

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 начальника ПТЛ, службы 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 руководителей и специалистов ветеринарных служб, ветеринарных лабораторий,
руководителей и специалистов пищевых предприятий принять участие в обучении по теме:

«Лабораторный контроль фальсификатов в продуктах
питания. Практическая реализация методики измерений массовой
доли микробной трансглутаминазы - «мясного клея» в пробах
продуктов питания и пищевых аллергенов методом
иммуноферментного анализа»

26-27 марта 2024 года



Россельхознадзор внес в мониторинг проверок анализ пищевых продук-
тов на присутствие микробной трансглутаминазы

Методика измерений микробной трансглутаминазы
МИ №К961 включена в перечень стандартов ТР ТС 029/2012

Цель программы - получение теоретических и практических навыков постановки иммуноферментной реакции для определения фальсификатов и в продуктах питания

В программе семинара:

1 день

- **Изменения в ТР ТС 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств"** (заседание Коллегии ЕЭК 10.01.2024г.);
- **Микробная трансглутаминаза: цели использования** в процессах производства продуктов питания в Европейских странах и в России, **показатели безопасности;**
- **Принцип работы фермента трансглутаминаза;**
- **Особенности применения трансглутаминазы** в переработке молока и в производстве мясной, рыбной, хлебопекарной продукции;
- **Риски для потребителей,** связанные с использованием продуктов, содержащих трансглутаминазу;
- **Трансглутаминаза при дисбактериозе - потенциальный фактор развития аутоиммунной реакции;**
- **Контроль внесения микробной трансглутаминазы;**



- **Методы и методики определения присутствия трансглутаминазы или «мясного клея» в продуктах питания;**
- **Отбор проб и подготовка образцов к проведению испытаний;**
- **Практические занятия в форме демонстрации аттестованной методики обнаружения фермента в конкретных образцах пищевой продукции и интерпретации полученных результатов;**

2 день

- **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.**

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 № 51.24 от 12.01.2024г.

Стоимость обучения одного слушателя 11 000 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)	Отель «Альфа» наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
<i>размещение одноместное</i>	<i>2300-4500</i>	<i>2500-3900</i>
<i>размещение двухместное</i>	<i>1250-2500</i>	<i>650-1250</i>
Бронирование номеров по телефонам или электронному адресу:	+7(981)690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru	8-(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru

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