**Вопросы тестовых заданий для аттестации работников объектов, осуществляющих производство пищевой продукции**

1. Понятие об инфекционных заболеваниях
2. Отличие инфекционных заболеваний от неинфекционных
3. Классификация инфекционных заболеваний в зависимости от механизма передачи
4. Какие заболевания относятся к острым кишечным инфекциям
5. Источники инфекционных заболеваний
6. Источники инфекции при сальмонеллезе
7. Пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека
8. Основные симптомы острых кишечных инфекций
9. Меры профилактики острых кишечных инфекций
10. Меры предупреждения распространения иерсиниозной инфекции
11. Что такое пищевые отравления
12. Пищевые отравления немикробного происхождения
13. При употреблении каких продуктов можно заболеть ботулизмом
14. Источники попадания стафилококка в пищевую продукцию
15. Основные меры профилактики глистных заболеваний
16. Кто является источником ВИЧ инфекции
17. Вирус иммунодефицита человека может содержаться
18. Пути передачи ВИЧ-инфекции
19. Как защититься от СПИДа
20. Что включает в себя понятие личная гигиена
21. Требования к санитарной одежде
22. Что должны делать лица, своевременно не прошедшие обязательный медицинский осмотр
23. Что обязаны сделать работники объектов общественного питания при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях, симптомах других заболеваний
24. Когда проводятся осмотры открытых поверхностей тела работников, непосредственно участвующих в процессе производства и (или) реализации пищевой продукции, на наличие гнойничковых заболеваний
25. Когда обязательно следует мыть руки
26. Во сколько этапов проводиться антисептическая обработка кожи рук персонала
27. Что должны сделать работники, непосредственно участвующие в процессе производства продукции, перед началом работы должны
28. Какие правила должны соблюдать технические работники, работники, занятые ремонтными работами в производственных помещениях
29. Периодичность проведения чистки и дезинфекции резервуаров с чистой водой
30. Какие сведения вносятся в журнал учета и регистрации причин аварий и ремонтов систем водоснабжения и водоотведения объекта, причин отсутствия пара и холода
31. Как должны присоединятся оборудование и моечные ванны к сети водоотведения
32. В каких помещениях не допускается прокладка внутренних сетей водоотведения с хозяйственно-бытовыми и производственными стоками
33. Что должно предусматриваться в производственных помещениях для санитарной обработки съемных частей оборудования
34. Какие требования предъявляются к технологическому оборудованию
35. Чему должны соответствовать содержание и эксплуатация оборудования
36. Какое оборудование, емкости, тару, инвентарь, посуда не допускаются к использованию в объекте
37. Когда проводится санитарная обработка емкостей для производства и хранения пищевой продукции
38. Чем должны быть обеспечены работники при санитарной обработке технологических емкостей ручным способом
39. Как часто должен проводиться ремонт производственных, вспомогательных помещений, систем отопления, вентиляции, освещения, водоснабжения и водоотведения, санитарно-технического оборудования
40. Какие помещения должны быть оборудованы независимыми системами общеобменной и местной вентиляции или системами кондиционирования
41. Периодичность проведения определения эффективности работы вентиляционных установок
42. Требования к поверхностям помещений (полы, стены, потолки)
43. Чем должны быть оборудованы умывальные раковины для мытья рук в производственных и санитарно-бытовых помещениях
44. Что должно предусматриваться в производственных помещениях для санитарной обработки съемных частей оборудования
45. Что должно быть предусмотрено на рабочих местах в производственных помещениях, где полы постоянно мокрые и холодные
46. Какие требования предъявляются к сбору и временному хранению крупногабаритных отходов лома и отходов черных и цветных металлов, стройматериалов
47. Чем оборудуются помещения, к которым предъявляются специальные требования к микроклимату
48. В соответствии с чем должно осуществляться производство пищевой продукции на всех этапах
49. В каких формах осуществляется подтверждение соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза
50. Что должна содержать маркировка упакованной пищевой продукции
51. Какую пищевую продукцию не допускается принимать
52. Как должна храниться пищевая продукция
53. Какие условия должны соблюдаться при хранении пищевой продукции
54. Как должны храниться пищевые добавки
55. В каком количестве выдаются растворы пищевых добавок на производство
56. Требования, предъявляемые к хранению пищевой продукции, запрещенной к переработке и реализации, а также с истекшим сроком годности
57. Где должна проводиться подготовка сырья к производству
58. В каких случаях на объекте обязательно используются одноразовые перчатки
59. Требования к используемой для упаковывания таре и упаковке
60. В какое транспортное средство должна осуществляться отгрузка пищевой продукции
61. Критическая контрольная точка
62. Прослежтваемость пищевой продукции
63. Источники микробиологической контаминации пищевой продукции
64. Какие мероприятия предупреждают контаминацию пищевой продукции опасными факторами физической природы
65. Что относится к химическим опасностям при производстве пищевой продукции
66. Дезинфекция
67. Дезинсекция
68. Дератизация
69. Как часто должна проводиться текущая уборка в производственных помещениях
70. Что включает в себя текущая уборка
71. Как часто проводится генеральная уборка
72. Какие требования предъявляются к уборочному инвентарю
73. Как должен храниться уборочный инвентарь
74. Какие требования предъявляются к шлангам, используемым для уборки и мойки помещений
75. Когда проводится мытье и дезинфекция холодильных камер
76. Пять ключевых правил приготовления продуктов по рекомендации ВОЗ
77. Основные компоненты здорового образа жизни

