

**ПРОГРАММА
ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ОЧНО-ЗАОЧНОЙ ФОРМЕ
ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ ПО
РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

№ п/п	Тема
1.	Основы законодательства Республики Беларусь в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения
2.	Понятие об инфекционных заболеваниях и пищевых отравлениях. Меры профилактики. Иммунопрофилактика
3.	Обязательные медицинские осмотры. Гигиеническое обучение и аттестация
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию территорий, помещений и оборудования организации
5.	Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке пищевой продукции
6.	Санитарно-эпидемиологические требования к процессам приемки, хранения и реализации пищевой продукции. Документы, подтверждающие качество и безопасность продукции. Требования к маркировке продукции
7.	Организация производственного контроля
8.	Правила личной гигиены
9.	Ответственность за нарушения требований санитарно-эпидемиологического законодательства
10.	Здоровый образ жизни. Принципы, пути формирования здорового образа жизни. Вопросы профилактики ВИЧ/СПИД