

22.09.2025

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Обновление стандартов безопасности: вебинар о новой версии ISO 22002

16 октября состоится важное событие для специалистов пищевой отрасли — вебинар, который будет посвящен выходу новых стандартов ISO в области безопасности пищевой продукции.

Тема вебинара: «Новая версия ISO 22002: вызовы, риски и практические решения».

В роли спикера выступит **Григорьева Елена Владимировна**, заместитель начальника по международной деятельности Департамента образовательных проектов и программ Ассоциации по сертификации «Русский Регистр»

Новая версия ISO 22002: вызовы, риски и практические решения

Приглашаем принять участие в бесплатном вебинаре

16 октября 2025 года, 10:00 (мск)

Онлайн

[Принять участие](#)

A woman in a white lab coat and hairnet is smiling. She is surrounded by food icons: an apple, a pizza slice, and a milk carton. The logo of ТЕХЭКСПЕРТ is visible at the bottom.

На вебинаре вас ждет:

1. Обновления в серии ISO 22002

Узнаете о ключевых изменениях в новой версии ISO 22002 в сравнении с предыдущими версиями. Спикер расскажет о взаимосвязи новых стандартов с ISO 22000 и схемой FSSC 22000, что поможет вам лучше ориентироваться в современных требованиях к безопасности пищевых продуктов.

2. Новые требования к предварительным программам (PRP)

Обсудим новые требования к гигиене персонала, борьбе с аллергенами, управлению посторонними предметами, защите от мошенничества (food fraud) и угроз (food defence). Эти аспекты становятся все более актуальными в условиях современного рынка.

3. Практическая интеграция

Выясним как адаптировать обновленные стандарты ISO 22002 к различным звеньям пищевой цепи: производство, транспортировка, упаковка и общественное питание. Спикер поделится практическими рекомендациями по внедрению новых требований.

4. Риски и возможности

Расскажем, что изменится для предприятий при прохождении сертификационных и надзорных аудитов по новым требованиям. Вы получите представление о потенциальных рисках и возможностях, связанных с переходом на новые стандарты.

5. Реальные кейсы

Рассмотрим типичные несоответствия, выявляемые аудиторами, и лучшие практики их предотвращения. Это поможет избежать распространенных ошибок и внедрить в свою практику превентивные меры для успешного прохождения аккредитации.

6. Будущее управления безопасностью пищевых продуктов

Поговорим о таких важных темах, как устойчивость, цифровизация мониторинга, новые подходы к управлению опасностями и PRP. Эти вопросы имеют большое значение для будущего пищевой отрасли.

Почему стоит участвовать?

Этот вебинар — отличная возможность получить актуальную информацию от эксперта в области сертификации и управления безопасностью пищевых продуктов. Вы сможете задать вопросы эксперту и обсудить интересующие вас темы с коллегами из отрасли.

Не упустите шанс повысить свою квалификацию и узнать о новшествах в области ISO 22002!

Кому будет полезно?

Мероприятие будет особенно интересно специалистам пищевой промышленности.

Спикеры вебинара:

— **Григорьева Елена Владимировна**, заместитель начальника по международной деятельности Департамента образовательных проектов и программ Ассоциации по сертификации «Русский Регистр»;

— **Ахмарова Альфия Рафиковна**, руководитель проекта «Техэксперт» по направлению аккредитации и оценки соответствия.

Дата и время: 16 октября с 10:00 до 12.30.

Ссылка на регистрацию: https://cntd.ru/about/events/webinars/dlya-specialistov-pischevoi-promyshlennosti?utm_source=online.

ВАЖНО!

1. При регистрации лучше использовать общедоступные почтовые адреса (mail, gmail, yandex и др.). Не используйте корпоративные адреса, потому что письмо со ссылкой для подключения может не прийти.
2. После регистрации вы получите письмо с подтверждением участия в вебинаре и **уникальную ссылку для подключения**. Перейдите по ней в день вебинара. Если вы не получили ссылку в течение 30 минут после регистрации, проверьте папку «Спам».

Хотите задать спикеру вопрос? Его можно отправить заранее: для этого перейдите **по ссылке** и нажмите «Задать свой вопрос». Возможно, именно на него эксперт ответит в прямом эфире.

Есть вопрос по теме мероприятия? ⓘ

Нажмите на кнопку справа, напишите вопрос, спикер, по возможности, даст ответ на мероприятии

Задать свой вопрос

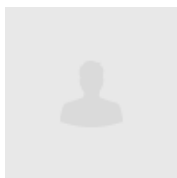
РЕГИСТРАЦИЯ →

Участие в вебинаре бесплатное!

Слушатели получают электронный сертификат участника.

Информация о возможных дополнениях в программе вебинара будет оперативно публиковаться в Telegram-канале <https://t.me/expertprod>

Вопрос-ответ



Аносова Оксана
Юрьевна

Вопрос:

Планируется вырабатывать продукт напитков кисломолочный с использованием концентрата белкового и закваски. Допустимо ли указать состав продукта без указания в нем воды следующим образом: концентрат сывороточных белков, закваска молочнокислых микроорганизмов? Можно ли этом случае ориентироваться на ТР ТС 022/2011, п.9:

«Вода может не указываться в составе пищевой продукции в случаях, если она:

1) используется в процессе производства пищевой продукции для восстановления концентрированной, сгущенной или сухой пищевой продукции»?

Ответ:

Согласно указанию ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», Статья 1, Часть 3: "Настоящий технический регламент Таможенного союза устанавливает требования к пищевой продукции в части ее маркировки в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей относительно обеспечения реализации прав потребителей на достоверную информацию о пищевой продукции.

4. При применении настоящего технического регламента Таможенного союза должны учитываться дополнительные требования технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции в части ее маркировки, не противоречащие настоящему техническому регламенту».

Действительно, согласно статье 4 ч.9 вода может не указываться в составе пищевой продукции в случаях, если она:

1) используется в процессе производства пищевой продукции для восстановления концентрированной, сгущенной или сухой пищевой продукции.

В ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменениями на 23 июня 2023 года) отсутствует указание обратному.

Таким образом, в составе возможно не указывать воду, используемую для восстановления концентрата сывороточных белков.

Эксперт Аносова Оксана Юрьевна

Ссылки ведут на документы в системе «Техэксперт».

Если ссылки не активны или при переходе возникает ошибка, вероятно, вы не являетесь пользователем «Техэксперт» или у вас не настроена утилита «КАссист».

Обратитесь к представителю «Техэксперт» в вашем регионе.

© АО «Кодекс», 2025

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных