

Сегодня, 14.07.2022 года Департамент профилактики заболеваний и госсанэпиднадзора при поддержке ФАО проводит обучающий семинар по инспекции пищевых предприятий на соответствие требованиям правил общей гигиены-GHP/GMP и аудиту НАССР для сотрудников органов контроля пищевых продуктов.

Обучающий семинар нацелен на подкрепление знаний участников в области оценки соблюдения требований законодательства по GHP/НАССР в рамках официальных мер контроля, необходимых для дальнейшего служебного использования.



«Ранее с 6 по 8 июня проводилась первая фаза обучения, сейчас идёт вторая фаза обучения по инспекции пищевых предприятий на соответствие требованиям правил общей гигиены для должностных лиц органов контроля пищевых продуктов Кыргызстана, с участием представителей Министерства здравоохранения КР, Министерства экономики КР, Министерства сельского хозяйства КР, данный тренинг позволяет повысить эффективность работы по надзору (контролю) за требованиями правил общей гигиены в предприятиях по производству пищевых продуктов — GHP /GMP и

аудиту НАССР «-отметила врач по общей гигиене Аида Алимбекова.

Обучение будет проводиться с 12 по 15 июля до реализации.



Для информации:НАССР (ХАССП) — это система, предназначенная для выявления, анализа, контроля и управления рисками при изготовлении пищевой продукции. ХАССП, как система менеджмента, представляет собой комплекс задокументированных мероприятий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции на всем пути к потребителю: от производства до реализации.