

Курсы

повышения квалификации ветеринарных врачей межобластных, областных, краевых и республиканских ветеринарных лабораторий с **13.07 по 24.07.2015г.** по теме: **«Микробиологический анализ пищевых продуктов в соответствии с требованиями ветеринарных и санитарных правил и норм Таможенного союза. Обзор единых ветеринарно-санитарных требований Таможенного союза».**

Место проведения: ФГБУ «Центральная научно-методическая ветеринарная лаборатория», 111622 г. Москва, ул. Оранжерейная 23, Тел/факс (495) 700-01-37.

Регистрация слушателей. Открытие семинара. Организационные вопросы. Организация ветеринарного дела в ветеринарных лабораториях РФ. Нормативно-правовая база в сфере ветеринарии. Требования биобезопасности при работе в ветеринарных лабораториях. Обзор единых ветеринарно-санитарных требований Таможенного союза.

Схемы исследований микроорганизмов в пищевых продуктах. Первичные посеы продуктов для выявления бактерий группы кишечной палочки, сальмонелл, листерий, анаэробов, КМАФАнМ.

Экспресс-анализаторы линейки приборов и среды для микробиологических исследований, используемые в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Постановка экспресс методов посева КМАФАнМ и БГКП на ТЕМРО* Пересев микроорганизмов на среды вторичного обогащения и на дифференциально-диагностические среды для получения чистых культур. Ветеринарно-санитарная экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов. Пересевы выделенных культур на плотные дифференциально-диагностические среды.

Подтверждение видовой принадлежности выделенных культур БГКП, с помощью ари 20Е. Экспресс-тесты singlipath, постановка Vidas. Отбор и подготовка проб пищевой продукции для лабораторных исследований. Автоматизация рутинных процессов в бактериологической лаборатории. "Контроль качества в лаборатории". Изучение характера роста микроорганизмов на дифференциально-диагностических средах коли-форм, стафилококков, Vibrio. Окраска мазков. Микроскопия. Учет метода экспресс-анализа*. Микробиологические методы исследования консервов. Экспресс методы выявления микроорганизмов в смывах. Автоматизация ручных методов микробиологических исследований. Пересевы выделенных культур сальмонелл, листерий для видовой идентификации. Физико-химические исследования мяса.

Сальмонеллезы, диагностика, профилактика, методы выявления и идентификации сальмонелл. Идентификация выделенных культур классическими методами. Экспресс метод с использованием тест-системы Singlepath, на приборе Vitek.* Фальсификация пищевых продуктов и способы её диагностики. Расшифровка контрольных проб по микробиологическим и культуральным свойствам.

Постановка реакции агглютинации по схеме Кауфмана-Уайта для серотипизации выделенных сальмонелл. Система качества при проведении микробиологических исследований. Межлабораторные сравнительные испытания. Техника безопасности при работе с биоматериалами. Обработка и оформление результатов микробиологического анализа.

Итоговая аттестация. Ответы на вопросы. Подведение итогов семинара, вручение удостоверений о краткосрочном повышении квалификации.