

СЕМИНАР

«Методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов (микробиологи)»

г. Москва

22-24 сентября 2020 г.

17-19 ноября 2020 г.

Учебный центр проводит семинар-учебу по повышению квалификации специалистов микробиологов, лабораторий мясоперерабатывающих предприятий, а также лабораторий государственных и производственных ветеринарных, сертификационных и других служб.

Обучение проводится по специально разработанным программам, как для начинающих, так и подготовленных специалистов, предусматривающим изучение и практическое освоение в лабораториях научного центра современных методов и методик санитарно-микробиологического контроля, определения показателей качества и безопасности пищевой и технической продукции.

Программа семинара

Время начала	Наименование доклада
	День первый (вторник)
10-00	Санитарно-микробиологический контроль безопасности мяса и мясных продуктов.
11-15	Кофе-пауза
11-30	Методы контроля качества сырья.
12-15	Методические подходы к оценке качества и безопасности мясных продуктов при физико-химических условиях.
13-00	Обед
	<u>Микробиологи</u>
14-00	Ознакомление с лабораторией.

Время начала	Наименование доклада
15-00	<p>Организация и правила работы в микробиологической лаборатории</p> <p>Правила работы с микроорганизмами III-IV групп патогенности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • организация работы • требования к помещениям и оборудованию • требования к проведению дезинфекции в лаборатории • требования к персоналу • правила хранения и использование контрольных штаммов микроорганизмов III-IV групп патогенности <p>Организация работы лаборатории по ГОСТ Р ИСО 17025</p> <ul style="list-style-type: none"> • требования к менеджменту • технические требования к проведению испытаний
17-00	Завершение дня
	День второй (среда)
	<u>Микробиологи</u>
с 10-00 по 17-00	<p>Курс практических занятий.</p> <p>Тема 1: Действующие НД на методы микробиологического анализа пищевой продукции. НД на методы микробиологического анализа, разработанные в ГНУ ВНИИМП.</p> <p>Тема 2: Комплекс организационных, профилактических и противоэпидемических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения и распространения заболевания людей листериозом и сальмонеллезом в соответствии СП 3.1.7.2817-10 и СП 3.1.7.2836-11</p> <p>Тема 3: Основы микробиологии.</p> <p>Тема 4: Микробиологический контроль мяса и субпродуктов</p> <p>Тема 5: Микробиологический контроль мясных полуфабрикатов</p> <p>Тема 6: Микробиологический контроль колбасных изделий и продуктов из мяса</p> <p>Тема 7: Микробиологический контроль стерилизованных консервов группы А на промышленную стерильность</p> <p>Тема 8: Микробиологический контроль ингредиентов</p> <p>Тема 9: Контроль качества мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря</p> <p>Тема 10: Санитарно-микробиологический контроль воды</p>
с 13-00 по 14-00	Обед

Время начала	Наименование доклада
	День третий (четверг)
	<u>Микробиологи</u>
10-00	<p>Практические занятия в лаборатории.</p> <p>1. Идентификация микроорганизмов</p> <ul style="list-style-type: none"> • Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) • Escherichia coli • микроорганизмы рода Proteus • Микроорганизмы рода Salmonella • Enterobacteriaceae • Listeria monocytogenes • Staphylococcus aureus • Микроорганизмы рода Enterococcus • Микроорганизмы рода Bacillus (B.cereus, B.subtilis) • Сульфитредуцирующие клостридии • дрожжи, плесневые грибы • молочнокислые бактерии <p>2. Определение антибиотиков и других антибактериальных химиотерапевтических препаратов в мясе и молоке согласно ГОСТ Р 55481-2013.</p> <p>3. Поставка реакции агглютинации с поли- и моновалентными сальмонеллезными сыворотками.</p>
14-00	Обед
15-00	Ускоренные методы микробиологических исследований.
17-00	Завершение дня. Вручение удостоверений.

В программе возможны незначительные изменения!

Спикеры семинара:

Юшина Юлия
Константиновна

Руководитель лаборатории микробиологии, заместитель руководителя испытательного центра ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



Батаева Дагмара
Султановна

Руководитель направления ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н.



www.vniimp.ru

Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №2685 от 08 декабря 2017 года.

Проводимый семинар – важное мероприятие, позволяющее получить новую информацию, встретиться с ведущими специалистами отрасли, обменяться мнениями и обсудить множество вопросов, значимых для Вашего предприятия и отрасли в целом.

Во время участия в семинаре Вы сможете:

- получить дополнительные консультации по всем интересующим Вас вопросам;
- ознакомиться с нормативной и технической документацией, разработанной ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН;
- посетить профессиональную лабораторию по органолептической оценке, орган по сертификации, испытательный центр.

По окончании семинара выдается Удостоверение установленного образца.

Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (20%) 32400 Р.

В стоимость семинара входят кофе-паузы. Комплексные обеды не входят в стоимость семинара. Для записи в группу обучения просим сообщать по телефону и/или электронной почте фамилии специалистов от предприятия.

По прибытии на обучение необходимо иметь при себе копию платежного поручения.

Учебный центр обеспечивает бронирование мест в гостинице.

Наш адрес: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, 26.

Проезд: метро до станции «Волгоградский проспект», выход к улице Талалихина.

Телефон для записи: +7 (495) 118-32-78

E-mail: marketing@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н..

Кузнецова О.А.