

Впровадження системи НАССР - запорука безпечності харчових продуктів!

Написав прес-служба

Вівторок, 11 лютого 2020 10:49

Відповідно до вимог чинного законодавства на всіх потужностях, які провадять діяльність з харчовими продуктами, в тому числі в закладах громадського харчування, а це ресторани, бари, кафе, їдальні, закусочні, піцерії, кулінарії тощо, має бути запроваджено систему аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

Невиконання обов'язку щодо впровадження на потужностях постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) призведе до зупинки роботи потужності та накладення штрафу: на юридичних осіб – у розмірі від тридцяти до сімдесяти п'яти мінімальних заробітних плат, на фізичних осіб-підприємців - у розмірі від трьох до п'ятнадцяти мінімальних зарплат. Для того, щоб уникнути неприємностей чи ризиків, пов'язаних з виникненням харчових отруень, поспішайте впровадити систему управління безпечністю харчових продуктів!

За детальнішою інформацією та консультацією звертайтеся:

**[ДП"Львівстандартметрологія"](#) ,
відділ оцінки відповідності та якості,
м.Львів, вул. Князя Романа,38,
тел. (032)261-40-44, e-mail: food@semesta.lviv.ua**