



**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

+7 (499) 941-01-51, вн. 600, 151, 428

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



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



ФГБУ "ВГНКИ" Москва, Звенигородское шоссе д.5

+7 (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)