**Практическое занятие №5**

**Тема: Текущий санитарный надзор за предприятиями торговли продовольственными товарами.**

**Цель:** освоить методику проведения госсанэпиднадзора за предприятиями торговли продовольственными товарами, научиться оформлять медико-санитарную документацию по обследованию предприятий торговли продовольственными товарами.

**Вопросы для рассмотрения:**

1. Официальные, правовые и нормативные документы по госсанэпиднадзору за предприятиями торговли продовольственными товарами.

2. Типы предприятий продовольственной торговли и их гигиеническая характеристика.

3. Основные гигиенические требования к продовольственным магазинам:

- к территории, водоснабжению, канализации, освещению, отоплению, вентиляции;

- общие санитарные требования к внутренней планировке, отделке, оборудованию и инвентарю;

- санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов;

- санитарные требования к реализации пищевых продуктов;

- санитарные требования к обработке оборудования и инвентаря;

- контроль за состоянием здоровья и соблюдением правил личной гигиены персоналом.

4. Санитарные требования к размещению, устройству, оборудованию и эксплуатации колхозных рынков.

5. Схема санитарного обследования предприятия торговли продовольственными товарами и виды медико-санитарной документации.

**Основные понятия темы:** предприятия продовольственной торговли (тор­говый центр (комплекс), продовольственные магазины (универ­сальные, специализированные), мелкорозничные объекты (павиль­он, киоск, палатка), продовольственные рынки, продовольственные базы, склады, хранили­ща и холодильники, группы помещений предприятия продовольственной торговли, поточность технологического процесса, принцип товарного соседства, дефростация, маркировка, условия хранения, срок годности.

**Рекомендуемая литература:**

1. Королев А.А. Гигиена питания: учеб. / А.А. Королев. – М.: Академия, 2014. – 544 с.

2. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: учеб. пособие для студентов вузов / Е.А. Рубина. – М.: Академия, 2005.- 288 с.

3. Петровский К.С. Гигиена питания / Петровский К.С., Ванханен В.Д. – М.: Медицина, 1982

4. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Доценко В.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2013.— 832 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15939.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

5. Руководство к практическим занятиям по гигиене питания: учебное пособие для вузов / Сетко Н.П., Сетко А.Г., Фатеева Т.А., Володина Е.А., Тришина С.П., Чистякова Е.С.; под общ. ред. Н.П. Сетко. - Оренбург: Изд-во ОрГМА,2011.-652 с.

6. Нормативная документация:

- «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ.

- «О санитарно-эпидемиологическом благополучии». Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ.

- «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». СП 2.3.6.1066-01.

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1324-03.

- «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» №2657 от 31.12.1982 г.

7. Лекции кафедры.

**7. Самостоятельная работа студентов к занятию.**

* Изучение вопросов для устной беседы по теме практического занятия.
* Подготовка к входному тестированию для проверки исходного уровня знаний на практическом занятии.
* Выполнение домашних заданий в рабочих тетрадях для самостоятельной работы: составление развернутого плана ответа на заданную тему; составление конспектов по заданным темам; заполнение таблиц.
* Самостоятельная работа с нормативной документацией.
* Составление докладов, фиксированных сообщений на тему «Официальные, правовые и нормативные документы по госсанэпиднадзору за предприятиями торговли пищевыми продуктами».
* Изучение вопросов отведенных на самостоятельное изучение студентами.

Виды контроля:

Устный опрос по теме практического занятия, входной контроль на занятии в виде тестирования, проверка рабочих тетрадей для самостоятельной работы, проверка знания нормативной документации на практическом занятии, выступление с докладом, фиксированным сообщением на практическом занятии.