******

**ШАНОВНІ КОЛЕГИ !**

**ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ»**

**пропонує вебінар для цільової аудиторії**

**Формула довіри: як стандарти та маркування гарантують безпеку харчових продуктів**
**Харчова безпека починається зі стандартів, сертифікації та правильного маркування.**

📅 Дата: 20 березня 2025 року
🕘 Час: 10.00
📍 Формат: онлайн на платформі ZOOM

Запрошуємо вас на професійний вебінар, де експерти розкажуть про таке:
✔ Актуальні міжнародні та національні стандарти харчової безпеки (ISO, HACCP, Codex Alimentarius).
✔ Огляд міжнародних стандартів стосовно систем керування безпечністю харчових продуктів.
✔ Роль метрології у контролі якості продуктів.
✔ Вимоги до маркування та відповідальність за його порушення.
✔ Інноваційні технології в сфері стандартизації та контролю безпеки.
Вебінар буде корисним для виробників харчових продуктів, операторів ринку, сертифікаційних органів та контролюючих структур.
Надсилайте заявку і дізнайтесь, як зробити ваш продукт безпечним та конкурентоспроможним!

**План вебінару**
**1. Вступ (5 хв)**
• Вітальне слово та представлення спікерів.
• Ознайомлення з основними темами вебінару.

**ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ» Олег РУБАН**

**2. Стандартизація в сфері харчової безпеки (20 хв):**

• Стандартизація - як основа для уникнення ризиків у харчовій продукції.

• Технічні комітети стандартизації України у харчовій галузі. Проблеми та виклики.
**Начальник сектору відділу науково-технічної інформації та інформаційного забезпечення
ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ» Олександр МАЧУЛЬСЬКИЙ**.

**3. Системи керування безпечністю продуктами харчування (25 хв):**

• Огляд міжнародних стандартів стосовно систем керування безпечністю харчових продуктів.

• Роль національних органів стандартизації в забезпеченні якості та безпечності.

• Процес сертифікації систем керування безпечністю харчових продуктів.
• Значення сертифікації для довіри споживачів і міжнародних ринків.

**Начальник сектору науково-технічного відділу оцінки виробництва та підтвердження відповідності систем управління ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ» Ганна БІРЮКОВА**

**4. Метрологія в харчовій безпеці (20 хв):**
• Важливість метрологічних вимірювань для контролю якості харчових продуктів.
• Калібрування та контроль вимірювальних приладів у харчовій промисловості.

• Стандарти метрології для вимірювання фізичних властивостей продуктів (температура, вологість, pH тощо).

**Директор Науково-технічного інституту метрологічної служби України №1 ДП«УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ» Ігор ПОТОЦЬКИЙ**

**5. Державний контроль та відповідальність (20 хв):**
• Планові та позапланові перевірки виробників.
• Випробування продукції в акредитованих лабораторіях.
• Моніторинг безпеки продуктів у місцях продажу та громадського харчування.
• Контроль маркування та простежуваності продукції.

• Відповідальність виробників за порушення законодавства, штрафні санкцій.

**Заступник начальника Головного управління ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ в м. Києві Юрій МИРКЄЄВ**

**6. Маркування харчових продуктів (20 хв):**
• Вимоги до маркування продукції відповідно до міжнародних та національних законодавчих актів.
• Обов’язкова інформація про харчові продукти: склад, алергени, термін придатності, умови зберігання тощо.
• Відповідальність виробників за порушення законодавства щодо маркування харчових продуктів.

**Начальник Науково-організаційного відділу інформаційно-консультативного забезпечення
ДП «УКРМЕТРТЕСТСТАНДАРТ» Тетяна БЕСАРАБ**

**7. Гігієна та здоров’я персоналу в харчовій промисловості: Вимоги, стандарти та кращі практики**  **(15 хв):**
• Гігієна та здоров’я персоналу в харчовій промисловості.

* Порядок проведення медичних оглядів працівників харчової промисловості.
**Генеральний директор ДУ «Київський міський ЦКПХ МОЗ», головний державний санітарний лікар м. Києва Сергій ЧУМАК**

**8. Лабораторний контроль за продуктами харчування (15 хв)**

* Уповноваження, акредитовані лабораторії.
* Порядок проведення лабораторного контролю відповідно до ДСТУ та ТУ.

**Кандидат ветеринарних наук, завідувачка бактеріологічного відділу, лікар ветеринарної медицини Одеської державної регіональної лабораторії Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів Оксана ТІМЧЕНКО.**

**9. Охорона праці та безпеки в Україні в сфері харчової промисловості (15 хв).**

* Законодавча база охорони праці в сфері харчової промисловості в Україні.
* Основні небезпечні та шкідливі виробничі фактори.
* Заходи щодо забезпечення охорони праці.
* Державний та громадський контроль

**Головний державний інспектор МРУ Держпраці України Андрій ЖОРНЯК.
10. Питання та відповіді (20 хв)**
• Відповіді на запитання учасників вебінару.

**УМОВИ ПРИЙНЯТТЯ УЧАСТІ У ЗАХОДІ**

За участь у заході сплачується внесок у розмірі **4 843,56 грн.** за одного учасника(з урахування ПДВ).

**Договір** **та** **рахунок** для оплати заходу, а також **акти здачі-приймання послуг** будуть відправлені на Ваш **е-mail** після отримання заявки на участь у заході.

***Заявку направляти:***

Тел. (044) 423-04-26 e-mail: *205@csm.kiev.ua*

Після вебінару:

1. Учасники забезпечуються інформаційним матеріалом та реєстром нормативних документів.

2. Учасники, що будуть приймати участь у вебінарі, отримують іменне свідоцтво.