

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції
та готельно-ресторанної справи

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної роботи
к.х.н., доц. Пантелеймонов А.В.

“_____” _____ 20__ р.

Робоча програма навчальної дисципліни

Гігієна і санітарія в галузі
(назва навчальної дисципліни)

Рівень вищої освіти **Бакалавр (перший)**
Галузь знань **024 «Сфера обслуговування»**
Спеціальність : **241 «Готельно-ресторанна справа»**
Освітня програма **«Готельно-ресторанна справа»**

Вид дисципліни **обов'язкова**
Факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2018/ 2019 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

“ 28 ” серпня 2018 року, протокол № 1

Розробник програми:

Шаніна О.М., д.т.н., проф., професор кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Протокол від “ 28 ” серпня 2018 року, протокол № 1

В. о. завідувача кафедри

_____ Данько Н.І.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено методичною комісією міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол № 1 від “ 28 ” серпня 2018 року

Голова методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

_____ Григорова-Беренда Л. І
(прізвище та ініціали) (підпис)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки **бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»**.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є науково обґрунтовані фізіолого-гігієнічні вимоги до харчування та санітарно-гігієнічні вимоги до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання закладів ресторанного господарства, технологічного процесу виробництва, реалізації готової кулінарної продукції, а також заходи профілактики аліментарних захворювань, організація санітарного нагляду за діяльністю закладів ресторанного господарства.

Програма навчальної дисципліни складається з таких розділів:

1. Гігієна харчування
2. Санітарно-гігієнічні вимоги організації роботи підприємств готельно-ресторанного господарства

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Мета викладання навчальної дисципліни є опанування теоретичних основ кількісної та якісної повноцінності харчування, санітарної охорони харчових ресурсів, сировини і продуктів на всіх етапах їх виробництва і обороту та організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства у відповідності до вимог державного санітарного законодавства.

1.2. Основні **завдання** вивчення дисципліни:

- вивчення харчової цінності та характеру контамінації різних груп харчових продуктів;
- вивчення причин виникнення різних захворювань, пов'язаних з харчовим фактором, і організація заходів щодо їх профілактики;
- розробка різних методів санітарного контролю за якістю харчової сировини і харчової продукції та захисту харчових продуктів від впливу шкідливих факторів зовнішнього середовища;
- придбання навичок по дотримання санітарно - гігієнічних вимог до технологічних процесів у підприємствах харчування і розміщення в готельно-ресторанних комплексах;
- формування знань в області дотримання особистої та виробничої гігієни персоналу, що працює в туристичній сфері;
- оволодіння основними положеннями національного законодавства і відомчого контролю за дотриманням санітарних правил і норм в підприємствах туристичної галузі;
- аналіз і застосування міжнародного досвіду в організації санітарно-епідеміологічного нагляду в підприємствах індустрії гостинності.

1.3. Кількість кредитів - 4

1.4. Загальна кількість годин - 120

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Нормативна / за вибором	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
1-й	1-й
Семестр	
1-й	1-й
Лекції	
32 год.	10 год.
Практичні, семінарські заняття	
32 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
56 год.	110 год.
Індивідуальні завдання	
-	

1.6. Заплановані результати навчання

Згідно з вимогами освітньо-професійної (освітньо-наукової) програми студенти повинні досягти таких результатів навчання.

Студенти повинні:

знати:

- науково-обґрунтовані підходи до оцінки біологічної та харчової цінності продукції галузі;
- шляхи контамінації різних груп харчових продуктів, причини виникнення аліментарних захворювань та заходи щодо їх профілактики;
- санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічних процесів виробництва, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів;
- санітарно-гігієнічні вимоги до проектування підприємств готельно-ресторанного господарства з урахуванням впливу факторів зовнішнього середовища;

вміти:

- використовувати санітарно-гігієнічне законодавство з метою забезпечення високої якості продукції і послуг на підприємствах галузі;
- забезпечувати санітарно-епідеміологічну безпеку підприємств готельно-ресторанної галузі, профілактику харчових отруєнь, кишкових інфекцій і отруєнь немікробної природи;
- проводити аналіз санітарних обстежень підприємств і надавати професійний висновок про їх санітарно-епідеміологічний стан;
- використовувати знання в галузі гігієни харчування для раціональної організації санітарного режиму підприємства з дотриманням правил особистої гігієни.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Розділ 1. Гігієна харчування

Тема 1. ХАРЧОВА ГІГІЄНА ЯК НАУКА

Поняття гігієни та її підрозділи. Основні завдання гігієни. Історія гігієни харчування. Шість законів гігієни. Взаємозв'язок гігієни та санітарії. Трофогігієна як гігієна харчування. Вплив харчування на життя та здоров'я людини. Характерні риси структури харчування населення України. Методи трофогігієни.

