

ВЕБИНАР

«Актуальные вопросы контроля остаточных количеств антибиотиков в пищевой продукции».

г. Москва

09 июня 2020 г.

Уважаемые партнеры!

ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова приветствует Вас и сообщает, что, в связи с угрозой распространения коронавирусной инфекции, мы усилили меры по проведению санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

В настоящее время одной из наиболее острых проблем в мясоперерабатывающей отрасли стоит применение антимикробных веществ и антибиотиков. Присутствие антибиотиков в сырье затрудняет реализацию ряда технологий вплоть до невозможности изготовления некоторых продуктов питания.

Требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические, гигиенические и ветеринарные) для пищевой продукции (в том числе, мясной), находящейся в обращении на территории Российской Федерации содержаться в Техническом регламенте Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 034/2013 « О безопасности мяса и мясной продукции». Установлен контроль за содержанием наиболее часто используемых в животноводстве и ветеринарии кормовых и лечебных антибиотиков для мясного сырья, субпродуктов: левомицетин, тетрациклиновая группа, гризин, бацитрацин.

В то же время, в настоящее время, в ветеринарии используются более 2000 ветеринарных лекарственных средств, из которых около 500 обладают антимикробным действием.

14 августа 2018 г., вступило в силу решение Коллегии Евразийской экономической комиссии (ЕЭК) № 28 от 13 февраля 2018 г., которым расширен список рекомендуемых для контроля ветеринарных лекарственных препаратов и закреплены предельно допустимые уровни остатков лекарств в переработанной пищевой продукции, в том числе и в мясе. Семьдесят два, наиболее часто используемых на территории стран Таможенного союза ветеринарных препарата (фармакологически активных вещества) включены в данный список с рекомендуемыми методиками исследований их остаточных количеств.

В производственных условиях провести исследования поступающего сырья на наличие всех перечисленных антибиотиков не представляется возможным.

Как видно из вышеизложенного, базисной проблемой определения наличия антибиотиков в мясе является отсутствие унифицированной быстрой методики определения. В связи с этим усовершенствование методологии мониторинга антибиотиков в мясе является актуальным и перспективным направлением исследования.

Программа вебинара

Время начала	Наименование доклада
10-00-10-50	Состояние законодательной базы и организация контроля за содержанием антибиотиков в пищевой продукции.
11-00- 11-50	Современные методы контроля антибиотиков в пищевых продуктах методом ВЭЖХ масс-спектрометрии. Особенности проведения исследований мясной продукции на наличие нитрофуранов, сульфаниламидов, нитроимидазолов, пенициллинов, амфениколов и др.
12-00-12-50	Риски, связанные с наличием остаточных количеств антибактериальных препаратов в пищевых продуктах. Антибиоткорезистентность. Основные понятия.
13-00-13-30	Обед
13-30-14-10	Методы контроля антибиотиков методом иммунохроматографии в пищевой продукции
14-10-15-00	Новые методические подходы выявления антибиотиков и других антимикробных химиотерапевтических веществ микробиологическими методами в продуктах убоя животных и в мясе. Практическое применение ГОСТ Р 55481-2013 «Мясо и мясные продукты. Качественный метод определения остаточных количеств антибиотиков и других антимикробных химиотерапевтических веществ».
15-00-15-50	Применение метода ИФА при определении антибиотиков в пищевой продукции.
16-00	Обсуждение

Стоимость подключения одной точки:	12000 Р
Доплата за подключение дополнительной точки:	6000 Р

В программе возможны незначительные изменения!

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

По окончании вебинара выдается Удостоверение установленного образца.

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

E-mail: a.puskin@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н..



Кузнецова О.А.

www.vniimp.ru