Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Федеральный научный центр пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН

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

г. Москва

17 - 19 марта 2020 г.
19-21 мая 2020 г.
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 (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
E-mail: a.puskin@fncps.ru
d.bogdanov@fncps.ru

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
	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
	День четвертый (четверг)
	Микробиологи
09-00	Пищевые отравления и их профилактика

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

Время начала	Наименование доклада
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.
	День пятый (пятница)
с 11-00 до 13-00	Консультации по практическим вопросам

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.



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

Костенко Юрий Григорьевич

Главный научный сотрудник ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, д.т.н.



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 ₽.**

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: (495) 676-63-51

E-mail: a.puskin@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н.. Кузнецова О.А.