

## СЕМИНАР

### «Особенности новой (6 версии) схемы сертификации FSSC 22000 и практические аспекты реализации изменений»

Даты очной части обучения:

21 марта 2024 года

18 октября 2024 года

Время начала регистрации на очную часть обучения по мск:

09-00

Время начала обучения по мск:

10-10

Обеденный перерыв:

С 14 до 15

В апреле 2023 года вышла новая 6 версия FSSC 2200. Проведение аудитов по версии 6 станет начнется с **01 апреля 2024 г.** и все организации должны будут осуществить переход на новую версию до 31 марта 2025 г.

Значительно изменяются категории и подкатегории видов деятельности, для которых применима схема FSSC 22000.

Кроме того, существенно обновлены дополнительные требования, а также процесс сертификации в связи с включением ISO 22003-1:2022.

Для производителей пищевой продукции остались неизменными дополнительные требования, затрагивающие управление услугами и закупленными материалами, а также подтверждение PRP.

**Добавлен ряд новых требований:**

- управление оборудованием;
- потери и порча пищевой продукции;
- требования к обратной связи (коммуникации).

**Остальные доп. требования, касающиеся маркировки продукции, управления аллергенами, мониторинга окружающей среды, защиты продукта, предотвращения фальсификации, транспортировки и пр. были существенно дополнены и актуализированы.**

Помимо разбора изменений в дополнительных требованиях в рамках семинара планируется обсудить такие нововведения в схеме сертификации FSSC 22000 (v. 6), как:

- изменение категорий пищевой цепи в соответствии со стандартом ISO 22003-1:2022;
- изменения и уточнения требований к сертификационному процессу;
- включение QR-кода в сертификаты FSSC 22000 для повышения эффективности прослеживаемости.

Во время семинара/вебинара слушатели смогут получить ответы на накопившиеся вопросы и рассмотреть практические примеры реализации новых требований FSSC 22000, ознакомиться с особенностями процедуры сертификации в настоящее время.

### **Целевая аудитория:**

- руководители предприятий,
- руководители и специалисты отделов качества,
- члены группы безопасности пищевой продукции,
- все специалисты, заинтересованные в вопросах, касающихся систем менеджмента безопасности пищевой продукции.

### **Ключевые темы курса:**

- Дополнительные требования схемы сертификации FSSC 22000.
- Нововведения версии 6 FSSC 22000.
- Практическая реализация новых требований.

### **Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках курса:**

- Ознакомитесь с изменениями категорий пищевой цепи в соответствии со стандартом ISO 22003-1:2022;
- Изучите новые Дополнительные требования FSSC 22000 по безопасности пищевых продуктов и культуре качества, контролю качества, потерям и отходам пищевой продукции, управлению оборудованием;
- Рассмотрите изменения Дополнительных требований, касающихся маркировки продукции, управления аллергенами, мониторинга окружающей среды, защиты продукта, предотвращения фальсификации, транспортировки и пр.;
- Узнаете изменения и уточнения требований к сертификационному процессу.
- Разберете для чего необходимо включение QR-кода в сертификаты FSSC 22000.

**Автор программы** — Руководитель отдела «Управления качеством и оценки соответствия» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н. Юрчак Зоя Андреевна. Эксперт от РФ в ISO/TC 34/SC 17 «Management systems for food safety» («Системы менеджмента пищевой безопасности»), в рамках которого разрабатываются международные стандарты серии ISO 22000.

Член ТК 076 "Системы менеджмента"

Участник разработки стандартов в сфере систем менеджмента, в т.ч.:

- ГОСТ 33182 «Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП на предприятиях мясной промышленности»
- ГОСТ Р 70644-2023/ISO/TS 22002-5:2019 «Программы обязательных предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции. Часть 5. Транспортирование и хранение»;
- ГОСТ Р «Промышленность мясная. Порядок разработки программы управления аллергенами на предприятиях мясной промышленности».

Аудитор от торговых сетей, предприятий общественного питания, национальных систем добровольной сертификации систем менеджмента, международных органов по сертификации систем менеджмента

Опыт работы в сфере успешных разработок систем менеджмента безопасности пищевой продукции более 15 лет. Опыт в сфере сертификации систем менеджмента и аудитов второй стороны более 10 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**

[www.vniimp.ru](http://www.vniimp.ru)

№п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов <sup>1</sup>		
		всего	в том числе	
			очное	заочное
1.	Схема сертификации FSSC 22000 версия 6. Основные положения международных стандартов ISO 22000, ISO/TS 22002. Дополнительные требования схемы сертификации FSSC 22000. Нововведения версии 6 FSSC 22000. Практическая реализация новых требований.	4,0	2,0	2,0
2.	Мониторинг окружающей среды. Культура пищевой безопасности. Фальсификация пищевых продуктов. Биотерроризм. Угрозы и уязвимости для пищевого продукта. Требования FSSC 22000 к этим элементам.	4,0	2,0	2,0
3.	Практические занятия. - Идентификация и анализ угроз и уязвимости сырья и вспомогательных материалов. - Проведение оценки угроз уязвимости сырья и вспомогательных материалов.	4,0	2,0	2,0
4.	Особенности сертификации на соответствие требованиям FSSC 22000 в современных реалиях. Подготовка пакета документов СМБПП.	4,0	2,0	2,0
	<b>ИТОГО:</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>8</b>

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!*

<sup>1</sup> В программе указано количество академических часов. Продолжительность академического часа 45 минут.

## Спикеры семинара:

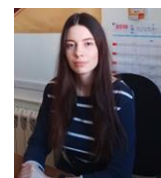
Юрчак З.А., к.т.н.

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



Крюченко Е.В.

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



### Наши спикеры:

- являются экспертами в области систем менеджмента безопасности пищевой продукции, авторы множества публикаций в научных изданиях, в т.ч. международных, авторы учебных пособий.

**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.

### Специальность:

Специалист по качеству, Техническое регулирование и управление качеством

Стоимость обучения одного специалиста очно или онлайн или в формате видеокурса	21 600 руб.
Стоимость обучения до пяти специалистов онлайн или в формате видеокурса, до пяти подключений	54 000 руб.

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

**Е-mail: [marketing@fncps.ru](mailto: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	Схема сертификации FSSC 22000 версия 6. Основные положения международных стандартов ISO 22000, ISO/TS 22002. Дополнительные требования схемы сертификации FSSC 22000. Нововведения версии 6 FSSC 22000. Практическая реализация новых требований. <i>Юрчак З.А., к.т.н.</i>
12-30	Кофе-пауза
12-45	Мониторинг окружающей среды. Культура пищевой безопасности. Фальсификация пищевых продуктов. Биотерроризм. Угрозы и уязвимости для пищевого продукта. Требования FSSC 22000 к этим элементам. <i>Юрчак З.А., к.т.н.</i>
14-00	Обед
15-00	Практические занятия. - Идентификация и анализ угроз и уязвимости сырья и вспомогательных материалов. - Проведение оценки угроз уязвимости сырья и вспомогательных материалов. <i>Крюченко Е.В.</i>
15-40	Кофе-пауза
15-50	Особенности сертификации на соответствие требованиям FSSC 22000 в современных реалиях. Подготовка пакета документов СМБПП. <i>Юрчак З.А., к.т.н.</i>
16-30	Подведение итогов семинара и ответы на вопросы

*В программе возможны незначительные изменения!*