



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

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

umo@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

umo@vgnki.ru

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

vgnki.ru