**Пермский институт (ФИЛИАЛ)**

Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения

 высшего профессионального образования

**«Российский экономический университет имени Г.В.Плеханова»**

|  |
| --- |
| 614070, г. Пермь, бульвар Гагарина, д. 57тел. факс (342) 282-01-10**odo@rsute.perm.ru**,[**www.**](http://www.rsute.perm.ru/)**rea.perm.ru**  |

Руководителям

предприятий розничной торговли и

 общественного питания

Уважаемые коллеги!

**В связи со вступлением в силу с 01.05.2014г. Технических Регламентов Таможенного союза ТР ТС "О безопасности мяса и мясной продукции", «О безопасности молока и молочной продукции»** и уже действующих **«ТР на масложировую продукцию», «О безопасности пищевой продукции», «Пищевая продукция и части ее маркировки», «ТР на соковую продукцию из фруктов и овощей»**  изменились требования к качеству и безопасности оказания услуг в общественном питании. На основании изменений были внесены поправки в Законы РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О защите прав потребителей» и «О техническом регулировании», в «Правила продажи отдельных видов товаров и услуг». Введена статья об административной ответственности за нарушение изготовителем, исполнителем, продавцом требований технических регламентов.

***Целевая аудитория:*** руководящие работники предприятий общественного питания, заведующие производством и технологи предприятий общественного питания, шеф-повара.

|  |  |
| --- | --- |
|  **25 МАРТА 2014 г.** | **Об изменении требований качества и безопасности пищевой продукции и услуг общественного питания** |

***Основные темы семинара:***

 1. Общие требования безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья. Применение требований Технических регламентов при обращении на потребительском рынке. Основные требования к товарно-сопроводительным документам на пищевую продукцию и продовольственное сырье, производимых на территории Российской Федерации, на территории Таможенного Союза (ТС) и импортируемую.Введение в действие новых Технических регламентов: «О безопасности пищевой продукции», «О безопасности упаковки», распространение этих регламентов на сферу торговли, оказания услуг общественного питания и реализации продукции общественного питания.

2.Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья"; СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (установление сроков годности реализуемой продукции).

3.Государственный контроль (надзор) за соблюдением предприятиями торговли и общественного питания, требований ТР ТС и санитарного законодательства.

 **Семинар проводит: *Голубева Елена Михайловна,*** *начальник отдела надзора по гигиене питания Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю.*

 **Рекомендуем дополнительный семинар: «**Правовое обеспечение деятельности заведующих производством. Санитарно-гигиенические и эпидемиологические требования к организации предприятий общественного питания». ***Меркушева Елена Михайловна,*** *заместитель начальника юридического отдела Управления Роспотребнадзора по Пермскому краю.*

 ***Продолжительность обучения:*** 4 часа

 ***Стоимость обучения****:* 1 800 руб.

**ЗАЯВКА ОБЯЗАТЕЛЬНА (форма заявки в приложении)**

**За подробной информацией обращаться по адресу:**г. Пермь, Бульвар Гагарина – 59**,** Контактный тел./факс 282-01-10,

**Е-mail:** **odo@rsute.perm.ru****,** **odo.perm@yandex.ru**[**www.**](http://www.rsute.perm.ru/)**rea.perm.ru**