



**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>

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий
(бессрочная лицензия на осуществление образовательной деятельности рег. № 1655 от 11.01.2016г.) приглашает принять участие в семинаре в формате интерактивной трансляции по теме:

«Организация санитарной обработки помещений, оборудования и инвентаря на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности в соответствии с требованиями методических рекомендаций МР 3.5.0353-24»

29 января 2025 года



- 🕒 09:30-10:00 мск Регистрация участников
- 🕒 10:00-13:20 мск Видеотрансляция по программе курса
- 🕒 Обучение проходит с участием ведущих специалистов Института дезинфектологии ФБУН «ФНЦГ им. Ф. Ф. Эрисмана» Роспотребнадзора.



Целевая аудитория - руководители и специалисты производственных и технологических служб пищевых и перерабатывающих предприятий, лабораторий, отделов контроля качества готовой продукции, специалисты по санитарии и гигиене.

В программе:

- 📌 Новое в организации санитарной обработки помещений, оборудования и инвентаря в пищевой промышленности. Требования методических рекомендаций МР 3.5.0353-24.
- 📌 Санитарная обработка оборудования, инвентаря, тары и производственных помещений.
- 📌 Этапы обработки оборудования: очистка, мойка, дезинфекция. Программы влажной и сухой очистки. Основные положения для разработки инструкций по мойке и дезобработке.
- 📌 Уборочный инвентарь. Правила использования и обработки уборочного инвентаря.
- 📌 Санитарная обработка потолков, стен, оконных рам, воздуховодов, вентиляции, вспомогательного оборудования и труднодоступных участков. Мойка и дезинфекция.
- 📌 Обращение с дезинфицирующими ковриками: размещение, очистка, заливка.
- 📌 Порядок санитарной обработки в складских, административных, офисных помещениях, прачечных и местах общего пользования. Режимы санитарной обработки.
- 📌 Мойка и дезинфекция санузлов и санпропускников. Чек – листы.
- 📌 Правила проведения общепроизводственного санитарного дня.
- 📌 Программа производственного контроля. Учет результатов санитарной обработки.

**По окончании обучения слушатели получают сертификат
установленного образца заказным письмом.
Стоимость обучения - 5 000 рублей, НДС не облагается.**

Информационное письмо № 16.25 от 22.11.24г.

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить E-mail: bio@hlebspb.ru.

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

Ректор

О.И. Пономарева