

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 руководителей и специалистов пищевых и перерабатывающих предприятий
принять участие в **практическом семинаре:**

**«УПРАВЛЕНИЕ АЛЛЕРГЕНАМИ НА ПИЩЕВОМ ПРЕДПРИЯТИИ.
СПЕЦИФИКА, АНАЛИЗ РИСКОВ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ»**

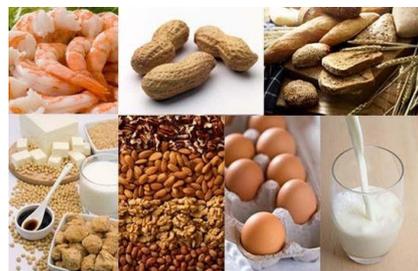
18-19 февраля 2025г.
16-17 сентября 2025г.

Эффективный контроль качества пищевой продукции на содержание аллергенов

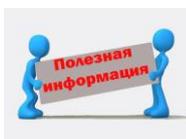
Цель семинара: получение профессиональных знаний и практических навыков идентификации, оценки рисков и контроля содержания неинфекционных пищевых аллергенов в пищевой продукции

В программе семинара:

- ❖ Современные требования законодательства, торговых сетей и нормативных документов по пищевой безопасности.
- ❖ Требования ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» к указанию в составе пищевой продукции компонентов, биологически активных добавок, употребление которых может вызывать аллергические реакции.
- ❖ Риски для потребителей, связанные с использованием продуктов питания, содержащих неинфекционные пищевые аллергены.
- ❖ Причины контаминации пищевой продукции аллергенами. Анализ рисков появления аллергенов в сырье, готовой продукции и на каждом этапе производственного процесса.
- ❖ Идентификация неинфекционных пищевых аллергенов, применяемых на пищевых предприятиях РФ.
- ❖ Управление рисками контаминации аллергенами при производстве пищевой продукции. Матрица рисков.
- ❖ Эффективные программы производственного контроля в части управления аллергенами, раздельное хранение компонентов, содержащих и не содержащих аллергены.
- ❖ Процедуры контроля аллергенов и предотвращения перекрестного загрязнения.



- ❖ Анализ наличия аллергенов в материалах, используемых при обслуживании и очистке технологического оборудования. Список аллерген-содержащих материалов. Процедуры проверки маркировки.
- ❖ Оценка риска перекрестного загрязнения аллергенами. Блок-схема принятия решений.
- ❖ Мониторинг окружающей среды в системе пищевой безопасности.
- ❖ Системы ограничения движения переносимой по воздуху пыли, содержащей аллерген.
- ❖ Ограничения на доставку продовольственного сырья, продукции, упаковки и средств индивидуальной защиты поставщиками и подрядчиками.
- ❖ Борьба с бактериальными биопленками.
- ❖ Оценка чистоты производственных поверхностей. Доказательства эффективности программы очистки.
- ❖ Экспресс-тесты для внутреннего производственного контроля.
- ❖ Основные требования к обеззараживанию опасных отходов.
- ❖ Осведомленность об аллергенах и обучение персонала обращению с аллергенами.
- ❖ 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.

Стоимость обучения одного слушателя 15 000 руб. НДС не облагается.

Информационное письмо № 29.25 от 11.12.2025г.

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)	наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
размещение одноместное	2700-5400	1600-2300
размещение двухместное	3600-6000	550-1150
Бронирование номеров по телефонам или электронному адресу:	(981) 690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru	(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru

На все вопросы ответим по телефонам:

☎ 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