



**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>



**На программы повышения квалификации в  
декабре 2021г. и январе 2022г. предоставляется  
скидка**



**Руководителю предприятия!  
Внимание специалистов отделов качества,  
производственных и микробиологических лабораторий**

**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 88 часов в соответствии с Постановлением Правительства РФ от 16 апреля 2012г. № 317“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 2021г.</i>	<i>январь 2022г</i>
<i>1-й модуль(40 часов)</i>	<i>06-10</i>	<i>17-21</i>
<i>2-й модуль (40 часов)</i>	<i>13-17</i>	<i>24-28</i>

**Цель обучения – повышение уровня знаний и получение компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в области микробиологического контроля.**

**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 по ГОСТ ISO 11133-2016.
- Основы санитарной микробиологии, ее цели, задачи. Биологические свойства санитарно-показательных микроорганизмов.
- Требования к качеству воды, используемой на пищевых предприятиях. Санитарно-бактериологическое исследование воды в соответствии с действующими НД.
- Дрожжевые и плесневые грибы, вызывающие порчу пищевых продуктов. Методы выявления и идентификации.
- Молочнокислые бактерии - контаминанты пищевых производств.

- Микробиологический мониторинг производства пищевой продукции. Метод смывов в оценке чистоты поверхностей: методы и правила отбора проб с поверхностями объектов производственных помещений, оборудования и рук персонала по МР 4.2.0220-20.

**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.
- Методы микробиологического контроля, в том числе современные экспресс методы.
- Национальная и международные системы обеспечения требований биологической безопасности.
- Новые санитарно-эпидемиологические требования и нормативы при работе с микроорганизмами III - IV групп патогенности в соответствии с СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней».
- Требования к лабораториям базового уровня биобезопасности 1 и 2.
- Обращение с отходами в соответствии с требованиями СанПиН 2.1.3684-21.
- Аварийные ситуации при работе с ПБА. План действий в аварийных ситуациях.
- Боксы биологической безопасности: сравнительные характеристики по классам защиты. Технические требования к боксам микробиологической безопасности ГОСТ Р ЕН 12469-2010.
- Внутрилабораторный контроль качества работы микробиологической лаборатории.
- Статистика в практике работы микробиологической лаборатории. ГОСТ ISO/TS 22117-2013 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Специальные требования и руководство по проверке квалификации лабораторий с помощью межлабораторных сравнительных испытаний».
- Верификация и валидация. Оценивание неопределенности измерений. Реализация положений ГОСТ Р 54502-2011/ISO/TS 19036:2006 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Руководство по оценке неопределенности измерений при количественных определениях» и ГОСТ ISO 16140-2011 «Микробиология продуктов питания и кормов для животных. Протокол валидации альтернативных методов» в практической деятельности лаборатории.
- Дезинфекция и антисептика в микробиологической лаборатории и на пищевом предприятии: современные методы и средства.
- Опасности и риски в производстве и микробиологическом контроле пищевой продукции.

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

*Стоимость обучения с учетом 25% скидки:  
при участии в одном из модулей – 15 000 рублей;  
при участии в двух модулях – 30 000руб., НДС не облагается.*

*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)*

Проживание (в зависимости от комфортности)	<i>наб. канала Грибоедова, д.7</i>	<i>пр. Авиаконструкторов, д.23, к.1</i>
<i>размещение одноместное</i>	<i>2100-3500</i>	<i>2000-2300</i>
<i>размещение двухместное</i>	<i>1150-1850</i>	<i>1000-1150</i>
Бронирование по телефонам или электронному адресу:	<i>(981)690-46-47 <a href="mailto:alfahotel@hlebspb.ru">alfahotel@hlebspb.ru</a></i>	<i>(812) 307-33-41, факс (812) 307-33-42 <a href="mailto:hotelspiupt@bk.ru">hotelspiupt@bk.ru</a></i>

**Информационное письмо № 93.21 от 20.10.2021г**

**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**