

Перечень санитарно-гигиенических лабораторных исследований и манипуляций, выносимых на дифференцированный зачёт:

1. Подготовка рабочего места для проведения лабораторных санитарно-гигиенических исследований.
2. Проведение отбора проб объектов внешней среды и продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации.
3. Подготовка проб объектов внешней среды, пищевых продуктов, реактивов, лабораторной посуды, оборудования для санитарно-гигиенических исследований в соответствии с требованиями нормативной документации.
4. Осуществление транспортировки и хранения проб объектов внешней среды и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации.
5. Мытье лабораторной посуды (новой и бывшей в употреблении) для проведения санитарно-гигиенических исследований.
6. Подбор оптимального метода санитарно-гигиенического исследования.
7. Проведение лабораторных санитарно-гигиенических исследований объектов внешней среды и продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации:
 - 7.1. Санитарно-гигиеническое исследование параметров микроклимата помещений (температура, относительная влажность, скорость движения воздуха, атмосферное давление);
 - 7.2. Санитарно-гигиеническое исследование параметров естественной и искусственной освещённости помещений (фактическая освещённость, коэффициент естественной освещённости, углы падения и отверстия, коэффициент заглубления, равномерность освещённости);
 - 7.3. Санитарно-гигиеническое исследование питьевой воды (органолептические, химические показатели качества и безопасности питьевой воды, оценка обеззараживания);
 - 7.4. Санитарно-гигиеническое исследование почвы населенных мест (определение пористости, влагоёмкости, влажности);
 - 7.5. Санитарно-гигиеническое исследование пищевых продуктов (определение органолептических свойств продуктов, влажности, кислотности, пористости хлеба, жирности, плотности, сухого вещества, качества пастеризации молока, наличия посторонних веществ, герметичности консервов, их кислотности, содержания хлорида натрия, свинца в полуде, определение аммиака и сероводорода при экспертизе мяса и рыбы).
8. Регистрация результатов санитарно-гигиенических исследований в соответствии с требованиями нормативной документации.
9. Ведение учетно-отчетной документации.
10. Проведение утилизации отработанного материала, обработки использованной лабораторной посуды, инструментария, средств защиты.
11. Соблюдение требований охраны труда, противопожарной и инфекционной безопасности в санитарно-гигиенических лабораториях.
12. Проведение работ с соблюдением правил личной гигиены.