



Основные вопросы, которые необходимо знать для успешного прохождения аттестации по итогам гигиенического обучения

(для работников *предприятий общественного питания*)

- ❖ Правила личной гигиены для работников общепита (поваров, официантов, барменов, кухонных рабочих и т.д.) и гигиенические требования к состоянию их здоровья.
- ❖ Гигиенические требования к пищевым продуктам, допускаемым к реализации через предприятия общепита (в т.ч. при приемке товара).
- ❖ Правила товарного соседства (совместного хранения) для продуктов.
- ❖ Санитарно-эпидемиологические требования к организации и условиям хранения пищевых продуктов и готовых блюд.
- ❖ Санитарно-эпидемиологические требования при осуществлении процесса приготовления блюд, в т.ч. правила обработки исходных продуктов (мясо, рыба, овощи, фрукты, зелень).
- ❖ Правила санитарной и кулинарной обработки яиц.
- ❖ Гигиенические требования к организации и проведению уборки и дезинфекции на торговых объектах общественного питания.
- ❖ Гигиенические требования к мытью и дезинфекции посуды (столовой, кухонной) и приборов.

- ❖ 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.
- ❖ Стафилококковые и стрептококковые инфекции, их связь с пищевыми токсикоинфекциями.
- ❖ Меры профилактики пищевых токсикоинфекций (отравлений).
- ❖ 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».