НА СЛУЖБЕ ОТРАСЛИ

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ ИМ. В.М.ГОРБАТОВА

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК

СЕМИНАР
«Методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов (микробиологи, химики, дегустаторы)».

г. Москва

24-28 сентября 2018 г.
12-16 ноября 2018 г.

Учебный центр проводит семинар-учебу по повышению квалификации специалистов: микробиологов, химиков, дегустаторов, 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 (понедельник)
10-00 17-00	Регистрация, размещение специалистов в гостинице.
	День второй (вторник)
10-00	Открытие семинара. Приветственное слово.
10-30	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**
	Микробиологи
14-00	Ознакомление с лабораторией.

109316, г. Москва, ул. Талалихина, д.26
+7 (495) 676-63-51
www.vniimp.ru
E-mail: a.puskin@fncps.ru
d.bogdanov@fncps.ru

ПРОВЕРЕНО ВСЕРОССИЙСКИЙ НИИ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СТАНДАРТ КАЧЕСТВА

Время начала	Наименование доклада
15-00	Организация и правила работы в микробиологической лаборатории **Правила работы с микроорганизмами III-IV групп патогенности:** • 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 **Организация работы лаборатории по ГОСТ Р ИСО 17025** • требования к менеджменту • технические требования к проведению испытаний
17-00	Завершение дня
	Химики
14-00	Ознакомление с лабораторией.
14-15	Аккредитация лабораторий. Основные подходы и требования. Инспекционный контроль в лаборатории. Структура испытательного лабораторного центра (от приема заявки на проведение исследований до выдачи результатов). Основные положения ФЗ № 412 "Об аккредитации в национальной системе аккредитации" и подзаконных актов: критерии аккредитации, работа во ФГИС.
16-00	Документированное сопровождение работы ИЛЦ в рамках ГОСТ Р ИСО 17025: - контроль правильности реализации и применения ИСО/МЭК 17025 в лаборатории со стороны руководителя лаборатории; - общие принципы BJIK. Контроль проведения внутрилабораторного контроля качества; - оформление протоколов испытаний; - эффективное управление персоналом; - взаимодействие с контролирующими структурами; - оценка рисков при выполнении аналитических работ.
17-00	Завершение дня

Время начала	Наименование доклада
	Дегустаторы
14-00	**Практический курс.** Ознакомление с лабораторией. Методология отбора, тестирования, подготовки и аттестации дегустаторов пищевых продуктов. Подготовка тестов для определения вкуса, запаха и зрительной чувствительности. Курс практических занятий: оценка сенсорной чувствительности слушателей: Обучение слушателей распознавать запахи; Определение способности распознавать и запоминать запахи; Определение способности ранжировать пробы по интенсивности запаха; Определение порогов обонятельной чувствительности; Определение способности идентифицировать вкус; Определение порогов вкусовой чувствительности; Определение способности ранжировать пробы по интенсивности вкуса; Определение цветоразличительной чувствительности; Определение порогов зрительной чувствительности; Определение способности ранжировать пробы по интенсивности цвета.
17-00	Завершение дня
	День третий (среда)
	Микробиологи
с 10-00 по 17-00	**Курс практических занятий.** Тема 1: Действующие НД на методы микробиологического анализа пищевой продукции. НД на методы микробиологического анализа, разработанные в ГНУ ВНИИМП. 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 Тема 3: Основы микробиологии. Тема 4: Микробиологический контроль мяса и субпродуктов Тема 5: Микробиологический контроль мясных полуфабрикатов Тема 6: Микробиологический контроль колбасных изделий и продуктов из мяса Тема 7: Микробиологический контроль стерилизованных консервов группы А на промышленную стерильность Тема 8: Микробиологический контроль ингредиентов Тема 9: Контроль качества мойки и дезинфекции оборудования, инвентаря Тема 10: Санитарно-микробиологический контроль воды
с 13-00 по 14-00	Обед

