

# Гигиена питания

## Ситуационные задачи

Купить: [medkeys.ru/product/pitanie/](https://medkeys.ru/product/pitanie/)



## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Подготовить и провести плановое выездное обследование столовой полного производственного цикла на 75 посадочных мест, размещенной на первом этаже жилого восьмиэтажного дома.

### **Плановую проверку осуществляют после**

- наступления сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий
- подготовки плана проведения проверок
- внесения в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий сведений
- отправки запроса о предоставлении документации
- подготовки решения о проведении проверки
- согласования проверки с органами прокуратуры

### **На данном пищевом объекте подлежат документальной проверке**

- наступления сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий
- подготовки плана проведения проверок
- внесения в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий сведений
- отправки запроса о предоставлении документации
- подготовки решения о проведении проверки
- согласования проверки с органами прокуратуры

### **Дополнительная информация**

При проверке обязательной документации, подтверждающей соответствие пищевой продукции, были представлены:

\* Сертификаты соответствия на специализированные продукты для питания детей, жидкую молочную продукцию, колбасы, сыры.

\* Свидетельства о государственной регистрации для продуктов диетического (профилактического) питания.

\* Декларации соответствия на плодоовощную продукцию, рыбу, яйца, мясо.

\* Ветеринарный сертификат на мёд.

**В наличии на объекте должны быть обязательные документы, подтверждающие соответствие указанной пищевой продукции, в том числе**

- наступления сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий
- подготовки плана проведения проверок
- внесения в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий сведений
- отправки запроса о предоставлении документации
- подготовки решения о проведении проверки
- согласования проверки с органами прокуратуры

### **Дополнительная информация**

При оценке критических контрольных точек на прилегающей территории и фасадах здания установлено:

- \* Имеется один вход/выход в пищевой объект со стороны улицы (не совмещенный с входом в жилой подъезд) и загрузочный люк (дебаркадер) со стороны двора.
- \* Площадка мусоросборников располагается на расстоянии 35 м от стены дома, рядом с дебаркадером.
- \* Система приточно-вытяжной вентиляции оборудована в комплексе с системой вентиляции жилого здания, шахты (короба) вытяжной вентиляции расположены на фасаде дома со стороны двора и проходят между окнами, на 1 м выше уровня кровли

### **В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы**

- наступления сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий
- подготовки плана проведения проверок
- внесения в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий сведений
- отправки запроса о предоставлении документации
- подготовки решения о проведении проверки
- согласования проверки с органами прокуратуры

### **Дополнительная информация**

При визуальной проверке объекта по ходу технологического процесса, в складских помещениях обнаружено:

- \* Имеется одна холодильная камера для хранения сырья и готовой продукции (температура внутри камеры +12°C).
- \* На стеллажах без охлаждения хранится кремовая кондитерская продукция в производственной таре и упаковке
- \* На рабочем столе находятся не промаркированные разделочные доски и ножи.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы**

- наступления сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий
- подготовки плана проведения проверок
- внесения в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий сведений
- отправки запроса о предоставлении документации
- подготовки решения о проведении проверки
- согласования проверки с органами прокуратуры

**Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции в складских помещениях обнаружены партии:

- \* Капусты белокочанной с признаками гнили.
- \* Творога с истекшим сроком годности.
- \* Колбасы вареной, хранящейся в холодильной камере.
- \* Арбузов без сопроводительной документации.
- \* Молока стерилизованного в промышленной упаковке, хранящегося в таре производителя на полу.
- \* Муки пшеничной в холщевых мешках, хранящихся на стеллажах рядом со специями.

**Без проведения дополнительной экспертизы подлежат утилизации (уничтожению) партии продукции**

- муки пшеничной в холщевых мешках, хранящейся на стеллажах рядом со специями
- творога с истекшим сроком годности
- молока стерилизованного в промышленной упаковке, хранящегося в таре производителя на полу
- капусты белокочанной с признаками гнили и повреждения грызунами
- арбузов без сопроводительной документации
- колбасы вареной, хранящейся в холодильной камере

**Факторами риска здоровью, связанными с установленными партиями пищевой продукции, подлежащими утилизации (уничтожению) без проведения дополнительной экспертизы, являются**

- муки пшеничной в холщевых мешках, хранящейся на стеллажах рядом со специями
- творога с истекшим сроком годности

- молока стерилизованного в промышленной упаковке, хранящегося в таре производителя на полу
- капусты белокочанной с признаками гнили и повреждения грызунами
- арбузов без сопроводительной документации
- колбасы вареной, хранящейся в холодильной камере

### **Дополнительная информация**

При проведении визуального контроля производственных помещений установлено:

- \* Отсутствует маркировка на разделочных досках и ножах.
- \* Персонал в холодном и кондитерском цехах работает без перчаток.
- \* У работника холодного цеха отмечены выраженные катаральные явления (насморк, влажный кашель).
- \* На столах стоят емкости с мясным фаршем и с компонентами салатов и винегретов, приготовленных «заранее».
- \* На столах находятся необработанные яйца в кассетах.
- \* Холодильный шкаф находится в нерабочем состоянии.
- \* В раковинах отсутствует подводка горячей воды.

### **Микробному загрязнению пищевой продукции потенциально способствуют следующие нарушения**

- муки пшеничной в холщевых мешках, хранящейся на стеллажах рядом со специями
- творога с истекшим сроком годности
- молока стерилизованного в промышленной упаковке, хранящегося в таре производителя на полу
- капусты белокочанной с признаками гнили и повреждения грызунами
- арбузов без сопроводительной документации
- колбасы вареной, хранящейся в холодильной камере

### **Дополнительная информация**

При проведении визуального контроля производственных помещений установлено:

- \* Отсутствует маркировка на разделочных досках и ножах.
- \* Персонал в холодном и кондитерском цехах работает без перчаток.
- \* У работника холодного цеха отмечены выраженные катаральные явления (насморк, влажный кашель).
- \* На столах стоят емкости с мясным фаршем и с компонентами салатов и винегретов, приготовленных «заранее».
- \* На столах находятся необработанные яйца в кассетах.
- \* Холодильный шкаф находится в нерабочем состоянии.
- \* В раковинах отсутствует подводка горячей воды.

## **Накоплению микробов в пищевой продукции потенциально способствуют нарушения**

- отсутствие подводки горячей воды в раковинах
- работа персонала в холодном и кондитерском цехах без перчаток
- нахождение на столах емкостей с мясным фаршем и с компонентами салатов и винегретов, приготовленных «заранее»
- нахождение на столах необработанных яиц в каскетах
- нерабочее состояние холодильного шкафа
- отсутствие маркировки на разделочных досках и ножах

## **С позиций дополнительного риска возникновения пищевого отравления на фоне выявленных нарушений в производственных помещениях дополнительной проверки требуют критические контрольные точки**

- условия для мытья и дезинфекции рук
- наличие и исправность бактерицидных ламп в кондитерском цехе
- соблюдение поточности технологического процесса
- регулярное ведение Журнала осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания (Гигиенический журнал)
- наличие в медицинских книжках отметок о плановой вакцинации от гриппа
- наличие договора на вывоз мусора

## **К неустраняемым в короткие сроки основаниям для административного приостановления деятельности пищевого объекта относятся**

- в производственном цехе отсутствует подводка горячей воды
- не предусмотрена последовательность (поточность) технологических процессов, а также встречного движения посетителей и персонала
- неисправное (неработающее) холодильное оборудование
- ухудшены условия проживания людей в доме размещения столовой
- прием и хранение продукции без сопроводительной документации
- хранение продукции с явными признаками недоброкачества

## **По результатам проверки данного объекта необходимо**

- в производственном цехе отсутствует подводка горячей воды
- не предусмотрена последовательность (поточность) технологических процессов, а также встречного движения посетителей и персонала
- неисправное (неработающее) холодильное оборудование
- ухудшены условия проживания людей в доме размещения столовой
- прием и хранение продукции без сопроводительной документации
- хранение продукции с явными признаками недоброкачества

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Спланировать и провести оценку состояния питания юношей и девушек в возрасте 16-17 лет, обучающихся в спортивной школе-интернате в период умеренного тренировочного режима (суточные энергозатраты 2800 ккал). Наметить основные направления коррекции фактического питания.

**В качестве методов изучения фактического питания следует выбрать**

- анкетный
- анализ меню-раскладок
- лабораторный
- частоты использования пищевых продуктов
- метод записи (дневник питания)
- 24-часового воспроизведения

**Для изучения пищевого статуса целесообразно использовать неинвазивные методики**

- расчет индекса атерогенности
- расчет индекса массы тела
- оценка ФАД-эффекта
- расчет отношения окружности талии к окружности бедер
- оценка содержания микронутриентов в слюне и моче
- диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний

**При изучении данных медицинских обследований (диспансеризаций) обучающихся необходимо оценить лабораторные показатели пищевого статуса**

- расчет индекса атерогенности
- расчет индекса массы тела
- оценка ФАД-эффекта
- расчет отношения окружности талии к окружности бедер
- оценка содержания микронутриентов в слюне и моче
- диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний

### **Дополнительная информация**

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора (на одного человека) установлено:

\* Хлеб включается в рацион ежедневно в регламентированном количестве, из которого фактически употребляется 60-80 г.

- \* Крупяные гарниры представлены в рационе 3 раза в неделю, гарниры из макаронных изделий – 4 раза в неделю.
- \* Сахар включается в рацион ежедневно в количестве 80 г для добавления в напитки и блюда.
- \* Ежедневно в рацион включается сдобная выпечка с различными сладкими наполнителями.

**При указанной структуре зерновых продуктов и сахара в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- расчет индекса атерогенности
- расчет индекса массы тела
- оценка ФАД-эффекта
- расчет отношения окружности талии к окружности бедер
- оценка содержания микронутриентов в слюне и моче
- диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний

**Дополнительная информация**

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора (на одного человека) установлено:

- \* Ежедневное употребление молока и жидких молочных продуктов составляет 200 г.
- \* Творог обезжиренный включается в рацион 2 раза в неделю, сыр плавленый 50 % жирности – 4 раза.

**При указанной структуре молочной группы продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- расчет индекса атерогенности
- расчет индекса массы тела
- оценка ФАД-эффекта
- расчет отношения окружности талии к окружности бедер
- оценка содержания микронутриентов в слюне и моче
- диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний

**Дополнительная информация**

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора (на одного человека) установлено:

- \* Мясо включается в рацион 4 раза в неделю в среднем количестве 100 г.
- \* Птица включается в рацион 5 раз в неделю в среднем количестве 80 г.
- \* Сосиски и пельмени употребляются 2 раза в неделю.
- \* Рыба включается в рацион 1 раз в неделю в виде первого блюда из рыбных консервов.



**При указанной структуре мясной и рыбной группы продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- кальций
- токоферол
- железо
- аскорбиновая кислота
- пиридоксин
- ниацин

**При указанной структуре мясной и рыбной группы продуктов в рационе неоптимальные значения могут иметь маркеры пищевого статуса**

- кальций
- токоферол
- железо
- аскорбиновая кислота
- пиридоксин
- ниацин

#### **Дополнительная информация**

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора (на одного человека) установлено:

\* Овощи представлены в рационе 3 раза в неделю в качестве гарниров (способ приготовления – тушение) и 4 раза в неделю в качестве салатов и винегретов при среднем ежедневном употреблении 200 г.

\* Свежие фрукты включаются в рацион 2 раза в неделю (по 1 яблоку), ежедневно в рационе присутствуют компоты из сухофруктов или ягодные морсы.

**При указанной структуре овощей и фруктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- кальций
- токоферол
- железо
- аскорбиновая кислота
- пиридоксин
- ниацин

#### **Дополнительная информация**

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора (на одного человека) установлено:

\* Масло растительное используется для приготовления блюд и заправки

салатов и винегретов ежедневно в количестве 1 столовой ложки.

