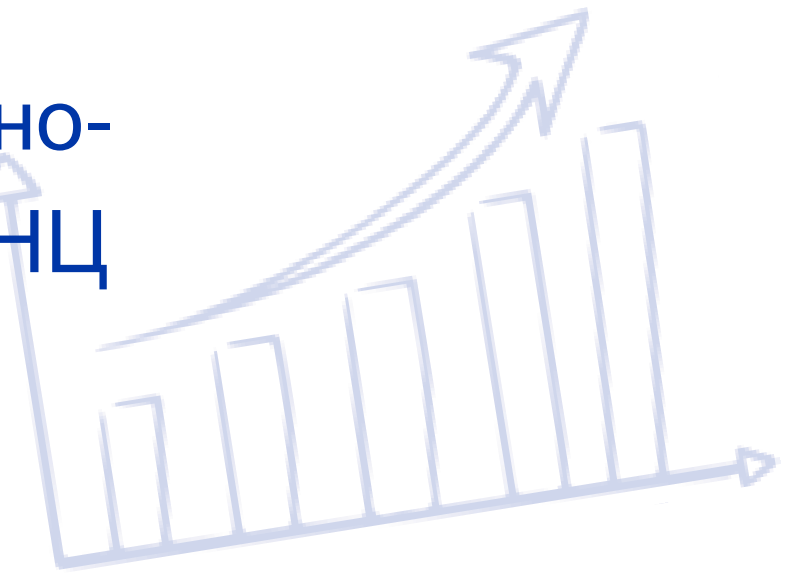




Эволюция систем менеджмента качества и безопасности: от соответствия требованиям к управлению рисками

Зоя Андреевна Юрчак, к.т.н., руководитель Научно-исследовательского органа инспекции, ФГБНУ ФНЦ «Пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН





Спикер

Юрчак Зоя Андреевна

- опыт работы в сфере успешных разработок систем менеджмента безопасности пищевой продукции более 15 лет, опыт в сфере сертификации систем менеджмента и аудитов второй стороны более 10 лет
- эксперт от РФ в ISO/TC 34/SC 17 «Management systems for food safety» («Системы менеджмента пищевой безопасности»);
- член ТК 076 «Системы менеджмента»;

z.yurchak@fncps.ru

impst@fncps.ru

+ 7 (495) 676-95-11, доб. 333



Структура ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

Головная организация		Область компетенций
1	ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН	Пищевая промышленность, упаковка для пищевой промышленности, корма
Филиалы ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН		
3	ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт зерна и продуктов его переработки» (ВНИИЗ)	Зерно и продукты его переработки
4	ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт кондитерской промышленности» (ВНИИКП)	Мучные кондитерские изделия Сахаристые кондитерские изделия
5	ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия» (ВНИИМС)	Маслоделие Сыроделие
6	ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности» (ВНИИПБиВП)	Пивоваренная продукция Виноделие Алкобольные напитки Безалкогольные напитки Вода
7	ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт пищевых добавок» (ВНИИПД)	Пищевые добавки
8	ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования» (ВНИИТеК)	Консервная продукция из плодов, овощей, грибов, молока
9	ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт холодильной промышленности» (ВНИХИ)	Холодильные цепи Замороженная пищевая продукция Мороженое



21.02.2025 года был аккредитован Научно-исследовательский орган инспекции ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН на проведение независимой оценки и экспертизы продукции и процессов установленным требованиям и нормативам.



КОНТАКТЫ

Наименование органа инспекции:
Научно-исследовательский орган инспекции ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
Адрес: Россия, Москва, ул. Талалихина, д.26, стр. 2
Сайт: <https://nioi.vniimp.ru/>
Номер контактного телефона: +7 (495) 676-61-21, доб. 627
E-mail: nioi@fncps.ru
Руководитель НИОИ
Юрчак Зоя Андреевна

**СИСТЕМЫ
МЕНЕДЖМЕНТА 2026**
ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ



индивидуальный подход к
каждому клиенту



профессиональная
экспертиза и безупречная
репутация



Международный конкурс качества пищевой продукции «Гарантия качества – 2026»



