на срок до девяноста суток с конфискацией предметов административного правонарушения.

Генеральный директор ООО «ГОСТЕСТ»

