



Держпродспоживслужба
Головне управління Держпродспоживслужби в Київській області
БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ ВІДДІЛ
вул. Товарна, 27, м. Біла Церква, Київської області, 09100,
ЄДРПОУ: 40323081 тел. (04563) 6-10-23, 6-52-05, e-mail: bila-cerkva@dpssko.gov.ua

ТОВ "ДЖІ ВІ СІ ГРУП"

Кловський узвіз, б. 7, офіс 229, м. Київ,
01021

Про реєстрацію потужності

Білоцерківський відділ Головного управління Держпродспоживслужби в Київській області за результатами розгляду Вашої заяви про державну реєстрацію потужності від 24.10.2022 повідомляє:

1. Прийнято рішення (наказ від 31.10.2022 № 1206 – ОД «Про проведення державної реєстрації потужностей» Головного управління Держпродспоживслужби в Київській області) про державну реєстрацію потужності оператора ринку, з внесенням до Реєстру наступної інформації:

- 1) Найменування оператора ринку: ТОВ "ДЖІ ВІ СІ ГРУП";
- 2) Адреса потужності: вул. Івана Кожедуба, 359, м. Біла Церква, Київська обл., 09100;
- 3) Вид діяльності, що планується здійснювати з використанням потужності: **переробка та виробництво харчових продуктів: виробництво інших харчових продуктів; торгівля, транспортування та/або зберігання харчових продуктів: роздрібна торгівля харчовими продуктами; зберігання харчових продуктів.**

2. Зазначеній потужності присвоєно особистий реєстраційний номер:
г-UA-32-02-170.

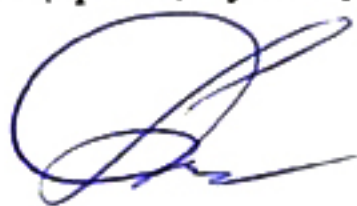
3. В разі змін в інформації про потужність або припинення діяльності, не пізніше 10 робочих днів з дати настання таких змін повідомити Білоцерківський відділ Головного управління Держпродспоживслужби в Київській області.

4. Звертаємо Вашу увагу на те, що, згідно пункту 4.1 ДСП 4.4.5.078-2001 «Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування», виробник зобов'язаний забезпечити постійний - не рідше одного разу на місяць - контроль виробництва за мікробіологічними показниками готової продукції, напівфабрикатів, води, об'єктів довкілля та ін.

Метою мікробіологічного контролю безпеки продукції підприємств громадського харчування, що здійснюється відповідно до цього документу, є профілактика гострих кишкових інфекційних захворювань та харчових отруєнь мікробної природи серед споживачів.

Мікробіологічний контроль безпеки продуктів, що виготовляються закладами громадського харчування, є ретроспективним, оскільки результати мікробіологічних аналізів можуть бути одержані через 72-96 годин, тобто в термін, коли продукція вже реалізована, він дає змогу дати об'єктивну оцінку дотримання санітарно-гігієнічної та технологічного режиму, санітарних правил для кожного конкретного підприємства громадського харчування, а також якості та епідеміологічної безпеки виготовленої продукції. Мікробіологічні нормативи розповсюджуються також на продукцію інтенсивних технологій: з використанням мікрохвильового та інфрачервоного нагрівання, а також на продукцію з ферментованої сировини. Дані дослідження можна провести тільки у акредитованій лабораторії, яка уповноважена на проведення робіт, визначених цими Державними санітарними правилами. Однією із таких лабораторій є міська державна лабораторія Держпродспоживслужби, Білоцерківської міської державної лікарні ветеринарної медицини, яка розташована за адресою: м. Біла Церква, вул. Курсова, 60.

Начальник відділу



Микола ДОВГАЛЬ

Відмітка про направлення
повідомлення _____
