

ВЕБИНАР

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

г. Москва

19-21 мая 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.

Мы приняли решение провести повышение квалификации микробиологов в формате вебинара.

Программа вебинара

19/05/20		
Тема 1: Организация работ микробиологической лаборатории с микроорганизмами 3-4 групп патогенности.		
	Требования к помещениям, вентиляции лаборатории Лицензирование, СЭЗ	ЮшинаЮ.К.
	Требования к оформлению допуска персонала к работам с ПБА 3-4 групп патогенности	ЮшинаЮ.К.
Тема 2: Правила работы с микроорганизмами III-IV групп патогенности		
	Требования к проведению дезинфекции различных объектов в лаборатории	БатаеваД.С.
	Правила хранения и использование контрольных штаммов микроорганизмов III-IV групп патогенности	Батаева Д.С.
	Тема 3: Риск ориентированные подходы в микробиологической лаборатории в соответствии с ГОСТ ISO/IEC 17025-2019	Юшина Ю.К.
Тема 4: Новые положения ГОСТ 32031 «Методы выявления бактерий <i>Listeria monocytogenes</i> и других видов <i>Listeria</i> (<i>Listeria</i> spp.) и ГОСТ ISO 6579-1-2017 «Горизонтальный метод обнаружения бактерий рода <i>Salmonella</i>»		
	Основные изменения в стандартах, новые схемы исследований	ЮшинаЮ.К.
	Контроль объектов производственной среды (смывы с технологического оборудования, тары, инвентаря, и т.д.), отбор проб на начальной стадии производства. Нормы, схемы исследований.	Батаева Д.С.

www.vniimp.ru

20/05/20		
Тема 5: Контроль качества питательных сред		
	Влияние качества воды на результаты микробиологического анализа	Ельфимов А.С., ст.специалист отдела Биомониторинг MerckKGaA Компания МЕРК
	Подходы для обеспечения качественного приготовления и контроля питательных сред	Мариам Морган, компания БИОВИТРУМ
	Организация контроля качества питательных сред по ГОСТ ISO 11133-2016	Батаева Д.С.
Тема 6: Подходы к отбору проб различных видов продукции. Особенности пробоподготовки.		
	Подходы к отбору проб различных видов продукции в соответствии с ISO 6887 "Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Приготовление проб для испытаний, исходных суспензий и десятичных разведений для микробиологических исследований": - Часть 1: Общие правила приготовления исходной суспензии и десятичных разведений; - Часть 2: Специальные правила подготовки мяса и мясных продуктов; - Часть 3: Специальные правила приготовления рыбы и рыбных продуктов; - Часть 4: Специальные правила приготовления продуктов, кроме молока и молочных продуктов, мяса и мясных продуктов и рыбы и рыбопродуктов; - Часть 5: Специальные правила подготовки молока и молочных продуктов; - Часть 6: Специальные правила приготовления проб, отобранных на начальной стадии производства.	Батаева Д.С Юшина Ю.К.
	Тема 7: Микробиологический контроль стерилизованных мясных и мясосодержащих консервов группы А на промышленную стерильность	Батаева Д.С.

21.05.2020

Тема 8: Микробиологический контроль пищевых продуктов на наличие микроорганизмов в соответствии с ТР ТС и другими нормативными документами

8.1	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	
8.2	<i>Escherichia coli</i>	
8.3	Микроорганизмы рода <i>Proteus</i>	
8.4	Бактерии рода <i>Salmonella</i>	
8.5	КМАФАнМ	
8.6	Молочнокислые бактерии (МКБ)	
8.7	Дрожжи, плесневые грибы	
8.8	<i>Listeria monocytogenes</i>	
8.9	<i>Staphylococcus aureus</i>	
8.10	Микроорганизмы рода <i>Enterococcus</i>	
8.11	<i>Bacillus cereus</i>	
8.12	Сульфитредуцирующие клостридии	
8.13	<i>C. perfringens</i>	
Тема 9: Микробиологические методы определения антибиотиков и других антибактериальных химиотерапевтических препаратов в мясе и субпродуктах согласно ГОСТ 55481		
Тема 10: Ускоренные методы микробиологического контроля пищевых продуктов		
	Экспресс-методы лабораторной диагностики в пищевой микробиологии. Основные технологии. Преимущества и особенности использования. Особенности подтверждения положительных результатов, полученных при использовании альтернативных методов. Решения компании bioMerieux	Компания bioMerieux Russia. Макарова Оксана
	Альтернативный метод анализа пищевых продуктов и объектов окружающей среды с использованием тест-пластин Petrifilm®	Л.Белоус компания 3 М

В программе возможны незначительные изменения!

Спикеры вебинара:

Юшина Юлия
Константиновна

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



www.vniimp.ru

109316, г. Москва, ул.Талалихина, д.26
+7 (495) 118-32-78

E-mail: a.puskin@fncps.ru



Батаева Дагмара
Султановна

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



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

По окончании вебинара выдается Удостоверение установленного образца.

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

Телефон для записи: (495) 676-63-51

E-mail: a.puskin@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н..

Кузнецова О.А.

