



**ДЕПАРТАМЕНТ
АГРОПРОМЫШЛЕННОГО
КОМПЛЕКСА И
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА
ЯРОСЛАВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Руководителям предприятий пищевой
и перерабатывающей
промышленности

ул. Стачек, д. 53, г. Ярославль, 150002
Телефон (4852) 31-47-29
Факс (4852) 74-62-82
e-mail: dapk@region.adm.yar.ru
<http://yarregion.ru/depts/dapk>
ОКПО 00097637, ОГРН 1027600681261
ИНН/КПП 7604002275/760401001

06.02.2015 № 10-12/дд

На № _____ от _____

О проведении семинара

Сообщаем, что решением Комиссии Таможенного Союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011г № 880 принят Технический регламент 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее – Техрегламент).

Целями принятия настоящего Техрегламента являются: защита жизни и здоровья человека; предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей; защита окружающей среды. Техрегламент определил объекты технического регулирования, это – пищевая продукция, а так же процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, вступил в силу с 01.07.2013г.

Главой 3 Техрегламента установлены требования к процессам производства, хранения, перевозки и реализации пищевой продукции, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points – анализ рисков и критических контрольных точек), изложенных в части 3 настоящей статьи.

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее изготовления производителем должны быть разработаны, внедрены и поддерживаться следующие процедуры: выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства; последовательности и поточности технологических операций; проведение контроля за продовольственным сырьем, упаковочными

материалами, за функционированием технологического оборудования; соблюдения работниками правил личной гигиены; установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции; ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным вышеуказанным техническим регламентом, прослеживаемость пищевой продукции.

В целях внедрения и реализации принципов ХАССП департамент АПК и ПР Ярославской области, ГБУ ЯО «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов» совместно с Управлением Роспотребнадзора по Ярославской области, организует проведение семинара для руководящих кадров предприятий пищевой промышленности (молочная, мясная, хлебопекарная и др.).

Семинар состоится 26 февраля 2015г. в 10 часов по адресу:
г. Ярославль, ул. Стачек, д.53 каб. 209.

Дополнительную информацию об условиях проведения семинара можно получить по телефонам: 44-74-84 (Оборина Марина Владимировна); 73-61-49.

Приглашаются руководители, их заместители, начальники цехов и лабораторий, заведующие производством, технологи.

Приложение: учебно-тематический план

Директор департамента

А.Н. Кошлаков

Мурауски Светлана Анатольевна
(4852) 400-991

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

семинара для руководящих кадров предприятий пищевой промышленности по реализации принципов ХАССП

N п/п	Наименование тем	Количество часов
1	Введение. Санитарное законодательство и государственный санитарный надзор. Федеральные законы от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», от 31.12.2014г. № 532-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части противодействия обороту фальсифицированных, контрафактных, недоброкачественных и незарегистрированных лекарственных средств, медицинских изделий и фальсифицированных биологически активных добавок», от 27.12.02г. №184-ФЗ «О техническом регулировании». Правовое регулирование.	1
2.	Технические регламенты таможенного союза: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства, хранения, перевозки, реализации.	1
3.	Требования к устройству и содержанию производственных помещений. Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства пищевой продукции. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства. Требования к обеспечению водой процессов производства пищевой продукции. МУ 2.3.975-00 «Применение УФ бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общепита и торговли продовольственными товарами».	3
4.	Понятие технические документы на пищевые продукты (технологическая инструкция, технологическая карта, стандарт предприятия и др.) Требования к материалам и оборудованию, контактирующим с пищевыми продуктами. Оценка (подтверждение) соответствия. Требования безопасности к продовольственному сырью, используемому при производстве пищевых продуктов. Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства пищевой продукции. Обеспечение соответствия пищевой продукции требованиям безопасности.	3
5.	Требования к процессам хранения, перевозки и реализации пищевой продукции. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов».	2