



САНКТ - ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

191186 Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7

учебный центр: тел (812) 312-47-44 (многоканальный), (812) 570-64-41, тел/факс (812)

312-38-57, E-mail: info@hlebspb.ru, приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45

E-mail: rector@hlebspb.ru, бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

Руководителю предприятия!

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий

(бессрочная лицензия на осуществление образовательной деятельности рег. № 1655 от 11.01.2016г.)

приглашает руководителей и специалистов производственных служб и службы контроля качества, начальников лаборатории, технологов и других лиц, ответственных за санитарно-гигиеническое состояние предприятий пищевой промышленности принять участие в практическом семинаре по теме:

«Санитарная обработка производственной среды и оборудования пищевых производств. Контроль эффективности»

20-22 октября 2020г.

Цель обучения: повышение компетенций специалистов пищевых предприятий в проведении эффективных санитарных мероприятий с использованием современных методов, средств, приемов проведения и контроля промышленной дезинфекции.

В программе семинара:

Организация производства безопасной продукции. Требования к инфраструктуре пищевых предприятий в обеспечении безопасности выпускаемой продукции: ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009. «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».

Опасности и риски в производстве пищевой продукции.

Пищевая продукция, как фактор передачи инфекционных заболеваний. Основные пути попадания посторонних микроорганизмов в объекты производства и готовую продукцию. Роль персонала в обеспечении микробиологической чистоты производства. Современные приемы исключения микробного загрязнения на различных стадиях производства.

Моющие средства для пищевых производств, основные компоненты и характеристики. Основные отличия бытовых и профессиональных очистителей. Виды загрязнений, материалы поверхностей, особенности обработки. Алгоритм выбора моющих средств.

Факторы, влияющие на процесс мойки. Диаграмма Зиннера.

Жесткость воды, ее влияние на качество мойки.

Основные виды дозирующего оборудования и устройств мойки поверхностей. Методы контроля концентраций рабочих растворов.

Инвентарь для эффективной уборки.

Пенная технология мойки: механизм очищающего действия пены. Преимущества применения пенной технологии.

Дезинфекция в пищевом производстве в соответствии с идеологией менеджмента пищевой безопасности и практикой реализации санитарных мероприятий произво-



дителями пищевой продукции. Методы и средства промышленной дезинфекции: механические, физические и химические. Современное оборудование и инструменты. Дезинфектанты и антисептики, удовлетворяющие требованиям пищевой безопасности и входящие в Реестр средств, разрешенных к применению. Основные группы действующих веществ, разрешенных в пищевой промышленности: преимущества и недостатки. «Холодная» дезинфекция: примеры целевых дезинфектантов.

Антисептика рук персонала. Правила обработки рук для достижения требуемого уровня чистоты. Примеры результативности разных способов мойки и антисептики.

Основные нормативные документы на моющие и дезинфицирующие средства. Техника безопасности при работе с моющими и дезинфицирующими средствами, правила приготовления рабочих растворов и риски снижения их антимикробного действия.



Контроль качества санитарных мероприятий. Экспресс-тесты контроля качества мойки и дезинфекции. АТФ-мониторинг. Оценка состояния внутренней поверхности трубопроводов: новое оборудование.

Основные риски проведения дезинфекции. Причины неэффективной дезинфекции. Понятие об устойчивости микроорганизмов к различным воздействиям. Факторы достижения эффективности процессов дезинфекции и антисептики.

Круглый стол с участием специалистов Роспотребнадзора

«Требования к производителям пищевой продукции по внедрению и поддержанию принципов ХАССП. Результаты проверок и основные нарушения».

Практическое занятие: «Метод смывов в оценке чистоты поверхностей в производстве пищевой продукции»: нормативные документы, методы и правила отбора проб с поверхностей помещений, оборудования и рук персонала.

Демонстрация результатов микробиологических посевов.

Внимание! Начало занятий в 10-00 час. по адресу:

Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д. 7.

(метро «Невский проспект», «Гостиный двор», выход на канал Грибоедова).

Стоимость обучения одного слушателя 16 000 руб. НДС не облагается.

Проживание оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров размещена на сайте www.hlebspb.ru

Проживание (в зависимости от комфортности)	наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиастроителей, д.23, к.1
размещение одноместное	2100-3500	2000-2300
размещение двухместное	1150-1850	1000-1150
Бронирование по телефонам или электронному адресу:	<u>(981)123-25-12</u> <u>alfahotel@hlebspb.ru</u>	(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 <u>hotelspiupt@bk.ru</u>

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в **Учебный центр:** тел/факс (812) 312-38-57, (812) 314-18-45, e-mail: info@hlebspb.ru Форма заявки выложена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru. На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты. Для регистрации иметь при себе копию платежного поручения и копию диплома об образовании (без вложения).

Информационное письмо № 82 от 31.08.2020г.

Е учебный отдел: (812) 570-64-41 Потехина Татьяна Сергеевна, info@hlebspb.ru

Е кафедра пищевой биотехнологии: (812) 312-33-32 Борисова Екатерина Валерьевна, Прохорчик Игорь Петрович, bio@hlebspb.ru

Ректор

Пономарева О. И.