ТОВ «ІСО БІЗНЕС-СТУДІЯ»
www.isobs.com.ua | info.bs.top@gmail.com
Тел. (+38 096) 554-30-50

ДЕТАЛЬНА ПРОГРАМА ОНЛАЙН-ТРЕНІНГУ

«Зміни харчового законодавства 2026 — що необхідно врахувати підприємствам»

Тренерка — Світлана Березова, міжнародна аудиторка

Формат і тривалість — онлайн у Microsoft Teams, 1 день, 8 академічних годин

Мета — визначити, які зміни 2026 року стосуються продукції та ринків підприємства, що потрібно переглянути в системі HACCP, маркуванні й закупівлях та якими документами підтвердити виконання вимог.

Орієнтовний розклад за київським часом

21 ГРУДНЯ 2026 РОКУ	
09:00–09:15	Підключення учасників. Вступ і знайомство з програмою.
09:15–10:15	**Розділ 1. Мікробіологічні критерії та строк придатності** • Критерії безпечності харчових продуктів і гігієни процесу. Як визначити потрібний показник і перевірити план відбору зразків за наказами МОЗ № 1536 і Мінекономіки № 770. • Контроль *Listeria monocytogenes* у готових до споживання продуктах і виробничому середовищі. Для ринку ЄС — коли застосовують критерії «100 КУО/г» і «не виявлено у 25 г». • **Практичний розбір.** Обираємо критерій для готового продукту, визначаємо етап відбору та дії за результатом випробування.
10:15–11:00	**Розділ 2. Маркування, назва продукту й твердження на етикетці** • Коли можна використовувати твердження «Без додавання цукру». Як перевірити рецептуру, джерела солодкого смаку та інформацію про природний вміст цукрів. • Спеціальні умови маркування під час воєнного стану. Інформація українською для фасованого імпорту та вимоги до її доступності в роздрібній і дистанційній торгівлі. • **Практичний розбір.** Зіставляємо рецептуру, макет етикетки й інформацію для покупця на сайті.
11:00–11:15	*Перерва*
11:15–12:30	**Розділ 3. ГМО в сировині та інгредієнтах** • Що перевірити за Законом України № 3339-IX. Реєстрація ГМО за метою використання, декларація постачальника та простежуваність партії. • Позначка «З ГМО» і маркування продукції, виготовленої з ГМ-сировини. Поріг 0,9 % та умови його застосування. Як діяти, коли бракує даних про сировину, і коли розглядати лабораторне дослідження за процедурами HACCP. • **Практичний розбір.** Соєвий інгредієнт у складі продукту. Від документів постачальника й оцінки партії до рішення щодо маркування.
12:30–13:15	*Обідня перерва*

© 2026 ТОВ «ІСО БІЗНЕС-СТУДІЯ»

21 ГРУДНЯ 2026 РОКУ | ПРОДОВЖЕННЯ	
13:15–14:15	**Розділ 4. Пакування та матеріали для контакту з харчовими продуктами** • Зміни до Закону України № 2718-IX. Як перевірити декларацію про відповідність, протокол випробувань і придатність матеріалу для конкретного продукту. • Що перевірити для поставок до ЄС. Регламент (ЄС) 2025/40 (PPWR), обмеження щодо PFAS і бісфенолу А (BPA), документи щодо переробленого пластику. • **Практичний розбір.** Перевіряємо, чи підтверджують документи постачальника придатність тари для гарячого розливу.
14:15–15:00	**Розділ 5. Державний контроль та ввезення сировини в Україну** • Позапланові заходи контролю під час воєнного стану. Підстави перевірки, виконання припису та документи, які підтверджують усунення порушень. • Як визначити, чи підпадає імпортна партія під посилений контроль, з огляду на код товару, походження й визначений фактор ризику. • **Практичний розбір.** Складаємо перелік доказів виконання припису та перевіряємо, чого бракує.
15:00–15:15	*Перерва*
15:15–16:00	**Розділ 6. Експорт до ЄС і вимоги до окремих категорій продукції** • Документи для міжнародного сертифіката. Як перевірити експортну специфікацію за категорією продукту та датою застосування вимоги. • Оновлення максимальних рівнів залишків пестицидів і правил офіційного відбору зразків для ринку ЄС. Галузевий приклад — 3-MCPD та гліцидилові ефіри в оліях. • Вимоги до складу й назв окремих категорій продукції в Україні на прикладі джемів і шоколадних виробів.
16:00–16:30	**Підсумкова практична робота й відповіді на запитання** • Для обраного продукту визначаємо застосовну вимогу, дату її застосування, відповідального та документи, які підтвердять виконання. • Запитання учасників і розбір ситуацій із практики підприємств.

Матеріали та підтвердження участі

Учасники отримають навчальні матеріали та практичні завдання, доступ до відеозапису на 30 календарних днів і зможуть пройти електронне тестування для отримання іменного електронного сертифіката.

© 2026 ТОВ «ІСО БІЗНЕС-СТУДІЯ»