

Курс, 23 – 25 мая 2018

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИТЬЕВЫХ ВОД**УЧАСТНИКАМ**

Мы предоставляем:

- обучение по заявленной программе;
- комплект информационно-справочных материалов.

Для участников мы организуем экскурсионную программу, ежедневные обеды и кофе-брейки.

Привезите с собой:

- копию диплома о высшем или среднем профессиональном образовании;
- копию документа, подтверждающего изменение фамилии (если менялась);
- копию платежного поручения;
- полные реквизиты организации.

**Вы получаете Удостоверение о повышении квалификации
в объеме 24 часов (лицензия № 3053 от 03.07.2017)**

СЛУЖБА ЗАПИСИ

Для участия в курсе необходимо записаться, назовите оператору код программы **38752**

- 8 (800) 333-88-44
- 8 (812) 331-88-88
- client@cntiprogress.ru

СЛУЖБА ГОСТИНИЦ

Служба бесплатно поможет вам подобрать и забронировать гостиницу на время обучения:

- hotel@cntiprogress.ru
- 8 (812) 323-92-26

**НАЧАЛО ЗАНЯТИЙ ▪ 23 МАЯ В 9:00**

Санкт-Петербург, Васильевский остров, Средний пр-т, д. 36/40. Учебный комплекс ЦНТИ Прогресс, 5 этаж (на сайте www.cntiprogress.ru вы найдете подробную карту)

СТОИМОСТЬ ОБУЧЕНИЯ ▪ 32 400 РУБЛЕЙ

НДС не облагается в соответствии с п.п. 14 п. 2 ст. 149 НК РФ.

Участие в программе может быть оформлено в соответствии с требованиями 44-ФЗ и 223-ФЗ
Тендерный менеджер: 8 (800) 333-88-44 или 8 (921) 878-45-93

Курс, 23 – 25 мая 2018

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИТЬЕВЫХ ВОД

ПРОГРАММА РАЗРАБОТАНА ДЛЯ руководителей и специалистов испытательных лабораторий, специализирующихся в области контроля качества и безопасности воды; руководителей и специалистов пищевых предприятий и предприятий общественного питания.

ПРОГРАММА КУРСА

1. Новые требования к безопасности и качеству питьевых вод. Принятие и введение Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017). Требования к качеству бутилированной воды, воды для детского питания. Введение с 01.01.2018 г. ГОСТ Р 57164-2016 «Вода питьевая. Методы определения запаха, вкуса и мутности».

2. Нормативная документация в области контроля качества вод. Требования и нормы, термины и определения. Санитарные правила и нормы (СанПиН), гигиенические нормативы (ГН), ГОСТы, методические указания (МУ, МУК) и другие документы.

3. Требования к качеству воды, применяемой для производства пищевых продуктов. Требования к качеству воды, применяемой при производстве хлебобулочных и макаронных изделий, молочных продуктов и мороженого, мясосодержащих продуктов (колбасы, консервы), рыбных консервов, при консервировании овощей и фруктов, для производства напитков (безалкогольных соков, алкогольсодержащих, пива). Основные проблемы, возникающие при использовании некачественной воды, в том числе на предприятиях общественного питания при изготовлении салатов, полуфабрикатов и т.п.

4. Применение систем водоподготовки для очистки и доочистки воды. Требования к материалам и реагентами, используемым в системах водоподготовки, установленные в документах:

- ГОСТ 31952-2012 «Устройства водоочистные. Общие требования к эффективности и методы ее определения»;

- СанПиН 2.1.4.2652-10 (изм. № 3 к СанПиН 2.1.4.1074-01) «Гигиенические требования безопасности материалов, реагентов, оборудования, используемых для водоочистки и водоподготовки».

5. Контроль качества и безопасности вод. Методы органолептических испытаний. Отбор проб воды для лабораторных исследований (ГОСТ 31861-2012, ГОСТ 31942-2012, ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Подготовка проб к испытаниям. Условия проведения испытаний. Органолептические характеристики воды. Методы органолептических испытаний. Физико-химические показатели качества воды и методы их определения. Микробиологические показатели качества воды. Санитарно-микробиологический анализ воды по новому ГОСТу Р 57164-2016 «Вода питьевая. Методы определения запаха, вкуса и мутности», вступающему в действие с 01.01.2018 г.

6. Требования к компетентности лабораторий, специализирующихся в области контроля качества и безопасности воды. Метрологическое обеспечение испытаний. Контроль качества проведения испытаний и измерений. Требования к методикам и методы, допущенные к применению в области испытаний вод. Критерии выбора оборудования, используемого в области испытаний вод. Требования к специалистам по отбору проб, пробоподготовке и проведению органолептических, физико-химических и микробиологических испытаний.

7. Производственный контроль на пищевых предприятиях и предприятиях общественного питания. Контроль качества питьевой воды на стадиях производства и контроль входной воды, как обязательные элементы программы производственного контроля. Составление рабочих программ, отчетов, проведение корректирующих мероприятий.