

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1. Предмет и задачи санитарии и гигиены питания. Санитарный надзор и санитарное законодательство в РФ .....	6
1.1. Понятие о гигиене и санитарии.....	6
1.2. История гигиены питания.....	10
1.3. Санитарный надзор и санитарное законодательство .....	17
Контрольные вопросы .....	22
2. Гигиенические требования к факторам внешней среды .....	24
2.1. Гигиена воздуха.....	25
2.2. Гигиена почвы .....	30
2.3. Гигиена воды .....	33
Контрольные вопросы .....	41
3. Гигиенические основы проектирования, строительства и эксплуатации предприятий общественного питания .....	42
3.1. Требования к выбору участка для строительства предприятия .....	42
3.2. Требования к генплану участка.....	44
3.3. Гигиенические принципы планировки .....	45
3.4. Гигиенические требования к благоустройству .....	56
Контрольные вопросы .....	77
4. Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.....	78
4.1. Уборка территории и помещений .....	78
4.2. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре .....	80
4.3. Требования при проведении дезинфекции .....	94
4.4. Требования при проведении дезинсекции и дератизации.....	99
4.5. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.....	103
Контрольные вопросы .....	112
5. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение.....	114
5.1. Понятие о санитарно-эпидемиологической экспертизе .....	114
5.2. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы безопасности пищевых продуктов .....	120
5.3. Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, ввоз которых осуществляется на территорию Российской Федерации.....	124