\* Сливочное масло включается в рацион 4 раза в неделю в количестве 10 г на хлеб.

**При указанной структуре масложировых продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- кальций
- токоферол
- железо
- аскорбиновая кислота
- пиридоксин
- ниацин

### **Дополнительная информация**

При оценке пищевого статуса у 50% учащихся были установлены следующие симптомы микронутриентного дисбаланса:

- \* Кровь при чистке зубов.
- \* Увеличение времени темновой адаптации.
- \* Фолликулярный гиперкератоз на разгибательных поверхностях суставов.
- \* Сухость кожных покровов тела и конечностей.
- \* Себорея волосистой части головы и лица.
- \* Гипертрофия сосочков языка.
- \* Ангулярный стоматит.

**Для минимизации указанных симптомов следует включить в рацион в оптимальных количествах продукты ежедневного выбора**

- кальций
- токоферол
- железо
- аскорбиновая кислота
- пиридоксин
- ниацин

### **Дополнительная информация**

При расширенном лабораторном исследовании были получены следующие значения биомаркеров пищевого статуса:

- \* Повышенное содержание гликозилированного гемоглобина A1c.
- \* Дислиппротеинемия (высокие концентрации липопротеидов низкой плотности при относительно низкой концентрации липопротеидов высокой плотности).
- \* Дефицит йода по показателям йодурии.

**Для нормализации указанных биомаркеров следует произвести оптимизацию рациона учащихся, а именно**

- кальций
- токоферол
- железо
- аскорбиновая кислота
- пиридоксин
- ниацин

#### **Дополнительная информация**

При расширенном лабораторном исследовании у 60% учащихся было установлено снижение содержания в сыворотке крови ферритина и трансферрина и у 10% отмечены цилиарная инъекция и дисфагия.

**Для нормализации указанных биомаркеров следует произвести оптимизацию рациона учащихся, а именно**

- кальций
- токоферол
- железо
- аскорбиновая кислота
- пиридоксин
- ниацин

## **Условие ситуационной задачи**

#### **Ситуация**

Спланировать и провести оценку состояния питания студентов в возрасте 18-25 лет, обучающихся в Университете в очной форме. Суточные энергозатраты 2500 ккал. Наметить основные направления коррекции фактического питания.

**В качестве методов изучения фактического питания следует выбрать**

- 24-часового воспроизведения
- анкетный
- лабораторный
- метод записи (дневник питания)
- анализ меню-раскладок
- частоты использования пищевых продуктов

**Для изучения пищевого статуса целесообразно использовать неинвазивные методики**

- расчет индекса атерогенности
- расчет индекса массы тела
- оценка содержания микронутриентов в слюне и моче
- диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний
- расчет отношения окружности талии к окружности бедер
- оценка ТДФ-эффекта

**При изучении данных медицинских обследований (диспансеризаций) обучающихся необходимо оценить лабораторные показатели пищевого статуса**

- расчет индекса атерогенности
- расчет индекса массы тела
- оценка содержания микронутриентов в слюне и моче
- диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний
- расчет отношения окружности талии к окружности бедер
- оценка ТДФ-эффекта

#### **Дополнительная информация**

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора установлено у 80% студентов:

\* Хлеб включается в рацион 1-2 раза в неделю при среднем ежедневном употреблении 40-60 г

\* Крупяные гарниры представлены в рационе 1-2 раза в неделю, гарниры из макаронных изделий – 3 раза в неделю.

\* Сахар (в том числе за счет сладких продуктов) включается в рацион ежедневно в количестве 100 г

\* Ежедневно в рацион включается сладкие газированные напитки

**При указанной структуре зерновых продуктов и сахара в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- расчет индекса атерогенности
- расчет индекса массы тела
- оценка содержания микронутриентов в слюне и моче
- диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний
- расчет отношения окружности талии к окружности бедер
- оценка ТДФ-эффекта

#### **Дополнительная информация**

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора установлено:

\* Ежедневное употребление молока и жидких молочных продуктов составляет менее 100 г

\* Сладкие творожные продукты включается в рацион 4 раза в неделю, сыр твердый 50 % жирности – 3-5 раз в неделю

**При указанной структуре молочной группы продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- расчет индекса атерогенности
- расчет индекса массы тела
- оценка содержания микронутриентов в слюне и моче
- диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний
- расчет отношения окружности талии к окружности бедер
- оценка ТДФ-эффекта

### **Дополнительная информация**

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора установлено:

\* Мясо включается в рацион 3 раза в неделю в среднем количестве 100 г

\* Птица включается в рацион 3 раз в неделю в среднем количестве 80 г

\* Сосиски и пельмени употребляются 5-7 раз в неделю

\* Рыба включается в рацион 1-3 раза в неделю в виде соленой продукции

**При указанной структуре мясной и рыбной группы продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- натрий
- железо
- аскорбиновая кислота
- ниацин
- токоферол
- кальций

**При разбалансированной структуре мясной и рыбной группы продуктов в рационе неоптимальные значения могут иметь маркеры пищевого статуса**

- натрий
- железо
- аскорбиновая кислота
- ниацин
- токоферол
- кальций

### **Дополнительная информация**

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора (на одного человека) установлено:

\* Овощи представлены в рационе 2-4 раза в неделю в качестве заправленных

майонезом салатов и 1-3 раза в неделю в качестве гарниров (жаренных и тушеных) при среднем ежедневном употреблении 200 г

\* Свежие фрукты включаются в рацион 2-4 раза в неделю при среднем ежедневном употреблении 100 г

**При указанной структуре овощей и фруктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- натрий
- железо
- аскорбиновая кислота
- ниацин
- токоферол
- кальций

### **Дополнительная информация**

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора установлено:

\* Масло растительное используется для приготовления блюд 1-3 раза в неделю в количестве 1 столовой ложки.

\* Сливочное масло включается в рацион 2 раза в неделю в количестве 10 г на бутерброд

**При указанной структуре масложировых продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- натрий
- железо
- аскорбиновая кислота
- ниацин
- токоферол
- кальций

### **Дополнительная информация**

При оценке пищевого статуса у 40% учащихся были установлены следующие симптомы микронутриентного дисбаланса:

\* Кровь при чистке зубов

\* Увеличение времени темновой адаптации

\* Фолликулярный гиперкератоз на разгибательных поверхностях суставов

\* Сухость кожных покровов тела и конечностей

\* Себорея волосистой части головы и лица

\* Ангулярный стоматит

\* Гипертрофия сосочков языка

**Для минимизации указанных симптомов следует включить в рацион в оптимальных количествах продукты ежедневного выбора**

- натрий
- железо
- аскорбиновая кислота
- ниацин
- токоферол
- кальций

#### **Дополнительная информация**

При расширенном лабораторном исследовании были получены следующие значения биомаркеров пищевого статуса:

- \* Повышенное содержание гликозилированного гемоглобина A1c
- \* Дислиппротеинемия (высокие концентрации липопротеидов низкой плотности при относительно низкой концентрации липопротеидов высокой плотности)
- \* Дефицит йода по показателям йодурии

**Для нормализации указанных биомаркеров следует произвести оптимизацию рациона студентов, а именно**

- натрий
- железо
- аскорбиновая кислота
- ниацин
- токоферол
- кальций

#### **Дополнительная информация**

При расширенном лабораторном исследовании у 50% студентов было установлено снижение содержания в сыворотке крови кальция в сочетании с высокой активностью щелочной фосфатазы и у 15% отмечены цилиарная инъекция и дисфагия.

**Для нормализации указанных биомаркеров следует произвести оптимизацию рациона учащихся, а именно**

- натрий
- железо
- аскорбиновая кислота
- ниацин
- токоферол
- кальций

## Условие ситуационной задачи

### Ситуация

Подготовить и провести плановое выездное обследование ресторана на 100 посадочных мест, размещенного на первом и цокольном этаже жилого шестиэтажного дома.

### Плановую проверку осуществляют после

- внесения в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий сведений
- наступления сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий
- подготовки плана проведения проверок
- отправки запроса о предоставлении документации
- согласования проверки с органами прокуратуры
- подготовки решения о проведении проверки

### В ресторане подлежат документальной проверке

- внесения в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий сведений
- наступления сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий
- подготовки плана проведения проверок
- отправки запроса о предоставлении документации
- согласования проверки с органами прокуратуры
- подготовки решения о проведении проверки

### Дополнительная информация

При проверке обязательной документации, подтверждающей соответствие пищевой продукции, были представлены:

- \* Сертификаты соответствия на кондитерскую продукцию заводского производства.
- \* Свидетельства о государственной регистрации на минеральную воду.
- \* Декларации о соответствии на плодоовощную продукцию, рыбу, яйца, мясо.
- \* Ветеринарный сертификат на охлажденную рыбу.

**В наличии на объекте должны быть обязательные документы, подтверждающие соответствия указанной пищевой продукции, в том числе**

- внесения в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий сведений



- наступления сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий
- подготовки плана проведения проверок
- отправки запроса о предоставлении документации
- согласования проверки с органами прокуратуры
- подготовки решения о проведении проверки

### **Дополнительная информация**

При оценке критических контрольных точек на прилегающей территории и фасадах здания установлено:

- \* Имеется один вход/выход в пищевой объект со стороны улицы (не совмещенный с входом в жилой подъезд) и загрузочный люк (дебаркадер) со стороны двора.
- \* Площадка мусоросборников располагается на расстоянии 30 м от стены дома, рядом с дебаркадером.
- \* Система приточно-вытяжной вентиляции оборудована в комплексе с системой вентиляции жилого здания, шахты (короба) вытяжной вентиляции расположены на фасаде дома со стороны двора и проходят между окнами, на 1,5 м выше уровня кровли.

### **В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы**

- внесения в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий сведений
- наступления сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий
- подготовки плана проведения проверок
- отправки запроса о предоставлении документации
- согласования проверки с органами прокуратуры
- подготовки решения о проведении проверки

### **Дополнительная информация**

При визуальной проверке объекта по ходу технологического процесса, в складских помещениях обнаружено:

- \* Имеется одна холодильная камера для хранения сырья и готовой продукции (температура внутри камеры +10°C).
- \* На стеллажах без охлаждения хранятся заправленные майонезом салаты
- \* На стеллажах без охлаждения хранится бакалейная продукция в производственной таре и упаковке
- \* На рабочем столе находятся не промаркированные разделочные доски и ножи.

## **В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы**

- внесения в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий сведений
- наступления сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий
- подготовки плана проведения проверок
- отправки запроса о предоставлении документации
- согласования проверки с органами прокуратуры
- подготовки решения о проведении проверки

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции в складских помещениях обнаружены партии:

- \* Яблок с признаками гнили и повреждения грызунами.
- \* Сметаны с истекшим сроком годности.
- \* Колбасы вареной, хранящейся в холодильной камере при температуре +10°C.
- \* Дынь без сопроводительной документации.
- \* Молока стерилизованного в промышленной упаковке, хранящегося в таре производителя на полу.
- \* Муки пшеничной в холщевых мешках, хранящихся на стеллажах рядом со специями

### **Без проведения дополнительной экспертизы подлежат утилизации (уничтожению) партии продукции**

- сметаны с истекшим сроком годности
- дынь без сопроводительной документации
- яблок с признаками гнили и повреждения грызунами
- колбасы вареной, хранящейся в холодильной камере при температуре +10°C
- муки пшеничной в холщевых мешках, хранящейся на стеллажах рядом со специями
- молока стерилизованного в промышленной упаковке, хранящегося в таре производителя на полу

### **Факторы риска здоровью, связанные с наличием установленных партий пищевой продукции**

- сметаны с истекшим сроком годности
- дынь без сопроводительной документации
- яблок с признаками гнили и повреждения грызунами

- колбасы вареной, хранящейся в холодильной камере при температуре +10°C
- муки пшеничной в холщевых мешках, хранящейся на стеллажах рядом со специями
- молока стерилизованного в промышленной упаковке, хранящегося в таре производителя на полу

### **Дополнительная информация**

При проведении визуального контроля производственных помещений установлено:

- \* Отсутствует маркировка на разделочных досках и ножах.
- \* Персонал в холодном и кондитерском цехах работает без перчаток.
- \* У работника холодного цеха отмечены выраженные катаральные явления (насморк, влажный кашель с гнойным отделяемым).
- \* На столах стоят емкости с мясным фаршем и с компонентами салатов и винегретов, приготовленных «заранее».
- \* На столах находятся необработанные яйца в кассетах.
- \* Холодильный шкаф находится в нерабочем состоянии.
- \* В раковинах отсутствует подводка горячей воды.