Знак "Гарантия качества" на упаковке – "молчаливый" продавец на полке

01



Экспертиза
от авторов
ГОСТ

02



Медаль на
этикетке и
в рекламе

03



Бизнес-связи
производителя
и ритейла

04



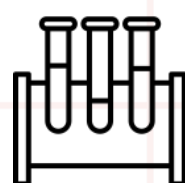
Конфиденциаль
ность участия.
Публичность
победы



**ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ
ЭКСПЕРТИЗА**



**ЭКСПЕРТИЗА
ЭТИКЕТКИ**



**лабораторные
исследования**



**Экспертиза по
интеллектуальной
собственности**



**Экспертиза
функциональных
свойств**

**СИСТЕМЫ
МЕНЕДЖМЕНТА 2026**
ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ



* выборочно, по указанию экспертов

+7 (495) 118-32-78

konkurs@fncps.ru

garant-kachestva.ru



Методический центр по разработке и внедрению систем менеджмента



ФГБНУ «ФНЦ Пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН (создан в июне 2004 г. на базе ВНИИМП)

ХАССП • ИСО 9001 • 22000 • FSSC 22000

Комплексная помощь предприятиям

Консультирование при разработке, внедрении и подготовке к сертификации систем качества и безопасности (ХАССП, ГОСТ Р ИСО 9001, ГОСТ Р ИСО 22000, FSSC 22000)

Официальное признание

Содействие в прохождении сертификации в российских системах (ХАССП-МЯСО, КСУКП) и международных органах по сертификации (ISO 9001, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000)

Экспертный подход

Наши специалисты имеют обширный опыт в системах менеджмента, на пищевых производствах, являются членами ТК 076 «Системы менеджмента» и участниками экспертных групп по разработке стандартов ISO 22000

Наши принципы: Глубокое проникновение в суть процессов на базе лучших мировых практик и науки

Наша цель: Приобщить предприятия к концепции всеобщего управления качеством не на бумаге, а на деле

Наши задачи: Эффективное внедрение СМ и обучение самостоятельной работе с лучшими результатами



Тел.: +7(495)676-95-11 (доб. 346, 333)

E-mail: vniimp@list.ru

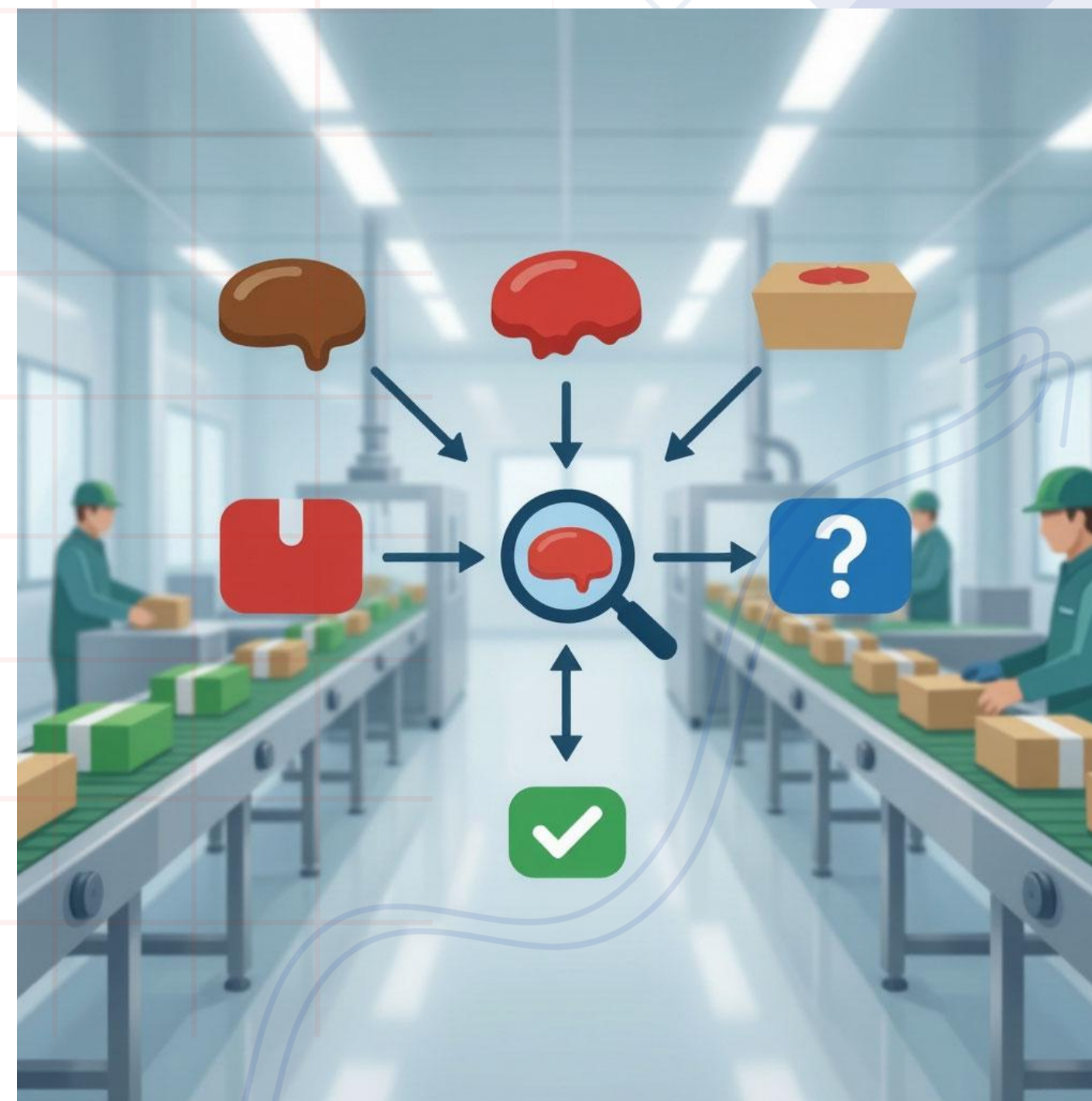
**СИСТЕМЫ
МЕНЕДЖМЕНТА 2026**
ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ



