

Уважаемые руководители предприятий и индивидуальные предприниматели, осуществляющие оптовую, розничную торговлю и оказывающие услуги общественного питания!

Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Новгородской области разъясняет:

В соответствии с требованиями действующего технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утв. решением комиссии таможенного союза от 09.12.2011 № 880, при осуществлении процессов производства (изготовления) продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП- анализа рисков и критических контрольных точек.

Статьей 10 ТР ТС 021/20141 установлена обязанность изготовителя пищевой продукции по разработке, внедрению и поддержанию процедур, основанных на принципах ХАССП. Принципы разработки системы ХАССП определены ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» и ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

Обращаем внимание на то, что сертификация по данным документам не является обязательной.