



МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ  
ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИИ КОНСЕРВИРОВАНИЯ – филиал  
Федерального государственного бюджетного  
научного учреждения  
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова»  
РАН

## Вебинар

### «Микробиологический контроль на предприятиях пищевой промышленности»

Форма обучения: дистанционная

Продолжительность обучения: 8 академических часов

### Программа вебинара

Наименование тем
<b>Первый день</b>
Микробиологический контроль производства пищевых продуктов
Санитарно-гигиенический контроль на предприятиях пищевой промышленности. Требования к проведению дезинфекции различных объектов и уборке помещений. Средства и методы
<b>Второй день</b>
Требования к организации работ с патогенными биологическими агентами III-IV групп патогенности. Требования к оформлению допуска персонала к работам с патогенными биологическими агентами III-IV групп патогенности и к медицинскому наблюдению за персоналом. Требования к помещениям и оборудованию лаборатории
Микробиологический контроль производственной среды (оборудование, воздух и т.д.) при производстве пищевых продуктов и анализ причин несоответствия по микробиологическим показателям производственной среды

Вебинар проводит:

Курбанова Мадинат Насрудиновна - заведующая лабораторией микробиологии НИИЦ, кандидат биологических наук

По завершению обучения слушателям выдаётся сертификат установленного образца.

Стоимость обучения:

Для одного специалиста 14 000 (четырнадцать тысяч) рублей.

Для прохождения обучения необходимо заполнить заявку и направить по адресу:

[a.kesian@fncps.ru](mailto:a.kesian@fncps.ru).

По вопросам проведения обучения просим обращаться к руководителю курсов повышения квалификации Кесян Арпик Завеновне, тел. для связи: 8 903 230 89 75, e-mail:

[a.kesian@fncps.ru](mailto:a.kesian@fncps.ru).