Тема 2. СУЧАСНЕ ХАРЧУВАННЯ І НУТРИЄНТИ

Сучасні види харчування людини – раціональне, превентивне, профілактичне, дієтичне (лікувальне) харчування. Класифікація продуктів харчування. Нутрієнтний склад їжі. Чужорідні хімічні речовини в харчових продуктах. Гігієнічні вимоги до харчових добавок. Теорії харчування. Постулати кровотворної теорії харчування Аристотеля. Теорія збалансованого харчування О.О. Покровського. Теорія адекватного харчування акад. О.М. Уголева. Концепція диференційованого харчування. Концепція індивідуального харчування. Теорія роздільного харчування. Теорія головного харчового фактору. Вегетаріанство. Лікувальне голодування. Теорія харчування предків. Концепція індексів харчової цінності. Концепція "живої" енергії. Концепція "уявних" ліків та ін.

Тема 3. ФІЗІОЛОГО-ГІГІЄНІЧНЕ ЗНАЧЕННЯ НУТРИЄНТІВ

Фізіолого-гігієнічне значення білків. Функції білків. Наслідки дефіциту/надлишку білків у раціоні дорослих та дітей. Фізіологічні основи нормування білка у раціонах харчування. Поняття біологічної цінності білків та методи визначення біологічної цінності білків (хімічні, біохімічні, біологічні). Вплив технологічних факторів та структури раціону на засвоєння білків. Фізіолого-гігієнічні заходи щодо поліпшення білкового харчування

Фізіолого-гігієнічне значення ліпідів. Фізіолого-гігієнічні функції ліпідів. Наслідки дефіциту/надлишку ліпідів у раціоні. Фізіологічні основи нормування ліпідів. Показники натуральності жирів. Наслідки термічної обробки жирів.

Фізіолого-гігієнічне значення вуглеводів. Функції вуглеводів їжі. Глікемічний індекс доступних вуглеводів. Фізіологічні основи нормування споживання вуглеводів.

Значення вітамінів і мінеральних речовин. Вітамінна невідповідність. Основні гігієнічні заходи боротьби з гіповітамінозами. Гігієнічно значуща класифікація Фізіолого-гігієнічне значення мінеральних речовин

Тема 4. АЛІМЕНТАРНО-ЗАЛЕЖНІ ЗАХВОРЮВАННЯ ТА ЇХ ПРОФІЛАКТИКА

Роль харчування у виникненні захворювань. Загальна характеристика та класифікація харчових захворювань.

Харчові інфекції: причини виникнення та джерела. Шляхи передачі інфекційних захворювань. Профілактика інфекційних захворювань на підприємствах загального харчування.

Класифікація харчових отруєнь. Основні причини мікробного забруднення харчової продукції. Характерні ознаки харчових токсикоінфекцій. Сальмонельозна токсикоінфекція. Харчові інтоксикації. Стафілококова інтоксикація, ботулізм. Харчові мікотоксикози. Основні заходи профілактики харчових отруєнь мікробного характеру. Харчові отруєння небактеріального походження. Отруєння отруйними продуктами тваринного і рослинного походження. Основні заходи профілактики харчових отруєнь немікробного характеру. Загальна характеристика гельмінтозів, причини виникнення та заходи профілактики. Порядок розслідування харчових отруєнь.

Захворювання пов'язані з недоліками харчування. Аліментарні захворювання: характеристика, профілактика. Атипові реакції на їжу.

Розділ 2. Санітарно-гігієнічні вимоги організації роботи підприємств готельно-ресторанного господарства

Тема 5. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНА ОЦІНКА ТА УМОВИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Класифікація харчових продуктів за якістю. Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів. Санітарна експертиза харчових продуктів, її завдання, методи, організація. Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки.

Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів.

Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, ковбасних виробів, кулінарних виробів з м'яса. Санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних виробів. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин. Санітарно-гігієнічна оцінка яєць та яєчних продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка рослинних та зернових продуктів, плодів, овочів та ягід.