### **Микробному загрязнению пищевой продукции потенциально способствуют нарушения**

- сметаны с истекшим сроком годности
- дынь без сопроводительной документации
- яблок с признаками гнили и повреждения грызунами
- колбасы вареной, хранящейся в холодильной камере при температуре +10°C
- муки пшеничной в холщевых мешках, хранящейся на стеллажах рядом со специями
- молока стерилизованного в промышленной упаковке, хранящегося в таре производителя на полу

### **Дополнительная информация**

При проведении визуального контроля производственных помещений установлено:

- \* Отсутствует маркировка на разделочных досках и ножах.
- \* Персонал в холодном и кондитерском цехах работает без перчаток.
- \* У работника холодного цеха отмечены выраженные катаральные явления (насморк, влажный кашель).
- \* На столах стоят емкости с мясным фаршем и с компонентами салатов и винегретов, приготовленных «заранее».
- \* На столах находятся необработанные яйца в кассетах.

\* Холодильный шкаф находится в нерабочем состоянии.

\* В раковинах отсутствует подводка горячей воды.

### **Накоплению микробов в пищевой продукции потенциально способствуют нарушения**

- отсутствует маркировка на разделочных досках и ножах
- в раковинах отсутствует подводка горячей воды
- на столах находятся необработанные яйца в кассетах
- персонал в холодном и кондитерском цехах работает без перчаток
- нахождение на столах емкостей с мясным фаршем и с компонентами салатов и винегретов, приготовленных «заранее»
- нерабочее состояние холодильного шкафа

### **С позиций дополнительного риска возникновения пищевого отравления на фоне выявленных нарушений в производственных помещениях дополнительной проверки требуют критические контрольные точки**

- условия для мытья и дезинфекции рук
- наличие и исправность бактерицидных ламп в кондитерском цехе
- наличие договора на вывоз осадка фритюрного жира
- соблюдение поточности технологического процесса
- регулярное ведение Журнала осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания (Гигиенический журнал)
- наличие договора на проведение дератизации

### **Не устраняемые в короткие сроки основания для административного приостановления деятельности пищевого объекта**

- не предусмотрена последовательность (поточность) технологических процессов, а также встречного движения посетителей и персонала
- в производственном цехе отсутствует подводка горячей воды
- хранение скоропортящейся продукции вне холодильного оборудования
- ухудшены условия проживания людей в доме размещения столовой
- хранение продукции с явными признаками недоброкачества
- неисправное (неработающее) холодильное оборудование

### **По результатам проверки данного объекта необходимо**

- не предусмотрена последовательность (поточность) технологических процессов, а также встречного движения посетителей и персонала
- в производственном цехе отсутствует подводка горячей воды
- хранение скоропортящейся продукции вне холодильного оборудования
- ухудшены условия проживания людей в доме размещения столовой
- хранение продукции с явными признаками недоброкачества

- неисправное (неработающее) холодильное оборудование

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Подготовить и провести плановую выездную проверку детского кафе (неполный производственный цикл, без цехового деления производственного помещения) на 40 посадочных мест, размещенного в общественном здании.

### **Плановую проверку пищевого объекта осуществляют после**

- согласования проверки с органами прокуратуры
- отправки запроса о предоставлении документации
- наступления сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий
- подготовки решения о проведении проверки
- внесения в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий сведений
- подготовки плана проведения проверок

### **В кафе подлежат обязательной документальной проверке**

- согласования проверки с органами прокуратуры
- отправки запроса о предоставлении документации
- наступления сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий
- подготовки решения о проведении проверки
- внесения в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий сведений
- подготовки плана проведения проверок

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции, находящейся на хранении и в обороте в кафе, было установлено наличие:

- \* Кондитерской продукции заводского производства
- \* Минеральной природной воды
- \* Молочной и колбасной продукции для детского питания заводского производства
- \* Мясных и рыбных полуфабрикатов, изготовленных на комбинате питания
- \* Яиц

**В наличии на объекте должны быть обязательные документы, подтверждающие соответствия указанной пищевой продукции**

- согласования проверки с органами прокуратуры
- отправки запроса о предоставлении документации
- наступления сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий
- подготовки решения о проведении проверки
- внесения в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий сведений
- подготовки плана проведения проверок

### **Дополнительная информация**

При оценке критических контрольных точек пищевого объекта установлено:

- \* На пищевом объекте нет цехового деления.
- \* Осуществляется прием и обработка сырой продукции
- \* Система вытяжной вентиляции кафе оборудована совместно с системой вентиляции общественного здания.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов должны быть сделаны выводы**

- согласования проверки с органами прокуратуры
- отправки запроса о предоставлении документации
- наступления сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий
- подготовки решения о проведении проверки
- внесения в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий сведений
- подготовки плана проведения проверок

### **Дополнительная информация**

При визуальной проверке объекта по ходу технологического процесса в производственном помещении обнаружено:

- \* Имеется одна переполненная холодильная камера для хранения полуфабрикатов и готовой продукции (температура внутри камеры +12°C)
- \* В холодильной камере хранится мясной студень в закрытых гастроемкостях с этикетками
- \* Используемые одноразовые гастроемкости моются для повторного применения

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов должны быть сделаны выводы**

- согласования проверки с органами прокуратуры
- отправки запроса о предоставлении документации
- наступления сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий

- подготовки решения о проведении проверки
- внесения в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий сведений
- подготовки плана проведения проверок

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции в холодильной камере обнаружены:

- \* Мясные и рыбные полуфабрикаты без маркировки
- \* Творог с истекшим сроком годности (с горьковато-кислым привкусом)
- \* Колбаса вареная для детского питания, хранящейся в холодильной камере во вскрытой упаковке без маркировки с датой вскрытия упаковки
- \* Замороженные полуфабрикаты
- \* Молоко пастеризованное в промышленной упаковке
- \* Бутерброды с соленым лососем в упаковке из полимерной пленки без маркировки (с запахом сероводорода интенсивностью 2 балла)

**Без проведения дополнительной экспертизы подлежит утилизации (уничтожению) продукция**

- мясные и рыбные полуфабрикаты без маркировки
- молоко пастеризованное в промышленной упаковке
- замороженные полуфабрикаты
- творог с истекшим сроком годности
- бутерброды с соленым лососем в упаковке из полимерной пленки без маркировки (с запахом сероводорода интенсивностью 2 балла)
- колбаса вареная для детского питания

**Факторы риска здоровью, связанные с установленными партиями пищевой продукции, подлежащими утилизации (уничтожению) без проведения дополнительной экспертизы**

- мясные и рыбные полуфабрикаты без маркировки
- молоко пастеризованное в промышленной упаковке
- замороженные полуфабрикаты
- творог с истекшим сроком годности
- бутерброды с соленым лососем в упаковке из полимерной пленки без маркировки (с запахом сероводорода интенсивностью 2 балла)
- колбаса вареная для детского питания

### **Дополнительная информация**

При проведении визуального контроля производственных помещений установлено:

- \* Отсутствует маркировка на разделочных досках и ножах
- \* Персонал работает без перчаток

- \* Работник кафе находится в производственном помещении в грязной рабочей одежде, и персонал работает без перчаток
- \* На столах стоят емкости с мясными полуфабрикатами и заправленными салатами
- \* На столах находятся необработанные яйца в кассетах
- \* Холодильный шкаф находится в нерабочем состоянии
- \* В раковинах отсутствует подводка горячей воды

**Микробному загрязнению пищевой продукции потенциально способствуют нарушения**

- мясные и рыбные полуфабрикаты без маркировки
- молоко пастеризованное в промышленной упаковке
- замороженные полуфабрикаты
- творог с истекшим сроком годности
- бутерброды с соленым лососем в упаковке из полимерной пленки без маркировки (с запахом сероводорода интенсивностью 2 балла)
- колбаса вареная для детского питания

**Дополнительная информация**

При проведении визуального контроля производственных помещений установлено:

- \* Отсутствует маркировка на разделочных досках и ножах
- \* Персонал работает без перчаток
- \* Работник кафе находится в производственном помещении в грязной рабочей одежде
- \* На столах стоят емкости с мясными полуфабрикатами и заправленными салатами
- \* На столах находятся необработанные яйца в кассетах
- \* Холодильный шкаф находится в нерабочем состоянии
- \* В раковинах отсутствует подводка горячей воды

**Накоплению микробов в пищевой продукции потенциально способствуют нарушения**

- отсутствие маркировки на разделочных досках и ножах
- нахождение на столах необработанных яиц в кассетах
- нахождение работника кафе в производственном помещении в грязной рабочей одежде
- отсутствие подводки горячей воды в раковинах
- нерабочее состояние холодильного шкафа
- нахождение на столах емкостей с мясным фаршем и с компонентами салатов и винегретов, приготовленных «заранее»



**С позиций дополнительного риска возникновения пищевого отравления на фоне выявленных нарушений в производственных помещениях дополнительной проверки требуют критические контрольные точки**

- наличие и исправность бактерицидных ламп в производственных помещениях
- условия для мытья и дезинфекции рук
- наличие в медицинских книжках отметок о плановой вакцинации от гриппа
- соблюдение поточности технологического процесса
- наличие договора на вывоз осадка фритюрного жира
- регулярное ведение Журнала осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания (Гигиенический журнал)

**Не устраняемые в короткие сроки основания для административного приостановления деятельности пищевого объекта**

- нарушение условий и сроков хранения мясных полуфабрикатов и заправленных салатов
- хранение продукции с явными признаками недоброкачества
- прием и хранение продукции без маркировки
- неисправное (неработающее) холодильное оборудование
- расположение площадки мусоросборников на расстоянии 30 м от стены здания
- отсутствие подводки горячей воды в производственном цехе

**По результатам проверки данного объекта необходимо**

- нарушение условий и сроков хранения мясных полуфабрикатов и заправленных салатов
- хранение продукции с явными признаками недоброкачества
- прием и хранение продукции без маркировки
- неисправное (неработающее) холодильное оборудование
- расположение площадки мусоросборников на расстоянии 30 м от стены здания
- отсутствие подводки горячей воды в производственном цехе

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Спланировать и провести оценку состояния питания работников научно-исследовательского института (при наличии ведомственной столовой полного

производственного цикла) в возрасте 23-50 лет. Суточные энергозатраты 2100 ккал. Наметить основные направления коррекции фактического питания.

