**Вопросы тестовых заданий для аттестации работников, занятых хранением, реализацией, транспортировкой пищевой продукции**

1. Понятие об инфекционных заболеваниях
2. Отличие инфекционных заболеваний от неинфекционных
3. Какие заболевания относятся к острым кишечным инфекциям
4. Источники инфекционных заболеваний
5. Источники инфекции при сальмонеллезе
6. Пути проникновения патогенных микроорганизмов в организм человека
7. Основные симптомы острых кишечных инфекций
8. Меры профилактики острых кишечных инфекций
9. Что такое пищевые отравления
10. При употреблении каких продуктов можно заболеть ботулизмом
11. Основные меры профилактики глистных заболеваний
12. Кто является источником ВИЧ инфекции
13. Пути передачи ВИЧ-инфекции
14. Как защититься от СПИДа
15. Что включает в себя понятие личная гигиена
16. Требования к санитарной одежде
17. Что должны делать лица, своевременно не прошедшие обязательный медицинский осмотр
18. Что обязаны сделать работники торговых объектов при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях, симптомах других заболеваний
19. Когда обязательно следует мыть руки
20. Во сколько этапов проводиться антисептическая обработка кожи рук персонала
21. С соблюдением каких условий должна осуществляться перевозка (транспортирование) пищевой продукции
22. Как должно содержаться грузовое отделение транспортного средства
23. Как часто должны проводиться мойка и дезинфекция транспортного средства проводится
24. Что должно быть обеспечено при проведении погрузочно-разгрузочных работ
25. Из какого транспортного средства должна осуществляться разгрузка пищевой продукции
26. Какая продукция подлежит приемке в торговый объект
27. Какие товары запрещается принимать в торговый объект
28. Что должна содержать маркировка упакованной пищевой продукции
29. Требования к реализации пищевой продукции из вскрытой потребительской упаковки
30. Понятие скоропортящейся пищевой продукции
31. Формы подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза
32. Какие условия должны соблюдаться при хранении пищевой продукции
33. Требования, предъявляемые к хранению пищевой продукции, запрещенной к реализации, а также с истекшим сроком годности
34. Как хранятся продукты питания при наличии на объекте торговли одной холодильной камеры (холодильного шкафа)
35. Когда должны использоваться одноразовые перчатки
36. Что не допускается при выкладке пищевой продукции
37. Обращение какой пищевой продукции запрещается на объектах
38. Какое оборудование, емкости, тара, инвентарь, посуда не допускаются к использованию в объекте
39. Режим мытья торгового инвентаря ручным способом
40. Когда проводится текущая уборка помещений
41. Что включает в себя текущая уборка
42. Как часто должна проводиться генеральная уборка помещений
43. Какие требования предъявляются к уборочному инвентарю
44. Как должен храниться уборочный инвентарь для уборки туалетов
45. Понятие о дезинфекции
46. Чем оборудуются помещения объектов, в которых осуществляется хранение пищевой продукции, упаковочных материалов
47. Требования к поверхностям помещений организации (полы, стены, потолки)
48. Чем оборудуются раковины для мытья рук работников
49. Какая деятельность объекта должна быть приостановлена при прекращении подачи горячей или холодной воды, неисправности системы водоотведения
50. Как часто должно проводиться определение эффективности работы вентиляционных установок
51. Что является объектами производственного контроля
52. Что такое критическая контрольная точка
53. Пять ключевых правил приготовления продуктов по рекомендации ВОЗ
54. Основные компоненты здорового образа жизни