

СЕМИНАР

«Взаимосвязь маркировки, декларации о соответствии и документа на производства продукта»

Даты очной части обучения:

21 ноября 2024 г.

05 июня 2025 г.

Время начала регистрации на очную часть обучения по мск:

09-00

Время начала обучения по мск:

10-10

Обеденный перерыв:

С 13-30 до 14-00

В Учебном центре ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН состоится семинар, на котором будут подробно рассмотрены **основные требования к маркировке пищевой продукции и ошибки в этикетках по результатам проведенного в 2023 и 2024 годах конкурса «Гарантия качества».**

В рамках обучения будут разобраны практические примеры ошибок в маркировке продукции, декларация о соответствии, документах на продукт. В процессе обучения вы узнаете требования нормативной документации в области маркировки пищевой продукции, деклараций о соответствии, документов на производство продукции, получите навыки защиты придуманных названий товарными знаками, правильного определения однородности товаров, классификации товаров по МКТУ, определения размеров пошлин и подачи заявок на регистрацию товарных знаков, сможете оперативно подготовить документацию на конкурс «Гарантия качества».

Целевая аудитория:

- эксперты по стандартизации,
- специалисты в сфере оценки соответствия,
- руководители предприятий,
- руководители технологической службы,
- руководители отделов качества,
- руководители отделов маркетинга и развития производства,
- специалисты по сертификации предприятий и органов по сертификации,
- все специалисты, заинтересованные в вопросах маркировки.

Ключевые темы курса:

- правила формирования наименований и названий продукта, корректного указания состава продукции и пищевых добавок в нем, аллергенов, изготовителя, сроков годности и прочей информации, наиболее частые ошибки в маркировке;
- особенности указания клеймов в маркировке, формирование подтверждающих доказательств,
- разбор наиболее частых ошибок в маркировке, декларациях о соответствии и документах на продукт из опыта экспертов конкурса Гарантия качества, принимающих активное участие в разработке и обсуждении технических регламентов, относящихся к пищевой промышленности
- действующие требования регламентов, а также подготовленные изменения к документам, связанные с маркировкой продукции, ознакомитесь с практическими аспектами их выполнения;
- рекомендации по маркировке, декларациям о соответствии и документам на продукт от опытных экспертов Центра, принимающих активное участие в разработке и обсуждении технических регламентов, относящихся к пищевой промышленности

- приказ Роспотребнадзора №771 от 20.11.2020 «Об установлении критериев формирования доказательств, подтверждающих отличительные признаки пищевых продуктов, информация о которых указывается на добровольной основе в маркировке пищевых продуктов»
- требования к комплекту документов, подаваемых на конкурс «Гарантия качества-2024»

Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках курса:

- Сможете оперативно подготовить документацию на конкурс «Гарантия качества».
- Узнаете требования нормативной документации в области маркировки пищевой продукции, деклараций о соответствии, документов на производство продукции.
- Получите навыки защиты придуманных названий товарными знаками, правильного определения однородности товаров, классификации товаров по МКТУ, определения размеров пошлин и подачи заявок на регистрацию товарных знаков.

Автор программы — Руководитель отдела «Управления качеством и оценки соответствия» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н. Юрчак Зоя Андреевна. Участник рабочих групп по разработке технических регламентов в пищевой промышленности и изменений к ним, рабочих групп по разработке и изменению нормативных документов в области оценки соответствия. Общий стаж консультирования по вопросам оценки соответствия более 7 лет.

ОБРАЗОВАНИЕ

- специалитет Московского государственного университета прикладной биотехнологии, "Стандартизация и сертификация», инженер, 2008
- аспирантура ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова», специальности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и «Стандартизация и управление качеством продукции», кандидат технических наук

Программа семинара

| №п/п | Наименование разделов, тем | Количество часов ¹ | | |
|------|--|-------------------------------|-------------|----------|
| | | всего | в том числе | |
| | | | очное | заочное |
| 1. | Общие требования к документам на производство пищевой продукции в РФ и ЕАЭС. Федеральный закон о техническом регулировании, ГОСТ Р 1.4, ГОСТ Р 51740. Основная информация о наименовании продукта, условиях хранения и срокам годности. Наилучшие практики предприятий | 4,0 | 1,5 | 2,5 |
| 2. | Как создать идеальную маркировку пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 022/2011, профильными регламентами, стандартами вида ТУ и ОТУ: основные вопросы к наименованию состава, посторонних предметов: кожура, кости и т.д., аллергенов. Разбор типовых несоответствий. Заявленные свойства, знаки добровольной сертификации, клеймы, ИОПП и доказательства по ним. Как прийти к консенсусу с маркетологами. | 3,0 | 1,5 | 1,5 |
| 3. | ТР ТС 029/2012 - какие добавки можно использовать в конкретной группе продукции. | 3,0 | 1,0 | 2,0 |
| 4. | Товарные знаки, как защитить себя и не нарушить права других | 1,0 | 1,0 | 0 |
| 5. | Декларация о соответствии и доказательственные материалы к ней. На что обратить внимание. Примеры спорных вопросов. | 3,0 | 1,0 | 2,0 |
| 6. | Особенности подготовки документов на конкурс Гарантия качества. | 2,0 | 1,0 | 1,0 |
| | ИТОГО: | 16 | 7 | 9 |

¹ В программе указано количество академических часов. Продолжительность академического часа 45 минут.