**В качестве методов изучения фактического питания в зависимости от планируемых задач исследования целесообразно выбрать**

- частоты использования пищевых продуктов
- анализ меню-раскладок
- 24-часового воспроизведения
- лабораторный
- метод записи (дневник питания)
- анкетный

**Для изучения пищевого статуса целесообразно использовать неинвазивные методики**

- расчет отношения окружности талии к окружности бедер
- оценка содержания микронутриентов в слюне и моче
- расчет индекса атерогенности
- оценка ПАЛФ-эффекта
- диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний
- расчет индекса массы тела

**При изучении данных медицинских обследований (диспансеризаций) работников необходимо оценить лабораторные показатели пищевого статуса**

- расчет отношения окружности талии к окружности бедер
- оценка содержания микронутриентов в слюне и моче
- расчет индекса атерогенности
- оценка ПАЛФ-эффекта
- диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний
- расчет индекса массы тела

### **Дополнительная информация**

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора (на одного человека) установлено:

- \* Хлеб включается в рацион ежедневно в количестве 40-80 г
- \* Крупяные гарниры представлены в рационе 2 раза в неделю, гарниры из макаронных изделий – 2 раза в неделю.
- \* Сахар включается в рацион ежедневно в количестве 60 г для добавления в напитки и блюда
- \* Ежедневно в рацион включается сдобная выпечка с различными сладкими наполнителями

**При указанной структуре зерновых продуктов и сахара в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- расчет отношения окружности талии к окружности бедер
- оценка содержания микронутриентов в слюне и моче
- расчет индекса атерогенности
- оценка ПАЛФ-эффекта
- диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний
- расчет индекса массы тела

**Дополнительная информация**

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора (на одного человека) установлено:

\* Ежедневное употребление молока и жидких молочных продуктов составляет менее 200 г

\* Творог различной жирности включается в рацион 4-5 раз в неделю по 50-100 г, сыр твердый 40-50 % жирности – 5 раз по 20-60 г

**При указанной структуре молочной группы продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- расчет отношения окружности талии к окружности бедер
- оценка содержания микронутриентов в слюне и моче
- расчет индекса атерогенности
- оценка ПАЛФ-эффекта
- диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний
- расчет индекса массы тела

**Дополнительная информация**

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора (на одного человека) установлено:

\* Мясо включается в рацион 6 раз в неделю в среднем количестве 100 г

\* Птица включается в рацион 3 раза в неделю в среднем количестве 80 г

\* Сосиски и пельмени употребляются 3-4 раза в неделю

\* Рыба включается в рацион 1-3 раза в неделю в виде соленой или копченой закуски

**При указанной структуре мясной и рыбной группы продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- насыщенные жирные кислоты
- кальций
- пиридоксин
- ниацин
- каротиноиды

- железо

**При указанной структуре мясной и рыбной группы продуктов в рационе неоптимальные значения могут иметь маркеры пищевого статуса**

- насыщенные жирные кислоты
- кальций
- пиридоксин
- ниацин
- каротиноиды
- железо

#### **Дополнительная информация**

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора (на одного человека) установлено:

\* Овощи представлены в рационе 3-5 раз в неделю в качестве салатов и винегретов и 2 раза в неделю в качестве гарниров при среднем ежедневном употреблении 200 г

\* Свежие фрукты включаются в рацион 2-5 раза в неделю, ежедневно в рационе столовой присутствуют компоты из сухофруктов или ягодные морсы

**При указанной структуре овощей и фруктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- насыщенные жирные кислоты
- кальций
- пиридоксин
- ниацин
- каротиноиды
- железо

#### **Дополнительная информация**

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора (на одного человека) установлено:

\* Масло растительное или майонез используются для приготовления блюд и заправки салатов и винегретов ежедневно в количестве 1 столовой ложки.

\* Сливочное масло включается в рацион 2-3 раза в неделю в количестве 10 г в кашу утром

**При указанной структуре масложировых продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- насыщенные жирные кислоты
- кальций
- пиридоксин

- ниацин
- каротиноиды
- железо

### **Дополнительная информация**

При оценке пищевого статуса у 60% работников были установлены следующие симптомы микронутриентного дисбаланса:

- \* Кровь при чистке зубов
- \* Увеличение времени темновой адаптации
- \* Фолликулярный гиперкератоз на разгибательных поверхностях суставов
- \* Сухость кожных покровов тела и конечностей
- \* Себорея волосистой части головы и лица
- \* Гипертрофия сосочков языка
- \* Хейлоз

**Для минимизации указанных симптомов следует включить в рацион в оптимальных количествах продукты ежедневного выбора**

- насыщенные жирные кислоты
- кальций
- пиридоксин
- ниацин
- каротиноиды
- железо

### **Дополнительная информация**

При расширенном лабораторном исследовании были получены следующие значения биомаркеров пищевого статуса:

- \* Повышенное содержание гликозилированного гемоглобина A1c
- \* Дислипотеинемия (высокие концентрации липопротеидов низкой плотности при относительно низкой концентрации липопротеидов высокой плотности)
- \* Дефицит йода по показателям йодурии

**Для нормализации указанных биомаркеров работникам следует произвести оптимизацию рациона**

- минимизировать включение в рацион продукции, содержащей скрытый жир и транс-изомеры жирных кислот
- включать в рацион дважды в неделю блюда из рыбы (одно блюдо из морской, жирной рыбы)
- использовать для приготовления блюд йодированную поваренную соль
- ежедневно включать в рацион оптимальную порцию крупяных гарниров
- уменьшить ежедневное употребление добавленного сахара и содержащих его продуктов

- ежедневно включать в рацион оптимальное количество растительного масла

**При расширенном лабораторном исследовании у 50% работников было установлено снижение содержания в сыворотке крови ферритина и трансферрина и у 15% отмечены цилиарная инъекция и дисфагия.**

**Для нормализации указанных биомаркеров работникам следует произвести оптимизацию рациона**

- минимизировать включение в рацион продукции, содержащей скрытый жир и транс-изомеры жирных кислот
- включать в рацион дважды в неделю блюда из рыбы (одно блюдо из морской, жирной рыбы)
- использовать для приготовления блюд йодированную поваренную соль
- ежедневно включать в рацион оптимальную порцию крупяных гарниров
- уменьшить ежедневное употребление добавленного сахара и содержащих его продуктов
- ежедневно включать в рацион оптимальное количество растительного масла

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Спланировать и провести оценку состояния питания студентов в возрасте 18-25 лет, обучающихся в Университете в заочной форме (суточные энергозатраты 2200 ккал). Наметить основные направления коррекции фактического питания.

**В качестве методов изучения фактического питания следует выбрать**

- анкетный
- метод записи (дневник питания)
- частоты использования пищевых продуктов
- 24-часового воспроизведения
- анализ меню-раскладок
- лабораторный

**Для изучения пищевого статуса целесообразно использовать неинвазивные методики**

- оценка ПАЛФ-эффекта
- оценка содержания микронутриентов в крови
- диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний
- расчет индекса атерогенности

- расчет отношения окружности талии к окружности бедер
- расчет индекса массы тела

**При изучении данных медицинских обследований (диспансеризаций) обучающихся необходимо оценить лабораторные показатели пищевого статуса**

- оценка ПАЛФ-эффекта
- оценка содержания микронутриентов в крови
- диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний
- расчет индекса атерогенности
- расчет отношения окружности талии к окружности бедер
- расчет индекса массы тела

### **Дополнительная информация**

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора установлено, что у 90% студентов:

- \* Хлеб пшеничный из муки высшего сорта включается в рацион 1-3 раза в неделю при среднем ежедневном употреблении 1-2 кусков
- \* Крупяные гарниры представлены в рационе 1-2 раза в неделю, гарниры из макаронных изделий – 4 раза в неделю.
- \* Сахар (в том числе за счет сладких кондитерских изделий) включается в рацион ежедневно с каждым приемом пищи
- \* Ежедневно в рацион включается сладкие газированные напитки

**При указанной структуре зерновых продуктов и сахара в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- оценка ПАЛФ-эффекта
- оценка содержания микронутриентов в крови
- диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний
- расчет индекса атерогенности
- расчет отношения окружности талии к окружности бедер
- расчет индекса массы тела

### **Дополнительная информация**

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора установлено:

- \* Молоко и жидкие кисломолочные продукты включаются в рацион 2-4 раза в неделю
- \* Сладкие творожные продукты включается в рацион 5 раз в неделю, сыр твердый и плавленый – 5-7 раз в неделю

**При указанной структуре молочной группы продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- оценка ПАЛФ-эффекта
- оценка содержания микронутриентов в крови
- диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний
- расчет индекса атерогенности
- расчет отношения окружности талии к окружности бедер
- расчет индекса массы тела

### **Дополнительная информация**

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора установлено:

- \* Мясо включается в рацион 3 раза в неделю
- \* Птица включается в рацион 1 раз в неделю
- \* Сосиски и пельмени употребляются 5-7 раз в неделю
- \* Рыба включается в рацион 3-4 раза в неделю в виде копченой продукции

**При указанной структуре мясной и рыбной группы продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- ниацин
- аскорбиновая кислота
- железо
- токоферол
- натрий
- кальций

**При указанной структуре мясной и рыбной группы продуктов в рационе неоптимальные значения могут иметь маркеры пищевого статуса**

- ниацин
- аскорбиновая кислота
- железо
- токоферол
- натрий
- кальций

### **Дополнительная информация**

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора (на одного человека) установлено:

\* Овощи представлены в рационе 4-6 раз в неделю в качестве заправленных майонезом салатов и 1-2 раза в неделю в качестве гарниров (жареных и тушеных) при среднем ежедневном употреблении 150 г

\* Свежие фрукты включаются в рацион 1-2 раза в неделю при среднем ежедневном употреблении 80 г



**При указанной структуре овощей и фруктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- ниацин
- аскорбиновая кислота
- железо
- токоферол
- натрий
- кальций

#### **Дополнительная информация**

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора установлено:

\* Масло растительное используется для приготовления блюд 1-3 раза в неделю в количестве 1 столовой ложки

\* Сливочное масло включается в рацион не каждую неделю

**При указанной структуре масложировых продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- ниацин
- аскорбиновая кислота
- железо
- токоферол
- натрий
- кальций

#### **Дополнительная информация**

При оценке пищевого статуса у 60% учащихся были установлены следующие симптомы микронутриентного дисбаланса:

\* Кровь при чистке зубов

\* Увеличение времени темновой адаптации

\* Фолликулярный гиперкератоз на разгибательных поверхностях суставов

\* Сухость кожных покровов тела и конечностей

\* Себорея волосистой части головы и лица

\* Хейлоз

\* Гипертрофия сосочков языка

**Для минимизации указанных симптомов следует включить в рацион в оптимальных количествах продукты ежедневного выбора**

- ниацин
- аскорбиновая кислота
- железо
- токоферол

- натрий
- кальций

### **Дополнительная информация**

При расширенном лабораторном исследовании были получены следующие значения биомаркеров пищевого статуса:

- \* Повышенное содержание гликозилированного гемоглобина A1c
- \* Дислипопроотеинемия (высокие концентрации липопротеидов низкой плотности при относительно низкой концентрации липопротеидов высокой плотности)
- \* Дефицит йода по показателям йодурии

**Для нормализации указанных биомаркеров следует произвести оптимизацию рациона студентов, а именно**

- ежедневно включать в рацион пшеничный хлеб из муки высшего сорта
- включать в рацион дважды в неделю блюда из рыбы (одно блюдо из морской, жирной рыбы)
- минимизировать включение в рацион продукции, содержащей насыщенные жирные кислоты
- ежедневно включать в рацион оптимальное количество растительного масла
- уменьшить ежедневное употребление добавленного сахара и содержащих его продуктов
- использовать для приготовления блюд йодированную поваренную соль

**При расширенном лабораторном исследовании у 70% студентов было установлено снижение содержания в моче аскорбиновой кислоты и у 30% отмечен фолликулярный гиперкератоз и кровь при чистке зубов.**

**Для нормализации указанных биомаркеров следует произвести оптимизацию рациона учащихся**

- ежедневно включать в рацион пшеничный хлеб из муки высшего сорта
- включать в рацион дважды в неделю блюда из рыбы (одно блюдо из морской, жирной рыбы)
- минимизировать включение в рацион продукции, содержащей насыщенные жирные кислоты
- ежедневно включать в рацион оптимальное количество растительного масла
- уменьшить ежедневное употребление добавленного сахара и содержащих его продуктов
- использовать для приготовления блюд йодированную поваренную соль

## **Условие ситуационной задачи**

## **Ситуация**

Спланировать и провести оценку состояния питания рабочих горно-обогатительного комбината, контактирующих с радиоактивными изотопами и получающими рацион лечебно-профилактического питания. Суточные энергозатраты 3500 ккал. Наметить основные направления коррекции фактического питания.

