



**РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ**  
**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«ВСЕРОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ**  
**ЦЕНТР КАЧЕСТВА И СТАНДАРТИЗАЦИИ**  
**ЛЕКАРСТВЕННЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ**  
**ЖИВОТНЫХ И КОРМОВ»**  
**(ФГБУ «ВГНКИ»)**

123022, г. Москва, Звенигородское шоссе, 5  
тел.: (495) 982-50-84, факс (499) 253-14-91  
ИНН 7703056867, КПП 770301001  
E.mail: [vgnki@fsvps.gov.ru](mailto:vgnki@fsvps.gov.ru)  
<http://vgnki.ru>

16 ИЮН 2022 № 1452/1.6  
на № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Руководителям  
отраслевых союзов и ассоциаций АПК

Уважаемые коллеги!

ФГБУ «ВГНКИ» представляет Вашему вниманию перечень образовательных программ, запланированных к проведению в ближайшее время.

Образовательная деятельность осуществляется на основании лицензии (серия 90Л01 № 0000324) от 09 августа 2012 г. № 0297, выданной Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки Российской Федерации.

Даты проведения	Тема	Форма обучения	Итоговый документ	Стоимость, руб.
<b>Очная форма с применением дистанционных образовательных технологий (вебинар)</b>				
<b>Июнь</b>				
24.06.	Техническое обслуживание оборудования и инженерных систем в системе пищевой безопасности (8 ак.ч.)	семинар	сертификат участника	10 366,31
<b>Июль</b>				
04-05.07.	Система менеджмента пищевой безопасности на основе ISO 22000:2018. Разработка и внедрение методологии НАССР (15 ак.ч.)	семинар	сертификат участника	21 116,72
13-15.07.	Ведущий аудитор системы пищевой безопасности (24 ак.ч.)	повышение квалификации	удостоверение о повышении квалификации, сертификат участника	26 610,00

22.07.	Система менеджмента пищевой безопасности на основе ISO 22000:2018 (8 ак.ч.)	семинар	сертификат участника	10 366,31
28.07.	Специфика управления аллергенами на пищевом предприятии. Анализ рисков и методы контроля (8 ак.ч.)	семинар	сертификат участника	10 366,31

Для участия в мероприятиях необходимо направить заявку на электронную почту [umo@vgnki.ru](mailto:umo@vgnki.ru), в соответствии с которой будет подготовлен проект договора на оказание образовательных услуг.

Приложение: 1. Образец заявки на участие в обучении на 1 л. в 1 экз.  
2. План мероприятий на 11 л. в 1 экз.

Заместитель директора

В.А. Грицюк





**Программа онлайн-семинара  
«Техническое обслуживание оборудования и инженерных систем в системе  
пищевой безопасности»**

На пищевом предприятии техническое обслуживание оборудования является одним из важнейших элементов для обеспечения безопасности пищевой продукции. Наличие правильной организации и планирования технического обслуживания гарантирует высокую производительность оборудования и безопасность пищевой продукции.

Онлайн-семинар будет актуален для таких специалистов как:

- инженеры, главные инженеры,
- руководители технической службы,
- технические директора,
- механики, слесари, электромеханики,
- инженеры холодильно-компрессорной службы,
- метрологи,
- служба КИП,
- специалисты по качеству, а также все, кому необходимо найти общий язык с технической службой.

Преподаватель курса – ведущий эксперт и аудитор систем пищевой безопасности.

