



## 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 (полуфабрикатов 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 ...