Тема 6. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Санітарні умови прийому харчових продуктів. Супроводжуюча документація харчових продуктів, які доставляються в ЗРГ. Показники прийому харчової продукції. Основні правила організації зберігання харчових продуктів в ЗРГ. Групи складських приміщень. Способи зберігання продукції складських приміщень.

Умови й терміни зберігання готових виробів. Механічна обробка м'яса, субпродуктів, птиці, риби, яєць. Санітарний режим обробки овочів, сипучих продуктів. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплового кулінарного оброблення харчових продуктів.

Тема 7. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ЩОДО УТРИМАННЯ ЗРГ ТА ОСОБИСТОЇ ГІГІЄНИ ПЕРСОНАЛУ

Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, посуду, інвентарю, тари. Санітарно-гігієнічні вимоги до прибирання. Послідовність прибирання. Регулярність прибирання. Інвентар для прибирання. Персонал для прибирання. Порядок миття столового посуду.

Методи дезінфекції. Фізичні методи знезаражування проводять за допомогою механічних, термічних променевих засобів. Способи приготування та застосування дезінфікуючих засобів.

Методи дезінсекції та дератизації.

Особиста гігієна персоналу. Санітарний одяг. Попереднє медичне обстеження

Тема 8. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО РОЗМІЩЕННЯ ТА ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНИХ РІШЕНЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Санітарно-гігієнічні вимоги до стану території закладів ресторанного господарства та її утримання. Основні принципи проектування закладів ресторанного господарства. Основні нормативні документи для проектування ЗРГ. Генеральний план закладу. Гігієнічні вимоги до ЗРГ, які розміщуються в окремих будівлях

Вимоги до взаємозв'язку між приміщеннями та їх проектування. Вимоги до планування складських приміщень. Вимоги до планування виробничих приміщень. Приміщення торгової групи.

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, до організації оздоровчо-лікувальних заходів, надання різноманітних побутових послуг, організації дозвілля та розважально-видовищних заходів.

Вимоги до будівельних матеріалів для будівництва та внутрішнього оздоблення ЗРГ. Системи централізованого гарячого водопостачання. Системи опалення. Виробниче освітлення. Системи вентиляції. Захист працівників ЗРГ від шуму та вібрації

Тема 9. ДЕРЖАВНИЙ САНИТАРНИЙ НАГЛЯД У ЗАКЛАДАХ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції із санітарного нагляду за закладами готельного та ресторанного господарства. Запобіжний і поточний санітарний нагляд, санітарні правила для закладів готельного та ресторанного господарства, правова і майнова відповідальність керівників складу за порушення санітарних правил. Санітарна підготовка персоналу. Санітарна документація закладів готельного та ресторанного господарства.

Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища (техногенних забруднень, факторів хімізації сільського господарства, отрутохімікатів, антибіотиків тощо). Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів, завдання, методи, організація. Класифікація харчових продуктів за результатами санітарної експертизи. Порядок вилучення зі вживання недоброякісних продуктів.

Організація санітарно-гігієнічного режиму при облаштуванні лікувально-оздоровчих, збутових, розважальних та видовищних заходів.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Розділ 1. Гігієна харчування												
Тема 1. Харчова гігієна як наука	12	2	2			8	10	-				10
Тема 2. Сучасне харчування і нутрієнти	10	2	2			6	12	-				12
Тема 3. Фізіолого-гігієнічне значення нутрієнтів	14	4	4			6	14	2				12
Тема 4. Аліментарно-залежні захворювання та їх профілактика	14	4	4			6	14	2				12
Тема 5. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів	14	4	4			6	12	-				12
Разом за розділом 1	64	16	16			32	62	4				58

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Розділ 2. Санітарно-гігієнічні вимоги організації роботи підприємств готельно-ресторанного господарства												
Тема 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства	14	4	4			6	14	2				12
Тема 7. Санітарно-гігієнічні вимоги щодо утримання ЗРГ та особистої гігієни персоналу	14	4	4			6	14	2				12
Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства	14	4	4			6	14	-				14
Тема 9. Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства	14	4	4			6	16	2				14
Разом за розділом 2	56	16	16			24	58	6				52
Усього годин	120	32	32			56	120	10				110

