

<b>Программа гигиенического обучения работников пищевой промышленности</b>	
1	<p>Основы санитарно-эпидемиологического законодательства. Ответственность работников 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</p>
2	<p>Понятие об инфекционных заболеваниях. Болезнетворные микробы и пути проникновения их в организм человека. Гнойничковые заболевания. Возбудители кишечных и глистных заболеваний, пути их передачи. Бактерионосительство. Пищевые отравления бактериального и небактериального происхождения. Меры профилактики кишечных инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Профилактика зооантропонозных инфекций (дополнение – трихинеллез). Профилактические медицинские осмотры. Правила личной гигиены</p>
3	<p>Санитарные требования к устройству и содержанию пищевого предприятия. Понятия дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю. Режимы санитарной обработки технологического оборудования, инвентаря</p>
4	<p>Основные критерии гигиенической и эпидемической оценки надежности пищевого предприятия. Наличие и ведение технологической документации. Санитарные требования к отпуску продукции с предприятия. Санитарные требования, предъявляемые к хранению и транспортировке продуктов питания</p>
5	<p>Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД</p>
6	<p>Правила поведения, предупреждения и устранения последствий негативного воздействия различных явлений природного и техногенного характера на состояние здоровья и жизнедеятельность людей, организации труда и отдыха работающих при неблагоприятных погодных условиях.</p>
7	<p>Аттестация</p>