



**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>

***Руководителям и специалистам
производственных лабораторий и отделов качества***

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий

(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78Л02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)

***приглашает принять участие в программе повышения квалификации
в объеме 88 академических часов по теме:***

**«Микробиология пищевых производств.
Безопасность работы с ПБА III-IV групп патогенности»**

Программа разработана в соответствии с требованиями Постановлением Правительства РФ от 25 января 2022г. № 46 “О лицензировании деятельности в области возбудителей инфекционных заболеваний человека и животных (за исключением случая, если указанная деятельность осуществляется в медицинских целях) и генно-инженерно-модифицированных организмов III и IV степеней потенциальной опасности, осуществляемой в замкнутых системах”

План обучения на 2024 год.

30 сентября - 11 октября

Цель обучения – повышение уровня знаний и получение компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в области микробиологического контроля.

В программе 1-го модуля:

- Характеристика условно-патогенных микроорганизмов - возбудителей инфекционных заболеваний и их влияние на качество готовой продукции и здоровье человека.
- Источники инфицирования продуктов питания патогенными и условно-патогенными бактериями родов: *Salmonella*, *Listeria*, *Campylobacter*, *Bacillus*, *Clostridium*, *Pseudomonas* и др. Современные методы их выявления и идентификации с учетом действующих нормативных документов. Факторы патогенности основных возбудителей пищевых отравлений.
- Питательные среды для культивирования микроорганизмов: особенности состава, правила приготовления и стерилизации в соответствии с действующими НД. Контроль питательных сред.
- Основы санитарной микробиологии, ее цели, задачи. Биологические свойства санитарно-показательных микроорганизмов.
- Требования к качеству воды, используемой на пищевых предприятиях. Санитарно-бактериологическое исследование воды в соответствии с действующими НД.
- Дрожжевые и плесневые грибы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Методы выявления и идентификации. Молочнокислые бактерии - контаминанты пищевых производств.
- Вирусы, передающиеся через воду и продукты питания.
- Методы отбора проб для микробиологических испытаний.
- Микробиологический мониторинг производства пищевой продукции. Метод смывов в оценке чистоты поверхностей: методы и правила отбора проб с поверхностями объектов производственных помещений, оборудования и рук персонала.

В программе 2-го модуля:

- Действующие нормативные документы, регламентирующие условно-патогенные и патогенные микроорганизмы в продуктах питания. Нормативные документы на методы микробиологических испытаний сырья и готовой продукции.
- Методы микробиологического контроля, в том числе современные экспресс методы.
- Национальная и международные системы обеспечения требований биологической безопасности.
- Основные требования СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
- Требования к лабораториям базового уровня биобезопасности 1 и 2.
- Обращение с отходами в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.3684-21.
- Аварийные ситуации при работе с ПБА. План действий в аварийных ситуациях.
- Системы инженерно-технической биобезопасности в лаборатории в соответствии с требованиями СанПиН 3.3686-21:
 - боксы микробиологической безопасности: сравнительные характеристики по классам защиты, правила эксплуатации, проверка для обеспечения безопасности при работе с ПБА III - IV групп патогенности;
 - технические требования к боксам микробиологической безопасности ГОСТ Р ЕН 12469-2010;
 - дезинфекция;
 - вентиляция;
 - передаточные окна (шлюзы).
- Общие подходы к внутрилабораторному контролю качества работы микробиологической лаборатории.
- Дезинфекционные мероприятия в микробиологической лаборатории. Требования СанПиН 3.3686-21. Проведение текущей и генеральной уборки в «чистой» и «заразной» зонах лаборатории.

По окончании обучения слушателям выдается

удостоверение о повышении квалификации установленного образца

*Стоимость обучения в одном модуле в объеме 88 академических часов составляет
44 000 рублей, НДС не облагается.*

*Оплата производится на основании **счета**, выставленного в Ваш адрес
после получения заявки.*

Для регистрации иметь при себе копию платежного поручения и копию диплома об образовании (без вложения). Начало занятий в 10:00 по адресу: г. Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7 (метро «Невский проспект», «Гостинный двор», выход на канал Грибоедова). 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	2100-3500	1600-2300
размещение двухместное	1150-1850	550-1150
Бронирование по телефонам или электронному адресу:	(981)690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru	(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiuvt@bk.ru

Информационное письмо № 03/1.24 от 03.10.2023г.

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

Ректор



О.И. Пономарева