Время начала	Наименование доклада
	Химики
10-00	Входной контроль поступающих реактивов. Обоснование сроков годности (продление) химических реактивов. Правила лицензирования, хранения, оборота и учета прекурсоров.
10-40	Определение белка в мясе и мясных продуктах. Характеристика метода, нормативные документы, основные подходы. Приборы и оборудование. Практические занятия.
11-20	**Кофе-пауза**
11-40	Определение жира, фосфора. Практическое освоение методов определения влаги, нитрита, крахмала, перекисного и кислотного числа, минерального остатка, металлических примесей (практические занятия)
13-00	Обед
14-00	Приборы для пробоподготовки: гомогенизация, измельчение, диспергирование. Методические подходы, приборы, сравнение с методом Къельдаля. ИК-спектрометрия. Приборы для экспресс-анализа жира, белка, коллагена, соли в мясе и мясных продуктах. Применение Карт Шухарта в лаборатории. Практическое применение в условиях производственных лабораторий.
15-30	Опыт внедрения системы обеспечения безопасности и управления качеством на основе принципов ХАССП на предприятиях мясной промышленности
16-10	Статистическая обработка результатов испытаний. Расчет погрешности метода: • необходимость внедрение понятия «неопределенность» в практику лаборатории; • правильность использования погрешности МВИ при оценивании и использовании результатов измерений.
17-00	Завершение дня.
	Дегустаторы
10-00	Тема 1: Основы физиологии сенсорной чувствительности. Тема 2: Виды сенсорной чувствительности. Факторы, влияющие на сенсорную чувствительность.
11-20	Кофе-пауза
11-40	Тема 3: Требования к условиям проведения сенсорного анализа. Организация дегустационного зала, требования к формированию дегустационной комиссии.
13-00	Обед

109316, г. Москва, ул. Талалихина, д.26
+7 (495) 676-63-51
www.vniimp.ru
E-mail: a.puskin@fncps.ru
d.bogdanov@fncps.ru

ПРОВЕРЕНО ВСЕРОССИЙСКИЙ НИИ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
СТАНДАРТ КАЧЕСТВА

Время начала	Наименование доклада
14-00	Тема 4: Методы сенсорного анализа: классификация и применение. Принципы использования потребительских методов для оценки конкурентоспособности продукции. Тема 5: Категории дегустаторов, основные требования, предъявляемые к ним. Тема 6: Терминология, принятая в международной и отечественной практике сенсорного анализа. Ознакомление с действующей нормативной документацией. Тема 7: Инструментальные методы оценки органолептических показателей качества мясной продукции.
17-00	Завершение дня
	День четвертый (четверг)
	Микробиологи
09-00	Пищевые отравления и их профилактика
10-00	Практические занятия в лаборатории. 1. Идентификация микроорганизмов • 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 2. Определение антибиотиков и других антибактериальных химиотерапевтических препаратов в мясе и молоке согласно ГОСТ Р 55481-2013. 3. Поставка реакции агглютинации с поли- и моновалентными сальмонеллезными сыворотками.
14-00	Обед
15-00	Ускоренные методы микробиологических исследований.
17-00	Завершение дня. Вручение удостоверений.
	Химики
10-00	Хроматографические методы исследований.
11-00	Кофе-пауза
11-20	Валидация аналитических методов в лабораторной практике.
11-40	Унификация хроматографических методов. Экспресс-определение

Время начала	Наименование доклада
12-00	Выполнение требований к охране труда и промышленной безопасности в лаборатории
13-00	Обед
14-00	Новые стандарты на методы исследований.
15-00	Завершение дня. Вручение удостоверений.
	Дегустаторы
10-00	Методы дегустации и органолептическая оценка качества пищевой продукции. Курс практических занятий Тема 1: Методология проведения органолептической оценки сырья и пищевой продукции. Тема 2: Типовые несоответствия (дефекты) органолептических свойств мясной продукции, причины их возникновения Тема 3: Порядок проведения дегустации, подготовка образцов к дегустации.
13-00	Обед
14-00	Тема 4: Практические занятия Проведение дегустации продукции с использованием современных методов, принятых в отечественной и зарубежной практике сенсорного анализа (треугольный, парного сравнения, модифицированная пятибалльная шкала и др.)
17-00	Завершение дня. Вручение удостоверений.
	День пятый (пятница)
с 11-00 до 13-00	Консультации по практическим вопросам

В программе возможны незначительные изменения!

Вр.и.о. директора, д.т.н.. Кузнецова О.А.

109316, г. Москва, ул. Талалихина, д.26
+7 (495) 676-63-51
www.vniimp.ru
E-mail: a.puskin@fncps.ru
d.bogdanov@fncps.ru

ПРОВЕРЕНО ВСЕРОССИЙСКИЙ НИИ МЯСНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СТАНДАРТ КАЧЕСТВА