



**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>

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий
(бессрочная лицензия на образовательную деятельность рег. № 1655 от 11.01.2016г.) приглашает
на обучение в программе повышения квалификации по теме:

НОВИНКА

**«Санитарно-гигиенические мероприятия
на пищевом производстве: организация и проведение,
современные методы и средства, валидация и верификация.**

Подтверждение компетенций ответственных за проведение инструктажей»

01 - 16 апреля 2025 года

ЗАПИСАТЬСЯ НА ВЕБИНАР



начало интерактивных трансляций в 10.00ч. МСК;



36 часов интерактивных трансляций: по 4 часа в день;



самостоятельная работа и итоговая аттестация;



удостоверение о повышении квалификации в объеме 72 часов.

Цель обучения – совершенствование знаний и навыков, подтверждение и расширение необходимых компетенций для организации санитарно-гигиенических мероприятий и проведения инструктажей для сотрудников пищевого предприятия в соответствии с требованиями СанПиН 3.3686-21 п.82. и МР 3.5.0353-24 п.2.1.

Целевая аудитория – специалисты, отвечающие за организацию и проведение санитарно-гигиенических мероприятий и проведение инструктажей на пищевых и перерабатывающих предприятиях АПК РФ.

Требования к безопасности и гигиене пищевого предприятия

- Общие гигиенические требования к оборудованию, используемому при приготовлении и переработке пищевых продуктов в соответствии с действующими НД.
 - Оборудование – источник микробной контаминации пищевого производства.
 - Современные инженерные решения в обеспечении микробиологической чистоты производства: исключение «мертвых зон», скорость потока сред в трубопроводах, моющие головки, люки обслуживания, трубные соединения и степень их гигиеничности. Практика проведения СИП (CIP) мойки.
 - Выбор и правила использования уборочного инвентаря для оборудования и помещений.
- Цветовая кодировка.
- Формирование биопленок на пищевом производстве, методы индикации и профилактики.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий на пищевом производстве

- Организация санитарной обработки помещений, оборудования и инвентаря на

предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности в соответствии с требованиями методических рекомендаций МР 3.5.0353-24.

- Разработка плана санитарно-гигиенических мероприятий.
- Практика проведения санитарно-гигиенических мероприятий на пищевом производстве: разработка инструкций, допуск персонала к работам по дезинфекции, периодичность проведения инструктажей.
- Дезинфектанты, удовлетворяющие требованиям пищевой безопасности и входящие в Реестр средств, разрешенных к применению в РФ. Классификация химических дезинфицирующих веществ: преимущества и недостатки. Принципы выбора дезинфектантов и антисептиков под определённые цели и задачи. Расчет норм расхода моющих и дезсредств.
- Практический опыт дезинфекции с использованием аэрозолей: оборудование, средства и режимы обработки.
- Техника безопасности при работе с моющими и дезинфицирующими средствами, правила приготовления рабочих растворов.
- Дезковрики: выбор, применение, заправка, ошибки в работе.
- Причины неэффективной дезинфекции: понятие об устойчивости микроорганизмов к дезинфицирующим средствам. Ротация дезинфицирующих средств на производстве. Факторы достижения эффективности процессов дезинфекции.
- Контроль эффективности проведения санитарно-гигиенических мероприятий: методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов производственной среды; АТФ – мониторинг.
- Общие подходы к верификации и валидации процессов мойки и дезинфекции на предприятии.

Санитарный минимум на пищевом предприятии

- Нормативные документы, устанавливающие правила профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников. Изменения с 01 сентября 2025г.
- Санитарный минимум - обязательная профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работников определенных профессий.
- Медицинские осмотры и личные медицинские книжки в соответствии с требованиями действующих НД.
- Пищевые отравления, классификация, профилактика.
- Микробиота рук персонала. Биотопы организма человека поставляющие микроорганизмы в среду производства.
- Правила личной гигиены.
- Одежда для работников производства пищевой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ Р 70231-2022.
- Нормы выдачи средств индивидуальной защиты.

Итоговая аттестация в формате круглого стола

По окончании обучения слушателям выдается документ о повышении квалификации установленного образца

Стоимость обучения в объеме 72-х академических часов составляет 20 000 рублей, НДС не облагается.

*Оплата производится на основании **счета**, выставленного в Ваш адрес после получения заявки.*

Информационное письмо № 53.25 от 23.01.2025г.

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

Ректор



О.И. Пономарева

