



приглашает Вас принять участие в семинаре:

«СIP-мойка на предприятиях пищевой промышленности»

Тема семинара и
даты проведения

«СIP-мойка на предприятиях пищевой промышленности»

- 26 августа 2019 года (продолжительность 8 часов)

Цель семинара /
Решаемые задачи

Получение участниками необходимого уровня знаний об основных принципах проектирования СIP-систем, их инновационности и сложившейся практике СIP-мойки, а также практических навыков для правильного выбора СIP-оборудования с требуемыми конструктивно-технологическими характеристиками в зависимости от потребностей и особенностей конкретного производства.

Целевая
аудитория

Специалисты предприятий пищевой промышленности (молочная и маслосырдельная отрасли, производство безалкогольных напитков, виноделие, пивоварение), отвечающие за санитарно-гигиеническое состояние предприятия (технологи, заведующие производством, мастера участков, операторы), сотрудники службы качества и внутренние аудиторы СМБПП, начинающие сотрудники и другие специалисты, которые связаны с санитарной обработкой и дезинфекцией технологического оборудования, но не в полной мере владеющие терминологией, принципами работы (функционирования) и конструктивными особенностями оборудования для СIP-мойки, а также студенты профильных высших учебных заведений.

Формат курса

Форма активного обучения, сочетающая теорию и современный практический опыт пищевых предприятий, направленная на развитие компетентности в вопросах организации санитарной мойки и дезинфекции технологического оборудования и трубопроводов.

- удостоверение о повышении квалификации;

Выдаваемые
документы



Стоимость
семинара

➤ 7000 руб.

В стоимость
включено

- Кофе-брейки
- Раздаточный материал

Место проведения

Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4, литерД

Об организаторе

Учреждение «Государственный центр испытаний, сертификации и стандартизации» (ГоЦИСС) основано в 1997 году и сегодня занимает лидирующие позиции в области сертификации и стандартизации.

ГоЦИСС оказывает услуги по сертификации систем менеджмента организаций по ISO 9001, ISO 22000, НАССР (ХАССР), ISO 27001, ISO 14001, OHSAS и другим. Компания также оказывает услуги по обучению и сертификации персонала, сертификации услуг.

Партнер ГоЦИСС, Орган по сертификации персонала Автономной некоммерческой организация "Орган по сертификации персонала" удостоверяет, что квалификация сотрудника соответствует внутренним аудиторам.

Контактная
информация

Тел/факс: (812) 388-34-33

Ромали Екатерина Петровна, тел.: +7 (911) 955-12-99

E-mail: gociss-sm@mail.ru, e.romali@gociss.ru www.gociss.ru



Будем рады видеть Вас на семинаре!

(Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку на семинар, прилагаемую к письму, и направить ее на электронную почту : gociss-sm@mail.ru, e.romali@gociss.ru)



Программа семинара

Тема семинара: «CIP-мойка на предприятиях пищевой промышленности»

