



МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО
"ЧЕРКАСЬКИЙ НАУКОВО-ВИРОБНИЧИЙ ЦЕНТР
СТАНДАРТИЗАЦІЇ, МЕТРОЛОГІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЇ"
(ДП „ЧЕРКАСИСТАНДАРТМЕТРОЛОГІЯ”)

вул. Гоголя, 278, м. Черкаси, 18002, тел. (0472) 37-31-49, факс 45-74-37
e-mail: st@st.ck.ua, ЄДРПОУ 02568360

11.04.2017 № 15-18/201

На № _____ від _____

Керівникам закладів громадського харчування (ресторанів, кафе, барів, їдалень, піцерій, кав'ярень, кондитерських, бістро, закладів швидкого приготування їжі тощо)

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ЛИСТ-ЗАПРОШЕННЯ

З 01.01.2016 набули чинності обов'язкові вимоги Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». У зв'язку з цим обов'язковим є застосування постійно діючих процедур заснованих на принципах НАССР (ХАССП), які гарантують безпечність харчових продуктів.

Для забезпечення високої якості продукції, керуючись вимогами закону, заклади громадського харчування (ресторани, кафе, бари, їдальні, заклади швидкого приготування їжі, піцерії, кав'ярні, кондитерські, бістро тощо) зобов'язані здійснювати постійний контроль виробництва страв в межах запровадженої системи НАССР.

Контроль за реалізацією Закону щодо впровадження постійно діючих процедур заснованих на принципах НАССР покладено на Держпродспоживслужбу України, яка розпочне діяльність за цим напрямком з 01.08.2017.

З метою підвищення рівня інформованості власників та адміністраторів закладів громадського харчування з питання безпечності харчової продукції **15 травня 2017 року ДП «Черкасистандартметрологія» проводить семінар на тему «Розробка та впровадження системи управління безпечністю харчової продукції у закладах громадського харчування. Застосування принципів НАССР».**

Лектор: Чорний С.В. – директор ТОВ «Центр експертних рішень», кандидат ветеринарних наук, аудитор ISO 9001, FSSC 22000 українського відділення компанії DQS-UL.

Очікувані результати: отримані знання допоможуть визначити подальші напрямки впровадження, функціонування та удосконалення системи управління безпечністю харчової продукції на основі принципів HACCP та світового досвіду в системному менеджменті, який в даний час, є самим прогресивним способом управління, що забезпечує випуск безпечної харчової продукції.

Звертаємо Вашу увагу, що впроваджуючи сучасні системи управління на відповідність стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга», підприємство забезпечує:

- виконання вимог законодавства України щодо безпечності та якості харчових продуктів;
- впровадження попереджувального підходу до забезпечення безпеки харчових продуктів під час приготування страв;
- випуск безпечної продукції, завдяки систематичному контролю на всіх етапах виробництва;
- ефективність управління внутрішніми процесами;
- формування у споживачів позитивної думки про послуги, які надає заклад;
- репутацію виробника якісної та безпечної продукції.

Для підтвердження участі в семінарі необхідно надіслати оформлену **Заявку** факсом за номером (0472) 45-74-37 або на e-mail: konkyrs@st.ck.ua з поміткою: «На семінар».

Вартість участі у семінарі **989,62 грн.** за одного учасника.


Учасники отримують методичні та практичні матеріали за програмою семінару, а також свідоцтва учасника.

З організаційних питань звертатися за телефоном (0472) 37-15-44.

Зважаючи, на важливість та надзвичайну актуальність питань, які будуть розглянуті, запрошуємо Вас та фахівців Вашого підприємства прийняти участь у вищезазначеному семінарі.

Додаток: Програма семінару.
Заявка на участь в семінарі.

В.о. директора
ДП «Черкасистандартметрологія»



О.А. Камша

Вик. Юрченко Я.С.
0472 37 15 44