СМЕНА ПАРАДИГМЫ

От отбраковки к созиданию

- Исторически качество контролировалось на финальном этапе: дефектная продукция просто отбраковывалась, что вело к колоссальным убыткам.
- Эдвардс Деминг и Джозеф Джуран в 1950-х годах совершили революцию, перенеся фокус с проверки готового на управление процессом.
- TQM доказал, что качество нужно встраивать в продукт на этапе проектирования и производства.
- Этот сдвиг в мышлении стал историческим фундаментом для создания первых международных стандартов серии ISO.



КАК МЕНЯЛИСЬ ПОДХОДЫ К КАЧЕСТВУ

1950-е: TQM

Появление философии TQM

1980-е: Процессы

Появление ISO 9001.
Переход к процессному подходу и стандартизация шагов.

2010-е: Риски

Внедрение риск-ориентированного мышления.
Предупреждение проблем.

2020+: Интеграция

Объединение качества, экологии, безопасности (HSEQ) и целей устойчивого развития.

До 1950-х: Контроль

Фокус на проверку готовой продукции и строгую отбраковку дефектов после производства.

8 ПРИНЦИПОВ ФИЛОСОФИИ TQM

Эпоха концепции TQM (Total Quality Management) Всеобщего управления качеством



Ориентация на клиента

Уровень качества продукции и сервиса определяет конечный потребитель.



Вовлеченность всех

Каждый сотрудник активно участвует в достижении общих целей компании.



Процессный подход

Любая деятельность рассматривается и управляется как взаимосвязанный процесс.



Интегрированность

Объединение всех функций и уровней в единую систему управления качеством.



Стратегичность

Качество закладывается в основу стратегического плана развития бизнеса.



Постоянное улучшение

Непрерывный поиск путей оптимизации и повышения эффективности (Кайдзен).



Факты и данные

Принятие управленческих решений строго на основе анализа достоверной информации.



Коммуникации

Открытый и своевременный обмен информацией для поддержания мотивации.

РИСК-ОРИЕНТИРОВАННОЕ МЫШЛЕНИЕ

Основа современных систем менеджмента

Риск-ориентированное мышление требует от организаций выявлять и оценивать риски и возможности до того, как они окажут влияние на бизнес-результаты.

Этот подход превращает стандарты из набора бюрократических правил в реальный инструмент стратегического управления предприятием.

