

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий»
(ФГБОУ ДПО СПИУПТ)

Канала Грибоедова набережная, д.7, Санкт-Петербург, 191186
Приемная: тел/факс (812) 314-18-45, E-mail: rector@hlebspb.ru
Учебный центр: тел.(812) 312-47-44, (812) 570-64-41, (812) 312-38-57,
E-mail: info@hlebspb.ru, <http://www.hlebspb.ru>
ОКПО 27480815, ОГРН 1037843020786 ИНН/КПП 7803025414/784101001

РУКОВОДИТЕЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ!
Вниманию руководителей лабораторий,
служб контроля качества и
безопасности продукции!

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий
(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78Л02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)
приглашает специалистов референтных центров Россельхознадзора, руководителей и специали-
стов центров гигиены и эпидемиологии, руководителей и специалистов ветеринарных служб,
ветеринарных лабораторий, руководителей и специалистов пищевых предприятий принять участие
в практическом семинаре:

**«Управление аллергенами на пищевом предприятии.
Специфика, анализ рисков и методы контроля»**

13-14 марта 2024г.
04-05 сентября 2024г.

Эффективный контроль качества пищевой продукции на содержание аллергенов

**Цель семинара: Получение знаний и практических навыков идентификации и количествен-
ного определения содержания неинфекционных пищевых аллергенов в пищевой продукции**

В программе семинара:

- ❖ Требования ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» к указанию в составе пищевой продукции компонентов, биологически активных добавок, употребление которых может вызвать аллергические реакции.
- ❖ Идентификация неинфекционных пищевых аллергенов, применяемых на пищевых предприятиях РФ.
- ❖ Риски для потребителей, связанные с использованием продуктов питания, содержащих неинфекционные пищевые аллергены.
- ❖ Причины контаминации пищевой продукции аллергенами. Управление рисками контаминации аллергенами при производстве пищевой продукции.
- ❖ Эффективные программы производственного контроля в части управления аллергенами, раздельное хранение компонентов, содержащих и не содержащих аллергены.
- ❖ Инновационные методы количественного определения неинфекционных пищевых аллергенов в пищевой продукции и производственных объектах.
- ❖ Внедрения методики количественного определения аллергенов в пищевых продуктах в испытательных лабораториях.
- ❖ Отбор проб и подготовка образцов к проведению испытаний.
- ❖ Практические занятия в форме демонстрации аттестованной методики количественного определения неинфекционных пищевых аллергенов в различных образцах пищевой продукции и интерпретации полученных результатов.
- ❖ Разбор конкретных ситуаций в формате круглого стола, обсуждение темы, ответы на вопросы.

- ❖ Санитария как требование чек - листов торговых сетей.
- ❖ Мониторинг окружающей среды в системе пищевой безопасности.
- ❖ Мониторинг АТФ – эффективный инструмент системы ХАССП.
- ❖ Борьба с бактериальными биопленками.
- ❖ Оценка чистоты производственных поверхностей.
- ❖ Практические занятия в форме демонстрации работы люминометра для оценки чистоты поверхностей и эффективности моющих средств.
- ❖ Применение тест - пластин с готовой питательной средой для микробиологического анализа сырья и готовой продукции.
- ❖ Основные требования к обеззараживанию опасных отходов.
- ❖ Разборы конкретных ситуаций в формате круглого стола, обсуждения и ответы на вопросы.



Слушатели обеспечиваются пакетом информационных материалов по программе семинара.

По окончании обучения участникам семинара выдается документ о повышении квалификации установленного образца.

Внимание! Семинар проводится по адресу: Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д. 7 (метро «Невский проспект», «Гостиный двор», выход на канал Грибоедова). Начало занятий в 10.00.

Информационное письмо № 31.24 от 21.12.2023г.

Стоимость обучения одного слушателя 12 000 руб. НДС не облагается.

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр: (812) 312-47-44, 312-38-31, тел/факс 312-38-57, 314-18-45, E-mail: info@hlebspb.ru. Форма заявки размещена 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 о высшем или среднем профессиональном образовании (без вложения).

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

Проживание (в зависимости от комфортности)	<i>наб. канала Грибоедова, д.7</i>	<i>пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1</i>
<i>размещение одноместное</i>	<i>2100-3500</i>	<i>1600-2300</i>
<i>размещение двухместное</i>	<i>1150-1850</i>	<i>550-1150</i>
Бронирование номеров по телефонам или электронному адресу:	<i>(981) 690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru</i>	<i>(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru</i>

На все вопросы ответим по телефонам:

☎ отдел оценки компетентности лабораторий: т/ф (812) 325-98-96 Оболкина Эльвира Юрьевна, Киселева Лидия Анатольевна;

☎ учебный центр: (812) 312-47-44 Подплетенная Ольга Александровна, Черненко Ольга Анатольевна, (812) 570-64-41 Потехина Татьяна Сергеевна, E-mail: info@hlebspb.ru

Ректор

О.И. Пономарева