



**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](mailto:info@hlebspb.ru), приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45

E-mail: [rector@hlebspb.ru](mailto:rector@hlebspb.ru), бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

***Руководителю предприятия!  
Вниманию руководителей лабораторий!***

***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 лабораторий принять участие в семинаре по теме:*

**«ОТБОР ОБРАЗЦОВ (ПРОБ) И ПРОБОПОДГОТОВКА  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ:  
ПРАВИЛА И МЕТОДЫ ИДЕНТИФИКАЦИИ»**

**19-21 марта 2024г.**

**20-22 августа 2024г.**

**19-21 ноября 2024г.**

**Цель семинара:** *повышение профессионального мастерства и компетенций, связанных с процедурами отбора образцов и их предварительной подготовкой, организацией работы в лаборатории по контролю качества и безопасности пищевой продукции, получение новых знаний и их дальнейшее применение в практической деятельности.*

**В программе семинара:**

-  Общие требования, предъявляемые к испытательной лаборатории в части отбора образцов в соответствии с ГОСТ ISO/IEC 17025-2019.**
-  Правила отбора образцов (проб) для проведения исследований (испытаний) и измерений пищевой продукции при применении и исполнении требований технических регламентов Евразийского экономического союза. Рекомендация Коллегии Евразийской экономической комиссии от 31 июля 2018 г. N 13.**
-  Постановление Правительства Российской Федерации от 30 июня 2021г. №1079 «о федеральном государственном контроле (надзоре) в области обеспечения качества и безопасности зерна и продуктов переработки зерна».**
-  Отбор проб.** Нормативная документация по отбору проб продовольственного сырья и пищевой продукции. Термины по пробоотбору.
-  План и методы отбора образцов.** Выбор образцов или точек отбора. ГОСТ Р ИСО 7002-2012 «Продукты сельскохозяйственные пищевые. Схема стандартного метода отбора проб из партии».
-  Методы подготовки посуды и оборудования для отбора проб.** Средства для отбора проб. Идентификация используемого оборудования.
-  Идентификация и общий контроль партии перед отбором проб:** внешний осмотр, оценка условий хранения пищевой продукции, однородность партии, маркировка и срок годности продукции.



 **Методы, порядок и способы отбора проб** для испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции: микробиологических, физико-химических, органолептических.

 **Особенности отбора проб воды питьевой и природной** в соответствии с ГОСТ Р 59024-2020 «Вода. Общие требования к отбору проб»

 **Процедуры отбора проб.** Оборудование для отбора проб и условия окружающей среды и транспортировки. Размер пробы.

 **Требования к пробам:** масса, упаковка, сопроводительные документы, поступающим на анализ в испытательную лабораторию.

 **Упаковка, опечатывание и маркировка проб и контейнеров с пробам.** Правила транспортирования и сроки доставки лабораторных проб. Регистрация, шифрование и маркировка проб. Хранение проб.

 **Акты отбора проб.** Лабораторные и контрольные образцы (пробы).

 **Идентификационные сведения об образцах (пробах).**

 **Отбор проб зерна, продуктов переработки зерна и масложировой продукции.**

 **Подготовка проб продовольственного сырья и пищевой продукции.** Разделение, маскирование, концентрирование. Особенности подготовки проб для проведения лабораторных испытаний. Влияние пробоподготовки образцов пищевых продуктов на достоверность результатов испытаний продукции. Информация об отборе образцов (проб) в протоколах испытаний.

 **Требования к специалистам по отбору проб.** Квалификация персонала и требования безопасности.



Участники обеспечиваются методическими материалами по программе семинара.  
**По окончании обучения выдается документ о повышении квалификации установленного образца.**

Стоимость участия в семинаре одного человека составляет:  
**22 000 - 00 руб., НДС – не облагается.**

*Основание для оплаты - настоящее письмо №20.24 от 20.12. 2023г.*

*Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр: (812) 312-47-44, 312-38-31, тел/факс 312-38-57, e-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru) Форма заявки выложена на сайте СПИУПТ [www.hlebspb.ru](http://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 и/или среднем профессиональном образовании.*

*Проживание оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров размещена на сайте [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)*

Проживание (в зависимости от комфортности и сезона)	Отель «Альфа» наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
размещение одноместное	2300-4500	2500-3900
размещение двухместное	1250-2500	650-1250
Бронирование по телефонам или электронному адресу:	+7(981)690-46-47 <a href="mailto:alfahotel@hlebspb.ru">alfahotel@hlebspb.ru</a>	8-(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 <a href="mailto:hotelspiupt@bk.ru">hotelspiupt@bk.ru</a>

**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](mailto:info@hlebspb.ru)

**Ректор**

**О. И. Пономарева**