**Вопросы для работников объектов, осуществляющих производство молока и молочной продукции**

1. Температура охлажденного молока во время транспортировки
2. Что необходимо сделать со специальными автомобильными цистернами для перевозки молока после каждого опорожнения
3. Что необходимо с сделать непосредственно перед приемкой молока с молочными шлангами и штуцерами специализированных цистерн для молока
4. Что необходимо с сделать после окончания приемки молока с молочными шлангами и штуцерами специализированных цистерн для молока
5. В течение какого времени допускается хранение сырого молока до начала промышленной переработки
6. Температура хранения молока до начала промышленной переработки
7. Максимальный срок допустимого хранения пастеризованного молока и сливок до розлива
8. Что необходимо сделать в случае производственной необходимости хранения пастеризованного молока и сливок в емкостях до розлива более 6 ч
9. Как проводится подготовка изюма и сухофруктов, используемых в производстве молочных продуктов
10. Режим пастеризации смеси при производстве мороженого
11. В течение какого времени при температуреот плюс 2 °С до 6 °С проводится созревание смеси
12. Максимальное время хранения смеси после созревания в случае невозможности немедленного использования при температуре от плюс 2 °С до 6 °С
13. Температура весового мороженого после закаливания
14. Требования к деревянным палочкам для мороженого

**Вопросы для работников объектов, осуществляющих производство мяса и мясной продукции**

1. Каким документом сопровождаются продукты убоя при обращении на таможенной территории Таможенного союза
2. Какие требования предъявляются к производственному помещению подготовки кишечной оболочки
3. Какую температуру должны иметь продукты убоя, направляемые на измельчение и (или) посол в любой точке измерения, за исключением парного мяса, согласно ТР ТС 034/2013
4. Где должно проводиться размораживание сырья, субпродуктов
5. Как часто должны мыться руки, кольчужные перчатки, фартуки согласно ТР ТС 034/2013
6. При какой температуре должны проводиться пазделка туш (полутуш, четвертин), обвалка, жиловка и разделение мяса по сортам
7. Как осуществляется сбор ветеринарных конфискатов
8. Как часто заменяется нож в процессе нутровки
9. Чем должны быть обеспечены работники на обвалке и жиловке
10. Как часто подвергают санитарной обработке полотно пилы используемой в процессе распиловки туш согласно ТР ТС 034/2013
11. Как часто в целях дезинфекции должна проводиться замена инструментов, необходимых для осуществления процессов обвалки и жиловки

**Вопросы для работников объектов, осуществляющих производство водок**

1. Как часто должна освобождаться от воды и промываться водяная ванна бутылкомоечной машины
2. Что необходимо сделать перед пуском бутылкомоечной машины
3. Каких бутылок проводится дефектоскопия
4. Для чего проводится дефектоскопия бутылки при розливе продукции
5. Что необходимо сделать в случае обнаружения в готовой продукции посторонних включений
6. Когда проводится повторная санитарная обработка оборудования

