***Выберите один правильный ответ:***

1. **ТОРГОВЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИЕ РОЗНИЧНУЮ ТОРГОВЛЮ ЧЕРЕЗ ПАВИЛЬОНЫ, КИОСКИ, ПАЛАТКИ, ОТНОСЯТСЯ К КАТЕГОРИИ:**
2. розничной торговой сети
3. мелкорозничной торговой сети
4. стационарная торговая сеть
5. нестационарная торговая сеть
6. РАБОТНИКИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ, ИМЕЮЩИЕ НЕПОСРЕДСТВЕННЫЙ КОНТАКТ С ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ, ПРОХОДЯТ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ГИГИЕНИЧЕСКУЮ ПОДГОТОВКУ И АТТЕСТАЦИЮ:
7. при приеме на работу и далее с периодичностью не реже чем 1 раз в полгода
8. при приеме на работу и далее с периодичностью не реже чем 1 раз в год
9. при приеме на работу и далее с периодичностью не реже чем 1 раз в 2 года
10. при приеме на работу и далее с периодичностью не реже чем 1 раз в 3 года
11. ПОМЕЩЕНИЯ ТОРГОВОГО ОБЪЕКТА, В КОТОРЫХ ДОПУСКАЕТСЯ НАХОЖДЕНИЕ КАНАЛИЗАЦИОННЫХ СТОЯКОВ БЕЗ ЗАЩИТНЫХ КОРОБОВ И С ОТВЕРСТИЯМИ ДЛЯ ПРОЧИСТОК И РЕВИЗИЙ:
12. производственные
13. санитарно-бытовые
14. фасовочные
15. складские
16. СРОКИ ГОДНОСТИ СКОРОПОРТЯЩЕЙСЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ:
17. до 2 дней
18. до 5 дней
19. до 7 дней
20. до 10 дней
21. ЗАПРЕЩЕННАЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ НАСЕЛЕНИЮ ЧЕРЕЗ ТОРГОВУЮ СЕТЬ ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ, КРОМЕ:
22. бахчевые культуры частями и с надрезами
23. размороженная и в последующем повторно замороженная пищевая продукция
24. продукты домашнего приготовления
25. позеленевшие клубни картофеля
26. не выпотрошенная дичь
27. ИНФОРМАЦИЯ, НАНОСИМАЯ НА ЭТИКЕТКУ О СРОКАХ ГОДНОСТИ ОСОБО СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ДОЛЖНА ПРЕДУСМАТРИВАТЬ УКАЗАНИЕ:
28. года выработки
29. месяца и года выработки
30. дня, месяца и года выработки
31. часа, дня, месяца, года выработки
32. ИНФОРМАЦИЯ, НАНОСИМАЯ НА ЭТИКЕТКУ О СРОКАХ ГОДНОСТИ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ДОЛЖНА ПРЕДУСМАТРИВАТЬ УКАЗАНИЕ:
33. года выработки
34. месяца и года выработки
35. дня, месяца и года выработки
36. часа, дня, месяца, года выработки
37. ИНФОРМАЦИЯ, НАНОСИМАЯ НА ЭТИКЕТКУ О СРОКАХ ГОДНОСТИ НЕСКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ДОЛЖНА ПРЕДУСМАТРИВАТЬ УКАЗАНИЕ:
38. года выработки
39. месяца и года выработки
40. дня, месяца и года выработки
41. часа, дня, месяца, года выработки
42. СКОРОПОРТЯЩИЕСЯ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ПОСЛЕ ВСКРЫТИЯ УПАКОВКИ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ СЛЕДУЕТ РЕАЛИЗОВАТЬ С МОМЕНТА ЕЕ ВСКРЫТИЯ ПРИ СОБЛЮДЕНИИ УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ В СРОК НЕ БОЛЕЕ:
43. 6 часов
44. 10 часов
45. 12 часов
46. 18 часов
47. 24 часов
48. СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОСНАЩЕНЫ:
49. термометрами
50. средствами измерения температуры и влажности
51. тонометрами
52. пульсоксиметрами
53. средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима
54. ЭТИКЕТКИ (ЯРЛЫКИ), ЛИСТОК-ВКЛАДЫШ, МАРКИРОВКА, НАНЕСЕННАЯ НЕПОСРЕДСТВЕННО НА ТРАНСПОРТНУЮ УПАКОВКУ ДОЛЖНЫ СОХРАНЯТЬСЯ ДО МОМЕНТА:
55. употребления пищевого продукта
56. реализации пищевой продукции
57. фасовки пищевой продукции
58. окончания срока годности
59. выкладки на торговые стеллажи
60. НЕСТАЦИОНАРНЫЕ ТОРГОВЫЕ ОБЪЕКТЫ ДОЛЖЫ РАЗМЕЩАТЬСЯ В МЕСТАХ, РАСПОЛОЖЕННЫХ НА РАСТОЯНИИ ОТ ТУАЛЕТА НЕ БОЛЕЕ:
61. 25
62. 50 м
63. 100 м
64. 150 м
65. 200 м
66. ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ И ОСОБОСКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ СОСТАВЛЯЕТ:
67. +4/-2°С
68. +2/-1ºС
69. +6/-1°С
70. +2/-4ºС
71. +4/-4°С
72. **ПРОДАЖА ПИРОЖНЫХ С КРЕМОМ В ТОРГОВОМ ПАВИЛЬОНЕ:**
73. запрещена
74. разрешена при наличии соответствующей лицензии
75. разрешена при условии реализации свежей продукции
76. разрешена при наличии холодильника
