

СЕМИНАР

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

г. Москва

с 21 по 23 Сентября 2021 года.
с 23 по 25 Ноября 2021 года
с 15 по 17 Марта 2022 года
с 17 по 19 Мая 2022 года
с 20 по 22 Сентября 2022 года
с 22 по 24 Ноября 2022 года

Программа семинара

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов		
		всего	в том числе	
			очное	заочное
1.	Новые положения СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"	6	3	3
2.	Верификация и валидация микробиологических методов	4	2	2
3.	Экспресс-методы лабораторной диагностики в пищевой микробиологии. Основные технологии. Преимущества и особенности использования. Особенности подтверждения положительных результатов, полученных при использовании альтернативных методов.	4	2	2
4.	Риск ориентированные подходы в микробиологической лаборатории в соответствии с ГОСТ ISO/IEC 17025-2019	4	2	2
5.	«Основные требования по обеззараживанию ПБА»	4	2	2
6.	Требования к проведению дезинфекции различных объектов в лаборатории	4	2	2
7.	Новые положения ГОСТ 32031 «Методы выявления бактерий <i>Listeria monocytogenes</i> и других видов <i>Listeria (Listeria spp.)</i> и ГОСТ ISO 6579-1-2017 «Горизонтальный метод обнаружения бактерий рода <i>Salmonella</i> ». Основные изменения в стандартах, новые схемы исследований.	4	2	2
8.	Роль воды в микробиологической лаборатории	2	1	1

www.vniimp.ru

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов		
		всего	в том числе	
			очное	заочное
9.	Подходы для обеспечения качественного приготовления и контроля питательных сред	2	1	1
10.	Методы выявления микроорганизмов рода <i>Proteus</i>	2	1	1
11.	Методы выявления микроорганизмов рода <i>Enterococcus</i>	2	1	1
12.	Методы выявления <i>Bacillus cereus</i>	2	1	1
13.	Методы выявления микроорганизмов рода <i>Pseudomonas</i>	2	1	1
14.	Методы определение количества КМАФАнМ	2	1	1
15.	Методы определение количества дрожжей и плесневых грибов	2	1	1
16.	Методы определение молочнокислых бактерий (МКБ)	2	1	1
17.	Микробиологический контроль стерилизованных мясных и мясосодержащих консервов группы А на промышленную стерильность	2	1	1
18.	Микробиологические методы определения антибиотиков и других антибактериальных химиотерапевтических препаратов в мясе и субпродуктах согласно ГОСТ 55481	2	1	1
19.	Альтернативный метод анализа пищевых продуктов и объектов окружающей среды с использованием тест-пластин Petrifilm».	2	1	1
20.	Методы выявления бактерий рода <i>Salmonella</i>	2	1	1
21.	Методы выявления сульфитредуцирующих клостридий Методы выявления <i>C.perfringens</i>	2	1	1
22.	Бактерии группы кишечных палочек (БГКП)	2	1	1
23.	Методы выявления <i>Escherichia coli</i>	2	1	1
24.	Методы выявления <i>Listeria monocytogenes</i>	2	1	1
25.	Методы выявления <i>Staphylococcus aureus</i>	2	1	1
26.	Организация контроля качества питательных сред по ГОСТ ISO 11133-2016	2	1	1
27.	Правила хранения и использование контрольных штаммов микроорганизмов III-IV групп патогенности	2	1	1
28.	Обзор лаборатории	2	1	1
	ИТОГО:	72	36	36

В программе возможны незначительные изменения!

Спикеры семинара:

www.vniimp.ru

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

E-mail: marketing@fncps.ru

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 №2685 от 08 декабря 2017 года.

По окончании семинара выдается Удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Стоимость очного обучения одного специалиста, включая все налоги	33600 Р.
Стоимость интерактивного обучения, включая все налоги	26400 Р.

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

E-mail: marketing@fncps.ru

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н..

Кузнецова О.А.