



**КУРС  
НОВЫЙ СТАНДАРТ  
ISO 22002-100:2025**

Программы предварительных  
требований по безопасности  
пищевой продукции. Требования к цепочкам  
поставок пищевой продукции,  
кормов и упаковки

ФГБУ "ВГНКИ" Москва, Звенигородское шоссе д.5

8 (499) 941-01-51, вн. 600, 151, 428

8-916-217-00-63

[umo@vgnki.ru](mailto:umo@vgnki.ru)

[vgnki.ru](http://vgnki.ru)

# ПРОГРАММА

Знакомство и введение

## 1. КОНСТРУКЦИЯ И ПЛАНИРОВКА ЗДАНИЙ

- Границы площадки
- Окружающая среда

## 2. ПЛАНИРОВАНИЕ ПОМЕЩЕНИЙ И РАБОЧИХ ЗОН

- Поточность и зонирование
- Размещение оборудования
- Требования к хранению сырья, продукции, упаковки, химических веществ

## 3. ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ

- Требования к инженерным системам: вода, лед, пар, сжатый воздух, газы, освещение
- Требования к вентиляции

## 4. ПРИГОДНОСТЬ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

- Требования к оборудованию
- Техническое обслуживание

## 5. УПРАВЛЕНИЕ ЗАКУПАЕМЫМИ МАТЕРИАЛАМИ

- Входной контроль
- Выбор поставщиков и управление поставщиками (в т.ч. в условиях чрезвычайной ситуации)

## 6. ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ПЕРЕКРЕСТНОЙ КОНТАМИНАЦИИ

- Меры предотвращения микробиологического, физического, химического загрязнения
- Управление аллергенами

## 7. САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА

- Программы очистки и дезинфекции
- Моющие и дезинфицирующие средства
- Уборочный инвентарь

ФГБУ "ВГНКИ" Москва, Звенигородское шоссе д.5

8 (499) 941-01-51, вн. 600, 151, 428

8-916-217-00-63

[imo@vgnki.ru](mailto:imo@vgnki.ru)

vgnki.ru

## **8. ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА И ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА**

- Санитарно-гигиенические помещения
- Зоны для приема пищи
- Спецодежда и защитная одежда
- Состояние здоровья
- Чистоплотность и поведение персонала
- Посетители и подрядчики

## **9. БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ (ПЕСТ-КОНТРОЛЬ)**

- Программы борьбы с вредителями на основе САНПИН и хороших практик
- Защита от проникновения вредителей
- Места скопления вредителей и зараженность вредителями
- Мониторинг и обнаружение вредителей
- Контроль и уничтожение вредителей

## **10. УПРАВЛЕНИЕ ОТХОДАМИ**

- Переработка и повторное использование материалов
- Требования к контейнерам для отходов

## **11. ХРАНЕНИЕ, СКЛАДИРОВАНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА**

- Хранение и складирование. Принципы ротации
- Отгрузка
- Транспортировка

## **12. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКЦИИ. МАРКИРОВКА**

## **13. ЗАЩИТА ПРОДУКЦИИ И ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ МОШЕННИЧЕСТВА**

- ТАССР/VACCP анализ



# КОМУ ВАЖНО ПРОЙТИ ПЕРЕПОДГОТОВКУ

- Производителям пищевой продукции
- Производителям кормов для животных
- Производителям упаковочных материалов

Курс будет актуален для специалистов по качеству и пищевой безопасности, членам группы НАССР, сотрудникам, ответственным за актуализацию СМБПП и внутреннее обучение персонала по новым требованиям, внутренним аудиторам, аудиторам поставщиков сырья и упаковки, сотрудникам организаций, работающим по стандартам ISO 22000:2018, FSSC 22000 VER 6.0

С переходом на новый стандарт ISO 22002-100:2025 сертифицированные предприятия обязаны актуализировать документацию и пройти внутреннее и внешнее обучение

## ОПЫТОМ И НАВЫКАМИ ПОДЕЛИТСЯ



Соболева Маргарита Анатольевна  
ведущий аудитор международного органа  
по сертификации,  
аудитор поставщиков торговых сетей,  
аудитор поставщиков упаковочных материалов  
эксперт и тренер по системам пищевой безопасности,  
член-корреспондент Международной  
Академии Холода

ФГБУ "ВГНКИ" Москва, Звенигородское шоссе д.5

8 (499) 941-01-51, вн. 600, 151, 428

8-916-217-00-63

[imo@vgnki.ru](mailto:imo@vgnki.ru)

[vgnki.ru](http://vgnki.ru)



**СТОИМОСТЬ** участия для одного специалиста  
**30 800,00** рублей,  
включая сертификат, раздаточные материалы,  
стандарт ISO 22002-100:2025 на русском языке



**ФОРМАТ** он-лайн в режиме реального времени



### **ВЕДУЩИЕ**

Маргарита Соболева, аудитор  
приглашенные эксперты



Для участия необходимо направить заявку на  
**umo@vgnki.ru**



ФГБУ "ВГНКИ" Москва, Звенигородское шоссе д.5

8 (499) 941-01-51, вн. 600, 151, 428

8-916-217-00-63

[umo@vgnki.ru](mailto:umo@vgnki.ru)

[vgnki.ru](http://vgnki.ru)