



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

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

15.05.2015 № *ИХ. 13-913/15*

На № _____ от _____

Мэрии города Ярославля

Главам администраций городских
округов и муниципальных районов

О проведении семинара

Решением Комиссии Таможенного Союза Евразийского экономического сообщества от 09.12.2011г № 880 принят ТР 021/2011 « О безопасности пищевой продукции». Целями принятия являются: защита жизни и здоровья человека; предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей; защита окружающей среды. Технический регламент определил объекты технического регулирования, это - пищевая продукция, а так же процессы производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, основанные на принципах ХАССП.

Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее изготовления с 01.02.2015г. 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 правил проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным вышеуказанным техническим регламентом, а так же прослеживаемость пищевой продукции.

В последние годы на территории области приобрели популярность блюда японской, корейской и др. кухонь особенностью которых являются: использование нетрадиционного для населения РФ продовольственного сырья животного и растительного происхождения (икра летучей рыбы, широкий ассортимент морских водорослей, новых видов специй, пряностей), а так же нетрадиционных технологий переработки (различные виды морских водорослей, морепродукты, соусы и др.). Подобные блюда производятся и реализуются во многих странах мира, однако, за рубежом данные виды продукции изготавливаются только в системе ресторанного бизнеса и реализуются непосредственно по заказу посетителей. В области такого вида продукция реализуется не только через обеденный зал, но также и через сеть летних кафе, магазинов кулинарии и продовольственной торговли. Кроме того, во многих кафе и ресторанах осуществляется приготовление и реализация копченых мясных изделий, кур, уток; соленой и копченой рыбы; соленых и квашеных овощей; кваса и др.

В целях внедрения и реализации принципов ХАССП, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия за оборотом кулинарной продукции в т.ч. производимой по нетрадиционной технологии и отличающейся нетрадиционным составом, предупреждения возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений среди населения Департамент АПК и ПР Ярославской области, ГБУ ЯО ЯГИКСПП совместно с Управлением Роспотребнадзора по Ярославской области, организует проведение семинара 25.06.2015г. для предприятий общественного питания в 10:00 по адресу: ул. Стачек 53, конференц-зал департамента агропромышленного комплекса и потребительского рынка Ярославской области. По всем вопросам обращаться по тел.: (4852) 400-810.

Приглашаются директора и их заместители, заведующие производством, технологи и другие руководящие работники предприятий общественного питания.

Приложение: на 2 л. в 1 экз.

Директор департамента



А.Н. Кошлаков