



**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»**

22-24 октября 2024 года



начало трансляции в 10:00 ч. МСК;



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






удостоверение о повышении квалификации в объеме 24 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 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.** 






По окончании обучения выдается документ о повышении квалификации установленного образца в объеме 24 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.](mailto:bio@hlebspb.ru)
[Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ www.hlebspb.ru](http://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