Впервые риск-ориентированный подход был интегрирован в стандарт ISO/IEC 27001:2013 по информационной безопасности

**СИСТЕМЫ
МЕНЕДЖМЕНТА 2026**
ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ



ИНТЕГРАЦИЯ НАПРАВЛЕНИЙ (HSEQ)



Качество (ISO 9001)

Удовлетворенность клиентов, стабильность бизнес-процессов, лидерство руководителей и непрерывное улучшение продукции.



Безопасность (ISO 45001)

Культура нулевого травматизма, вовлечение персонала и превентивные меры по защите жизни и здоровья сотрудников.



Устойчивость (ISO 14001)

Минимизация экологического следа, рациональное использование ресурсов предприятия и поддержка принципов ESG.

СЕРТИФИКАЦИЯ СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТА В РФ



КЛЮЧЕВЫЕ ТЕРМИНЫ (СТ. 2 ФЗ №184)



Добровольное подтверждение

Осуществляется по инициативе заявителя на условиях договора между заявителем и органом по сертификации.



Инициатива заявителя

Не заменяет обязательное подтверждение, если оно требуется законодательством.



Объекты сертификации

Продукция, процессов производства, эксплуатации, выполнения работ и оказания услуг,
**системы
менеджмента.**



Цель проведения

Установление соответствия национальным стандартам, стандартам организаций и условиям договоров.

Процесс добровольной сертификации СМБПП в России



Национальные стандарты

Органы по сертификации

Добровольная сертификация систем менеджмента безопасности пищевой продукции проводится органами по сертификации на соответствие национальным и межгосударственным стандартам.



Декларирование 6Д

ФГИС Росаккредитации

Для ряда видов пищевой продукции обязательным условием для оформления декларации по схеме 6Д является наличие сертификата СМБПП, сведения о котором внесены во ФГИС Росаккредитации.



Прозрачность рынка

Отсутствие единого реестра

В настоящее время в РФ отсутствует единый централизованный публичный реестр всех выданных добровольных сертификатов соответствия СМБПП, что затрудняет их быструю верификацию.



Требования заказчиков

Пределы национального статуса

В ряде случаев национального сертификата СМБПП бывает недостаточно крупным заказчикам или ритейлерам, которые могут выдвигать требования о наличии международных схем аудита.

ЧТО ТАКОЕ FSSC 22000?

- **Признание GFSI:** Схема полностью признана Глобальной инициативой по безопасности пищевых продуктов.
- **Мощная структура:** Базируется на международном стандарте ISO 22000, дополняется строгими отраслевыми программами (PRP) и дополнительными требованиями схемы
- **Единый подход:** Обеспечивает стандартизированный, международно признанный метод аудита и управления пищевой безопасностью на всех этапах цепи поставок.
- **Единая регистрация в интернет-ресурсе:**
<https://www.fssc.com/public-register/>



Почему стала нужна FSSC 22000 ВЕРСИЯ 7 ?

Обновление ISO 22002:2025



ISO 22002-100:2025

Появление единого базового, кросс-секторального стандарта, объединяющего требования ко всей пищевой цепи.



ISO 22002-1:2025

Строгая специализация.
Обновленный стандарт теперь применяется исключительно для пищевого производства.



Жесткий контроль

Расширены требования к управлению аллергенами (обязательная верификация) и мониторингу среды.

ПЕРЕХОД НА FSSC 22000 ВЕРСИИ 7



30.06.2028

Завершение перехода
Все оставшиеся
сертификаты V6
автоматически отзываются
в системе.

01.05.2027

Старт аудитов V7
Начало проведения
upgrade-аудитов
исключительно по версии
7.

30.04.2027

Окончание V6
Последний день
проведения аудитов по
старой 6-й версии
стандарта.

05.2026

Публикация V7
Официальный релиз новой
версии Схемы Фондом
FSSC.

ПЕРЕВОД ИЗМЕНЕНИЙ В СХЕМЕ СЕРТИФИКАЦИИ FSSC 22000 V.7



можно получить бесплатно по QR-коду



Приглашаем в наш
лицензированный Учебный центр
на повышение квалификации
«Новая 7-я версия схемы
сертификации FSSC 22000.