77. **СОВМЕСТНОЕ ХРАНЕНИЕ НА СКЛАДЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО МАГАЗИНА СОЛЕНОЙ СЕЛЬДИ И ХЛЕБНОЙ ПРОДУКЦИИ:**
78. допускается
79. допускается, если сельдь герметично упакована
80. допускается, если продукты расположены на расстоянии не меньше 40 см друг от друга
81. не допускается
82. РЕАЛИЗАЦИЯ ПОДТАЯВШЕГО МОРОЖЕНОГО:
83. повторно заморозить его для последующей продажи
84. продать его в растаявшем виде
85. реализовать по скидке
86. вернуть поставщику
87. снять с реализации
88. МОЛОКО СТЕРИЛИЗОВАННОЕ И УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ (С АСЕПТИЧЕСКИМ РОЗЛИВОМ) ХРАНЯТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ:
89. от 2 до 6°С
90. от 2 до 8°С
91. от 2 до 18°С
92. от 2 до 25°С
93. ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ ПАСТЕРИЗОВАННОГО, ТОПЛЕНОГО И УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОГО (БЕЗ АСЕПТИЧЕСКОГО РОЗЛИВА) МОЛОКА:
94. 2±2°С
95. 4±2°С
96. 6±2°С
97. 8±2°С
98. ОХЛАЖДЕННАЯ ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ ДОЛЖНА ХРАНИТЬСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ ВЫШЕ:
99. 2°C
100. 4°C
101. 5°C
102. 6°C
103. МОРОЖЕНАЯ ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ ДОЛЖНА ХРАНИТЬСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ ВЫШЕ:
104. минус 6°C
105. минус 12° C
106. минус 18° C
107. минус 20° C
108. ПОДМОРОЖЕННАЯ ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ ДОЛЖНА ХРАНИТЬСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ:
109. от минус 1°C до минус 6°C
110. от минус 3°C до минус 8°C
111. от минус 1°C до минус 5°C
112. от минус 3°C до минус 5°C
113. В ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕРАХ ПИЩЕВАЯ МЯСНАЯ И РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ РАСПОЛАГАЕТСЯ ОТ СТЕН И ПРИБОРОВ ОХЛАЖДЕНИЯ НА РАССТОЯНИИ:
114. не менее 10 см
115. не менее 20 см
116. не менее 30 см
117. не менее 40 см
118. КОЛЕБАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОЗДУХА В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ И РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ НЕ ДОЛЖНЫ ПРЕВЫШАТЬ:
119. 1°C
120. 2°C
121. 3°C
122. 4°C
123. **ПЕРЕКЛАДЫВАНИЕ КРЕМОВЫХ ПИРОЖНЫХ ИЗ ТАРЫ ПОСТАВЩИКА ПРИ ИХ ПРИЕМКЕ:**
124. не допускается
125. допускается
126. допускается, в случае нарушения целостности упаковки
127. допускается, в случае дальнейшей реализации по методу самообслуживания

***Выберите несколько правильных ответов:***

1. ПО ВИДУ ТОРГОВОГО ОБЪЕКТА ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ ПОДРАЗДЕЛЯЮТСЯ НА:
2. предприятия оптовой торговли
3. предприятия розничной торговли
4. стационарные
5. нестационарные
6. специализированные
7. ПО ВИДАМ ТОРГОВЛИ ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ ПОДРАЗДЕЛЯЮТСЯ НА:
8. предприятия оптовой торговли
9. предприятия розничной торговли
10. стационарные
11. нестационарные
12. специализированные
13. В ЛИЧНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ КНИЖКЕ РАБОТНИКОВ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ, ИМЕЮЩИЕ НЕПОСРЕДСТВЕННЫЙ КОНТАКТ С ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ, ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОТМЕТКИ:
14. о пройденном медицинском осмотре
15. о стаже работе в должности
16. заключение врача о допуске к работе
17. сведения о прививках
18. сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации
19. ПОГРУЗКУ И РАЗГРУЗКУ МАТЕРИАЛОВ, ПРОДУКЦИИ, ТОВАРОВ ДЛЯ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ, ВСТРОЕННЫХ, ВСТРОЕНО-ПРИСТРОЕННЫХ В МНОГОКВАРТИРНЫЙ ДОМ, ПРИСТРОЕННЫХ К МНОГОКВАРТИРНОМУ ДОМУ СЛЕДУЕТ ВЫПОЛНЯТЬ:
20. с торцов жилых зданий
21. со стороны двора, где расположены входы в жилые помещения
22. из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров
23. со стороны автомобильных дорог
24. ПОМЕЩЕНИЯ ТОРГОВОГО ОБЪЕКТА, КОТОРЫЕ ОБОРУДУЮТСЯ АВТОНОМНЫМИ СИСТЕМАМИ ВЕНТИЛЯЦИИ:
25. туалеты
26. производственные
27. душевые
28. складские
29. комнаты гигиены женщин
30. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО (ПИЩЕВОГО) СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ ПРОМЫШЛЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ СОВМЕСТНО С ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ:
31. упакованы на месте реализации способом, исключающим их соприкосновение, перекрестное загрязнение и (или) изменение органолептических свойств
32. упакованы промышленным способом, исключающим их соприкосновение, перекрестное загрязнение и (или) изменение органолептических свойств
33. имеют одинаковые температурно-влажностные параметры хранения при соблюдении условий хранения пищевой продукции, установленных изготовителем
34. имеют разные температурно-влажностные параметры хранения при соблюдении условий хранения пищевой продукции, установленных изготовителем
35. ПОД ДУШЕВЫМИ, ТУАЛЕТАМИ, МОЕЧНЫМИ И ПОМЕЩЕНИЯМИ, ОБОРУДОВАННЫМИ УСТРОЙСТВАМИ ДЛЯ ПРИЕМА И ОТВОДА В КАНАЛИЗАЦИОННУЮ СЕТЬ СТОЧНЫХ ВОД С ПОЛОВ ПОМЕЩЕНИЙ ЗАПРЕЩАЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ:
36. складские помещения для хранения пищевой продукции
37. тамбуры
38. помещения для подготовки пищевой продукции к продаже
39. охлаждаемые камеры
40. В ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТАХ ЗАПРЕЩАЕТСЯ:
41. взвешивание продавцом на весах пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки, без упаковки
42. фасовка и упаковка сыпучих продуктов
43. продажа яиц в отделах (секциях), реализующих не упакованную производителем пищевую продукцию, готовую к употреблению
44. упаковывание пищевой продукции под вакуумом
45. ЗАПРЕЩЕННАЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ НАСЕЛЕНИЮ ЧЕРЕЗ ТОРГОВУЮ СЕТЬ ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ:
46. не выпотрошенная дичь
47. не выпотрошенная курица
48. арбуз в нарезке
49. утиные и гусиные яйца
50. фасованные свежие яблоки
51. ФАСОВОЧНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОБОРУДОВАНЫ:
52. тепловым оборудование
53. моечными ваннами
54. раковинами для мытья рук
55. холодильным оборудованием
56. ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ОСНАЩЕНО:
57. термометрами
58. средствами измерения температуры и влажности
59. тонометрами
60. пульсоксиметрами
61. средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима
62. ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЯХ ОБНАРУЖЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ ИЛИ РЕАЛИЗАЦИИ КАРТОФЕЛЬНОЙ БОЛЕЗНИ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ:
63. изъятие из торгового зала
64. закрытие торгового объекта на генеральную уборку
65. изъятие из складских помещений
66. промывка стеллажей теплой водой с моющими средствами
67. обработка стеллажей дезинфицирующими средствами
68. СЫПУЧИЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ДОЛЖНЫ ХРАНИТЬСЯ
69. в складских помещениях
70. штабелями или на стеллажах
71. навалом
72. на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами
73. в охлаждаемых камерах
74. В ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТАХ ХРАНЕНИЕ ОВОЩЕЙ И КОРНЕПЛОДОВ ДОЛЖНО ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ:
75. в складских помещениях
76. без доступа естественного и искусственного освещения
77. с доступом естественного и искусственного освещения
78. в светонепроницаемой упаковке
79. в торговом зале
80. В ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТАХ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ:
81. взвешивание продавцом на весах пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки, в упаковке
82. взвешивание продавцом на весах пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки, без упаковки
83. продажа яиц в отделах, реализующих не упакованную производителем пищевую продукцию, готовую к употреблению
