



**Основные вопросы, которые необходимо знать для  
успешного прохождения аттестации по итогам  
гигиенического обучения  
(для работников предприятий торговли)**

- ❖ Правила личной гигиены для работников продовольственной торговли и гигиенические требования к состоянию их здоровья.
- ❖ Гигиенические требования к пищевым продуктам, допускаемым к реализации через торговую сеть (в т.ч. при приемке товара).
- ❖ Правила товарного соседства (совместного хранения) для продовольственных товаров.
- ❖ Санитарно-эпидемиологические требования к организации и условиям хранения пищевых продуктов.
- ❖ Гигиенические требования при осуществлении процесса реализации пищевых продуктов.
- ❖ Гигиенические требования к организации и проведению уборки и дезинфекции на торговых объектах.
- ❖ Инфекционные заболевания, наиболее часто передающиеся человеку с продуктами питания.
- ❖ Острые кишечные инфекции (ОКИ): названия, источники инфекции для человека, пути заражения, симптомы (проявления), меры профилактики.

- ❖ Сальмонеллез: источники инфекции, пути заражения, особенности заболевания и профилактики.
- ❖ Особенности и отличительные черты дизентерии, кишечного иерсиниоза, вирусных кишечных инфекций, вирусных гепатитов А, Е, ботулизма.
- ❖ Паразитарные (глистные) заболевания (тениидозы, дифиллоботриоз, трихинеллез, аскаридоз): пути заражения, симптомы, меры профилактики.
- ❖ Туберкулез, ВИЧ-инфекция, грипп: источники инфекции, пути заражения, особенности заболевания и профилактики.
- ❖ Основные составляющие понятия «здоровый образ жизни».

Врач-организатор курсов  
гигиенического обучения

В.В. Соловьев