Время проведения мск	Тема	Кол-во часов
09.30-11.00 11.15-12.45 13.30-15.00 15.15-16.45	<p>Структура системы пищевой безопасности</p> <p>Роль технической службы в системе пищевой безопасности</p> <p>Какие из программ предварительных мероприятий (ППМ) применимы к технической службе</p> <p>Требования законодательства к обслуживанию оборудования</p> <p>Требования чек-листов торговых сетей к ТО оборудования</p> <p>Требование ISO/TS 220002 к обслуживанию инженерных коммуникаций</p> <p>Система документов и записей по ТО оборудования</p> <p>Документированная процедура по обслуживанию оборудования</p> <p>Технический специалист в составе рабочей группы НАССР</p> <p>НАССР анализ по рискам, связанным с обслуживанием оборудования</p> <p>Внутренний аудит процессов обслуживания оборудования</p> <p>Учет запасных частей</p> <p>Требования при работе в разных зонах (грязная/чистая).</p> <p>Сервисное обслуживание. Требования к документам и записям, которые ведет подрядчик. Требования к поставщикам услуг</p> <p>Применение электронных систем в управлении ТО</p> <p>Классы допуска смазочных материалов. Карты смазки.</p> <p>Требования относительно ГМО/аллергенов в смазочных материалах</p> <p>Требования к сжатому воздуху</p> <p>Управление контрольно-измерительными приборами. ФГИС Аршин</p> <p>Часто задаваемые вопросы аудиторов к технической службе на аудитах</p> <p>Проблемы и частые замечания, выявляемые на аудитах</p> <p>Ответы на вопросы</p>	8



Лицензия на право осуществления образовательной деятельности от 09 августа 2012 г. № 0297 выдана Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки Российской Федерации

По итогам освоения программы слушатели получают сертификат участника установленного образца.

Стоимость участия для одного специалиста составляет 10 366,31 рублей.

Для участия в обучающем мероприятии необходимо направить заявку на электронную почту [umo@vgnki.ru](mailto:umo@vgnki.ru).



Программа онлайн-семинара  
**«Система менеджмента пищевой безопасности на основе ISO 22000:2018.  
 Разработка и внедрение методологии HACCP»**

Семинар позволит сотрудникам, занимающимся разработкой, внедрением и управлением системами менеджмента, получить соответствующие базовые знания для самостоятельной разработки HACCP, провести работу над ошибками, выявляемыми на аудитах, и подготовиться к внешним проверкам, а также дает обзор требований системы пищевой безопасности на соответствие принципам HACCP и построен на основе стандарта ISO 22000, производственных практик GMP, Codex Alimentarius.

Онлайн-семинар будет актуален для таких специалистов как:

- менеджеры по пищевой безопасности;
- команда HACCP;
- технологи;
- ветеринарные врачи;
- инженеры;
- сотрудники лабораторий пищевых предприятий, а также все, кто заинтересован в создании и развитии системы пищевой безопасности.

Преподаватель курса – ведущий эксперт и аудитор систем пищевой безопасности.

№ п.п.	Время проведения	Тема	Кол-во часов
<b>1 день</b>			
1.	09.30-11.00 11.15-13.30	Введение в систему пищевой безопасности. Структура СМБПП. Требования законодательства и торговли. Требования к документированной информации. Программы предварительных условий (начало): Окружающая среда. Предотвращение перекрестного загрязнения. Поточность на территории, производстве и раздевалках. Схемы потоков персонала/сырья/полуфабрикатов/продукции/отходов. Управление аллергенами. Инфраструктура. Программы предварительных условий (продолжение): Окружающая среда. Предотвращение перекрестного загрязнения. Поточность на территории, производстве и раздевалках. Схемы потоков персонала/сырья/полуфабрикатов/продукции/отходов.	5
<b>2 день</b>			
2.	09.30-11.00 11.15-13.30	Управление аллергенами. Инфраструктура. Санитария и гигиена. Борьба с вредителями. Управление отходами/биоотходами. Программы предварительных условий (окончание): Закупки, выбор и оценка поставщиков. Входной контроль. Хранение и складирование. Ротация. Принципы FEFO/FIFO Техническое обслуживание оборудования и инженерных систем. Сервисное обслуживание.	5