84. упаковывание пищевой продукции под вакуумом
85. фасование и упаковывание пищевой продукции в индивидуальную упаковку
86. ДОПУСКАЕТСЯ ПРОДАЖА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ, БАХЧЕВЫХ КУЛЬТУР:
87. частями и с надрезами
88. с лотков, тележек
89. на открытых, специально оборудованных площадках
90. с ящиков, расположенных непосредственно на земле
91. ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА НЕСТАЦИОНАРНОМ ТОРГОВОМ ОБЪЕКТЕ ДОЛЖНЫ ОБЕСПЕЧИВАТЬСЯ:
92. ежедневная уборка
93. хранение оборотной тары на прилегающей территории
94. наличие и использование инвентаря при отпуске пищевой продукции вразвес
95. хранение скоропортящейся продукции при наличии холодильного оборудования
96. контроль за соблюдением сроков годности
97. РАБОТНИКИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ, ИМЕЮЩИЕ НЕПОСРЕДСТВЕННЫЙ КОНТАКТ С ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ, ДОЛЖНЫ:
98. проводить санитарную уборку рабочего места по окончанию работы
99. при посещении туалета снимать санитарную одежду
100. после посещения туалета мыть руки с мылом
101. при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции сообщать руководству
102. при появлении признаков гнойничковых заболеваний кожи сообщать руководству
103. ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕВЫМ ОТХОДАМ НА ПРЕДПРИЯТИИ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ:
104. собираются в выделенные емкости с крышками с маркировкой
105. собираются оборотную тару
106. временно хранятся в отдельно выделенной холодильной камере
107. хранятся в моечной
108. СРОК ГОДНОСТИ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ПЕРИОДОМ ВРЕМЕНИ ИСЧИСЛЯЕТСЯ:
109. со дня его изготовления до закупки и употреблением потребителем
110. со дня его изготовления, в течение которого пищевой продукт пригоден к использованию
111. со дня его изготовления до фасовки в магазине
112. датой, до наступления которой пищевой продукт пригоден к использованию
113. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ВКЛЮЧАЮТ:
114. оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность, световой режим)
115. фасовка пищевых продуктов
116. меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами
117. меры сохранения целостности упаковки
118. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ СРОК ГОДНОСТИ ДАРНИЦКОГО ХЛЕБА:
119. не упакованного в потребительскую упаковку - 24 ч.
120. не упакованного в потребительскую упаковку - 36 ч.
121. упакованного в потребительскую упаковку - 3 сут.
122. упакованного в потребительскую упаковку - 4 сут.
123. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ СРОК ГОДНОСТИ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА:
124. не упакованного в потребительскую упаковку - 24 ч.
125. не упакованного в потребительскую упаковку - 36 ч.
126. упакованного в потребительскую упаковку - 3 сут.
127. упакованного в потребительскую упаковку - 4 сут.
128. СРОКИ ГОДНОСТИ САЛАТОВ ИЗ СЫРЫХ И ВАРЕНЫХ ОВОЩЕЙ, САЛАТОВ С ДОБАВЛЕНИЕМ МЯСА, ПТИЦЫ, КОПЧЕНОСТЕЙ, ВИНЕГРЕТОВ:
129. 12 часов
130. 18 часов
131. 24 часа
132. 12 часов после заправки
133. 18 часов после заправки
134. 24 часа после заправки
135. ВИДЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПРОВОДОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛИ:
136. входной контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов
137. территория предприятия
138. контроль безопасности пищевых продуктов, сырья, полуфабрикатов
139. производственная среда
140. санитарно-эпидемиологический режим
141. СМЫВЫ С ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ, ТАРЫ, РУК И СПЕЦОДЕЖДЫ ПЕРСОНАЛА НА ОБЪЕКТАХ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ БРАТЬ:
142. 1 раз в квартал
143. 1 раз в полгода
144. 1 раз в год
145. не менее 10 смывов
146. не менее 20 смывов