



Oie
WORLD ORGANISATION FOR ANIMAL HEALTH
Protecting animals, preserving our future

КУРС

СХЕМА СЕРТИФИКАЦИИ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ FSSC 22000, версия 6.0

ФГБУ "ВГНКИ" Москва, Звенигородское шоссе д.5

8-495-982-51-63 8-916-217-00-63 umo@vgnki.ru vgnki.ru

1 апреля 2023 года Фонд FSSC опубликовал шестую версию FSSC 22000 – схемы сертификации системы пищевой безопасности, признанной GFSI

12-месячный период (с момента публикации версии 6) был дан предприятиям для подготовки, а органам по сертификации – для внедрения схемы и получения аккредитации.

Аудиты по новой версии начались с 1 апреля 2024 г.

Все организации, сертифицированные по версии 5.1, должны были пройти аудит по версии 6 до 31 марта 2025 года.

FSSC 22000 сертифицирует системы безопасности пищевых продуктов, кормов, витаминов и биокультур, упаковки, логистических услуг, торговли, кейтеринг.

FSSC 22000 состоит из трех частей:

ISO 22000:2018

Программы предварительных условий (PRP) основаны на технических стандартах ISO/TS 22002-х.

Дополнительные требования FSSC

ЭТОТ КУРС ПРО ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ FSSC:

- Для компаний, которые готовятся к аудиту по FSSC 22000, вер. 6.0
- Для сотрудников предприятий, кому необходимо разобраться в требованиях новой версии
- Для заинтересованных лиц, у кого есть желание познакомиться с хорошими практиками, которые предлагает FSSC 22000

ИЗМЕНЕНИЯ	2.5.1. МЕНЕДЖМЕНТ УСЛУГ И ЗАКУПАЕМЫХ МАТЕРИАЛОВ
ИЗМЕНЕНИЯ	2.5.2. МАРКИРОВКА ПРОДУКЦИИ И ПЕЧАТНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ИЗМЕНЕНИЯ	2.5.3. ЗАЩИТА ПРОДУКЦИИ
ИЗМЕНЕНИЯ	2.5.4. МОШЕННИЧЕСТВО С ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ
	2.5.5. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛОГОТИПА
ИЗМЕНЕНИЯ	2.5.6. МЕНЕДЖМЕНТ АЛЛЕРГЕНОВ
ИЗМЕНЕНИЯ	2.5.7. МОНИТОРИНГ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ
НОВОЕ	2.5.8. КУЛЬТУРА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА
НОВОЕ	2.5.9. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА
ИЗМЕНЕНИЯ	2.5.10. ТРАНСПОРТ, ХРАНЕНИЕ И СКЛАДИРОВАНИЕ
ИЗМЕНЕНИЯ	2.5.11. УПРАВЛЕНИЕ ОПАСНОСТЯМИ И МЕРЫ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ПЕРЕКРЕСТНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ
	2.5.12. ВЕРИФИКАЦИЯ ППМ
ИЗМЕНЕНИЯ	2.5.13. ДИЗАЙН И РАЗРАБОТКА ПРОДУКТА
	2.5.14. СОСТОЯНИЕ ЗДОРОВЬЯ ПЕРСОНАЛА
НОВОЕ	2.5.15. МЕНЕДЖМЕНТ ОБОРУДОВАНИЯ
НОВОЕ	2.5.16. ПИЩЕВЫЕ ПОТЕРИ И ОТХОДЫ
НОВОЕ	2.5.17. ТРЕБОВАНИЯ К КОММУНИКАЦИИ
	2.5.18. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ С СЕРТИФИКАЦИЕЙ ПО СХЕМЕ



ПРОГРАММА ТРЕНИНГА

- Структура схемы сертификации FSSC
- Обзор основных изменений в версии 6.0.
- **Новое в новой версии:**
 - ❖ **Культура пищевой безопасности и качества**
 - ❖ **Контроль качества**
 - ❖ **Менеджмент оборудования**
 - ❖ **Пищевые потери и отходы**
 - ❖ **Требования к коммуникации**
- **Другие изменения**
 - ❖ Менеджмент услуг и закупаемых материалов
 - ❖ Защита продукции/ Food defense
 - ❖ Мошенничество с пищевой продукцией/ Food fraud mitigation
 - ❖ Менеджмент аллергенов
 - ❖ Мониторинг окружающей среды
 - ❖ Управление опасностями и меры предотвращения перекрестного загрязнения
 - ❖ Верификация ППМ
 - ❖ Транспорт, хранение и складирование
 - ❖ Маркировка продукции и печатные материалы
 - ❖ Дизайн разработка продукта
 - ❖ Использование логотипа
 - ❖ Состояние здоровья персонала
- Требования к организациям с сертификацией по схеме мульти-сайт





СТОИМОСТЬ участия для одного специалиста
28 000 рублей,
включая удостоверение и
раздаточные материалы



ФОРМАТ он-лайн в режиме реального времени



АВТОР КУРСА

Маргарита Соболева, ведущий аудитор FSSC



Для участия необходимо направить заявку на
umo@vgnki.ru



ФГБУ "ВГНКИ" Москва, Звенигородское шоссе д.5

8-495-982-51-63 8-916-217-00-63 umo@vgnki.ru vgnki.ru