		Бич пищевого предприятия – человеческий фактор. Работа с персоналом. Обучение необучаемых. Прослеживаемость. Отзыв продукции и работа с претензиями.	
<b>3 день</b>			
3.	09.30-11.00 11.15-13.30	<p>Методология НАССР. Историческая справка.</p> <p>Предварительные шаги:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- формирование рабочей группы, какие компетентности нужны. Требования к компетентности команды НАССР</li> <li>- описание сырья/продукта/упаковки, требования к спецификациям, включая спецификации, разработанные поставщиками</li> <li>- технологическая схема (диаграмма/блок-схема) производственных процессов. Как правильно оформить. Верификация блок-схем. Наиболее частые замечания. Выполнение практических кейсов</li> </ul> <p>Принципы НАССР:</p> <p>Принцип 1. Идентификация опасных факторов и анализ рисков (микробиологических, физических, химических, аллергенов) Работа над ошибками</p> <p>Принцип 2. Дерево решений и ККТ. Ложные ККТ</p> <p>Принцип 3. Критические пределы ККТ Выполнение практических кейсов.</p> <p>Принцип 4. Система мониторинга ККТ</p> <p>Принцип 5. Управление несоответствиями. Коррекция и корректирующие действия в ККТ. Обучение операторов ККТ Выполнение практических кейсов.</p> <p>Принцип 6. Процедуры верификации НАССР. Как определить и подтвердить эффективность системы.</p> <p>Принцип 7. Управление документами и записями СМБП. Выполнение практических кейсов. Ответы на вопросы. Обсуждение результатов работы. Открытая дискуссия.</p>	5



Лицензия на право осуществления образовательной деятельности от 09 августа 2012 г. № 0297 выдана Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки Российской Федерации



По итогам освоения программы слушатели получают сертификат участника установленного образца.

Стоимость участия для одного специалиста составляет 21 116,72 рублей.

Для участия в обучающем мероприятии необходимо направить заявку на электронную почту [umo@vgnki.ru](mailto:umo@vgnki.ru).

**План программы повышения квалификации  
«Ведущий аудитор системы пищевой безопасности»**

Обучающее мероприятие проводится по очной форме с применением дистанционных образовательных технологий (вебинар).

Преподаватель – ведущий эксперт и аудитор систем пищевой безопасности.

Время проведения мск	Тема	Кол-во часов
<b>1 день</b>		
09.30-11.00 11.15-12.45 13.30-15.00 15.15-16.45	Знакомство с понятием аудита. Стандарт ISO 19011 «Руководящие указания по аудиту систем менеджмента». Типы аудита. Процедура аудита системы менеджмента пищевой безопасности. Практические работы по составлению Плана и программы аудита, форм отчетностей, чек-листов. Работа с критериями аудита Группа аудиторов. Роль ведущего аудитора, обязанности, квалификация. Требования к внутренним аудиторам. Кодекс этики внутренних аудиторов. Практические работы. Дискуссия, ответы на вопросы, обмен мнениями	8
<b>2 день</b>		
09.30-11.00 11.15-12.45 13.30-15.00 15.15-16.45	Аудит программ предварительных мероприятий. Как проверить выполнение ППМ Практические работы. Аудит программ предварительных мероприятий. Как проверить выполнение ППМ (продолжение) Дискуссия, ответы на вопросы, обмен мнениями Аудит НАССР, ККТ. Основные ошибки в анализе опасностей Как проверить соблюдение технологии и системы НАССР. Работа с блок-схемами Система оценки мониторинга КТ и ККТ Дискуссия, ответы на вопросы, обмен мнениями	8
<b>3 день</b>		
09.30-11.00 11.15-12.45 13.30-15.00	Аудит системы в целом, высшего руководства, системы прослеживаемости и работы с несоответствиями Практикум: Проведение интервью и работа с вопросами Подготовка и презентация отчетов о несоответствиях Деловые игры Золотое правило выработки корректирующих действий, дальнейшая оценка их результативности Работа с планом корректирующих действий Дискуссия, ответы на вопросы, обмен мнениями	6
15.15-16.45	Итоговая аттестация	2





Лицензия на право осуществления  
образовательной деятельности от 09 августа 2012  
г. № 0297 выдана Федеральной службой по  
надзору в сфере образования и науки Российской  
Федерации

После прохождения итоговой аттестации слушатели получают удостоверения о повышении квалификации и сертификаты участника установленного образца на английском языке.

Стоимость участия для одного специалиста составляет 26 610,00 рублей.

Для участия в мероприятии необходимо направить заявку на электронную почту [umo@vgnki.ru](mailto:umo@vgnki.ru).