**Вопросы для работников объектов, осуществляющих производство птицепродуктов**

1. Температурный режим в отделении сортировки и упаковки мяса птицы
2. При какой температуре воздуха должна осуществляться разделка тушек птицы
3. Допустимое время хранения субпродуктов в цехе
4. Порядок санитарной обработки ванн электрооглушения, тепловой обработки, охлажденияпотрошеных тушек птицы
5. С какой периодичностью проводится очистка и ополаскивание водой ножей, ножниц, вилок
6. Когда проводится вторичная дезинфекция перед началом работы оборудования
7. Порядок проведения санитарной обработки производственных помещений в конце рабочего дня
8. Как должны обрабатываться инструменты (ножи, ножницы, вилки) после окончания смены
9. Порядок санитарной обработки ванн электрооглушения, тепловой обработки, охлажденияпотрошеных тушек птицы
10. Как часто должна заменяться вода в ванне охлаждения

**Вопросы для работников объектов, осуществляющих производство хлебобулочных и кондитерских изделий**

1. Как часто проводится проверка силы магнита мукопросеивателя
2. В течение какого времени необходимо использовать крем для тортов и пирожных, рулетов и других кондитерских изделий из сбитых животных сливок, а также заварной и белково-сбивной сырой
3. В каком количестве должен производиться крем для кондитерских изделий
4. Продолжительность хранения охлажденных сиропов для пропитки при температуре плюс 6 °С
5. Продолжительность хранения охлажденных сиропов для пропитки при температуре плюс 20 до плюс 26 °С
6. Продолжительность хранения готовых изделий на производстве до загрузки в холодильную камеру
7. В каком виде запрещается хранить хлебобулочные изделия
8. Порядок санитарной обработки наконечников
9. Порядок санитарной обработки отсадочных мешков
10. Кака должны храниться отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе
11. Какие куриные яйца допускается использовать для производства крема
12. Порядок приготовления яичной массы
13. Продолжительность хранения дефростированного яичного меланжа
14. С какой периодичностью проводится замена растворов для обработки яиц
15. Периодичность обработки емкостей для крема
16. В течение какого времени необходимо использовать крем для тортов и пирожных, рулетов и других кондитерских изделий из сбитых животных сливок, а также заварной и белково-сбивной сырой
17. Как допускается переноска кондитерских изделий вне цеха
18. Порядок санитарной обработки кремосбивальной машины со стационарной емкостью
19. Что необходимо сделать с новыми металлическими формами и листами, предназначенными для выпечки мучных изделий, до применения
20. Когда зачищаются и смазываются растительным маслом верхние части внутренних поверхностей тестомесильных деж
21. Порядок обращения хлебобулочных изделий, пораженных «тягучей» (картофельной) болезнью и (или) плесенью
22. Порядок санитарной обработки технологического оборудования
23. Порядок проведения обработки изюма и сухофруктов

**Вопросы для работников объектов, осуществляющих производство молока и молочной продукции**

1. Какие требования предъявляются к помещениям в которых производится доение?
2. Какие требования предъявляются к помещениям для хранения молока?
3. Что должна сделать доярка перед доением?
4. Первые порции молока должны сдаиваться?
5. В течение какого времени после дойки необходимо охлаждать молоко до температуры 2 0С – 4 0С?
6. Как должно храниться молоко, полученное в разные смены (утреннего и вечернего доения)?
7. Животные, которые требуют специальных условий доения (подозрительные, больные, получающие лечение)?
8. Продолжительность хранения молока при температур охлаждения 8 °С?
9. Продолжительность хранения молока при температур охлаждения 6 °С?
10. Продолжительность хранения молока при температур охлаждения 4 °С?
11. В течение какого времени допускается отправка молока без охлаждения?
12. Требования, предъявляемые к перевозке сырого молока?
13. Регистрацию и учет каких процессов следует вести на МТФ?
14. Когда должна проводиться чистка и мойка (в том числе дезинфекция) доильного оборудования и инвентаря?
15. С использованием каких средств проводят мойку и дезинфекцию доильно-молочного оборудования и молочного инвентаря?
16. Что запрещается делать во избежание попадания посторонних предметов в производимую продукцию?