

ПРОГРАММА
ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ РАБОТНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
по очно-заочной форме

№ п/п	Тема
1.	Основы законодательства Республики Беларусь в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Основы санитарно-эпидемиологического законодательства, ответственность работников ОП за соблюдение требований санитарных правил. Понятие о рациональном питании. Понятие о государственной гигиенической регистрации и регламентации продуктов питания. Понятие о сертификации продуктов питания. Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов питания.
2.	Понятие об инфекционных заболеваниях и пищевых отравлениях. Меры профилактики. Болезнетворные микробы и пути их проникновения в организм человека. Возбудители кишечных и глистных заболеваний, пути их передачи. Гнойничковые заболевания. Бактерионосительство. Пищевые отравления бактериального и небактериального происхождения. Профилактика ОКИ и пищевых отравлений. Профилактические медосмотры. Правила личной гигиены.
3.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию территории, помещений и оборудования предприятий продовольственной торговли. Понятие дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Режимы санитарной обработки технологического оборудования, инвентаря, тары.
4.	Условия транспортировки и правила приемки продуктов питания. Перечень документов, подтверждающих качество и безопасность. Сроки годности и сроки хранения пищевых продуктов. Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов питания. Требования к маркировке продуктов питания. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов питания. Основные критерии гигиенической и эпидемиологической оценки надежности пищевого предприятия. Наличие и ведение технологической документации. Санитарные требования к отпуску продуктов питания. Организация производственного контроля. Принципы ХАССП
5.	Здоровый образ жизни. Принципы, пути формирования .Профилактика неинфекционных заболеваний (НИЗ) и поведенческих факторов риска (курения, чрезмерного употребления алкоголя, низкой двигательной активности, нездорового питания). Реализация целей устойчивого развития (ЦУР). Профилактика ВИЧ/СПИД.
6.	Аттестация

**ПРОГРАММА
ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ РАБОТНИКОВ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛИ**

по очно-заочной форме

№ п/п	Тема
1.	Основы законодательства Республики Беларусь в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Основы санитарно-эпидемиологического законодательства, ответственность работников ОП за соблюдение требований санитарных правил. Понятие о рациональном питании. Понятие о государственной гигиенической регистрации и регламентации продуктов питания. Понятие о сертификации продуктов питания. Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов питания.
2.	Понятие об инфекционных заболеваниях и пищевых отравлениях. Меры профилактики. Болезнетворные микробы и пути их проникновения в организм человека. Возбудители кишечных и глистных заболеваний, пути их передачи. Гнойничковые заболевания. Бактерионосительство. Пищевые отравления бактериального и небактериального происхождения. Профилактика ОКИ и пищевых отравлений. Профилактические медосмотры. Правила личной гигиены.
3.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию территории, помещений и оборудования предприятий продовольственной торговли. Понятие дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Режимы санитарной обработки технологического оборудования, инвентаря, тары.
4.	Условия транспортировки и правила приемки продуктов питания. Перечень документов, подтверждающих качество и безопасность. Понятия о сроках годности и сроках хранения пищевых продуктов. Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов питания. Требования к маркировке продуктов питания. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов питания. Основные критерии гигиенической и эпидемиологической оценки надежности пищевого предприятия. Наличие и ведение технологической документации. Санитарные требования к отпуску продуктов питания. Организация производственного контроля. Принципы ХАССП
5.	Здоровый образ жизни. Принципы, пути формирования. Профилактика неинфекционных заболеваний (НИЗ) и поведенческих факторов риска (курения, чрезмерного употребления алкоголя, низкой двигательной активности, нездорового питания). Реализация целей устойчивого развития (ЦУР). Профилактика ВИЧ/СПИД.
6.	Аттестация