### **В качестве методов изучения фактического питания следует выбрать**

- лабораторный
- балансовый
- частоты использования пищевых продуктов
- анкетный
- анализ меню-раскладок
- 24-часового воспроизведения

### **Для изучения пищевого статуса целесообразно использовать методики**

- расчет индекса атерогенности
- диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний
- расчет индекса массы тела
- оценка ФАД-эффекта
- оценка ТДФ-эффекта
- оценка содержания микронутриентов в слюне и моче

### **При изучении данных медицинских обследований (диспансеризаций) рабочих необходимо оценить лабораторные показатели пищевого статуса**

- расчет индекса атерогенности
- диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний
- расчет индекса массы тела
- оценка ФАД-эффекта
- оценка ТДФ-эффекта
- оценка содержания микронутриентов в слюне и моче

### **При указанной структуре зерновых продуктов и сахара в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- расчет индекса атерогенности
- диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний
- расчет индекса массы тела
- оценка ФАД-эффекта
- оценка ТДФ-эффекта

- оценка содержания микронутриентов в слюне и моче

**При указанной структуре молочной группы продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- расчет индекса атерогенности
- диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний
- расчет индекса массы тела
- оценка ФАД-эффекта
- оценка ТДФ-эффекта
- оценка содержания микронутриентов в слюне и моче

**При указанной структуре мясной и рыбной группы продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- расчет индекса атерогенности
- диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний
- расчет индекса массы тела
- оценка ФАД-эффекта
- оценка ТДФ-эффекта
- оценка содержания микронутриентов в слюне и моче

**При указанной структуре овощей и фруктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- расчет индекса атерогенности
- диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний
- расчет индекса массы тела
- оценка ФАД-эффекта
- оценка ТДФ-эффекта
- оценка содержания микронутриентов в слюне и моче

**При указанной структуре продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать**

- йод
- аскорбиновая кислота
- токоферол
- ретинол
- короткоцепочечные жирные кислоты
- полиненасыщенные жирные кислоты

**При указанной структуре масложировых продуктов и рыбы в рационе неоптимальные значения могут иметь маркеры пищевого и адаптационного статуса**

- йод
- аскорбиновая кислота
- токоферол
- ретинол
- короткоцепочечные жирные кислоты
- полиненасыщенные жирные кислоты

**Для минимизации указанных симптомов следует включить в рацион в оптимальных количествах продукты ежедневного выбора**

- йод
- аскорбиновая кислота
- токоферол
- ретинол
- короткоцепочечные жирные кислоты
- полиненасыщенные жирные кислоты

**Для нормализации указанных биомаркеров следует произвести оптимизацию рациона рабочих, а именно**

- йод
- аскорбиновая кислота
- токоферол
- ретинол
- короткоцепочечные жирные кислоты
- полиненасыщенные жирные кислоты

**Для нормализации указанных биомаркеров следует произвести оптимизацию рациона рабочих**

- йод
- аскорбиновая кислота
- токоферол
- ретинол
- короткоцепочечные жирные кислоты
- полиненасыщенные жирные кислоты

**Условие ситуационной задачи**

## **Ситуация**

Подготовить и провести внеплановую выездную проверку кафетерия (по жалобе). Кафетерий на 20 посадочных мест работает по неполному производственному циклу, без цехового деления производственного помещения, размещен в административном здании.

## **Внеплановую проверку осуществляют с учетом следующих требований законодательства**

- проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней
- отправки запроса о предоставлении документации
- наличия решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала
- согласования выхода на объект с органом прокуратуры по месту нахождения объекта
- возможности выхода на объект без предварительного согласования с прокуратурой по месту нахождения объекта

## **В кафетерии подлежат документальной проверке**

- проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней
- отправки запроса о предоставлении документации
- наличия решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала
- согласования выхода на объект с органом прокуратуры по месту нахождения объекта
- возможности выхода на объект без предварительного согласования с прокуратурой по месту нахождения объекта

## **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции, находящейся на хранении и в обороте в кафетерии, было установлено наличие:

- \* Кондитерской продукции заводского производства
- \* Минеральной природной воды
- \* Молочной продукции заводского производства
- \* Гастрономической продукции (колбасных изделий, сыра)
- \* Заправленных порционных салатов в полимерных контейнерах,

произведенных на комбинате питания

\* Свежих фруктов

**В наличии на объекте должны быть обязательные документы, подтверждающие соответствия указанной пищевой продукции**

- проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней
- отправки запроса о предоставлении документации
- наличия решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала
- согласования выхода на объект с органом прокуратуры по месту нахождения объекта
- возможности выхода на объект без предварительного согласования с прокуратурой по месту нахождения объекта

#### **Дополнительная информация**

При оценке критических контрольных точек на прилегающей территории и фасадах здания установлено:

\* Имеется один входа/выхода на пищевой объект из вестибюля четвертого этажа.

\* Прием пищевой продукции производится без проверки товаросопроводительной документации.

\* Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений оборудована совместно с системой вентиляции санитарно-бытовых помещений.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов должны быть сделаны выводы**

- проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней
- отправки запроса о предоставлении документации
- наличия решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала
- согласования выхода на объект с органом прокуратуры по месту нахождения объекта
- возможности выхода на объект без предварительного согласования с прокуратурой по месту нахождения объекта

### **Дополнительная информация**

При визуальной проверке объекта по ходу технологического процесса, в производственном помещении обнаружено:

- \* Имеется одна холодильная камера для хранения готовой продукции (температура внутри камеры +16°C), в которой хранится в том числе изготовленный на объекте мясной фарш
- \* На рабочем столе находятся не промаркированные разделочные доски и ножи
- \* На стеллажах без охлаждения хранится кремовая кондитерская продукция в производственной таре и упаковке

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов должны быть сделаны выводы**

- проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней
- отправки запроса о предоставлении документации
- наличия решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала
- согласования выхода на объект с органом прокуратуры по месту нахождения объекта
- возможности выхода на объект без предварительного согласования с прокуратурой по месту нахождения объекта

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции в холодильной камере обнаружены:

- \* Заправленные порционные салаты в полимерных контейнерах без маркировки с наличием овощных компонентов с явными признаками недоброкачества
- \* Заправленные порционные салаты в полимерных контейнерах с маркировкой
- \* Колбаса вареная, хранящаяся в холодильной камере во вскрытой упаковке без маркировки с датой вскрытия упаковки
- \* Несколько кусков сыра различных сортов, упакованных в полимерную пленку без маркировки
- \* Йогурты питьевые в промышленной упаковке с истекшими сроками годности
- \* Закрытые бутерброды с различными наполнителями в упаковке из полимерной пленки без маркировки

**Без проведения дополнительной экспертизы подлежит утилизации (уничтожению) продукция**



- заправленные порционные салаты в полимерных контейнерах без маркировки с явными признаками недоброкачества
- колбаса вареная, хранящаяся в холодильной камере во вскрытой упаковке без маркировки с датой вскрытия упаковки
- сыр, упакованный в полимерную пленку без маркировки
- заправленные порционные салаты в полимерных контейнерах с маркировкой
- закрытые бутерброды с различными наполнителями в упаковке из полимерной пленки без маркировки
- йогурты питьевые в промышленной упаковке с истекшими сроками годности

**Факторы риска здоровью, связанные с установленными партиями пищевой продукции, подлежащими утилизации (уничтожению) без проведения дополнительной экспертизы**

- заправленные порционные салаты в полимерных контейнерах без маркировки с явными признаками недоброкачества
- колбаса вареная, хранящаяся в холодильной камере во вскрытой упаковке без маркировки с датой вскрытия упаковки
- сыр, упакованный в полимерную пленку без маркировки
- заправленные порционные салаты в полимерных контейнерах с маркировкой
- закрытые бутерброды с различными наполнителями в упаковке из полимерной пленки без маркировки
- йогурты питьевые в промышленной упаковке с истекшими сроками годности

**Дополнительная информация**

При проведении визуального контроля производственных помещений установлено:

- \* Отсутствует маркировка на разделочных досках и ножах
- \* Персонал работает без перчаток
- \* У работника кафе имеется нагноившийся порез на указательном пальце правой руки
- \* На столах стоят емкости с заправленными салатами
- \* Холодильный шкаф находится в неисправном состоянии
- \* В раковине отсутствует подводка горячей воды

**Микробному загрязнению пищевой продукции потенциально способствуют нарушения**

- заправленные порционные салаты в полимерных контейнерах без маркировки с явными признаками недоброкачества

- колбаса вареная, хранящейся в холодильной камере во вскрытой упаковке без маркировки с датой вскрытия упаковки
- сыр, упакованный в полимерную пленку без маркировки
- заправленные порционные салаты в полимерных контейнерах с маркировкой
- закрытые бутерброды с различными наполнителями в упаковке из полимерной пленки без маркировки
- йогурты питьевые в промышленной упаковке с истекшими сроками годности

### **Дополнительная информация**

При проведении визуального контроля производственных помещений установлено:

- \* Отсутствует маркировка на разделочных досках и ножах
- \* Персонал работает без перчаток
- \* Работник кафетерия находится в производственном помещении в грязной рабочей одежде
- \* На столах стоят емкости с заправленными салатами
- \* Холодильный шкаф находится в неисправном состоянии
- \* В раковине отсутствует подводка горячей воды

### **Накоплению микробов в пищевой продукции потенциально способствуют нарушения**

- отсутствие маркировки на разделочных досках и ножах
- нахождение на столах емкостей с заправленными салатами
- отсутствие подводки горячей воды в раковинах
- работа персонала без перчаток
- нерабочее состояние холодильного шкафа
- нахождение работника кафе в производственном помещении в грязной рабочей одежде

### **С позиций потенциального риска возникновения пищевого отравления на фоне выявленных нарушений в производственных помещениях дополнительной проверке требуют критические контрольные точки**

- наличие и исправность бактерицидных ламп в производственных помещениях
- наличие в медицинских книжках отметок о плановой ревакцинации от кори
- наличие и ведение бракеражного журнала
- регулярное ведение Журнала осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания (Гигиенический журнал)
- контроль соблюдения личной гигиены персоналом

- соблюдение поточности технологического процесса

### **Укажите действующие требования к оформлению акта контрольного (надзорного) мероприятия**

- оформление акта необходимо производить на месте проведения контрольного (надзорного) мероприятия в день окончания проведения такого мероприятия, если иной порядок оформления акта не установлен действующим законодательством
- фиксация в акте проверки отказа от подписи контролируемого лица не является обязательной
- контролирующее лицо обязано зафиксировать в акте отказ от подписи контролируемого лица или его представителя
- при указании в акте выявленных нарушений обязательных требований необходимым и достаточным является ссылка на нормативный правовой акт, регламентирующий обязательные требования к контролируемому объекту
- в акте должно быть указано, какое именно обязательное требование нарушено, каким нормативным правовым актом и его структурной единицей оно установлено
- приобщение документов, иных материалов, являющихся доказательствами нарушения обязательных требований, к акту не является обязательным

### **По результатам проверки объекта необходимо**

- оформление акта необходимо производить на месте проведения контрольного (надзорного) мероприятия в день окончания проведения такого мероприятия, если иной порядок оформления акта не установлен действующим законодательством
- фиксация в акте проверки отказа от подписи контролируемого лица не является обязательной
- контролирующее лицо обязано зафиксировать в акте отказ от подписи контролируемого лица или его представителя
- при указании в акте выявленных нарушений обязательных требований необходимым и достаточным является ссылка на нормативный правовой акт, регламентирующий обязательные требования к контролируемому объекту
- в акте должно быть указано, какое именно обязательное требование нарушено, каким нормативным правовым актом и его структурной единицей оно установлено
- приобщение документов, иных материалов, являющихся доказательствами нарушения обязательных требований, к акту не является обязательным

## Условие ситуационной задачи

### Ситуация

Подготовить и провести плановое выездное обследование ресторана на 120 посадочных мест, размещенного на первом этаже жилого пятиэтажного здания.

