

СЕМИНАР

«Практическая реализация требований ТР ЕАЭС 051/2021. Актуальные изменения в Технических регламентах на мясную продукцию и продукцию из мяса птицы».

28-29 мая 2024 г.

11-12 ноября 2024 г.

На семинаре будут разобраны актуальные вопросы для предприятий мясоперерабатывающей промышленности, связанные с изменениями в техническом регулировании.

Решением Совета ЕЭК от 29.10.2021 № 110, опубликованным 16.11.2021 г. на официальном сайте ЕЭК, утвержден ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки». Документ регламентирует обязательные требования к пищевой продукции из мяса птицы. Он также устанавливает единую терминологию, правила идентификации, требования безопасности, требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации и к маркировке. Технический регламент вступил в силу с 1 января 2023 года, однако его требования вызывают у специалистов вопросы. С целью своевременной подготовки предприятий в рамках семинара **будут разобраны нововведения**, касающиеся терминологии, технологического процесса, вопросов подтверждения соответствия, маркировки и пр. и **планируемые изменения**.

Также в ходе обучения будут освещены последние изменения в:

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», в части требований к содержанию остаточных количеств ветеринарных лекарственных средств (фармакологически активных веществ и их метаболитов), утвержденные Решением Совета ЕЭК от 23.06.2023 № 70.
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Изменения, утвержденные Решением Совета ЕЭК от 29.08.2023 г., затрагивают пять разделов данного технического регламента и 29 приложений к нему, включая перечни разрешенных для пищевой продукции пищевых добавок и разрешенных для ароматизаторов вкусоароматических веществ.
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», в части установления специальных правил указания пищевой ценности в маркировке продуктов убоя и мясной продукции (принятое на заседании Совета ЕЭК)

Помимо этого с 01.01.2023 года вступил в силу национальный стандарт ГОСТ Р 70354-2022 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности». На семинаре разработчики стандарта рассмотрят основные

www.vniimp.ru

положения и практику применения данного стандарта и ответят на все интересующие Вас вопросы.

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	
09-00	Начало регистрации.
10-00	Приветственное слово. Тестирование звука слушателей подключенных онлайн.
10-10	Техническое регулирование пищевой продукции: устоявшиеся требования, принятые и планируемые изменения в ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». <i>Кузлякина Юлия Алексеевна</i>
11-40	Кофе-пауза
12-00	Практическая реализация требований Изменения №2 ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» в мясной и птицеперерабатывающих промышленности. <i>Туниева Елена Карленовна</i>
13-00	Обед
14-00	Основные требования ТР ТС 051/2021 "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки". Особенности подтверждения соответствия и маркировки объектов регулирования. <i>Юрчак Зоя Андреевна</i>
15-30	Подведение итогов 1 дня семинара
День второй	
10-00	Требования к специализированной продукции, в том числе для детского питания в соответствии с ТР ТС 021/2011, ТР ТС 027/2012, ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 051/2021. <i>Дыдыкин Андрей Сергеевич</i>
11-00	Кофе-пауза
11-15	Актуальные требования государственных стандартов вида ОТУ и ТУ на мясные и мясосодержащие полуфабрикаты <i>Милеенкова Елена Вячеславовна</i>

www.vniimp.ru

Время начала	Наименование доклада
12-15	Контроль остатков ветеринарно-лекарственных средств в рамках изменений ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» <i>Вострикова Наталья Леонидовна</i>
13-00	Обед
14-00	Порядок подтверждения сроков годности мясной продукции. Обзор законодательных требований <i>Юшина Юлия Константиновна</i>
15-00	Тенденции национальной и межгосударственной стандартизации мясной отрасли. Преимущества и сроки разработки стандартов в инициативном порядке. <i>Кузлякина Юлия Алексеевна</i>
15-45	Подведение итогов семинара

В программе возможны незначительные изменения!

Обучение проводят ведущие специалисты ФНЦ пищевых систем, эксперты по стандартизации, осуществляющие разработку стандартов мясной отрасли, а также эксперты судебной нормативной экспертизы в области защиты прав потребителей и производителей при оказании услуг, производстве, обороте и эксплуатации продукции

Спикеры семинара:

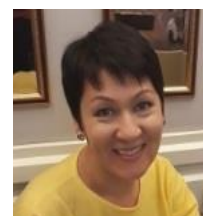
Кузлякина Ю.А., к.т.н.

Руководитель отдела «Технического регулирования» «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Милеенкова Е.В.

Старший научный сотрудник отдела научно-прикладных и технологических разработок ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



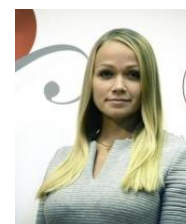
Туниева Е.К., к.т.н.

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



Юрчак З.А., к.т.н.

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



www.vniimp.ru

Встрикова Н.Л., д.т.н.

Руководитель НИИЦ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Дыдыкин А.С., д.т.н.

Руководитель отдела функционального и специализированного питания ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Юшина Ю.К., д.т.н.

Руководитель лаборатории гигиены производства и микробиологии ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



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

По окончании обучения будут выданы удостоверения о повышении квалификации на 16 часов. Также будут предоставлены копии всех презентаций и, при наличии, копии иных материалов и ссылка на просмотр видеозаписи¹.

Место обучения: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, д.26.

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.

Стоимость обучения одного специалиста, (одно подключение)	24000 руб.
Стоимость обучения до пяти специалистов, (до пяти Подключений)	60000 руб.

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@fneps.ru, тел: +7(495)676-61-21) информацию об интересующих Вас вопросах и темах выступлений.

¹ Ссылка на просмотр видеозаписи предоставляется при наличии технической возможности. Срок действия ссылки 5 рабочих дней с момента опубликования.



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

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

E-mail: marketing@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н.

Кузнецова О.А.

www.vniimp.ru

109316, г. Москва, ул. Талалихина, д.26
+7 (495) 118-32-78

E-mail: marketing@fncps.ru

