



**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
(лицензия на осуществление образовательной деятельности от 11.01.2016 г., рег. № 1655, 78Л02 № 0000584.)
проводит практико-ориентированный семинар в формате интерактивной трансляции
по теме:

**«Промышленная дезинфекция и антисептика
производственной среды на пищевых предприятиях:
практика применения современных методов и средств,
достижение эффективности.
Верификация и валидация процессов»**

12 – 15 марта 2024 года



начало трансляции в 10:00 ч. МСК;



4 дня по 4 часа в день интерактивных трансляций и самостоятельной работы;



удостоверение о повышении квалификации в объеме 32 часов.



Целевая аудитория - руководители и специалисты производственных и технологических служб пищевых предприятий, специалисты: по санитарии и гигиене; отделов контроля качества готовой продукции; производственных лабораторий.

В программе:


Виды загрязнений, материалы поверхностей, особенности обработки. Алгоритм выбора моющих средств. Современные профессиональные моющие средства. Принцип действия щелочных и кислотных средств. Роль ПАВ в моющих средствах. Коррозионная способность моющих средств.


Факторы, влияющие на процесс мойки. Оптимизация процессов мойки за счет изменения отдельных параметров. Влияние жесткости и электропроводности воды на процесс мойки. Способы удаления различных загрязнений: белковых, жировых, полисахаридных и органических красителей. Технология пенной мойки, рекомендации по выбору материалов и оборудования.

Особенности санитарной обработки теплообменного оборудования различных конструкций.

Практика проведения СІР мойки и дезинфекции пищевого оборудования: особенности, выбор средств, режимы на примере пивоваренного и молочного предприятия.




 **Методы промышленной дезинфекции: механический, физический и химический.** Дезинфектанты, удовлетворяющие требованиям пищевой безопасности и входящие в Реестр средств, разрешенных к применению в РФ. Классификация химических дезинфицирующих веществ, их преимущества и недостатки. Принципы выбора дезинфектантов и антисептиков под определённые цели и задачи. Активность дезинфицирующих средств в отношении микроорганизмов. Окислительная и коррозионная способность.

 **Причины неэффективной дезинфекции:** понятие об устойчивости микроорганизмов к различным воздействиям. Ротация дезинфицирующих средств. Факторы достижения эффективности процессов дезинфекции и антисептики.


 **Практический опыт дезинфекции с использованием аэрозолей:** оборудование и средства, режимы обработки.




 **Общие подходы к верификации и валидации процессов мойки и дезинфекции на пищевом предприятии.**

 Практика проведения санитарно-гигиенических мероприятий на пищевом производстве на примере предприятия по переработке рыбы и производству кулинарных рыбных изделий.

 **Формирование биопленок на пищевом производстве, методы индикации, профилактики.**


 **Практические рекомендации по уборке и санитарной обработке бытовых, подсобных помещений и помещений для приема пищи.**



 **Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к одежде работников, контактирующих с пищевой продукцией в процессе ее производства в соответствии с риском выполняемых работ.** Основные положения ГОСТ Р 70231-2022. Стирка одежды на предприятии.

 **Взаимодействие с клининговыми компаниями: примеры процедур и составление договоров.**



 **Организация и проведение санитарного аудита на примере молочного предприятия:** типичные замечания аудиторов второй и третьей стороны.






По окончании обучения выдается документ о повышении квалификации установленного образца в объеме 32 часов, который направляется участнику обучения заказным письмом почтой России.

**Стоимость участия в семинаре одного человека составляет:
11 500 руб., НДС – не облагается**

Информационное письмо № 16.24 от 19.12.2023г.

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить E-mail: bio@hlebspb.ru.
Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru

-  На основании Вашей заявки заключается договор.
-  Для регистрации направить заявку и копию диплома о высшем или среднем профессиональном образовании.
-  Проверьте техническую готовность Вашего компьютера согласно инструкции, которая будет содержаться в письме подтверждения регистрации на участие в семинаре в дистанционном формате.

Контактная информация: т/ф. (812) 312-33-32 кафедра пищевой биотехнологии
Борисова Екатерина Валерьевна, Прохорчик Игорь Петрович, E-mail: bio@hlebspb.ru

Ректор

О.И. Пономарева