Для группы 59-60 на 11.04.2020

Специальность (профессия) 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров

Темы для самостоятельного изучения по дисциплине:

**МДК 01.01 Основы управления ассортиментом**

Темы для изучения:

1. Основы санитарии и гигиены в торговле. Правила торговли.

2. Нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований к организации и деятельности предприятий торговли.

**Санитария и гигиена в торговле**

Важным аспектом санитарного состояния работника является наличие условий для выполнения санитарных правил. Во всех организациях торговли должны быть созданы все необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала. В туалете должны всегда иметься мыло, одноразовые бумажные полотенца, туалетная бумага. Санитарные правила не разрешают курить и принимать пищу на рабочем месте. Для приема пищи и курения отводятся специальные помещения. В целях соблюдения техники безопасности в каждой организации торговли должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи (нужно следить за сроками годности лекарств, иначе средство может оказаться бесполезным в нужный момент).

Требования, предъявляемые к работникам торговых организаций, распространяются и на лиц, обучающихся торговому ремеслу. Это учащиеся средних общеобразовательных школ, профессионально-технических училищ, обучаемые средних специальных учебных заведений и др. Перед началом производственной практики в любых организациях торговли они должны пройти медицинское обследование и получить гигиеническую подготовку в установленном порядке. Только наличие медицинской книжки позволяет работать с товарами. Рабочие (слесари, электромонтеры и др.), занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях торговых организаций, должны работать в этих помещениях в чистой санитарной (или специальной) одежде. Инструмент можно переносить только в закрытых ящиках. Это необходимо, чтобы избежать попадания микроорганизмов с грязными предметами и одеждой в чистые торговые помещения, где хранятся и реализуются товары, особенно продовольственные.

Ответственным за соблюдение санитарных правил в торговой организации является ее руководитель. Он непосредственно отвечает за выполнение санитарных правил всеми работниками. Но при этом каждый работник должен быть грамотным и понимать, почему к нему предъявляются те или иные требования. Для этого руководитель должен регулярно организовывать санитарно - просветительную работу с персоналом. Понимание сущности санитарных правил и опасности их невыполнения приводит к тому, что люди не только сами выполняют санитарные требования, но и следят за их выполнением на торговом предприятии.

Руководитель должен обеспечить условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими

нормативами. Задачей администрации торгового предприятия является обеспечение работников спецодеждой. Следует организовать регулярную централизованную стирку и ремонт санитарной и специальной одежды.

В каждой организации торговли независимо от ее размера товарооборота должен иметься сборник санитарных правил. Руководитель обязан обеспечить санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения качество воды в них, если организация лишена возможности пользоваться системой централизованного водоснабжения. Руководитель ответственен за организацию производственного контроля. Он должен создать все условия для соблюдения санитарных норм и правил при приеме, хранении и реализации продукции гарантирующих ее качество и продукции, безопасность для здоровья потребителей. Руководитель имеет право принимать на работу получивших допуск к ней только лиц, по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию имеющих медицинские книжки. Причем руководитель торгового предприятия отвечает временное прохождение медицинских обследований всеми работниками (как при приеме на работу, так и периодических). На торговом предприятии должны быть организованы профессиональная подготовка и переподготовка персонала по программе гигиенического обучения в установленном порядке.

Торговая организация представляет собой достаточно сложно устроенное предприятие. Для ее нормального функционирования необходимо наличие достаточного количества производственного оборудования, инвентаря, посуды, тары, упаковочных материалов, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения. Оборудование (технологическое, холодильное и др.) должно исправно работать и своевременно ремонтироваться. Нужно заключать постоянно действующий договор на своевременный вывоз мусора. В настоящее время в торговых организациях используются люминесцентные лампы, которые подлежат специально и утилизации после окончания срока службы. Работу по утилизации имеет право выполнять только Специализированная организация, получившая на это лицензию. Обязательными являются дезинфекция, дезинсекция и дератизация. Они также выполняются лицензированными организациями, с которыми администрация торгового учреждения должна заключать соответствующие договоры. Кроме того, на руководителя ложится ответственность за выполнение всех постановлений и предписании органов и учреждений Госсанэпидслужбы.

**Выполнить самостоятельно:**

Изучение документа «Перечень непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену».

ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

|  |  |
| --- | --- |
| Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, в малом бизнесе и быту: учебное пособие | Д.Ф. Фатыхов, А.Н. Белехов |
| Теоретические основы товароведения : учебник.для вузов | Николаева М. А. |
| Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами: учебник для начального профессионального образования | А.Н. Неверов, Т.И. Чалых, Е.Л. Пехташева |
| Товароведение и организация торговли продовольственными товарами: учебник для начального профессионального образования | Н.В. Гранаткина |