### Плановую проверку осуществляют после

- внесения в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий сведений
- подготовки распоряжения о проведении проверки
- отправки запроса о предоставлении документации
- наступления сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий
- подготовки плана проведения проверок
- согласования проверки с органами прокуратуры

### На данном пищевом объекте подлежат документальной проверке

- внесения в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий сведений
- подготовки распоряжения о проведении проверки
- отправки запроса о предоставлении документации
- наступления сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий
- подготовки плана проведения проверок
- согласования проверки с органами прокуратуры

### Дополнительная информация

При проверке обязательной документации, подтверждающей соответствие пищевой продукции, были представлены:

\* Сертификаты соответствия на кондитерскую, молочную продукцию, колбасы, сыры.

\* Свидетельства о государственной регистрации для минеральной воды.

\* Декларации соответствия на плодоовощную продукцию, рыбу, яйца, мясо.

\* Ветеринарный сертификат на птицу.

### В наличии на данном объекте должны быть обязательные документы, подтверждающие соответствия указанной пищевой продукции

- внесения в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий сведений
- подготовки распоряжения о проведении проверки
- отправки запроса о предоставлении документации

- наступления сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий
- подготовки плана проведения проверок
- согласования проверки с органами прокуратуры

### **Дополнительная информация**

При оценке критических контрольных точек на прилегающей территории и фасадах здания установлено:

- \* Имеется один вход/выход в пищевой объект со стороны улицы (не совмещенный с входом в жилой подъезд) и загрузочный люк (дебаркадер) со стороны двора.
- \* Площадка мусоросборников располагается на расстоянии 25 м от стены дома, рядом с дебаркадером.
- \* Система приточно-вытяжной вентиляции оборудована в комплексе с системой вентиляции жилого здания, шахты (короба) вытяжной вентиляции расположены на фасаде дома со стороны двора и проходят между окнами, на 1,2 м выше уровня кровли.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы**

- внесения в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий сведений
- подготовки распоряжения о проведении проверки
- отправки запроса о предоставлении документации
- наступления сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий
- подготовки плана проведения проверок
- согласования проверки с органами прокуратуры

### **Дополнительная информация**

При визуальной проверке объекта по ходу технологического процесса, в складских помещениях обнаружено:

- \* Имеется одна холодильная камера для хранения сырья и готовой продукции (температура внутри камеры +11°C).
- \* На стеллажах без охлаждения хранятся 20 порций заправленного растительным маслом винегрета
- \* На стеллажах без охлаждения хранится макаронная продукция в производственной таре и упаковке
- \* На рабочем столе находятся не промаркированные разделочные доски и ножи.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы**

- внесения в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий сведений
- подготовки распоряжения о проведении проверки
- отправки запроса о предоставлении документации
- наступления сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий
- подготовки плана проведения проверок
- согласования проверки с органами прокуратуры

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции в складских помещениях обнаружены партии:

- \* Моркови с признаками гнили и повреждения грызунами.
- \* Творога с истекшим сроком годности.
- \* Ветчины вареной, хранящейся в холодильной камере.
- \* Кабачков без сопроводительной документации и с признаками повреждения грызунами.
- \* Молока ультрапастеризованного в промышленной упаковке, хранящегося в таре производителя на полу.
- \* Макароны изделия в холщевых мешках, хранящихся на стеллажах рядом со специями.

### **Без проведения дополнительной экспертизы подлежат утилизации (уничтожению) партии продукции**

- молока ультрапастеризованного в промышленной упаковке, хранящегося в таре производителя на полу
- ветчины вареной, хранящейся в холодильной камере
- кабачков с признаками повреждения грызунами
- творога с истекшим сроком годности
- моркови с признаками гнили и повреждения грызунами
- макаронных изделий в холщевых мешках, хранящихся на стеллажах рядом со специями

### **Факторы риска здоровью, связанные с установленными партиями пищевой продукции, подлежащими утилизации (уничтожению) без проведения дополнительной экспертизы**

- молока ультрапастеризованного в промышленной упаковке, хранящегося в таре производителя на полу
- ветчины вареной, хранящейся в холодильной камере
- кабачков с признаками повреждения грызунами
- творога с истекшим сроком годности
- моркови с признаками гнили и повреждения грызунами

- макаронных изделий в холщевых мешках, хранящихся на стеллажах рядом со специями

### **Дополнительная информация**

При проведении визуального и инструментального контроля производственных помещений установлено:

- \* Отсутствует маркировка на разделочных досках и ножах.
- \* Персонал в холодном и кондитерском цехах работает без перчаток.
- \* У работника холодного цеха выявлены нагноившиеся порезы на правой кисти.
- \* На столах стоят емкости с рыбным фаршем и с заварным кремом.
- \* На столах находятся необработанные яйца в кассетах.
- \* Холодильный шкаф находится в нерабочем состоянии.
- \* Температура горячей воды, подведенной к раковинам в моечной столовой посуды, +50 °С. На объекте температура горячей воды регулируется самостоятельно

### **Микробному загрязнению пищевой продукции потенциально способствуют нарушения**

- отсутствие маркировки на разделочных досках и ножах
- нахождение на столах необработанных яиц в кассетах
- наличие у работника холодного цеха нагноившихся порезов на правой кисти
- нерабочее состояние холодильного шкафа
- работа персонала в холодном и кондитерском цехах без перчаток
- нахождение на столах емкостей с рыбным фаршем и с заварным кремом

### **Накоплению микробов в пищевой продукции потенциально способствуют нарушения**

- температура горячей воды, подведенной к раковинам в моечной столовой посуды +50 °С
- нахождение на столах емкостей с рыбным фаршем и с заварным кремом
- работа персонала в холодном и кондитерском цехах без перчаток
- отсутствие маркировки на разделочных досках и ножах
- нерабочее состояние холодильного шкафа
- нахождение на столах необработанных яиц в кассетах

### **С позиций дополнительного риска возникновения пищевого отравления на фоне выявленных нарушений в производственных помещениях дополнительной проверки требуют критические контрольные точки**

- условия для мытья и дезинфекции рук
- наличие и исправность бактерицидных ламп в кондитерском цехе

- соблюдение поточности технологического процесса
- регулярное ведение Журнала осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания (Гигиенический журнал)
- наличие договора на вывоз мусора
- наличие в медицинских книжках отметок о вакцинации против кори

### **Основания для административного приостановления деятельности пищевого объекта**

- не предусмотрена последовательность (поточность) технологических процессов, а также встречного движения посетителей и персонала
- хранение скоропортящейся продукции вне холодильного оборудования
- в производственном цехе отсутствует подводка горячей воды
- неисправное (неработающее) холодильное оборудование
- хранение продукции с явными признаками недоброкачества
- ухудшены условия проживания людей в доме размещения столовой

### **По результатам проверки данного объекта необходимо**

- не предусмотрена последовательность (поточность) технологических процессов, а также встречного движения посетителей и персонала
- хранение скоропортящейся продукции вне холодильного оборудования
- в производственном цехе отсутствует подводка горячей воды
- неисправное (неработающее) холодильное оборудование
- хранение продукции с явными признаками недоброкачества
- ухудшены условия проживания людей в доме размещения столовой

## **Условие ситуационной задачи**

### **Задание**

Подготовить и провести внеплановую выездную проверку ресторана (расследование пищевого отравления). Ресторан на 65 посадочных мест, размещен на 1 этаже в административном здании.

### **Внеплановую проверку в рамках расследования пищевого отравления осуществляют после**

- получения извещения из лечебно-профилактического учреждения о случае пищевого отравления
- информирования (отправки уведомления) о внеплановой проверке в прокуратуру
- согласования (отправки уведомления) внеплановой проверки с прокуратурой



- отправки уведомления о начале проверки на контролируемый объект
- принятия решения контролирующего органа о проведении внеплановой проверки
- отправки запроса о предоставлении документации

### **В ресторане подлежат документальной проверке**

- получения извещения из лечебно-профилактического учреждения о случае пищевого отравления
- информирования (отправки уведомления) о внеплановой проверке в прокуратуру
- согласования (отправки уведомления) внеплановой проверки с прокуратурой
- отправки уведомления о начале проверки на контролируемый объект
- принятия решения контролирующего органа о проведении внеплановой проверки
- отправки запроса о предоставлении документации

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции, находящейся на хранении и в обороте, в ресторане было установлено наличие:

1. Мясного фарша в полимерных контейнерах без маркировки.
2. Колбасных изделий во вскрытых вакуумных упаковках.
3. Кондитерской продукции заводского производства.
4. Молочной продукции заводского производства.
5. Свежих фруктов и ягод.
6. Заварного крема в металлических емкостях без маркировки.

**Документами, подтверждающими соответствие указанной пищевой продукции, которые обязательно должны быть в наличии на объекте, являются**

- получения извещения из лечебно-профилактического учреждения о случае пищевого отравления
- информирования (отправки уведомления) о внеплановой проверке в прокуратуру
- согласования (отправки уведомления) внеплановой проверки с прокуратурой
- отправки уведомления о начале проверки на контролируемый объект
- принятия решения контролирующего органа о проведении внеплановой проверки
- отправки запроса о предоставлении документации

### **Дополнительная информация**

При проверке документации, ведение которой на пищевом объекте является обязательным, установлено:

1. Гигиенический журнал ведется не регулярно
2. Регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях проводится не ежедневно
3. Отсутствуют сведения о проведении лабораторных исследований готовых блюд, смывов с рук и инвентаря работающих в рамках выполнения Программы производственного контроля
4. Фиксация частоты замены фритюрного жира не производится

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов должны быть сделаны выводы**

- получения извещения из лечебно-профилактического учреждения о случае пищевого отравления
- информирования (отправки уведомления) о внеплановой проверке в прокуратуру
- согласования (отправки уведомления) внеплановой проверки с прокуратурой
- отправки уведомления о начале проверки на контролируемый объект
- принятия решения контролирующего органа о проведении внеплановой проверки
- отправки запроса о предоставлении документации

### **Дополнительная информация**

При оценке санитарно- технического состояния столовой установлено:

1. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений столовой выполнена из влагостойких отделочных материалов и керамической плитки.
2. Зона приготовления горячих блюд оборудована локальной вытяжной системой, которая присоединена к системе вытяжной вентиляции производственных помещений.
3. Система вытяжной вентиляции столовой оборудована совместно с системой вентиляции административного здания.
4. Мытье столовой, кухонной посуды, подносов для посетителей производится в одних и тех же моечных раковинах.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов должны быть сделаны выводы**

- получения извещения из лечебно-профилактического учреждения о случае пищевого отравления

- информирования (отправки уведомления) о внеплановой проверке в прокуратуру
- согласования (отправки уведомления) внеплановой проверки с прокуратурой
- отправки уведомления о начале проверки на контролируемый объект
- принятия решения контролирующего органа о проведении внеплановой проверки
- отправки запроса о предоставлении документации

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции в производственном помещении обнаружены:

1. Заправленные майонезом салаты (с мягким сыром и ветчиной) в количестве 20 порций, имеющие кислый запах, хранящиеся при комнатной температуре
2. Мясные полуфабрикаты (шницели, биточки), сформированные из мясного фарша собственного производства, хранящиеся в охлаждаемой камере для готовой продукции (при температуре +12°C) в контейнерах с маркировкой. Срок реализации согласно маркировочному ярлыку истек 48 часов назад.
3. Замороженные мясные рубленые полуфабрикаты, хранящиеся в охлаждаемой камере для сыр хранящийся без холода
4. Хранящийся без холода заварной крем в емкостях ,срок годности которого согласно маркировочному ярлыку истек 36 часов назад
5. Кондитерские изделия (пирожные) с заварным кремом в охлаждаемой камере (при температуре +10°C) в контейнерах с маркировкой. Срок годности истек 24 назад
6. Масло сливочное в промышленной упаковке без сопроводительной документации в охлаждаемой камере для готовой продукции (при температуре +12°C).

