СЕМИНАР

«Современные системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования торговых сетей. Новые версии международного стандарта ISO 22000, схемы сертификации FSSC 22000 и IFS Food. Биобдительность и защита от фальсификаций пищевой продукции».

г. Москва

05 декабря 2019 г.

В июле 2018 года была официально опубликована новая версия стандарта ISO 22000: 2018, в которой применяется структура высокого уровня ISO (HLS – анг. 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, в связи с чем, в ближайшем будущем ожидается выход **5-ой версии FSSC 22000**, а также обновление **IFS**.

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.

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 новыми изменениями в схеме сертификации FSSC 22000, включающими:

- новые области распространения FSSC 22000;
- включение модуля FSSC 22000-Quality;
- изменение классификации несоответствий, использование термина «критические несоответствия»;
- изменение дополнительных требований FSSC 22000, включая:

а) оценка опасностей, уязвимости и угроз на основе принципов HACCP, VACCP и TACCP (анализ опасностей/уязвимых мест/угроз и критические контрольные точки);
б) защита продукции от преднамеренного заражения;

- введение практики незапланированных аудитов без заблаговременного уведомления в рамках действия сертификата;
- стандартизация формы отчета по аудиту и пр.

Во время обучения слушатели получат возможность спроектировать процессы защиты пищевых продуктов и предупреждения мошенничества с пищевыми продуктами для разработки документированных процедур для своих предприятий, смогут научиться отличать типы угроз и фальсификаций, оценивать риски возникновения угроз и оценивать уязвимости для фальсификации в цепи поставки и в практических упражнениях освоить методологии для дальнейшей разработки соответствующих Программ защиты и предупреждения мошенничества с пищевыми продуктами.

А также участники семинара познакомятся с основными нововведениями стандарта ISO 22000, такими как:

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 (495) 676-63-51
E-mail: a.puskin@fncps.ru
d.bogdanov@fncps.ru

- 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 схемы FSSC 22000 и 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. Основополагающие требований ТР ТС № 021/2011, ТР/ТС 022/2013, ТР ТС 005 и изменения к ним. Новые санкции за нарушения требований ТР ТС. *Юрчак Зоя Андреевна*
11-30	Кофе-пауза
11-40	Особенности прохождения аудитов второй стороны от торговых сетей. Управление аллергенами, требования к декларациям и ветеринарно-сопроводительным документам. Разбор ошибок при маркировке продукции. *Юрчак Зоя Андреевна*
12-40	Обед
13-40	Обзор устоявшихся требований к пищевому производству. Основные положения международных стандартов ISO 22000, ISO/TS 22002. Изменения стандарта ISO 22000. Новые требования системы менеджмента безопасности пищевой продукции для предприятий пищевой промышленности. *Кузлякина Юлия Алексеевна*
14-20	Новые требования GFSI в сфере безопасности пищевой продукции. Нововведения FSSC 22000. Оценка угроз и уязвимости пищевой продукции. Биобдительность и защита от фальсификации пищевой продукции *Юрчак Зоя Андреевна*

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 (495) 676-63-51
E-mail: a.puskin@fncps.ru
d.bogdanov@fncps.ru

Время начала	Наименование доклада
15-20	Кофе-пауза
15-30	Основные положения последней версии IFS Food . Практическая реализация новых требований *Кузлякина Юлия Алексеевна*
16-10	Особенности сертификации систем качества на примере Систем добровольной сертификации ХАССП-МЯСО и КСУКП *Кузлякина Юлия Алексеевна*
17-00	Дискуссия по обсуждаемым вопросам. Подведение итогов. Вручение удостоверений о повышении квалификации

В программе возможны незначительные изменения!

Спикеры семинара:

Юрчак З.А., к.т.н. Руководитель отдела «Технического регулирования и систем управления качеством» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.

Кузлякина Ю.А., к.т.н. 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;
- 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.

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 (495) 676-63-51
E-mail: a.puskin@fncps.ru
d.bogdanov@fncps.ru

Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (20%)	**18000**
Онлайн-обучение(вебинар), включая НДС (20%)	**36000**

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,d.bogdanov@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Вр.и.о. директора, д.т.н.. Кузнецова О.А.