

**ПРОГРАММА**  
**проведения обучающих курсов**  
**«Микробиологический контроль на предприятиях**  
**пищевой промышленности»**

*РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»,  
ул. Козлова, д. 29, каб. 515*

| <b>1 день</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 09 <sup>00</sup> – 10 <sup>00</sup> | Регистрация слушателей. Организационное собрание, проведение инструктажа по технике безопасности.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 10 <sup>00</sup> – 11 <sup>30</sup> | Современное оснащение лаборатории микробиологических исследований. Требования к организации работ при работе с условно-патогенными микроорганизмами и патогенными биологическими агентами I-II группы риска.<br><i><b>Силич Мария Валентиновна</b>, заведующий лабораторией микробиологических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>                                                                       |
| 11 <sup>30</sup> – 13 <sup>00</sup> | Организация деятельности микробиологической лаборатории в соответствии с требованиями ГОСТ ISO/IEC 17025-2019<br><i><b>Соломевич Ирина Викторовна</b>, начальник отдела аккредитаций лабораторий РУП "БГЦА"</i>                                                                                                                                                                                                                     |
| 13 <sup>00</sup> – 13 <sup>45</sup> | <b>Кофе-пауза, обед</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 13 <sup>45</sup> – 14 <sup>45</sup> | Риски в работе микробиологической лаборатории. Компетентность персонала, планировка и организация помещений, мониторинг окружающей среды. Основные несоответствия, выявляемые при оценках на соответствие ГОСТ ISO/IEC 17025-2019.<br><i><b>Силич Мария Валентиновна</b>, заведующий лабораторией микробиологических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>                                                 |
| 14 <sup>45</sup> – 16 <sup>00</sup> | Мастер-класс по осуществлению микробиологических посевов классическими и альтернативными методами.<br><i><b>Козельцева Елена Игоревна</b>, научный сотрудник лаборатории микробиологических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>                                                                                                                                                                          |
| <b>2 день</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 09 <sup>00</sup> – 10 <sup>00</sup> | Контроль показателей качества и безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья на базе Республиканского контрольно-испытательного комплекса.<br><i><b>Рачковская Антонина Ивановна</b>, старший научный сотрудник сектора организации испытаний республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», руководитель по качеству</i> |
| 10 <sup>00</sup> -11 <sup>00</sup>  | Микробиологические пробоотборники воздуха. Фильтрация и дозирование<br><i><b>ООО «Лабораторные и весовые системы»</b></i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 11 <sup>00</sup> – 11 <sup>30</sup> | Приготовление и контроль качества питательных сред. Готовые питательные среды, их хранение, контроль стерильности. Преимущества сред нового поколения.<br><i><b>Соловьева Анастасия Ивановна</b>, микробиолог лаборатории микробиологических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>                                                                                                                         |
| 11 <sup>30</sup> – 12 <sup>00</sup> | Проблемы качества питьевой воды с точки зрения микробиологического контроля.<br><i><b>Балбуцкая Екатерина Петровна</b>, научный сотрудник лаборатории микробиологических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>                                                                                                                                                                                             |

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12 <sup>00</sup> -13 <sup>00</sup>  | Мастер-класс в лаборатории по проведению микробиологического анализа воды.<br><i><b>Балбуцкая Екатерина Петровна</b>, научный сотрудник лаборатории микробиологических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», кандидат технических наук</i>                                                                                                                             |
|                                     | <b>Кофе-пауза, обед</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 14 <sup>00</sup> -16 <sup>30</sup>  | Микробиологический контроль при оценке промышленной стерильности консервов.<br><i><b>Боровская Наталья Анатольевна</b>, заведующий сектором по разработке режимов стерилизации отдела технологий консервирования пищевых продуктов РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>                                                                                                              |
| <b>3 день</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 9 <sup>00</sup> –09 <sup>40</sup>   | <b>Институт микробиологии</b><br>Возможности использования микроорганизмов в пищевой промышленности                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 9 <sup>40</sup> –10 <sup>20</sup>   | <b>Институт микробиологии</b><br>Профилактика и борьба с плесенью на перерабатывающих предприятиях                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 10 <sup>20</sup> –11 <sup>00</sup>  | <b>Институт микробиологии</b><br>Ферментные препараты в пищевой промышленности                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 11 <sup>00</sup> –13 <sup>00</sup>  | Применение моющих, дезинфицирующих и антисептических средств как один из элементов программ предварительных условий GMP и GHP для эффективного внедрения НАССР и ее совершенствования.<br><i><b>Долгин Алексей Семенович</b>, врач-методист ЗАО «БелАсептика»</i>                                                                                                                            |
| 13 <sup>00</sup> – 13 <sup>45</sup> | <b>Кофе-пауза, обед</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 13 <sup>45</sup> –14 <sup>30</sup>  | Порядок организации и проведения производственного контроля.<br><i><b>Смоляк Татьяна Михайловна</b>, заведующий лабораторией токсикологических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>                                                                                                                                                                                |
| 14 <sup>30</sup> –16 <sup>00</sup>  | Мастер-класс по методам выявления и идентификации бактерий рода <i>Salmonella</i> и <i>Listeria monocytogenes</i> . Идентификация микроорганизмов с помощью автоматического микробиологического анализатора «Vitek».<br><i><b>Козельцева Елена Игоревна</b>, научный сотрудник лаборатории микробиологических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i>                 |
| <b>4 день</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 9 <sup>00</sup> -10 <sup>00</sup>   | Поиски решения проблем получения недостоверных результатов испытаний, учет и выдача результатов. Обеспечение внутрилабораторного контроля качества микробиологических лабораторных исследований. Валидация и верификация методов испытаний.<br><i><b>Силич Мария Валентиновна</b>, заведующий лабораторией микробиологических исследований РКИК РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию»</i> |
| 10 <sup>00</sup> – 12 <sup>00</sup> | Микробиологический мониторинг предприятий пищевой промышленности.<br><i><b>Жабинский Александр Васильевич</b>, менеджер проектов ЗАО «БелАсептика»</i>                                                                                                                                                                                                                                       |
| 12 <sup>00</sup> -13 <sup>00</sup>  | Ознакомление с исследовательской и лабораторной базой РКИК, посещение лабораторий.<br><i><b>Рачковская Антонина Ивановна</b>, старший научный сотрудник сектора организации испытаний республиканского контрольно-испытательного комплекса по качеству и безопасности продуктов питания РУП «НПЦ НАН Беларуси по продовольствию», руководитель по качеству</i>                               |
| 13 <sup>00</sup> -14 <sup>00</sup>  | Круглый стол. Особенности проведения микробиологического анализа продовольственного сырья и пищевой продукции. Подведение итогов. Вручение документов об образовании.                                                                                                                                                                                                                        |

*Организаторы оставляют за собой право на внесение изменений в программу курсов.*