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

Представленная программа обучения предусматривает передачу слушателям большого объема информации, за малый промежуток времени. Весь объем знаний, необходимый для повышения квалификации мы передаем в процессе очной части обучения. Заочная часть дает возможность, дополнительно, самостоятельно, изучить рекомендуемые лекторами материалы. Так же, наличие заочной части обучения позволяет сократить продолжительность очного обучения до 1 рабочего дня, вместо 2-х, с выдачей удостоверения о повышении квалификации, с продолжительностью обучения 16 часов. Один час равен академическому часу в 45 минут.

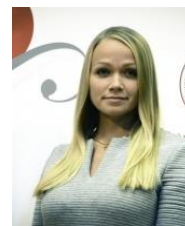
В программе возможны незначительные изменения!



Спикеры семинара:

Юрчак З.А., к.т.н.

Руководитель отдела «Управления качеством и оценки соответствия» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Туниева Е.К., к.т.н.

Руководитель направления функциональных пищевых композиций ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Потапова Р.Б.

Руководитель отдела «Отдел маркетинга» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Трифонов М.В.

Эксперт по интеллектуальной собственности Федерального научного центра пищевых систем им. Горбатова, руководитель программ ДПО Федерального научного центра пищевых систем им. Горбатова, автор ГОСТ 34397–2018 «Мясная продукция. Оценка тождества и сходства до степени смешения придуманных названий».



Наши спикеры:

- являются участниками рабочих групп по разработке технических регламентов в пищевой промышленности и изменений к ним, рабочих групп по разработке и изменению нормативных документов в области оценки соответствия.

- авторы множества публикаций в научных изданиях, в т.ч. международных, авторы учебных пособий, книг и диссертаций.

Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №Л035-00115-77/00097064 от 08 декабря 2017 года.

Документ об образовании:

Удостоверение установленного образца, 16 академических часов с регистрацией в государственной системе ФИС ФРДО.

Специальность:


Техническое регулирование и управление качеством

Стоимость обучений в 2024 году

| | |
|--|------------|
| Стоимость обучения одного специалиста очно или онлайн или по видеозаписи | 24000 руб. |
| Стоимость обучения до пяти специалистов онлайн или в формате видеокурса, до пяти подключений | 60000 руб. |

Стоимость обучений в 2025 году

| | |
|--|------------|
| Стоимость обучения одного специалиста очно или онлайн или по видеозаписи | 27000 руб. |
| Стоимость обучения до пяти специалистов онлайн или в формате видеокурса, до пяти подключений | 67500 руб. |



Внимание!
Для участников конкурса «Гарантия качества-2024»
предоставляется скидка в размере 50%
при подключении онлайн

Телефон для записи: +7 (495) 118-32-78

E-mail: marketing@fncps.ru

Адрес места очного обучения: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, д. 26

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н.

Кузнецова О.А.

Программа очной части семинара

| Время начала | Наименование доклада |
|--------------|--|
| 09-00 | Начало регистрации. |
| 10-00 | Приветственное слово. Проверка звука для слушателей онлайн. |
| 10-10 | Общие требования к документам на производство пищевой продукции в РФ и ЕАЭС. Федеральный закон о техническом регулировании, ГОСТ Р 1.4, ГОСТ Р 51740. Основная информация о наименовании продукта, условиях хранения и сроках годности. Наилучшие практики предприятий. <i>Юрчак Зоя Андреевна, к.т.н</i> |
| 11-10 | Как создать идеальную маркировку пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 022/2011, профильными регламентами, стандартами вида ТУ и ОТУ: основные вопросы к указанию состава, аллергенов. Разбор типовых несоответствий. Заявленные свойства, знаки добровольной сертификации, клеймы, ИОПП и доказательства по ним. Как прийти к консенсусу с маркетологами. <i>Юрчак Зоя Андреевна, к.т.н</i> |
| 11-50 | Кофе-пауза |
| 12-00 | ТР ТС 029/2012 - какие добавки можно использовать в конкретной группе пищевой продукции. <i>Туниева Елена Карленовна, к.т.н.</i> |
| 12-50 | Товарные знаки, как защитить себя и не нарушить права других. <i>Трифонов Михаил Валерьевич, к.т.н</i> |
| 13-30 | Обед |
| 14-00 | Декларация о соответствии и доказательственные материалы к ней. На что обратить внимание. Примеры спорных вопросов. <i>Юрчак Зоя Андреевна, к.т.н</i> |
| 15-10 | Особенности подготовки документов на конкурс Гарантия качества. <i>Потапова Римма Борисовна</i> |
| 15-50 | Подведение итогов семинара. |

В программе возможны незначительные изменения!