**Программа онлайн-семинара  
«Система менеджмента пищевой безопасности на основе ISO 22000:2018»**

Создание системы менеджмента безопасности пищевой продукции является решением для организации как улучшить результаты ее деятельности в области пищевой безопасности, так и снизить риски, связанные с ее целями. Риск-ориентированное мышление позволяет организации определять факторы, которые могут привести к отклонению от запланированных результатов процессов и системы менеджмента безопасности пищевой продукции, а также использовать предупреждающие средства управления, чтобы предотвратить или свести к минимуму неблагоприятные последствия.

Онлайн-семинар будет полезен для таких специалистов как:

- руководители и специалисты службы качества;
- члены команды НАССР;
- руководители и специалисты подразделений предприятия.

Преподаватель курса – ведущий эксперт и аудитор систем пищевой безопасности.

Время проведения мск	Тема	Кол-во часов
09.30-11.00 11.15-12.45 13.30-15.00 15.15-16.45	Регистрация. Знакомство. Введение в курс Структура системы пищевой безопасности Управление документированной информацией Лидерство. Политика. Цели Понимание Контекста организации. Понимание потребностей и ожиданий заинтересованных сторон Методика идентификации и оценки рисков с учетом контекста организации и заинтересованных сторон: Составление процессной модели Алгоритм оценки (матрица оценки) Анализ рисков и возможностей (SWOT анализ) Ресурсы: Человеческие ресурсы. Компетентность. Коммуникации. Инфраструктура. Производственная среда. Анализ со стороны руководства Ответы на вопросы	8



Лицензия на право осуществления  
образовательной деятельности от 09 августа  
2012 г. № 0297 выдана Федеральной службой  
по надзору в сфере образования и науки  
Российской Федерации



По итогам освоения программы слушатели получают сертификат участника установленного образца.

Стоимость участия для одного специалиста составляет 10 366,31 рублей.

Для участия в обучающем мероприятии необходимо направить заявку на электронную почту [umo@vgnki.ru](mailto:umo@vgnki.ru).

**Программа онлайн-семинара  
«Специфика управления аллергенами на пищевом предприятии. Анализ рисков и методы контроля»**

Управление аллергенами представляет собой систему процедур, которая служит для выявления и контроля аллергенов, а также информирования о рисках их наличия на предприятии от момента приемки сырья до отгрузки готовой продукции.

Онлайн-семинар будет актуален для таких специалистов как:

- руководители и специалисты службы качества;
- члены команды НАССР;
- руководители и специалисты подразделений предприятия.

Преподаватель курса – ведущий эксперт и аудитор систем пищевой безопасности.

Специальный гость мероприятия — заведующий лабораторией молекулярной биологии и биоинформатики ФГБНУ «ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М. ГОРБАТОВА» РАН расскажет про особенности мониторинга аллергенов при производстве пищевых продуктов.

Время проведения мск	Тема	Кол-во часов
09.30-11.00 11.15-12.45 13.30-15.00 15.15-16.45	<p>Природа аллергена. Механизм воздействия на организм. Анафилаксия.                      Законодательные требования и требования чек-листов торговых сетей.                      Как провести анализ рисков по аллергенам.                      Меры контроля в результате анализа рисков.                      Производство аллергенов по графику — эффективная мера?                      Аллергенов нет, но проверяющие запрашивают какие-то документы.                      Что нужно учесть в спецификациях и при оценке поставщиков                      Аллергены и смазочные материалы.                      Предупреждающая информация на маркировке — как сформулировать.                      Как определить, что аллергены не остались после уборки. Что такое валидация уборки аллергенов.                      Как проверить продукт на аллергены?                      Сложности при внедрении программы по аллергенам                      Какие вопросы задает аудитор по теме аллергенов при опросе персонала                      Хорошие практики.                      Ответы на вопросы</p>	8



Лицензия на право осуществления  
образовательной деятельности от 09 августа 2012  
г. № 0297 выдана Федеральной службой по  
надзору в сфере образования и науки Российской  
Федерации



По итогам освоения программы слушатели получают сертификат участника установленного образца.

Стоимость участия для одного специалиста составляет 10 366,31 рублей.

Для участия в обучающем мероприятии необходимо направить заявку на электронную почту [umo@vgnki.ru](mailto:umo@vgnki.ru).