

Четыре дня для комплексной безопасности: Консорциум «Кодекс» анонсировал программу «Недели безопасности – 2026»

26.08.2026



С 29 сентября по 2 октября 2026 года Консорциум «Кодекс» проводит конференцию «Неделя безопасности — 2026» — важное отраслевое событие, посвященное защите предприятия на всех уровнях: от стратегического до информационного. Пока регуляторы ужесточают требования, а ландшафт угроз усложняется, бизнес ищет не просто информацию, а готовые алгоритмы защиты. Именно эту задачу сфокусированно решает конференция — не обзорная лекция, а четырехдневная проектная сессия, где правовые нормы превращают в реальные цифровые и управленческие решения для предприятий.

Что вас ждет в программе

Ведущие эксперты отрасли разберут актуальные изменения в законодательстве. Но главное — покажут, как эти нормы встроить в работающую систему безопасности. В программе только то, что применимо на практике прямо сейчас:

- **Нормативная база.** Только актуальные требования, которые действуют сегодня.
- **Практические алгоритмы.** Как перевести требования законов в живые регламенты, инструкции и чек-листы для сотрудников.
- **Решения ваших ежедневных задач.** Ответы на вопросы, с которыми вы сталкиваетесь каждый день.
- **Живой диалог.** Возможность в прямом эфире спросить у экспертов и коллег, которые уже внедрили эти решения, и избежать чужих ошибок.

Маршрут по дням: четыре трека комплексной защиты

Каждый день конференции — отдельное направление безопасности. Выбирайте самое острое для вашей компании или проходите всю программу, чтобы собрать систему целиком.

29 сентября. Противодействие БПЛА на предприятии: правовые и технические решения

День объединяет темы ГО и ЧС, пожарной безопасности, экологии, охраны труда и эксплуатации зданий.

Секция: «Противодействие БПЛА на предприятии: правовые и технические решения».

Формат: Секция пройдет гибридно — на площадке Санкт-Петербургской торгово-промышленной палаты и онлайн. Для очного участия необходима регистрация на сайте конференции.

30 сентября. Обучение по ОТ, обновления СОУТ, ЭДО с Ростехнадзором и новые правила по отходам

Экология, охрана труда и промышленная безопасность — в фокусе ближайших регуляторных изменений.

Секция: «Обучение по ОТ, обновления СОУТ, ЭДО с Ростехнадзором и новые правила по отходам».

Вы получите четкий план действий, чтобы подойти к новым датам без штрафов и авралов.

1 октября. Сварка на ОПО, эксплуатация зданий, пожарные системы: новые нормы и практика применения

Пожарная безопасность, промышленная безопасность и эксплуатация зданий — разбираем, как меняются правила для сооружений и опасных производственных объектов.

Секция: «Сварка на ОПО, эксплуатация зданий, пожарные системы: новые нормы и практика применения».

2 октября. Когда промышленная безопасность встречается с киберугрозами

Финал конференции — о том, почему информационная безопасность больше не отдельный IT-контур, а неотъемлемая часть защиты производства.

Секция: «Информационная безопасность как часть промышленной безопасности предприятия».

«Техэксперт» не первый год собирает профессионалов, для которых безопасность — не формальность, а конкурентное преимущество. Эта профессиональная среда доказала свою эффективность. Присоединяйтесь, чтобы оставаться в курсе ключевых изменений отрасли.

Вы можете выбрать то, что актуально именно для вашей компании, или пройти всю программу, чтобы получить системное видение.

Формат участия: онлайн. Посещение конференции бесплатное, но требует предварительной [регистрации на официальном сайте](#)

Регистрация

Знаете ли вы

Маркировка 2026/2027: новые даты для каш, бакалеи и мяса

Вступило в силу постановление Правительства от 18.08.2026 № 1017, которым внесены изменения в Правила маркировки средствами идентификации молочной продукции (утверждены постановлением № 2099 от 15.12.2020) и бакалейной и иной пищевой продукции в потребительской упаковке (утверждены постановлением № 1682 от 30.11.2024).

