

Счет-фактура

к договору публичной оферты, утвержденному приказом от « 10 » июня 2024 № 80

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Республиканское унитарное предприятие
«Белорусский государственный центр аккредитации»
г. Минск, ул. Велозаводская, д.6, п. 2, Республика Беларусь
тел./факс тел./факс +375(17) 3101252, www.bsca.by
Эл.почта: bsca@bsca.by, trening@bsca.by
УНП 191318134, ОКПО 379375985000

Расчетный счет: BY05 АКВВ 3012 0000 9335 1000 0000 в ОАО «АСБ Беларусбанк»
(адрес: 220037, г.Минск, ул.Долгобродская, д.1), ВИС АКВВВУ2Х

№	Наименование тренинга, семинара	Кол-во слушателей	Стоимость работ без НДС	Ставка НДС	Сумма НДС	Стоимость работ с НДС
1.	Требования к микробиологическим лабораториям, осуществляющим контроль безопасности и качества пищевых продуктов и воды. Практические примеры реализации отдельных требований ГОСТ ISO/IEC 17025-2019, ГОСТ ISO 7218, ГОСТ ISO 11133	1	299 руб. 17 коп. (Двести девяносто девять рублей, 17 копеек)	20%	59 руб. 83 коп. (Пятьдесят девять рублей, 83 копейки)	359 руб. 00 коп. (Триста пятьдесят девять рублей, 00 копеек)
Общая стоимость работ к оплате с НДС: 359 руб. 00 коп. (Триста пятьдесят девять рублей, 00 копеек)						

Поступление оплаты за участие в тренинге, семинаре по теме:

Требования к микробиологическим лабораториям, осуществляющим контроль безопасности и качества пищевых продуктов и воды. Практические примеры реализации отдельных требований ГОСТ ISO/IEC 17025-2019, ГОСТ ISO 7218, ГОСТ ISO 11133 (программа тренинга, семинара прилагается) является подтверждением принятия условий договора публичной оферты, утвержденной приказом от « 10 » июня 2024 № 80, размещенного на сайте www.bsca.by.

Директор
(должность)



Т.А. Николаева
(расшифровка подписи)

Программа тренинга, семинара

Требования к микробиологическим лабораториям, осуществляющим контроль безопасности и качества пищевых продуктов и воды. Практические примеры реализации отдельных требований ГОСТ ISO/IEC 17025-2019, ГОСТ ISO 7218, ГОСТ ISO 11133

Дата проведения:	в соответствии с календарным планом проведения тренингов (www.bsca.by , раздел «Тренинги»)
Место проведения:	Государственное предприятие «БГЦА» ул. Велозаводская 6, п.2., 220033, г. Минск, Республика Беларусь
Формат проведения:	ОЧНО

Тренинг разработан и проводится государственным предприятием «БГЦА» с учетом положений следующих документов: положений документов международных организаций по стандартизации ISO, IEC и документов ILAC, уточняющих требования ГОСТ ISO/IEC 17011-2018 (ISO/IEC 17011:2017, IDT).

Время	Рассматриваемые вопросы	Лектор
1	2	3
Первый день обучения		
09.00-09.30	Регистрация участников тренинга	Специалист Государственного предприятия «БГЦА»
09.30-09.50	Аккредитация в Национальной системе аккредитации Республики Беларусь. Критерии аккредитации для лабораторий, осуществляющих проведение микробиологических испытаний.	Врач-бактериолог Государственного учреждения "Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья", технический эксперт по аккредитации БГЦА Марейко Алла Михайловна Начальник отдела системного менеджмента и развития компетенций БГЦА Булавина Елена Романовна
09.50-12.00	ГОСТ ISO 7218-2015 «Микробиология пищевых продуктов и кормов для животных. Общие требования и рекомендации по микробиологическим исследованиям» Помещения лаборатории. Принципы планирования и организации при размещении микробиологической лаборатории. Условия безопасности, группы эпидемиологической опасности микроорганизмов. Участки лаборатории. Расположение и оснащение помещений. Чистка и дезинфекция. Несоответствия. Порядок мониторинга и контроля условий проведения испытаний в т.ч. контроль за соблюдением требований к условиям проведения анализов (лабораторные помещения, воздушная среда, температурные режимы инкубации и хранения). Разработка документов лаборатории.	Марейко Алла Михайловна

	<p>Требования к персоналу. Проверка квалификации. Участие в программах внутреннего контроля. Внешняя оценка. Межлабораторные сличительные испытания, практические примеры участия и возможные ошибки.</p> <p>Аппаратура и оборудование. Боксы биологической безопасности, весы, гомогенизаторы, рН-метр, автоклав, термостат (инкубатор), холодильник, стерилизационный шкаф, баня, оптический микроскоп, дозаторы и др. Применение, техническое обслуживание, периодичность. Подготовка посуды и материалов.</p> <p>Разбор практических ситуаций и примеров.</p>	
12.00-13.00	Перерыв	
13.00-16.00	<p>ГОСТ ISO 11133-2016 «Микробиология пищевых продуктов, кормов для животных и воды. Приготовление, производство, хранение и определение рабочих характеристик питательных сред».</p> <p>Приготовление и стерилизация питательных сред. Возможные причины отклонений качества и их устранение. Контроль качества дистиллированной воды. Организация контроля качества питательных сред. Разработка документов лаборатории.</p> <p>Организация работы с условно-патогенными (УПМ) и патогенными биологическими объектами (ПБА) 1-2 групп риска.</p> <p>СанПиН утв. Постановлением МЗ РБ от 06.01.2017 № 2 Санитарные нормы и правила "Требования безопасности при осуществлении работ с условно-патогенными микроорганизмами и патогенными биологическими агентами, к организации и проведению их учета, хранения, передачи и транспортировки".</p> <p>Порядок получения разрешения на осуществление работ с УПМ и ПБА. Порядок выполнения требований биологической безопасности при осуществлении работ с УПМ и ПБА. Разработка документов лаборатории.</p> <p>Разбор практических ситуаций и примеров.</p>	Марейко Алла Михайловна
14.00-14.10 Перерыв		
16.00-17.00	Круглый стол.	Булавина Елена Романовна Марейко Алла Михайловна

Директор
(должность)



Т.А. Николаева
(расшифровка подписи)

