

Запрошуються на семінар з питань якості та безпечності харчової продукції представники закладів громадського харчування

В Україні швидко зростає кількість закладів громадського харчування і їх відвідувачі не лише бажають гарно провести час, але й хочуть бути впевненими щодо безпечності харчових продуктів, які вони вживають.

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

Керуючись вимогами закону, для забезпечення високої якості продукції, ресторани і кафе, зобов'язані здійснювати постійний контроль виробництва страв.

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».**

Лектором запрошено вже відомого черкасця **Сергія Чорного** (м. Київ) директора ТОВ «Центр експертних рішень», кандидата ветеринарних наук, аудитора ISO 9001, FSSC 22000 українського відділення компанії DQS-UL.

Запрошуємо представників закладів громадського харчування Черкаської області до участі у семінарі.

Детальна інформація щодо дати проведення та участі у семінарі за телефоном 0472 37 15 44, e-mail konkyrs@st.ck.ua