



**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!
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»**


25-27 марта 2026г.


19-21 августа 2026г.


25-27 ноября 2026г.


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 (проб) в соответствии с ГОСТ ISO/IEC 17025-2019.** Ресурсы лаборатории, используемые при отборе проб: требования, критерии соответствия, записи (персонал, оборудование, помещение)


 **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 (дата обновления 31.03.2025).

 **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»** (редакция от 20.08.2025).

 **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. 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, печатывание и маркировка проб и контейнеров с пробами.** 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:

25 000 - 00 руб., НДС – не облагается.

Основание для оплаты - настоящее письмо №29.26 от 18.12. 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, **e-mail: info@hlebspb.ru** Форма заявки выложена 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 и/или среднем профессиональном образовании.

Проживание оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров размещена на сайте www.hlebspb.ru

Проживание	Отель «Альфа» наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1
Бронирование номеров по телефонам или электронному адресу:	+7(981)690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru	8 (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

