

СЕМИНАР

«Нормативное обеспечение предприятий мясной отрасли. Последние изменения в сфере технического регулирования и стандартизации».

25-26 февраля 2019 г.

21-22 октября 2019 г.

В 2015 году в мясной отрасли окончательно завершился переходный период от национального законодательства к законодательству Евразийского экономического союза, по которому с 01.01.2016 обязаны работать предприятия России, Белоруссии, Казахстана, Киргизии и Армении. При этом значительно ужесточилась административная ответственность за нарушения. Так в Кодексе административных правонарушений установлены штрафы за несоблюдение требований технических регламентов от 100 тыс. до 1 миллиона рублей, кроме того в некоторых случаях возможна приостановка производства на срок до 90 суток.

Учитывая высокую административную ответственность, предприятия должны вести свою деятельность в строгом соответствии с регламентами, такими как ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и пр. В настоящее время активно осуществляется обновление перечней стандартов и изменений к техническим регламентам, на нашем семинаре Вы узнаете последние новости о ходе выполнения работ. Также, с апреля 2019 года вступает в силу **решение № 75 Совета ЕАК** «О внесении изменений в технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» в части применения **придуманных названий** и уточнения **критериев легкочитаемости и понятности** информации о продукции. Следует отметить, что в адрес центра поступает значительное количество вопросов, связанных с применением придуманных названий, в связи с чем, был разработан **ГОСТ 34397-2018 «Мясная продукция. Оценка тождества и сходства до степени смешения придуманных названий»** и соответствующая тема, посвященная вопросам проведения оценки и патентования названий, была включена в учебную программу данного семинара. С июля 2018 г. полностью вступил в силу ФЗ «О стандартизации», что повлекло за собой внесение ряда изменений в порядок разработки технических условий и стандартов организаций.

Вы также сможете получить актуальную информацию об изменениях в работе отрасли, в связи с последними изменениями в системе Меркурий и нововведениями в ветеринарном законодательстве, познакомитесь с особенностями декларирования продукции и присвоением кодов ТНВЭД, а также узнаете основные требования к самостоятельной разработке и регистрации ТУ и СТО.

На семинаре будут рассмотрены новейшие методы органолептической оценки пищевой продукции, основные шаги при формировании группы экспертов-дегустаторов, а также будет уделено внимание вопросам фальсификации мясной продукции, а именно проблеме

www.vniimp.ru

незаявленных ингредиентов и актуализации экспресс-методов исследований для предприятий мясной промышленности.

Целевая аудитория семинара: эксперты по стандартизации, специалисты в сфере технического регулирования, руководители предприятий, руководители технологической службы, руководители отделов качества, руководители отделов маркетинга и развития производства, специалисты по сертификации предприятий и органов по сертификации, а также все специалисты, заинтересованные в вопросах технического регулирования.

Программа семинара

Время начала	Наименование доклада
День первый	
10-00	Приветственное слово.
10-30	Законодательное и техническое регулирование в мясной отрасли: ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 005/2011. Новые изменения к ним. Актуализация перечней стандартов к регламентам. Санкции за нарушения требований. <i>Юрчак Зоя Андреевна</i>
12-30	Кофе-пауза
12-40	Основные положения проектов ТР ТС «О безопасности мяса птицы и продукции ее переработки», ТР ТС «О безопасности материалов, контактирующих с пищевой продукцией», ТР ТС «О безопасности кормов и кормовых добавок», «Положения о согласованных подходах при проведении идентификации, регистрации и прослеживаемости животных и продукции животного происхождения». <i>Юрчак Зоя Андреевна</i>
13-40	Обед
14-40	Основные положения проекта изменений ФЗ «О стандартизации РФ». Базовые требования законодательства при разработке собственных ТУ и СТО. Особенности применения государственных стандартов вида ОТУ и ТУ. <i>Юрчак Зоя Андреевна</i>
15-40	Тенденции национальной и межгосударственной стандартизации в области производства мясной продукции. Планы разработки стандартов. Преимущества и сроки разработки стандарта в инициативном порядке. <i>Смагина Екатерина Михайловна</i>
День второй	

Время начала	Наименование доклада
10-00	Последние изменения в ФЗ «О ветеринарии». Особенности оформления ветеринарно-сопроводительных документов в системе «Меркурий». Новые требования. Основные положения проекта Правил ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, мясных и других продуктов убоя (промысла) животных. <i>Кузлякина Юлия Алексеевна</i>
10-40	Кофе-пауза
10-50	Обзор требований ГОСТ 33673-2015 «Изделия колбасные вареные. Общие технические условия», ГОСТ 33708-2015 «Изделия колбасные сырокопченые и сыровяленые. Общие технические условия», ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия», ГОСТ 32921-2014 «Продукция мясной промышленности. Порядок присвоения групп». ГОСТ 34159-2017 «Продукты из мяса. Общие технические условия». ГОСТ 34162-2017 «Изделия колбасные полукопченые. Общие технические условия». ГОСТ 18256-2017 «Продукты из свинины копчено-запеченные. Технические условия». <i>Насонова Виктория Викторовна</i>
11-50	Проблема незаявленных ингредиентов и технологически неустраняемых примесей. Применение ПЦР-диагностики для выявления фальсификации пищевой продукции. Актуализация экспресс-методов исследований для предприятий мясной промышленности. <i>Минаев Михаил Юрьевич</i>
13-00	Обед
14-00	Законодательные основы регистрации в Роспатенте придуманных названий в качестве товарных знаков. Формирование и оценка придуманных названий мясной продукции в соответствии с ГОСТ 34397-2018 "Мясная продукция. Оценка тождества и сходства до степени смешения придуманных названий. <i>Трифонов Михаил Валерьевич</i>
15-00	Новейшие методы органолептической оценки пищевой продукции, формирование собственной группы экспертов-дегустаторов. Гистологические методы исследования или что можно увидеть в колбасе через микроскоп? <i>Кузнецова Татьяна Георгиевна</i>
16-00	Оценка соответствия в новом органе инспекции ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН. Сертификации в СДС ХАССП-МЯСО и КСУКП. <i>Юрчак Зоя Андреевна</i>
16-30	Подведение итогов семинара и вручение удостоверений.

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.



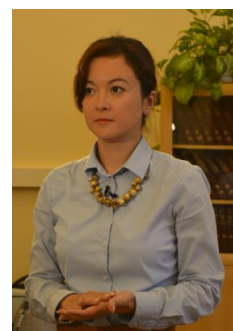
Кузлякина Ю.А., к.т.н.

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



Насонова В.В., к.т.н.

Руководитель отдела научно-прикладных и технологических разработок ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



Минаев М.Ю., к.т.н.

Руководитель направления ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



Кузнецова Т.Г., д.в.н.

Главный научный сотрудник. Руководитель направления ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.в.н.



Трифонов М.В., к.т.н.

Руководитель учебного центра
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им.
В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



Смагина Е.М.

инженер по стандартизации отдела
«Технического регулирования и
систем управления качеством»
ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им.
В.М. Горбатова» РАН

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.

Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (18%)	22200
Онлайн-обучение(вебинар), включая НДС (18%)	42600

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.

www.vniimp.ru



Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН

Телефон для записи: (495) 676-63-51

E-mail: a.puskin@fncps.ru, d.bogdanov@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Вр.и.о. директора, д.т.н..

Кузнецова О.А.

www.vniimp.ru

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 (495) 676-63-51

E-mail: a.puskin@fncps.ru
d.bogdanov@fncps.ru

