



## Санитария и гигиена на торговых предприятиях.

- 1 При мытье рук необходимо использовать мыло, чтобы ...
- 2 Каждому сотруднику необходимо следить за гигиеной рук, чтобы ...
- 3 Процедура мытья рук по времени должна занимать не менее ...
- 4 Руки после мытья необходимо тщательно высушивать, ...
- 5 Основным источником пищевых отравлений и инфекций являются ...
- 6 Опасные бактерии чаще всего распространяются ...
- 7 Дезинфекция – это ...
- 8 В зависимости от принципа работы вентиляция бывает ...
- 9 Источниками водоснабжения служат ...
- 10 Зона санитарной охраны имеет ...
- 11 Генеральная уборка проводится не реже 1 раза ...
- 12 Мусор с территории должен вывозиться ...
- 13 Контрольные критические точки (ККТ) необходимо определять для ...
- 14 Систему управления безопасностью пищевых продуктов (НАССР) впервые применили ...
- 15 Дератизация – это ...
- 16 Хранение сырой и готовой продукции (полуфабрикато в одном холодильнике ...
- 17 Периодичность сдачи медицинского анализа на гельминты – ...





- 18) Правило ротации – это соблюдение ...
- 19) Санитарно-эпидемиологическое заключение на объект необходимо ...
- 20) Штраф за отсутствие медицинской книжки на физическое лицо составляет ...
- 21) Для хранения птицы необходимо иметь ...
- 22) К методам контроля качества готовой продукции относятся ... методы
- 23) НАССР – это ...
- 24) Требования к гастрономической таре предполагают ...
- 25) К правилам обеспечения безопасности пищи относится необходимость ...
- 26) Роспотребнадзор – это ...
- 27) Дезинфицирующие и моющие средства должны иметь ...
- 28) Программа производственного контроля – это ...
- 29) Для утверждения программы производственного контроля необходимо предоставить ...
- 30) К отечественным гигиенистам, привнесшим вклад в развитие учения о санитарии, относится ...

