



**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>



**НОВОГОДНЯЯ АКЦИЯ !**

**На программу повышения квалификации в  
декабре 2024г. предоставляется скидка**

**-30%**

**Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий**  
(лицензия 78Л02 № 0000584 регистрационный № 1655 от 11 января 2016г.)

**приглашает принять участие в программе повышения  
квалификации в объеме 72 часов**

в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 25 января 2022г. № 46 “О лицензировании деятельности в области возбудителей инфекционных заболеваний человека и животных (за исключением случая, если указанная деятельность осуществляется в медицинских целях) и генно-инженерно-модифицированных организмов III и IV степеней потенциальной опасности, осуществляемой в замкнутых системах” **по теме:**

**«Микробиология пищевых производств.  
Безопасность работы с ПБА III-IV групп патогенности»**

<i>даты обучения</i>	<i>декабрь 2024г.</i>
<i>1-й модуль (40 часов)</i>	<i>09 - 13</i>
<i>2-й модуль (40 часов)</i>	<i>16 - 20</i>

**В программе 1-го модуля:**

- Характеристика условно-патогенных микроорганизмов - возбудителей инфекционных заболеваний и их влияние на качество готовой продукции и здоровье человека.
- Источники инфицирования продуктов питания патогенными и условно-патогенными бактериями родов: *Salmonella*, *Listeria*, *Campylobacter*, *Bacillus*, *Clostridium*, *Pseudomonas*. Современные методы их выявления и идентификации с учетом действующих нормативных документов. Факторы патогенности основных возбудителей пищевых отравлений.
- Питательные среды для культивирования микроорганизмов: особенности состава, правила приготовления и стерилизации, контроль питательных сред в соответствии с действующими НД.
- Основы санитарной микробиологии, ее цели, задачи. Биологические свойства санитарно-показательных микроорганизмов.
- Санитарно-бактериологическое исследование воды в соответствии с действующими НД.
- Вирусы, передающиеся через воду и продукты питания.
- Микробиологический мониторинг производства пищевой продукции. Метод смывов в оценке

чистоты поверхностей: методы и правила отбора проб с поверхностей объектов производственных помещений, оборудования и рук персонала.

- Методы микробиологического контроля, в том числе современные экспресс методы.

### **В программе 2-го модуля:**

- Действующие нормативные документы, регламентирующие условно-патогенные и патогенные микроорганизмы в продуктах питания. Нормативные документы на методы микробиологических испытаний сырья и готовой продукции.
- Национальная и международные системы обеспечения требований биологической безопасности.
- Основные требования СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
- Аварийные ситуации при работе с ПБА. План действий в аварийных ситуациях.
- Системы инженерно-технической биобезопасности в лаборатории в соответствии с требованиями СанПиН 3.3686-21:
  - боксы микробиологической безопасности: сравнительные характеристики по классам защиты, правила эксплуатации, проверка для обеспечения безопасности при работе с ПБА III - IV групп патогенности;
  - технические требования к боксам микробиологической безопасности ГОСТ Р ЕН 12469-2010;
  - дезинфекция;
  - вентиляция;
  - передаточные окна (шлюзы).
- Общие подходы к внутрилабораторному контролю качества работы микробиологической лаборатории.
- Дезинфекционные мероприятия в микробиологической лаборатории.



*По окончании обучения слушателям выдается  
удостоверение о повышении квалификации установленного образца*

**Стоимость обучения с учетом 30% скидки:  
при участии в двух модулях – 30 800 руб. ;  
при участии в одном из модулей – 15 400 рублей НДС не облагается.**

<b>Проживание (в зависимости от комфортности)</b>	<b>Отель «Альфа» наб. канала Грибоедова, д.7</b>	<b>пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1</b>
<i>размещение одноместное</i>	2300-4500	2500-3900
<i>размещение двухместное</i>	1250-2500	650-1250
<b>Бронирование номеров по телефонам или электронному адресу:</b>	+7(981)690-46-47 <a href="mailto:alfahotel@hlebspb.ru">alfahotel@hlebspb.ru</a>	8-(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 <a href="mailto:hotelspiupt@bk.ru">hotelspiupt@bk.ru</a>

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

*Для регистрации иметь при себе копию платежного поручения и копию диплома об образовании (без вложения).  
Начало занятий в 10:00 по адресу: г. Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7 (метро «Невский проспект»,  
«Гостиный двор», выход на канал Грибоедова). Проживание оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров  
размещена на сайте [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)*

**Информационное письмо № 88.24 от 16.07.2024 г.**

**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**