



**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>

**Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий**

(бессрочная лицензия на осуществление образовательной деятельности рег. № 1655 от 11.01.2016г.)

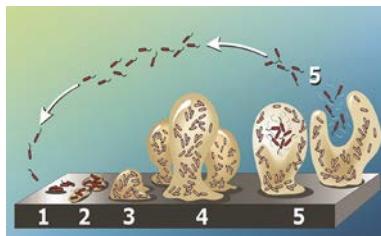
приглашает принять участие в семинаре в формате интерактивной трансляции по теме:

**«Микробные биопленки в пищевом производстве.**

**Современные способы разрушения биопленок и профилактика  
их формирования.**

**Оценка микробиологической чистоты поверхностей методом смызов»**

**27 -28 февраля 2025г.**



- ❖ начало в 10:00 ч. (МСК).
- ❖ продолжительность интерактивной трансляции 4 часа в день, 4 часа самостоятельной работы.
- ❖ удостоверение о повышении квалификации в объеме 16 ч.

**В программе семинара:**

- ❖ Оборудование – источник микробной контаминации пищевого производства.
- ❖ Общие гигиенические требования к оборудованию, используемому при приготовлении и переработке пищевых продуктов: исключение «мертвых зон», скорость потока сред в трубопроводах, трубные соединения и степень их гигиеничности.
- ❖ Биопленки в производственной среде пищевого предприятия. Скрининг и оценка риска.
- ❖ Современное представление о биопленках: этапы их формирования; факторы, влияющие на процесс образования биопленок на различных пищевых производствах.
- ❖ Биопленки на стадиях водоподготовки.
- ❖ Препараты для обнаружения и борьбы с микроорганизмами в форме биопленки.
- ❖ Методы индикации биологических плёнок в соответствии с МР 4.2.0161 – 19.
- ❖ Способы разрушения биопленок и профилактика их образования.
- ❖ Метод смызов в оценке микробиологической чистоты поверхностей: правила отбора проб с поверхностей оборудования, помещений и рук персонала в соответствии с действующими НД.

**По окончании обучения слушатели получают документ  
о повышении квалификации установленного образца заказным письмом.**

**Стоимость обучения - 6 500 рублей, НДС не облагается.**

**Информационное письмо № 48.25 от 15.01.2025г.**

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить на [bio@hlebspb.ru](mailto:bio@hlebspb.ru)

Форма заявки размещена на сайте СПИУПТ [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)

- ✓ На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты.
- ✓ После чего Вам поступит письмо с ссылкой на участие в семинаре.
- ✓ Проверьте техническую готовность Вашего компьютера согласно инструкции, которая будет содержаться в письме подтверждения регистрации на участие в семинаре в дистанционном формате.

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

**Ректор**

**О.И. Пономарева**