4. Теми семінарських (практичних, лабораторних) занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	2	3
1	Оцінка харчового статусу (практ.зан. №1)	2
2	Аналіз амінокислотного складу білків харчового продукту (практ.зан. №2)	2
3	Аналіз складу жирів у харчових продуктах (практ.зан. №3)	2
4	Визначення харчової цінності добового раціону (практ.зан. №4)	2
5	Забруднення харчових продуктів мікроорганізмами та їх метаболітами (практ.зан. №5)	2
6	Аліментарні захворювання (семінар)	2
7	Санітарно-гігієнічні вимоги до харчової сировини (семінар)	2
8	Ігрове заняття. Складання тестів до розділу «Гігієна» Теорії харчування	2
9	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації роботи закладів ГРС (семінар)	2
10	Санітарна документація закладів готельного та ресторанного господарства (семінар)	2

1	2	3
11	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, до організації оздоровчо-лікувальних заходів, надання різноманітних побутових послуг, організації дозвілля та розважально-видовищних заходів (семінар)	2
12	Особиста гігієна персоналу (семінар)	2
13	Загальні гігієнічні вимоги до проектування і утримання (семінар)	2
14	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища (семінар)	2
15	Законодавча база для санітарно-епідеміологічного контролю в галузі (семінар)	2
16	Ігрове заняття. Складання тестів до розділу «Санітарія закладів ГРС»	2
	Разом	32

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		денна форма	заочна форму
1.	Основи гігієни і санітарії та Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства	6	12
2.	Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення підприємств готельного та ресторанного господарства, що формують мікроклімат приміщень цих підприємств	4	8
3.	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельного та ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю	4	8
4.	Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів	4	6
5.	Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів ресторанного і готельного господарства	6	12
6.	Особиста гігієна персоналу	6	12
7.	Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості харчових продуктів і готових страв у закладах ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація)	6	12
8.	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства	4	8
9.	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, до організації оздоровчо- лікувальних заходів, надання різноманітних побутових послуг, організації дозвілля та розважально-видовищних заходів	12	24
10.	Санітарно-гігієнічні вимоги до організації. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів	4	8
	Разом	56	110

6. Індивідуальні завдання

Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань програмою не передбачено.

7. Методи контролю

Засвоєння теми (**поточний контроль**) контролюється на семінарських заняттях відповідно до конкретних цілей, засвоєння змісту розділів (**проміжний контроль**) – на семінарських підсумкових заняттях або виконанням індивідуальної семестрової роботи

Застосовуються такі засоби діагностики рівня підготовки студентів:

- тестові завдання;
- виконання творчих завдань (підготовка і виступ з презентацією доповіді);
- виконання індивідуальної семестрової роботи (письмова форма заліку).

Підсумковий контроль засвоєння змісту розділів здійснюється по їх завершенню на підсумкових заняттях, на заліку. Оцінка успішності студента з дисципліни є рейтинговою і виставляється за багатобальною шкалою з урахуванням оцінок засвоєння окремих розділів.

8. Схема нарахування балів

Приклад для підсумкового семестрового контролю в формі заліку без виконання залікової роботи

Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання				разом	Екзамен (залікова робота)	сума
Розділ 1	Розділ 2	Контр ольна робота	Індивід уальне завдан ня			
30 (з них: активна робота на семінарських заняттях – 28 балів, активна робота на лекціях – 2 балів)	30 (з них: активна робота на семінарських заняттях – 28 балів, активна робота на лекціях – 2 балів)	Не передбачені навчальним планом		60	40	100

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
90 – 100	зараховано
70-89	
50-69	
1-49	не зараховано

9. Рекомендована література

Основна література

1. Гигиена и санитария предприятий общественного питания / В.Д. Ванханен, В.В. Ванханен, В.И. Денисенко и др.; под ред. В.Д. Ванханена. - Донецк, 1995. - 74 с.
2. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. - Суми : Університетська книга, 2010. - 398 с.

3. Нелепа А.Е., Ванханен В. Д. Физиолого-гигиенические основы организации рационального питания различных групп населения : учеб. пособие. - Донецк : ДонГУЗТ, 2004. - 151 с.
4. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган- Барановського, Каф. технології харчування. - Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. - 211 с.
5. Нелепа А.Є. Харчові отруєння і їх профілактика: навч. посіб. - Донецьк : ДонДУЕТ, 2002.-48 с.
6. Педенко А.И., Лерина И.В., Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания - М.: « Экономика», 1991.-270 с.
7. Роїна О.М. Санітарні норми та правила в Україні / О.М. Роїна. - 3-тє вид., допов. та переробл. - К. : КНТ, 2006. - 524 с.
8. Сотникова-Мелешкина Ж.В. Экспертиза продуктов питания. – Харьков: ХНУ им. В.Н. Каразина. – 2014. – 24 с.