10.00-11.00	<p>Вступление <i>Санитарно-гигиеническая культура производства: значение и проблемы. CIP-мойка технологического оборудования в системе обеспечения качества и безопасности продукта.</i></p> <p>Технологическое оборудование и трубопроводы как значимый объект производственного контроля. Понятие «Cleaning In Place» или «технология безразборной мойки». Основные задачи санитарной обработки и дезинфекции.</p> <p>Основы CIP-мойки</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Природа удаляемых загрязнений. Краткий обзор моющих и дезинфицирующих средств. Классификация загрязнений в пищевой промышленности. Понятие «физической», «химической» и «бактериологической» чистоты. Свойства CIP-растворов, обеспечивающие моющую способность. Физическая и химическая дезинфекция. Обязательный пакет документации для моющих и дезинфицирующих средств.▪ Факторы эффективности процессов санитарной обработки и дезинфекции. Технологические операции. Синергический круг: четыре фактора эффективности. Технологические операции полного цикла CIP-мойки и их последовательность: программы мойки.
11.00-11.10	Кофе-брейк
11.10-12.00	<p>Системы безразборной мойки</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Принципы санитарно-гигиенического проектирования технологического оборудования: обзор с примерами. Объекты мойки. Требования к санитарно-гигиеническому проектированию технологического оборудования: материалы, качество обработки поверхностей, соединения трубопроводов, конструктивные особенности.▪ Состав и комплектность CIP-станции. Выбор теплообменного, контрольно-измерительного и теплопроводящего оборудования. Классификация CIP-станций в зависимости от функционального назначения: одноконтурные и многоконтурные системы. Аппаратное обеспечение: емкостной модуль; модуль наведения и дозирования концентрированных растворов; модуль нейтрализации отработанных CIP-растворов; модуль управления: контур подачи и возврата CIP-растворов, теплообменное и насосное оборудование, контрольно-измерительные приборы.▪ Режимы работы. Функциональные возможности и принцип работы. Автоматизированная система управления. Разделение зон, связанных с сырьём и готовой продукцией: контур «сырого» маршрута и контур «пастеризованного» маршрута (для продукта, прошедшего тепловую обработку). Функции многократного использования моющих растворов; однократного использования дезинфицирующей воды; использования оборотной воды и регенерации тепла; наведения и дозирования CIP-растворов рабочей концентрации; нейтрализации моющих растворов; автоматического разделения сред на этапе вытеснения моющего раствора / ополаскивающей воды; режим «внутренняя мойка»; функция сбора остатков продукта; функция удалённого контроля, протоколирования и архивирования отчёта о работе установки.
12.00-13.00	<p>Санитарная обработка емкостного оборудования</p> <ul style="list-style-type: none">▪ Технологии и требования к устройствам для мойки резервуаров. Два основных подхода распылительной мойки емкостного оборудования: характеристика и экономическая эффективность.▪ Виды распылительных моющих устройств (конструкция, принцип работы, область применения, экономическая эффективность). Моющие устройства стационарного, роторного и струйного типа: принципы обеспечения эффективности мойки; правила подбора моющих устройств для резервуаров с различными конструктивно-технологическими характеристиками; практическое применение.▪ Модернизация системы мойки резервуаров на основе оценки экономических затрат и оценки рисков. Выбор типа моющего устройства. Сравнительный анализ и выбор типа моющего устройства с учётом особенностей технологического процесса.▪ Особенности санитарной обработки резервуаров со сложными конструктивно-

	<i>технологическими характеристиками.</i>
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.00	Санитарная обработка теплообменного оборудования и технологических трубопроводов <ul style="list-style-type: none"> ▪ Факторы, влияющие на пригарообразование в теплообменных аппаратах. ▪ Технологии и требования: особенности и рабочие параметры локальной мойки («внутренний режим») и СІР-мойки от централизованной установки. ▪ Особенности мойки теплообменных установок для фруктовых соков и пюре.
15.00-16.00	Оценка эффективности санитарной обработки технологического оборудования и трубопроводов <ul style="list-style-type: none"> ▪ <i>Мониторинг СІР-мойки.</i> ▪ <i>Верификация СІР-системы.</i> ▪ <i>Валидация СІР-системы.</i> <p>Действия оценки эффективности процессов санитарной обработки и дезинфекции. Анализ результатов оценки.</p>
16.00-16.15	Кофе-брейк
16.15-16.30	Резюме Современный подход к организации СІР-процессов. Способы повышения эффективности СІР-технологии на предприятии.
16.30-17.00	Вопросы к преподавателю для разъяснения материала, в т.ч. обсуждение существующих производственных проблем при проведении СІР-мойки; помощь в выборе и анализ возможных решений проблемы с учётом специфики технологического процесса. Вручение документов о прохождении семинара.

Контактная информация:

Тел/факс: (812) 388-34-33

Ромали Екатерина Петровна, тел.: +7 (911) 955-12-99

E-mail: e.romali@gociss.ru, gociss-sm@mail.ru

Заявка на участие в семинаре

**ТЕМА
СЕМИНАРА:**

«СIP-мойка на предприятиях пищевой промышленности»

указать тему семинара

**ДАТА
ПРОВЕДЕНИЯ**

26.08.2019

указать дату семинара

Данные заказчика

Организация (полное и краткое юридическое наименование)	
ФИО и должность руководителя, на основании чего действует	
Юридический адрес	
Почтовый адрес	
ИНН / КПП	
Банковские реквизиты	
Сфера деятельности предприятия	
Контактное лицо (фамилия, имя, отчество, телефон, E-mail)	

Информация об участниках семинара:

№	ФИО	Должность	Контакты (телефон/E-mail)
1.			
2.			
3.			

Информация для бронирования:

Название гостиницы	Удаленность от места	Стоимость руб. в сутки	Контакты
ВЕЛЕС отель	15 мин. пешком	от 3100 + 130 р. завтрак	www.veles-hotel.ru
Невский Отель Гранд	4 ст. метро и 20 мин пешком	от 4 650	www.hon.ru

Руководитель предприятия

_____ (подпись)

_____ (ФИО)

Заполненные заявки просим направлять на электронную почту e.romali@gociss.ru, gociss-sm@mail.ru

или по факсу: (812) 387-03-62, (812) 388-34-33

Исп. Ромали Е.П.
8 (911) 955-12-99