

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:

«СИСТЕМА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ.
ТРЕБОВАНИЯ ЧЕК-ЛИСТОВ ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ»

17-18 мая 2023 года

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

В программе семинара:

Первый день:

- ❖ Новые требования Кодекс Алиментариус -2020
- * Изменения к принципам НАССР
- * Культура пищевой безопасности
- * Управление пищевыми аллергенами (анализ рисков по аллергенам, процедура управления ал-
лергенами)

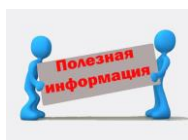
Практикумы и мастер-классы

- * 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
- * Демонстрация аттестованной методики количественного определения неинфекционных пище-
вых аллергенов в различных образцах пищевой продукции и интерпретации полученных ре-
зультатов
- * Разбор конкретных ситуаций в формате круглого стола, обсуждение темы, ответы на вопросы

Второй день:

- ❖ Требование чек - листов торговых сетей

- * Структура чек-листа
- * Программа аудита
- * Основные ошибки и замечания (инфраструктура, точность и зонирование, управление персоналом, гигиена, закупки, пест-контроль, техническое обслуживание оборудования, прослеживаемость, технология, ХАССП)
- ❖ Санитария как требование чек - листов торговых сетей
 - * Санитарная программа
 - * Обучение персонала, ответственного за мойку
 - * Микробиологические риски
 - * Контроль эффективности санитарной обработки
- ❖ 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.
- ❖ 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 № 44/2.23 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. Авиаконструкторов, 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