

**«Актуальные вопросы гигиены и санитарии предприятий пищевой промышленности».**

18-19 апреля 2024 г.

24-25 октября 2024 г.

*Начало регистрации:*

*Приветственное слово, тестирование звука для онлайн подключений*

*Перерыв на обед*

**Время по мск:**

09-00

10-00

с 13-00 до 14-00

Учебный центр ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН приглашает руководителей и работников лабораторий, специалистов по СМК лабораторий и других заинтересованных лиц принять участие в программе повышения квалификации по теме: «Актуальные вопросы гигиены и санитарии предприятий пищевой промышленности».

**Ключевые темы курса:**

- Циркуляция патогенных микроорганизмов и микроорганизмов порчи на пищевых предприятиях;
- Эффективные методы отбора смывов с объектов;
- Контроль санитарного состояния пищевых предприятий;
- Эффективные методы отбора смывов с объектов;
- Контроль санитарного состояния пищевых предприятий;
- Что такое безопасность пищевой продукции, ИСО 22000 и ХАССП;
- Эффективные методы контроля воздуха;
- Как улучшить санитарное состояние поверхностей на производстве. Биопленки что это и как с этим бороться;
- Микробиологические решения для контроля пищевой продукции и объектов производственной среды;
- Современные профессиональные моющие средства;
- Типичные ошибки эксплуатации производственного оборудования и особенности использования профессиональных моющих и дез. средств.
- Оборудование, инвентарь и расходные материалы для обеспечения процесса санитарной обработки, в соответствии с требованиями ИСО 22000.

**Руководитель курса** — Юшина Юлия Константиновна, Заведующий лабораторией микробиологии, заместитель руководителя испытательного центра ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н., судебный эксперт.

## Программа семинара

№п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов
1.	Циркуляция патогенных микроорганизмов на пищевых предприятиях – актуальные проблемы	1
2.	Циркуляция микроорганизмов порчи на пищевых предприятиях – актуальные проблемы	1
3.	Эффективные методы отбора смывов с объектов	1
4.	Новые реалии в применение дезинфицирующих средств	1
5.	Новые реалии в контроле санитарного состояния пищевых предприятий	1
6.	Современные методы санитарного контроля на пищевом предприятии	1
7.	Требования к документации моющих и дезинфицирующих средств, используемых в пищевой промышленности	1
8.	Что такое безопасность пищевой продукции, ИСО 22000 и ХАССП	1
9.	Эффективные методы контроля воздуха	1
10.	Биопленки – что это и как с этим бороться?	1
11.	Микробиологические решения для контроля пищевой продукции и объектов производственной среды	1
12.	Современные профессиональные моющие средства.	1
13.	Типичные ошибки эксплуатации производственного оборудования и особенности использования профессиональных моющих и дез. средств.	2
14.	Оборудование, инвентарь и расходные материалы для обеспечения процесса санитарной обработки, в соответствии с требованиями ИСО 22000*	2
	<b>ИТОГО:</b>	<b>16</b>

*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.



Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №Л035-00115-77/00097064 от 08 декабря 2017 года.

№Л035-

По окончании семинара выдаются:

- Удостоверение о повышении квалификации установленного образца (16 часов обучения).

[www.vniimp.ru](http://www.vniimp.ru)



- Копии презентационных материалов.
- Ссылка на просмотр видеозаписи при наличии. Срок действия ссылки 5-ть рабочих дней с момента её предоставления.

Стоимость обучения одного специалиста очно или онлайн 26400 Р

Стоимость обучения группы до 5-ти специалистов онлайн 66000 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.

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

Телефон для записи: +7(495)118-32-78

E-mail: [marketing@fncps.ru](mailto:marketing@fncps.ru)

**Предварительная запись обязательна!**

Директор, д.т.н..

Кузнецова О.А.

