

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий»
(ФГБОУ ДПО СПИУПТ)

Канала Грибоедова набережная, д.7, Санкт-Петербург, 191186
Приемная: тел/факс (812) 314-18-45, E-mail: rector@hlebspb.ru
Учебный центр: тел.(812) 312-47-44, (812) 570-64-41, (812) 312-38-57,
E-mail: info@hlebspb.ru, <http://www.hlebspb.ru>
ОКПО 27480815, ОГРН 1037843020786 ИНН/КПП 7803025414/784101001

РУКОВОДИТЕЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ!
Вниманию руководителей лабораторий,
служб контроля качества и
безопасности продукции!

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий
(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78Л02 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)
приглашает специалистов референтных центров Россельхознадзора, руководителей и специали-
стов центров гигиены и эпидемиологии, руководителей и специалистов ветеринарных служб,
ветеринарных лабораторий, руководителей и специалистов пищевых предприятий принять участие

в практическом семинаре:

АЛЛЕРГЕНЫ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ: ИДЕНТИФИКАЦИЯ И
КОЛИЧЕСТВЕННОЕ ОПРЕДЕЛЕНИЕ. ОСОБЕННОСТИ УПРАВЛЕНИЯ ПИЩЕВЫМИ
АЛЛЕРГЕНАМИ В СИСТЕМЕ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ.
ТРЕБОВАНИЯ ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ

17-18 мая 2023 года

Эффективный контроль качества пищевой продукции на содержание аллергенов

Цель семинара: Получение знаний и практических навыков идентификации и количествен-
ного определения содержания неинфекционных пищевых аллергенов в пищевой продукции

В программе семинара:

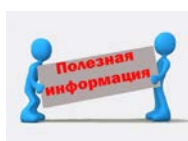
Первый день:

- ❖ Требования ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» к указанию в составе пищевой продукции компонентов, биологически активных добавок, употребление которых может вызвать аллергические реакции.
- ❖ Идентификация неинфекционных пищевых аллергенов, применяемых на пищевых предприятиях РФ.
- ❖ Риски для потребителей, связанные с использованием продуктов питания, содержащих неинфекционные пищевые аллергены.
- ❖ Причины контаминации пищевой продукции аллергенами. Управление рисками контаминации аллергенами при производстве пищевой продукции.
- ❖ Эффективные программы производственного контроля в части управления аллергенами, раздельное хранение компонентов, содержащих и не содержащих аллергены.
- ❖ Инновационные методы количественного определения неинфекционных пищевых аллергенов в пищевой продукции и производственных объектах.
- ❖ Внедрения методики количественного определения аллергенов в пищевых продуктах в испытательных лабораториях.
- ❖ Отбор проб и подготовка образцов к проведению испытаний.

- ❖ Практические занятия в форме демонстрации аттестованной методики количественного определения неинфекционных пищевых аллергенов в различных образцах пищевой продукции и интерпретации полученных результатов.
- ❖ Разбор конкретных ситуаций в формате круглого стола, обсуждение темы, ответы на вопросы.

Второй день:

- ❖ Санитария как требование чек - листов торговых сетей.
- ❖ Мониторинг окружающей среды в системе пищевой безопасности.
- ❖ Мониторинг АТФ – эффективный инструмент системы ХАССП.
- ❖ Борьба с бактериальными биопленками.
- ❖ Оценка чистоты производственных поверхностей.
- ❖ Практические занятия в форме демонстрации работы люминометра для оценки чистоты поверхностей и эффективности моющих средств.
- ❖ Применение тест - пластин с готовой питательной средой для микробиологического анализа сырья и готовой продукции.
- ❖ Основные требования к обеззараживанию опасных отходов.
- ❖ Разборы конкретных ситуаций в формате круглого стола, обсуждения и ответы на вопросы.



Слушатели обеспечиваются пакетом информационных материалов по программе семинара.

По окончании обучения участникам семинара выдается документ о повышении квалификации установленного образца.

Внимание! Семинар проводится по адресу: Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д. 7 (метро «Невский проспект», «Гостинный двор», выход на канал Грибоедова). Начало занятий в 10.00.

Информационное письмо № 44/1.23 от 24.03.2023г.

Стоимость обучения одного слушателя 10 000 руб. НДС не облагается.

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр: (812) 312-47-44, 312-38-31, тел/факс 312-38-57, 314-18-45, E-mail: info@hlebspb.ru. Форма заявки размещена 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 или среднем профессиональном образовании (без вложения).

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

Проживание (в зависимости от комфортности)	наб. канала Грибоедова, д.7	пр. Авиастроителей, д.23, к.1
размещение одноместное	2100-3500	1600-2300
размещение двухместное	1150-1850	550-1150
Бронирование номеров по телефонам или электронному адресу:	(981) 690-46-47 alfahotel@hlebspb.ru	(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 hotelspiupt@bk.ru

На все вопросы ответим по телефонам:

☎ отдел оценки компетентности лабораторий: т/ф (812) 325-98-96 Оболкина Эльвира Юрьевна, Киселева Лидия Анатольевна;

☎ учебный центр:(812) 312-47-44 Подплетенная Ольга Александровна, Черненко Ольга Анатольевна, (812) 570-64-41 Потехина Татьяна Сергеевна, E-mail: info@hlebspb.ru

Ректор

О.И. Пономарева