



СЕМИНАР/SEMINAR

БИОПЛЕНКА, как проблема безопасности пищевых продуктов и как ее можно контролировать

9 октября 2018 года, 9-30 - 17-00, АгроПродМаш 2018, Москва, Краснопресненская набережная, 14, Зал «Южный», Павильон «Форум» ЭкспоЦентр

Регистрация на семинар по ссылке <http://agroprod mash2018.vikan.com/ru/>

Или sgrekova@vikan.com; ikazakov@mmm.com

Кому будет интересен семинар:

Директорам по качеству/менеджерам, Менеджерам производства, Специалистам Ветеринарной службы, Специалистам по санитарии и гигиене; Пищевая промышленность/HoReCa

Сотрудники пищевой промышленности, занимающиеся организацией гигиены на предприятиях, качеством пищевых продуктов, признают, что БИОПЛЕНКИ могут оказывать влияние на безопасность их продукции. Наличие БИОПЛЕНКИ на технологическом оборудовании может быть источником патогенных микроорганизмов, таких как *Listeria monocytogenes* или бактерий порчи, таких как *Pseudomonas*. БИОПЛЕНКИ трудно удалить, и они часто устойчивы к стандартным процедурам очистки и дезинфекции. Даже если производственная поверхность кажется чистой, присутствие БИОПЛЕНОК является потенциальной опасностью, которая должна быть устранена с целью предотвращения повторного возникновения.

Как уже отмечалось, специалисты уборочного инвентаря Vikan A/S снова предлагают участникам крупнейшей в России выставке продуктов питания и напитков «Агропродмаш 2018» присоединиться к ним и другим ведущим отраслевым экспертам на бесплатном и высокоинформативном семинаре «Биопленка, как проблема пищевой безопасности и как ее можно контролировать».

9-30 – регистрация и приветственный кофе. Вступление (Грекова Светлана, менеджер по продажам Россия, Казахстан и Белоруссия Vikan A/S)

СЕССИЯ 1 ВВЕДЕНИЕ В ПОНЯТИЕ БИОПЛЕНКА

10-00 – Что такое «биопленки», как и почему они формируются и почему они являются серьезной проблемой на пищевом производстве? (Ms. Debra Smith, Global Hygienic Specialist Vikan A/S)

СЕССИЯ 2 «ГОРЯЧИЕ ТОЧКИ» ОБРАЗОВАНИЯ БИОПЛЕНКИ

11-00 – Дренажные системы на пищевых производствах как наиболее возможные места образования биопленок (Алексей Логин, АСО системы водоотвода)

11-30 - Формирование биопленок в пищевой промышленности: проблема безопасности пищевых продуктов (Юшина Ю.К. зам.рук. ИЦ ВНИИМП, рук. лаборатории "Гигиена производства и микробиология", к.т.н)

12-15 – Кофе Брейк и легкие закуски

СЕССИЯ 3 КОНТРОЛЬ БИОПЛЕНКИ

12-45 – Глобальная стратегия в отношении контроля биопленки) (Ms. Debra Smith, Global Hygienic Specialist Vikan A/S)

13-45 – Аспекты борьбы с биопленками на пищевых (молокоперерабатывающих) предприятиях" (Маневич Б.В. зав. лабораторией санитарной обработки ФГАНУ "ВНИМИ", к.т.н., эксперт)

СЕССИЯ 4 МЕТОДЫ ПРОВЕРКИ ОЧИСТКИ

14-15 – Контроль показателей безопасности в рамках программы мониторинга биологических пленок (Белоус Л., ведущий технический эксперт Департамента Здравоохранения «ЗАО ЗМ Россия»)

СЕССИЯ 5 МАСТЕР КЛАСС ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ НАВЫКОВ ОЧИСТКИ И КОНТРОЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ В РАМКАХ МОНИТОРИНГА БИОПЛЕНКИ

15-30 – Мастер класс (все участники)

16-30 – Вопросы/ответы сессия (Грекова Светлана, менеджер по продажам Россия, Казахстан и Белоруссия Vikan A/S)

17-00 – Завершение семинара

Схема расположения залов. Вход в Зал «Южный» павильона «Форум» обозначен цифрой 34.





SEMINAR / SEMINAR

BIOFILM as a food safety issue and how it can be controlled

October 9, 2018, 9-30 - 17-00, AgroProdMash 2018, Moscow, Krasnopresnenskaya embankment, 14, Hall "Southern", Pavilion "Forum" ExpoCenter

Registration for the seminar at <http://agroprodmash2018.vikan.com/en/>
Or sgrekova@vikan.com; ikazakov@mmm.com

Who will be interested in the seminar:

Quality Directors / Managers, Production Managers, Veterinary Service Specialists, Sanitation and Hygiene Specialists; Food Industry / HoReCa

Biofilm Control in the Food Industry

Food industry personnel involved with the maintenance of food hygiene, food safety and food quality recognise that biofilms can have a profound impact on their products. Biofilm formation can contaminate product through the introduction of pathogenic microorganisms, such as *Listeria monocytogenes*, or spoilage bacteria, such as *Pseudomonas*. Once established biofilms are difficult to remove and are often resistant to normal cleaning and disinfection procedures. Even when a food surface appears to be clean, the presence of biofilms is a potential hazard that must be eliminated and prevented from reoccurring.

As long established experts in cleaning tool manufacture Vikan again offers attendees of Russian largest food and beverage exhibition, AgroProdMash, to join them, and other leading industry experts, at a free and highly informative seminar entitled 'Biofilm Control in the Food Industry'.

9-30 – registration and welcome coffee. Introduction (Grekova Svetlana, Sales manager Russia, Kazakhstan and Belarus Vikan A / S)

SESSION 1 INTRODUCTION TO THE CONCEPT OF BIOFILM

10-00 - What are biofilms, how and why are they formed and why are they are a serious problem in food production? (Ms. Debra Smith, Global Hygienic Specialist Vikan A / S)

SESSION 2 "HOT POINTS" FOR THE PRODUCTION OF BIOFILM

11-00 - Drainage systems in food production as the most possible place of biofilm formation (Alexei Login, Development manager of ACO drainage system)

11-30 - The formation of biofilms in the food industry: the problem of food safety (Yushina Yu.K., deputy director of the VNIIMP IC, the laboratory "Hygiene of production and microbiology", PhD)

12-15 - Coffee Break and light snacks

SESSION 3 CONTROL OF BIOFILM

12-45 =Strategies for Biofilm Control (Ms. Debra Smith, Global Hygienic Specialist Vikan A / S)

13-15 - Aspects of combating biofilms in food (milk processing enterprises) (Manevich BV head of the laboratory of sanitary treatment FGANU "VNIMI ", PhD, expert)

SESSION 4 METHODS OF CLEANING VERIFICATION

14-15 - Control of safety indicators in the frame work of the biological film monitoring program (Belous L, leading technical expert of the Department of Health of 3M Russia)

15-30 - MASTER CLASS FOR IMPROVING PRACTICAL SKILLS IN RELATION TO BIOFILM REMOVAL AND CLEANING VERIFICATION

16-30 - Questions / answers session (Grekova Svetlana, sales manager Russia, Kazakhstan and Belarus Vikan A / S)

17-00 – End of the seminar

Entrance to the Hall "South" Pavillion Forum is indicated with 34.