### **Без проведения дополнительной экспертизы подлежит утилизации (уничтожению) продукция**

- масло сливочное в промышленной упаковке без сопроводительной документации в охлаждаемой камере для готовой продукции (при температуре +12°C)
- кондитерские изделия (пирожные) с заварным кремом с истекшим сроком годности
- заварной крем с истекшим сроком годности
- замороженные мясные рубленые полуфабрикаты, хранящиеся в охлаждаемой камере для готовой продукции (при температуре +6°C) в промышленной упаковке

- 20 порций заправленных майонезом салатов, имеющих кислый запах
- мясные полуфабрикаты из фарша собственного производства с истекшим сроком реализации

**Факторами риска здоровью, связанными с установленными партиями пищевой продукции, подлежащими утилизации (уничтожению) без проведения дополнительной экспертизы, являются**

- масло сливочное в промышленной упаковке без сопроводительной документации в охлаждаемой камере для готовой продукции (при температуре +12°C)
- кондитерские изделия (пирожные) с заварным кремом с истекшим сроком годности
- заварной крем с истекшим сроком годности
- замороженные мясные рубленые полуфабрикаты, хранящиеся в охлаждаемой камере для готовой продукции (при температуре +6°C) в промышленной упаковке
- 20 порций заправленных майонезом салатов, имеющих кислый запах
- мясные полуфабрикаты из фарша собственного производства с истекшим сроком реализации

### **Дополнительная информация**

При проведении визуального контроля производственных помещений установлено:

{nbsp}

1. Отсутствует маркировка на ножах и части разделочных досок.

{nbsp}

2. Персонал холодного цеха работает без перчаток.

{nbsp}

3. У повара имеется выраженная пиодермия обеих кистей.

{nbsp}

4. На столах стоят емкости с заправленными салатами, заварным кремом без маркировки о времени приготовления.

{nbsp}

5. Хранение готовой продукции в неработающем холодильнике.

{nbsp}

6. Отсутствие горячей воды в моечной столовой посуд.

**Микробному загрязнению пищевой продукции потенциально способствуют нарушения**

- масло сливочное в промышленной упаковке без сопроводительной документации в охлаждаемой камере для готовой продукции (при температуре +12°C)

- кондитерские изделия (пирожные) с заварным кремом с истекшим сроком годности
- заварной крем с истекшим сроком годности
- замороженные мясные рубленые полуфабрикаты, хранящиеся в охлаждаемой камере для готовой продукции (при температуре +6°C) в промышленной упаковке
- 20 порций заправленных майонезом салатов, имеющих кислый запах
- мясные полуфабрикаты из фарша собственного производства с истекшим сроком реализации

### **Дополнительная информация**

При проведении визуального контроля производственных помещений установлено:

1. Отсутствует маркировка на ножах и части разделочных досок
2. Персонал работает без перчаток
3. У повара имеется выраженная пиодермия обеих кистей
4. На столах стоят емкости с заправленными салатами, заварным кремом без маркировки о времени приготовления
5. Хранение готовой продукции в неработающем холодильнике
6. Отсутствие горячей воды в моечной столовой посуды

### **Накоплению микробов в пищевой продукции потенциально способствуют нарушения**

- температура горячей воды в раковинах производственных помещений 45°C
- наличие у повара выраженной пиодермии обеих кистей
- нахождение на столах емкостей с заправленными салатами, мясным фаршем, заварным кремом
- отсутствие маркировки на ножах и части разделочных досок
- хранение готовой продукции в неработающем холодильнике
- работа персонала без перчаток

### **С позиций потенциального риска возникновения пищевого отравления на фоне выявленных нарушений в производственных помещениях дополнительной проверке требуют критические контрольные точки**

- ведение Гигиенического журнала смотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания
- соблюдение личной и производственной гигиены персоналом
- соблюдение условий хранения и сроков реализации готовых блюд
- наличие и исправность бактерицидных ламп в производственных помещениях для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в

кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных

- наличие договора на вывоз осадка фритюрного жира
- соблюдение поточности технологического процесса

#### **По результатам внеплановой выездной проверки объекта необходимо**

- инициировать административное расследование
- составить протокол об административном правонарушении
- снять с реализации опасную и некачественную продукцию, обнаруженную в ходе проверки
- выдать предписание должностного лица об устранении выявленных нарушений
- организовать профилактическую работу с персоналом объекта
- документально оформить акт проверки

#### **По результатам внеплановой выездной проверки объекта необходимо**

- инициировать административное расследование
- составить протокол об административном правонарушении
- снять с реализации опасную и некачественную продукцию, обнаруженную в ходе проверки
- выдать предписание должностного лица об устранении выявленных нарушений
- организовать профилактическую работу с персоналом объекта
- документально оформить акт проверки

## **Условие ситуационной задачи**

### **Задание**

Подготовить и провести внеплановую выездную проверку столовой (расследование пищевого отравления). Столовая на 125 посадочных мест, размещена на 2 этаже в административном здании.

#### **Внеплановую проверку в рамках расследования пищевого отравления осуществляют после**

- информирования (отправки уведомления) о внеплановой проверке в прокуратуру
- отправки уведомления о начале проверки на контролируемый объект
- принятия решения контролирующего органа о проведении внеплановой проверки

- получения извещения из лечебно-профилактического учреждения о случае пищевого отравления
- отправки уведомления ЛПУ о начале внеплановой проверки
- согласования внеплановой проверки с прокуратурой

### **В столовой подлежат документальной проверке**

- информирования (отправки уведомления) о внеплановой проверке в прокуратуру
- отправки уведомления о начале проверки на контролируемый объект
- принятия решения контролирующего органа о проведении внеплановой проверки
- получения извещения из лечебно-профилактического учреждения о случае пищевого отравления
- отправки уведомления ЛПУ о начале внеплановой проверки
- согласования внеплановой проверки с прокуратурой

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции, находящейся на хранении и в обороте в столовой, было установлено наличие:

1. Нарезанной кубиками мякоти арбуза в полимерных контейнерах без маркировки.
2. Колбасных сыровяленых изделий в вакуумных упаковках.
3. Кондитерской продукции заводского производства.
4. Кисломолочной продукции заводского производства.
5. Свежих фруктов и ягод.
6. Заварного крема в металлических емкостях без маркировки.

**Документами, подтверждающими соответствие указанной пищевой продукции, которые обязательно должны быть в наличии на объекте, являются**

- информирования (отправки уведомления) о внеплановой проверке в прокуратуру
- отправки уведомления о начале проверки на контролируемый объект
- принятия решения контролирующего органа о проведении внеплановой проверки
- получения извещения из лечебно-профилактического учреждения о случае пищевого отравления
- отправки уведомления ЛПУ о начале внеплановой проверки
- согласования внеплановой проверки с прокуратурой

### **Дополнительная информация**

При оценке санитарно- технического состояния столовой установлено:

1. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений столовой выполнена из влагостойких отделочных материалов и керамической плитки
2. Холодный и кондитерский цех оборудованы бактерицидными лампами
3. В помещении отделки кондитерских изделий имеется приточная система вентиляции с противопыльным фильтром
4. Система вытяжной вентиляции столовой оборудована совместно с системой вентиляции административного здания.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов должны быть сделаны выводы**

- информирования (отправки уведомления) о внеплановой проверке в прокуратуру
- отправки уведомления о начале проверки на контролируемый объект
- принятия решения контролирующего органа о проведении внеплановой проверки
- получения извещения из лечебно-профилактического учреждения о случае пищевого отравления
- отправки уведомления ЛПУ о начале внеплановой проверки
- согласования внеплановой проверки с прокуратурой

#### **Дополнительная информация**

При визуальной проверке объекта по ходу технологического процесса, в производственном помещении обнаружено:

1. Имеются две холодильные камеры для раздельного хранения сырья и готовой продукции
2. Приготовление салатов и холодных закусок осуществляется без одноразовых перчаток
3. На рабочем столе находятся не промаркированные ножи и разделочные доски
4. Кондитерские изделия (пирожные) с заварным кремом в охлаждаемой камере в контейнерах с маркировкой. Срок реализации истек 24 часа назад

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов должны быть сделаны выводы**

- информирования (отправки уведомления) о внеплановой проверке в прокуратуру
- отправки уведомления о начале проверки на контролируемый объект
- принятия решения контролирующего органа о проведении внеплановой проверки
- получения извещения из лечебно-профилактического учреждения о случае пищевого отравления



- отправки уведомления ЛПУ о начале внеплановой проверки
- согласования внеплановой проверки с прокуратурой

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции в производственных помещениях обнаружены:

1. Нарезанная кубиками мякоть арбуза в полимерных емкостях большого объема без маркировки, имеющая кисловатый запах.
2. Рыбные полуфабрикаты (шницели, биточки), сформированные из рыбного фарша собственного производства, хранящиеся в охлаждаемой камере для готовой продукции (при температуре +10°C) в контейнерах без маркировки, имеющие не приятный запах, не свойственный рыбным изделиям.
3. Замороженные куриные рубленые полуфабрикаты, хранящиеся в охлаждаемой камере для готовой продукции (при температуре +5°C) в промышленной упаковке.
4. Емкости белковым кремом без маркировки о сроках годности.
5. Кондитерские изделия (пирожные) с белковым кремом в охлаждаемой камере для сырья (при температуре +11°C) в контейнерах с маркировкой. Срок реализации истек 48 часов назад.
6. Арбузы в количестве 30 кг без сопроводительной документации о происхождении и оценки соответствия.

**Без проведения дополнительной экспертизы подлежит утилизации (уничтожению) продукция**

- замороженные куриные рубленые полуфабрикаты, хранящиеся в охлаждаемой камере для готовой продукции (при температуре {plus}5°C) в промышленной упаковке
- белковый крем в емкостях без маркировки о сроках годности
- рыбные полуфабрикаты (шницели, биточки), сформированные из рыбного фарша собственного производства, хранящиеся в охлаждаемой камере для готовой продукции (при температуре +10°C) в контейнерах без маркировки, имеющие не приятный запах, не свойственный рыбным изделиям
- нарезанная кубиками мякоть арбуза, имеющая кисловатый запах
- арбузы в количестве 30 кг без сопроводительной документации о происхождении и оценки соответствия
- кондитерские изделия (пирожные) с белковым кремом с истекшим сроком годности

**Факторами риска здоровью, связанными с установленными партиями пищевой продукции, подлежащими утилизации (уничтожению) без проведения дополнительной экспертизы, являются**

- замороженные куриные рубленые полуфабрикаты, хранящиеся в охлаждаемой камере для готовой продукции (при температуре  $\{plus\}5^{\circ}\text{C}$ ) в промышленной упаковке
- белковый крем в емкостях без маркировки о сроках годности
- рыбные полуфабрикаты (шницели, биточки), сформированные из рыбного фарша собственного производства, хранящиеся в охлаждаемой камере для готовой продукции (при температуре  $+10^{\circ}\text{C}$ ) в контейнерах без маркировки, имеющие не приятный запах, не свойственный рыбным изделиям
- нарезанная кубиками мякоть арбуза, имеющая кисловатый запах
- арбузы в количестве 30 кг без сопроводительной документации о происхождении и оценки соответствия
- кондитерские изделия (пирожные) с белковым кремом с истекшим сроком годности

### **Дополнительная информация**

При проведении визуального контроля производственных помещений установлено:

1. Отсутствует маркировка на ножах и части разделочных досок.
2. Персонал работает без перчаток.
3. У работника на раздаче готовых блюд имеется выраженная пиодермия правой кисти.
4. На столах в производственных помещениях стоят емкости с нарезанным арбузом, рыбным фаршем, белковым кремом.
5. Температура в холодильной камере  $+10^{\circ}\text{C}$ .
6. В раковинах производственных помещения температура горячей воды  $50^{\circ}\text{C}$ .