Для молочных каш, идентифицируемых по кодам ТН ВЭД ЕАЭС 1901 10 000 0, 1904 20 100 0 и кодам ОКПД-2 10.86.10.123, 10.86.10.136, 10.86.10.400, установлены отдельные сроки начала маркировки. Участники оборота, вводящие такую продукцию в оборот, обязаны наносить средства идентификации и передавать соответствующие сведения в информационную систему мониторинга с 1 сентября 2027 года, а данные о выводе из оборота (включая розничную продажу) — с 1 декабря 2027 года.

Кроме того, уточнены категории товаров, чтобы исключить двойное регулирование: детские каши с содержанием молока теперь однозначно относятся к молочной продукции и выводятся из-под действия бакалейных правил. Для оставшихся бакалейных позиций скорректированы сроки: маркировка зерновых продуктов для завтрака стартует с 1 сентября 2026 года, для прочих категорий — с 1 декабря 2026 года. Также для мясной продукции в потребительской упаковке допускается включение в код маркировки дополнительного блока с весом товара по усмотрению участника оборота.

Пользователям комплекта «Техэксперт: Пищевая промышленность» доступен экспертный аналитический материал по определению кода ТН ВЭД ЕАЭС для пищевой продукции.

Статья «Порядок определения кода ТН ВЭД ЕАЭС для пищевой продукции» содержит экспертные рекомендации по выбору кода ТН ВЭД ЕАЭС для широкого круга производителей пищевой продукции и позволит минимизировать ошибки в данном процессе.

Материал предназначен для внутренней методической работы пищевого предприятия: выбора и проверки кода ТН ВЭД ЕАЭС, подготовки деклараций о соответствии, договорных спецификаций, ответов торговым сетям, анализа обязательной маркировки, налоговых последствий и таможенных рисков.

Ищите информацию по запросу в интеллектуальном поиске.

The screenshot shows the search interface of the 'Техэксперт' database. The search bar at the top contains the query 'порядок определения ТН ВЭД'. Below the search bar, the results are displayed in a list. The first result, 'Порядок определения кода ТН ВЭД ЕАЭС для пищевой продукции', is highlighted with a red box. To the right of the search results, there is a sidebar with additional information, including 'КодексНейро' and 'Новости'.

Узнайте больше об определении кода ТН ВЭД на вашу продукцию с «Техэксперт»!

Вопрос-ответ

Добаркина Вера Анатольевна

Служба поддержки пользователей систем "Кодекс"/"Техэксперт"

Вопрос о нормировании по микробиологическим показателям продукции общественного питания по ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". Необходим норматив по КМАФАнМ, БГКП на молочные каши. Речь идет не о продуктах детского питания, а просто продукции, например, с пищеблока лечебного учреждения.

Обоснование:

В ТР ТС 021/2011 «Техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, действует с 01.07.2013) каши молочные указаны, как отдельная группа пищевой продукции только в отношении продукции, предназначенной для детского питания и для питания беременных и кормящих женщин. Соответственно, и показатели безопасности для молочных каш установлены только в отношении специализированной продукции для питания детей, беременных и кормящих женщин. Молочные каши, как продукт для питания других групп потребителей, например, пациентов лечебного учреждения или просто взрослых здоровых потребителей, в [ТР ТС 021/2011](#) не рассматриваются.

Вместе с тем, в Приложении 2, таблице 1.8 к ТР ТС 021/2011 «Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, действует с 01.07.2013) имеется группа продукции «супы с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами; супы молочные с теми же наполнителями». Данная группа готовой продукции (супы молочные с крупами) по своему составу практически идентична группе «каши молочные». Исходя из состава каш молочных, микробиологические нормативы безопасности для этой группы будут идентичны группе «супы молочные с крупами».

Для данной группы готовой пищевой продукции в Приложении 2, таблице 1.8 к ТР ТС 021/2011 установлены следующие микробиологические нормативы безопасности:

— количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более 5×10 .