Практические аспекты
изменений»

16 октября 2026 года

запись по тел. [+7 \(495\) 118-32-78](tel:+7(495)118-32-78)

и почте marketing@fncps.ru

**СИСТЕМЫ
МЕНЕДЖМЕНТА 2026**
ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ



ОБНОВЛЕНИЕ ISO 22000

Новая редакция в 2026-2027 годах

Стандарт ISO 22000 готовится к значительному обновлению, чтобы отвечать современным глобальным вызовам и интегрировать новые практики в саму структуру требований.



- **Культура безопасности:** Интегрируется в сам стандарт. Требуется внедрение KPI и демонстрация лидерства руководства.
- **Защита от угроз:** Защита от фальсификаций (Food Fraud) и биотерроризма (Food Defense) переносятся непосредственно в ISO 22000 как часть HACCP-планов.
- **Климатические риски:** Обязательный учет влияния климатических изменений на безопасность продукции (поправка 2024 года).

БУДУЩЕЕ СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТА

Какими будут требования к предприятиям в ближайшие 5–10 лет

- **Предиктивная аналитика:** Искусственный интеллект будет автоматически прогнозировать риски отклонений в качестве на основе анализа больших данных.
- **Глобальная интеграция с ESG-повесткой.** Принципы устойчивого развития (экология, социальная ответственность, корпоративное управление) впишутся в ядро СМБПП. Предприятиям придётся демонстрировать вклад в цели устойчивого развития (например, SDG 2 — борьба с голодом, SDG 12 — ответственное потребление), а также оценивать поставщиков по ESG-параметрам (условия труда, экологический след).
- **Онлайн-аудиты:** Аудиты будут проводиться в большей степени дистанционно.
- **Дистанционное управление:** Системы мониторинга позволят управлять безопасностью из единого центра.
- **Цифровизация системы прослеживаемости:** Использование блокчейна как гарантии неизменности данных, интеграция с лабораторными и внешними данными, прозрачность внутренних процессов для регуляторов и потребителей



ОНЛАЙН АУДИТЫ

Remote Audits

- **Официальное признание:** Практика одобрена IAF и закреплена в ISO 19011.
- **Умные технологии:** Использование защищенной видеосвязи, смарт-очков и дронов для инспекции.
- **Эффективность:** Существенная экономия времени и бюджета на командировки.
- **Безопасность:** Обмен данными через специализированные облачные платформы.



Инструменты цифровизации СМБПП

Технологии для обеспечения пищевой безопасности: от мгновенного реагирования до предиктивной аналитики и полной прозрачности



IoT и датчики

Непрерывный мониторинг ККТ.
Автоматическая **блокировка отгрузки** при отклонениях (НАССР).



Цифровые документы

Отказ от бумажных журналов.
Единый источник правды,
исключение ошибок и упрощение аудита.



ИИ и Машинное обучение

Алгоритмы **прогнозируют риски** порчи партий, машинное зрение ищет дефекты на производстве.



Технология Блокчейн

Неизменяемый реестр. **Сквозная прослеживаемость** за минуты от поля до полки магазина.



Аналитика Big Data

Глубокий анализ данных.
Выявление **корневых причин** проблем и точные прогнозные модели.



Облачные технологии

Высокая **гибкость и масштабируемость**. Быстрое развертывание экосистемы без лишних затрат.



Мобильные технологии

Приложения для фиксации данных **прямо в цеху**. Минимизация времени передачи информации.

КАК ПОДГОТОВИТЬ БИЗНЕС СЕГОДНЯ?



IT-инфраструктура

Необходимость
значительных
инвестиций в ИТ-
инфраструктуру



Обучение персонала

Развитие культуры
управления рисками
на всех уровнях
компании.



Кибербезопасность

Защита корпоративных
данных становится
критической частью
качества.



Гибкость процессов

Создание адаптивных
цепочек поставок и
управления
изменениями.

БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ



Зоя Андреевна Юрчак, к.т.н.,
руководитель Научно-исследовательского
органа инспекции, ФГБНУ ФНЦ «Пищевых
систем им. В.М. Горбатова» РАН

z.yurchak@fncps.ru

impst@fncps.ru

+ 7 (495) 676-95-11, доб. 333

