

СЕМИНАР

«Новая версия стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018). Теоретическая и практическая реализация требований на пищевых предприятиях. Оценка рисков и возможностей».

г. Москва

24 сентября

В июле 2018 года была официально опубликована новая версия стандарта ISO 22000:2018, в которой применяется структура высокого уровня ISO (HLS – англ. High Level Structure), общая для всех стандартов серии ISO, что, в свою очередь, способствует удобной интеграции системы менеджмента безопасности пищевых продуктов с другими системами менеджмента. Изменений в рамках внедрения новой версии **ISO 22000:2018** достаточно много, и они касаются различных аспектов работы предприятия.

Учебный центр на базе ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН приглашает руководителей, заместителей руководителей, главных технологов, инженеров по качеству и всех заинтересованных специалистов пищевой отрасли на курсы повышения квалификации по вопросам разработки и внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с новыми требованиями стандарта ISO 22000:2018 «Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain».

В программу семинара включен обзор новых законодательных требований, планируемых изменений в сфере обеспечения безопасности пищевой продукции, новых санкций в РФ за нарушения требований. Однако основной задачей мероприятия является ознакомление специалистов предприятий пищевой отрасли с основными нововведениями стандарта **ISO 22000**, такими как:

- изменение структуры стандарта ISO 22000;
- реализация цикла PDCA для системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- новые редакции терминов и определений;
- уточнение ключевых понятий (критические точки контроля, необходимые для управления рисками, оперативные программы, подход к рискам, возврат и отзыв продуктов, сочетание внешних контрольных мероприятий). различия между ключевыми терминами, такими как критические контрольные точки, производственные программы обязательных предварительных мероприятий (OPRP) и программы обязательных предварительных мероприятий (PRP).

Во время семинара планируется рассмотреть вопросы практической реализации новых особенностей стандарта ISO 22000 на предприятиях пищевой отрасли.

Целевая аудитория семинара: руководители предприятий, руководители и специалисты отделов качества, члены группы безопасности пищевой продукции, а также все специалисты, заинтересованные в вопросах, касающихся систем менеджмента безопасности пищевой продукции.

Программа семинара

Время начала	Наименование доклада
10-00	Приветственное слово.
10-30	Нормативные и законодательные документы в области обеспечения безопасности пищевой продукции. Основопологающие требования ТР ТС № 021/2011, ТР/ТС 022/2013, ТР ТС 005/2011 и изменения к ним. Новые санкции за нарушения требований ТР ТС.
11-50	Кофе-пауза
12-00	Программы, лежащие в основе системы НАССР. Понятие о надлежащих практиках (GMP, GHP).
13-00	Обед
14-00	Обзор устоявшихся требований к пищевому производству. Основные положения международных стандартов ISO 22000, ISO/TS 22002.
15-00	Изменения стандарта ISO 22000:2018. Новые требования системы менеджмента безопасности пищевой продукции для предприятий пищевой промышленности.
16-00	Идентификация и прослеживаемость продукции, как одно из основных требований при внедрении системы качества и безопасности. Изъятие и отзыв продукции. Практическая реализация вопроса.
17-00	Дискуссия по обсуждаемым вопросам. Выдача удостоверений

В программе возможны незначительные изменения!

Спикеры семинара:

Кузлякина Ю.А., к.т.н.

Старший научный сотрудник отдела «Технического регулирования и систем управления качеством» «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №2685 от 08 декабря 2017 года.

Проводимый семинар – важное мероприятие, позволяющее получить новую информацию, встретиться с ведущими специалистами отрасли, обменяться мнениями и обсудить множество вопросов, значимых для Вашего предприятия и отрасли в целом.

Во время участия в семинаре Вы сможете:

- получить дополнительные консультации по всем интересующим Вас вопросам;

www.vniimp.ru

- ознакомиться с нормативной и технической документацией, разработанной ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН;
- посетить профессиональную лабораторию по органолептической оценке, орган по сертификации, испытательный центр.

По окончании семинара выдается Удостоверение установленного образца.

Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (20%)	17 400
Онлайн-обучение(вебинар), включая НДС (20%)	30 600

Для того чтобы сделать программу интересной для Вас, и Вы могли бы получить ответы на максимально количество интересующих Вас вопросов, убедительная просьба, направить в Отдел технического регулирования и систем управления качеством (e-mail: st@fncps.ru, тел/факс(495) 676-35-29) информацию об интересующих Вас вопросах и темах выступлений.

При заключении договора на участие в семинаре в очной форме, с физическими лицами, являющимися студентами и аспирантами очной формы обучения, предоставляется скидка 50%.

В стоимость семинара входят кофе-паузы. Комплексные обеды не входят в стоимость семинара. Для записи в группу обучения просим сообщать по телефону и/или электронной почте фамилии специалистов от предприятия.

По прибытии на обучение необходимо иметь при себе копию платежного поручения.

Учебный центр обеспечивает бронирование мест в гостинице.

Наш адрес: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26.

Проезд: метро до станции «Волгоградский проспект», выход к улице Талалихина.

Телефон для записи: (495) 676-63-51

E-mail: e.pokorskaya@fncps.ru a.puskin@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н..



Кузнецова О.А.