

План программы повышения квалификации
«Продукты пищевые. Методы выявления патогенных микроорганизмов *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp.*»

№ п/п	Тема	Кол-во часов
1 день (вебинар)		
10.00-11.30 11.45-13.15	Законодательная база по вопросам биологической безопасности. Санитарно-эпидемиологические требования и нормативы согласно СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней при работе с микроорганизмами II-IV групп патогенности». Требования к лабораториям базового уровня 1 и 2 Требования к персоналу. Требования к оборудованию, размещению оборудования и организации рабочих мест. Требования к спецодежде и средствам индивидуальной защиты. Требования к обеспечению контроля производственных процессов в подразделениях лаборатории. Требования к порядку учета, хранения, передачи, транспортирования патогенных микроорганизмов, с учетом уровня их патогенности	4
14.00-15.30 15.45-17.15	Опасные и вредные факторы, возникающие при работе в ветеринарных лабораториях. Предупреждающие мероприятия по неблагоприятному воздействию вредных и опасных факторов, снижению риска профессиональных заболеваний.	4
2 день (вебинар)		
9.30-11.00 11.15-12.45	Требования биологической безопасности. Особенности и специфические условия работы в ветеринарной лаборатории. Биологическая безопасность. Федеральный закон от 30.12.2020 № 492-ФЗ «О биологической безопасности в Российской Федерации». Международные и национальные системы обеспечения требований биологической безопасности Обеспечение биологической безопасности в организации. Доставка и прием биологического материала Работа с патогенными биологическими агентами Дезинфекционные мероприятия в лаборатории.	4
13.30-15.00	Особенности обращения с отходами лабораторий (сбор, обеззараживание и удаление). Допуск персонала к работе с ПБА. Организация работы комиссии по биологической безопасности.	2
3 день (вебинар)		
9.30-11.00 11.15-12.45	Современные методы приготовления питательных сред. Классические и современные методы подготовки и стерилизации лабораторной посуды и питательных сред, обеззараживания объектов и материалов, содержащих патогенные биологические агенты 3 и 4 группы патогенности.	4
13.30-15.00	Микробиологические исследования пищевых продуктов на санитарно-показательные, условно-патогенные и патогенные микроорганизмы, в соответствии с Техническим регламентом	2

	Таможенного союза. Первичный посев на питательные среды. 1. Классические методы исследований пищевой продукции -Микроскопический метод -Микробиологический метод -Биологический метод -Серологический метод -Аллергологический метод 2. Современное оборудование и экспресс-методы исследований при микробиологических исследованиях пищевой продукции (Флуоресценция, иммуноферментный анализ, биосенсорный метод) 3. Хроматография, масс-спектрометрический метод	
4 день (очно)		
10.00-11.30 11.45-13.15	Приготовление питательных сред. Контроли на этапе приготовления. Приготовление питательных сред для выявления сальмонелл и листерий	4
14.00-15.30 15.45-17.15	Контроль качества питательных сред. Работа с тест-штаммами. Качественный и количественные контроли	4
5 день (очно)		
10.00-11.30 11.45-13.15 14.00-15.30	Нормативные документы. 1) Определение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ). 2) Определение количества дрожжей и плесеней. 3) Выявление в определенной массе или объеме продукта бактерий рода Salmonella. 4) Выявление золотистого стафилококка (Staphylococcus aureus). 5) Выявление бактерий группы кишечной палочки (БГКП). 6) Выявление бактерий вида Listeria monocytogenes. Первичный посев на питательные среды.	6
6 день (очно)		
10.00-11.30	Идентификация микроорганизмов с применением масс-спектрометра microflex MALDI Biotyper	2
11.45-13.15 14.00-15.30	Пересев на жидкие и плотные дифференциально-диагностические среды. Пересев колоний на скошенный МПА-агар для суточной культуры.	4
7 день (очно)		
10.00-11.30	Учет характера роста микроорганизмов. Идентификация микроорганизмов на масс-спектрометре MALDI-TOF	2
11.45-13.15 14.00-15.30	Идентификация выделенных микроорганизмов с постановкой иммунохроматографического экспресс-тестов Singlepath, биохимических тестов API-тест-систем: api Listeria, api 20E, api Staph. Постановка реакции агглютинации на стекле для подтверждения бактерий рода Salmonella. Тест на коагулазу.	4
8 день (очно)		
10.00-11.30 11.45-13.15	Учет количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), дрожжей и плесеней. Учет результатов Api тест-систем.	4

	Выдача результатов. Работа с внутренними документами микробиологической лаборатории (оформление журналов, чек-листов, графиков и др.)	
13.30-15.00	Итоговая аттестация	2



Лицензия на право осуществления
образовательной деятельности от 09 августа 2012
г. № 0297 выдана Федеральной службой по
надзору в сфере образования и науки Российской
Федерации

После прохождения итоговой аттестации слушатели получают удостоверения о повышении квалификации установленного образца.

Стоимость участия для одного специалиста составляет **28 386,67 рублей.**

Для участия в мероприятии необходимо направить [заявку](mailto:umo@vgnki.ru) на электронную почту umo@vgnki.ru.