

СЕМІНАР

на тему: «Зміни у законодавстві України для операторів ринку харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000:2019, ДСТУ ISO/TS 22002 частини 1-6).

Пандемія як фактор аналізу ризиків у роботі вітчизняних підприємств (ДСТУ ISO 9001:2015, ISO 31000:2018)»

Дата проведення: 14 вересня 2021 р.

ПРОГРАМА

10.00 - 10.30	Реєстрація учасників семінару
10.30 - 10.45	Вступне слово: Директор ДП «Черкасистандартметрологія» Чорнопищук Михайло Петрович
Лектор – Чорний Сергій Вікторович , директор ТОВ «Центр експертних рішень», кандидат ветеринарних наук, аудитор ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000 ТОВ «ДКС Сертифік Україна»	
10.45 - 11.30	Трасформація законодавства України у сфері безпечності харчових продуктів. ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) СИСТЕМИ КЕРУВАННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ. ВИМОГИ ДО БУДЬ-ЯКОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ В ХАРЧОВОМУ ЛАНЦІЮЗІ (чинний від 01.09.2021).
11.30 – 12.30	Стандарти, які набули чинності з 01.08.2021 : <ul style="list-style-type: none">• ДСТУ ISO/TS 22002-1:2019 (ISO/TS 22002-1:2009, IDT) Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 1. Виробництво харчових продуктів,• ДСТУ ISO/TS 22002-2:2019 (ISO/TS 22002-2:2013, IDT) Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування,• ДСТУ ISO/TS 22002-3:2019 (ISO/TS 22002-3:2011, IDT) Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 3. Сільське господарство,• ДСТУ ISO/TS 22002-4:2019 (ISO/TS 22002-4:2013, IDT) Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 4. Виробництво пакування для харчових продуктів,• ДСТУ ISO/TS 22002-5:2020 (ISO/TS 22002-5:2019, IDT) Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 5. Транспортування та зберігання,• ДСТУ ISO/TS 22002-6:2019 (ISO/TS 22002-6:2016, IDT) Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 6. Виробництво кормів і харчових продуктів для тварин.
12.30 – 13.15	Перерва
13.15 - 15.20	Аналіз та контроль ризиків відповідно до вимог ДСТУ ISO 9001:2015 . Ризик менеджмент заснований на принципах, структурі і процесах, описаних у стандарті ISO 31000:2018 .
15.30-16.00	Вимоги до предметів та матеріалів, які контактують з харчовими продуктами.
16.00-17.00	Нові вимоги до максимально допустимих рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах згідно Наказу МОЗ № 1238 «Про внесення змін до Державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах» (гліцидилові ефіри, бензо(а)пірен, ерукова кислота, діоксини, мелаіміни).
17.00 - 17.15	Обмін думками. Відповіді на запитання

Примітка: В Програмі можливі незначні зміни, про які учасники семінару будуть повідомлені додатково