Допоміжна література

1. Габович Р.Д., Припутина Л.С. Гигиенические основы охраны продуктов питания от вредных химических веществ. - К.: «Здоровья», 1987. - 234 с.
2. Мармазова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. - М.: ИРПО, изд. Центр «Академия». 2002. - 252 с.
3. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ПКФ "Фавор ЛТД", 2003. - 440 с.

10. Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, відео-лекції, інше методичне забезпечення

1. <http://www.restaurator.ru> <http://services.rol.ru>
2. <http://www.fsis.usda.gov>
3. <http://www.turopa.eusurv.org> <http://www.fqp.nl>
4. <http://www.amc.gov.ua>
5. <http://www.kotrakty.com> <http://www.mfa.gov.ua>
6. <http://www.nplu.kiev.ua>
7. <http://www.licence.com.ua> <http://www.nau.kiev.ua>
8. <http://www.stof.uz.ua>
9. <http://www.kiev.obl.gov.ua>
10. <http://www.parliament.org.ua>

Законодавчі та нормативні акти

1. Закон України „Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення "(зі змінами від 17 грудня 1996 року № 607/96-ВР; від 11 червня 1997 року № 331/97-ВР; від 18 листопада 1997 року - ВР, від 30 червня 1999 року № 783-XIV; від 14 грудня 1999 року № 1288-XIV; від 21 грудня 2000 року № 2171-III).
2. Закон України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" 06.09.2005 № 2809-IV.
3. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.
4. Закон України «Про питну воду та питне водопостачання»
5. Закон України «Про регулювання містобудівної діяльності»
6. Закон України «Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів»
7. Закон України «Про рибу, інші водні живі ресурси та продукцію з них»
8. Закон України «Про курорти»

9. Закон України «Про охорону праці»
10. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»
11. Закон України «Про молоко та молочні продукти»
12. Закон України "Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції"
13. Закон України «Про правовий режим території, що зазнала радіоактивного забруднення внаслідок Чорнобильської катастрофи»
14. Закон України «Про мисливське господарство та полювання»
15. Постанова КМ України: "Про затвердження загальних вимог до здійснення переробки, утилізації, знищення або подальшого використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції" від 24.01.2001 р. № 50;
16. Постанова КМ України "Про затвердження Порядку віднесення харчових продуктів до категорії спеціальних" від 30.07.1998 р. № 1187
17. Постанова КМ України "Про вдосконалення контролю якості і безпеки харчових продуктів" від 9.11.1996 р. № 1371 змінами і доповненнями, внесеними від 17.08.2002 року № 1178;
18. Постанова КМ України "Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах" від 4 .01.1999 р. № 12 зі змінами і доповненнями від 11.02.2004 р. № 143
19. Постанова КМ України від 2.09.2015 р. № 667 «Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів»
20. Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 5.08.1999 р. № 199 "Про створення Державного реєстру харчових продуктів, продовольчої сировини, супутніх матеріалів та Реєстру висновків державної санітарно-гігієнічної експертизи"
21. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України: "Про затвердження Правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами" від 11 липня 2003 року № 185;
22. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України: "Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування" від 24 липня 2002 року № 219 зі змінами та доповненнями від 3 листопада 2003 року № 303
23. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. М., 1990. - 185 с.
24. Державні Санітарні Норми та Правила «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини» від 29.12.2012 № 1140
25. СанПіН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое». (Затверджені Головним державним санітарним лікарем СРСР, наказ № від 19 березня 1991 р.).
26. СанПіН 4690-88 «Санитарные правила. Содержание территории населенных мест». (Затверджено Головним державним санітарним лікарем СРСР 5 серпня 1988 року № 5630-88).
27. СНіП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения».
28. СанПіН 42-123-4117-86 "Условия, сроки хранения особоскорпортящихся продуктов" (Затверджено Головним державним санітарним лікарем СРСР 20 червня 1986 р.).
29. СНіП 2.04.01-85 "Внутренний водопровод и канализация зданий".

30. ДСП 4.4.5.078 "Мікробіологічні норми та методи контролю продукції громадського харчування" (Затверджені Головним державним санітарним лікарем України 7 листопада 2001 р. №).

31. Конвенція № 172 "Про умови праці в готелях, ресторанах і аналогічних закладах". Женева. Адміністративна рада Міжнародного бюро праці, 5 червня 1991 року, 78 сесія.