



F01/PG05

# Программа обучения на 2025 год

Редакция : 1

Стр 1/2

Дата : 01-09-2025

Утверждено : Гажа Я.

Программа обучения	Инструктор	Период	Продолжительность ( часов)	Участники	
				ФИО	Подпись
<b>Занятие №2:</b> <b>Тема № 1 (2 часа)</b> Положения нормативных документов по организации и проведению гигиенического обучения персонала предприятий продовольственного профиля, включая пищевую промышленность. Цель гигиенического обучения. Положения нормативных документов по медицинскому осмотру работников, занятых на предприятиях пищевого профиля, включая пищевую промышленность. Меры административного воздействия, применяемые к физическим и юридическим лицам в случае допущения в работе предприятий сферы питания нарушений санитарно-эпидемиологического порядка. Санитария производственных помещений. Качество инвентаря, оборудования, сырья и готового продукта; Заражение и обсеменение продуктов, Посторонние предметы в готовой продукции, Аллергены, Регистрация проведенных работ; Нормативные документы, санитарно-гигиенические нормы; Температурные режимы работы и хранения, Ротация сырья и упаковки (только 2-ух дневной запас), Соответствие уборочного инвентаря по цветовой кодировке, Пересечение потоков как персонала, инвентаря, полуфабрикатов и отходов. <b>Тема № 2 (2 часа)</b> Инфекционные заболевания, включая вызываемые пищевыми продуктами (острые кишечные заболевания, ботулизм, пищевые отравления, отравления грибами и др.). Факторы передачи инфекций, профилактические меры. <b>Тема № 3 (1 час)</b> Неинфекционные заболевания. Факторы, обуславливающие угрозу их возникновения. Продвижение здорового образа жизни. Личная гигиена. Физическая активность. Негативные последствия курения и риски пассивного курения для некурящих. Негативные последствия злоупотребления алкоголем. Оптимальный режим труда и отдыха. Здоровое питание. <b>Тема № 4 (3 часа)</b> Действующие нормативные документы, регулирующие оборот пищевой продукции, санитарный регламент, а также государственный надзор за общественным здоровьем в области безопасности пищевых продуктов. Правила по пищевым добавкам, используемым в продуктах питания. Национальный список и условия использования пищевых добавок в продуктах питания. Правила маркировки пищевых добавок и пищевых продуктов с использованием пищевых добавок. Общие правила гигиены пищевых продуктов. Обязанности экономических агентов, занятых в области питания. Требования к размещению, проектированию и устройству предприятий пищевой промышленности, к водоснабжению и канализации. Требования к оборудованию предприятий пищевого профиля, включая пищевую промышленность. Требования к помещениям для производства, обработки или переработки пищевых продуктов. Требования к оборудованию предприятий пищевого профиля, включая пищевую промышленность. Требования по сбору, хранению и утилизации отходов, контроль вредителей на предприятиях пищевого профиля. Требования к гигиене персонала предприятий общественного питания, включая пищевую промышленность.	Гажа Янна	01.09.25	8 час	Занфиоров Владимир	
				Оларь Константин	
				Николов Дмитрий	
				Махоткин Игорь	
				Ефтени Иван	
				Курдогло Иван	
				Беженарь Василий	
				Киорогло Юрий	
				Милиш Григорий	
				Стоянов Евгений	
				Саидов Рустам	
				Милиш Иван	
				Стоянов Юрий	
				Марков Николай Марков	