**Микробному загрязнению пищевой продукции потенциально способствуют нарушения**

- замороженные куриные рубленые полуфабрикаты, хранящиеся в охлаждаемой камере для готовой продукции (при температуре  $\{plus\}5^{\circ}\text{C}$ ) в промышленной упаковке
- белковый крем в емкостях без маркировки о сроках годности
- рыбные полуфабрикаты (шницели, биточки), сформированные из рыбного фарша собственного производства, хранящиеся в охлаждаемой камере для готовой продукции (при температуре  $+10^{\circ}\text{C}$ ) в контейнерах без маркировки, имеющие не приятный запах, не свойственный рыбным изделиям
- нарезанная кубиками мякоть арбуза, имеющая кисловатый запах
- арбузы в количестве 30 кг без сопроводительной документации о происхождении и оценки соответствия
- кондитерские изделия (пирожные) с белковым кремом с истекшим сроком годности

### **Дополнительная информация**

При проведении визуального контроля производственных помещений установлено:

1. Отсутствует маркировка на ножах и части разделочных досок.
2. Персонал работает без перчаток.
3. У работника на раздаче готовых блюд имеется выраженная пиодермия правой кисти.
4. На столах в производственных помещениях стоят емкости с нарезанным арбузом, рыбным фаршем, белковым кремом.
5. Температура в холодильной камере +10°C.
6. В раковинах производственных помещений температура горячей воды 50°C.

### **Накоплению микробов в пищевой продукции потенциально способствуют нарушения**

- замороженные куриные рубленые полуфабрикаты, хранящиеся в охлаждаемой камере для готовой продукции (при температуре {plus}5°C) в промышленной упаковке
- белковый крем в емкостях без маркировки о сроках годности
- рыбные полуфабрикаты (шницели, биточки), сформированные из рыбного фарша собственного производства, хранящиеся в охлаждаемой камере для готовой продукции (при температуре +10°C) в контейнерах без маркировки, имеющие не приятный запах, не свойственный рыбным изделиям
- нарезанная кубиками мякоть арбуза, имеющая кисловатый запах
- арбузы в количестве 30 кг без сопроводительной документации о происхождении и оценки соответствия
- кондитерские изделия (пирожные) с белковым кремом с истекшим сроком годности

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции в производственном помещении обнаружены:

1. Нарезанная кубиками мякоть арбуза в полимерных емкостях большого объема на столах без маркировки.
2. Рыбные полуфабрикаты (шницели, биточки), сформированные из рыбного фарша собственного производства, хранящиеся в охлаждаемой камере для готовой продукции (при температуре +10°C) в контейнерах без маркировки.
3. Арбузы в количестве 30 кг без сопроводительной документации о происхождении и оценки соответствия.
4. Персонал работает без перчаток.
5. У работника на раздаче готовых блюд имеется выраженная пиодермия правой кисти.

6. Температура в холодильной камере +10°C.

7. В раковинах производственных помещения температура горячей воды 50°C.

**Потенциальный риск развития пищевого отравления немикробной природы (отравление нитратами и нитритами) связан с**

- неисправным (неработающим) холодильным оборудованием
- наличием арбузов в количестве 30 кг без сопроводительной документации о происхождении и оценки соответствия
- работой персонала без перчаток
- несоответствующей требованиям температуре горячей воды в производственных помещениях
- хранением нарезанной кубиками мякоти арбуза в полимерных емкостях большого объема на столах без маркировки
- наличием у работника на раздаче выраженной пиодермии рук

**С позиций потенциального риска возникновения пищевого отравления на фоне выявленных нарушений в столовой усиленного контроля ( в рамках программы Производственного контроля) требуют критические контрольные точки**

- соблюдение поточности технологического процесса
- ведение Гигиенического журнала смотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания
- наличие и исправность бактерицидных ламп в производственных помещениях для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных
- выполнение договора на вывоз осадка фритюрного жира
- соблюдение условий хранения и сроков реализации готовых блюд
- соблюдения личной и производственной гигиены персоналом

**По результатам внеплановой выездной проверки объекта необходимо**

- соблюдение поточности технологического процесса
- ведение Гигиенического журнала смотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания
- наличие и исправность бактерицидных ламп в производственных помещениях для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки тортов и пирожных
- выполнение договора на вывоз осадка фритюрного жира
- соблюдение условий хранения и сроков реализации готовых блюд
- соблюдения личной и производственной гигиены персоналом

## Условие ситуационной задачи

### Задание

Подготовить и провести внеплановую выездную проверку ресторана (расследование пищевого отравления). Ресторан на 50 посадочных мест, размещен в пристройке к жилому зданию.

### Внеплановую проверку в рамках расследования пищевого отравления осуществляют после

- отправки уведомления о начале проверки объекта
- принятия решения контролирующего органа о проведении внеплановой проверки
- согласования внеплановой проверки с прокуратурой
- отправки запроса о предоставлении документации
- информирования (отправки уведомления) о внеплановой проверке в прокуратуру
- получения извещения из лечебно-профилактического учреждения о случае пищевого отравления

### В ресторане подлежат документальной проверке

- отправки уведомления о начале проверки объекта
- принятия решения контролирующего органа о проведении внеплановой проверки
- согласования внеплановой проверки с прокуратурой
- отправки запроса о предоставлении документации
- информирования (отправки уведомления) о внеплановой проверке в прокуратуру
- получения извещения из лечебно-профилактического учреждения о случае пищевого отравления

### Дополнительная информация

При проверке пищевой продукции, находящейся на хранении и в обороте в ресторане было установлено наличие:

{nbsp}

1. Грибов свежих пластинчатых разновидовых в полимерных контейнерах без маркировки и документов о происхождении.

{nbsp}

2. Колбасы вареной в вакуумной упаковке.

{nbsp}

3. Кондитерской продукции заводского производства.

{nbsp}

4. Мягкого сыра заводского производства.

{nbsp}

5. Свежих фруктов и цитрусовых.

{nbsp}

6. Заварного крема в пластиковых емкостях без маркировки.

**Документами, подтверждающими соответствие указанной пищевой продукции, которые обязательно должны быть в наличии на объекте, являются**

- отправки уведомления о начале проверки объекта
- принятия решения контролирующего органа о проведении внеплановой проверки
- согласования внеплановой проверки с прокуратурой
- отправки запроса о предоставлении документации
- информирования (отправки уведомления) о внеплановой проверке в прокуратуру
- получения извещения из лечебно-профилактического учреждения о случае пищевого отравления

### **Дополнительная информация**

При оценке соответствия производственных помещений выявлено:

1. Проход в складские помещения осуществляется через холодный цех.
2. Обработка мясного сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов производится в мясном цехе в специально выделенной зоне с использованием промаркированного оборудования и инвентаря.
3. Складское помещение для хранения сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности.
4. Система вытяжной вентиляции ресторана оборудована совместно с системой вентиляции жилого здания.

**К выводам, сделанным в ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов, относят**

- отправки уведомления о начале проверки объекта
- принятия решения контролирующего органа о проведении внеплановой проверки
- согласования внеплановой проверки с прокуратурой
- отправки запроса о предоставлении документации
- информирования (отправки уведомления) о внеплановой проверке в прокуратуру
- получения извещения из лечебно-профилактического учреждения о случае пищевого отравления

### **Дополнительная информация**

При визуальной проверке объекта по ходу технологического процесса, в производственном помещении обнаружено:

1. Имеются две холодильные камеры для отдельного хранения сырья и готовой продукции.
2. Хранение мясных полуфабрикатов собственного производства и заготовок для овощных и мясных салатов в одном холодильнике холодного цеха (вся продукция хранится в открытых контейнерах и гастроемкостях).
3. На рабочем столе находятся частично не промаркированные ножи и разделочные доски.
4. Уборочный инвентарь для производственных помещений хранится совместно с уборочным инвентарем для туалетов

**К выводам, сделанным в ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов, относят**

- отправки уведомления о начале проверки объекта
- принятия решения контролирующего органа о проведении внеплановой проверки
- согласования внеплановой проверки с прокуратурой
- отправки запроса о предоставлении документации
- информирования (отправки уведомления) о внеплановой проверке в прокуратуру
- получения извещения из лечебно-профилактического учреждения о случае пищевого отравления

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции в производственном помещении обнаружены:

1. Грибы свежие пластинчатые разновидные в полимерных контейнерах без маркировки и документов о происхождении.
2. Мясные и куриные полуфабрикаты (шницели, биточки), сформированные из мясного и куриного фарша собственного производства, хранящиеся в охлаждаемой камере для хранения сырья (при температуре {plus}8°C) в контейнерах без маркировки о сроках годности;
3. Размороженные рыбные рубленые полуфабрикаты, хранящиеся в охлаждаемой камере для готовой продукции (при температуре {plus}9°C), имеющие кисловатый запах;
4. Мясной фарш в количестве 3 кг, срок годности которого согласно маркировке истек;
5. Кондитерские изделия (пирожные) с заварным кремом в охлаждаемой камере для сырья (при температуре {plus}8°C) в контейнерах с маркировкой. Срок реализации истек 12 часов назад.

б. Дыни без сопроводительной документации о происхождении и оценки соответствия.

**Без проведения дополнительной экспертизы утилизации (уничтожению)**

- подлежит мясной фарш с истекшим сроком годности
- подлежат кондитерские изделия (пирожные) с заварным кремом с истекшим сроком годности
- подлежат дыни без сопроводительной документации о происхождении и оценки соответствия
- подлежат размороженные мясные рубленые полуфабрикаты, хранящиеся в охлаждаемой камере для готовой продукции (при температуре {plus}9°C), имеющие кисловатый запах
- подлежат мясные и куриные полуфабрикаты (шницели, биточки), хранящиеся в охлаждаемой камере для хранения сырья (при температуре {plus}8°C) в контейнерах без маркировки о сроках годности
- подлежат грибы свежие пластинчатые разновидовые в полимерных контейнерах без маркировки и документов о происхождении

**Факторами риска здоровью, связанными с установленными партиями пищевой продукции, подлежащими утилизации (уничтожению) без проведения дополнительной экспертизы, являются**

- подлежит мясной фарш с истекшим сроком годности
- подлежат кондитерские изделия (пирожные) с заварным кремом с истекшим сроком годности
- подлежат дыни без сопроводительной документации о происхождении и оценки соответствия
- подлежат размороженные мясные рубленые полуфабрикаты, хранящиеся в охлаждаемой камере для готовой продукции (при температуре {plus}9°C), имеющие кисловатый запах
- подлежат мясные и куриные полуфабрикаты (шницели, биточки), хранящиеся в охлаждаемой камере для хранения сырья (при температуре {plus}8°C) в контейнерах без маркировки о сроках годности
- подлежат грибы свежие пластинчатые разновидовые в полимерных контейнерах без маркировки и документов о происхождении

**Дополнительная информация**

При проведении визуального контроля производственных помещений установлено:

1. Отсутствует маркировка на части ножей и разделочных досок.
2. Персонал работает без перчаток.
3. У работника на раздаче готовых блюд имеются выраженные катаральные явления (насморк, кашель).



4. На столах в производственных помещениях стоят емкости с нарезанной кубиками дыней, мясным фаршем, заварным кремом.
5. Температура в холодильной камере  $\{plus\}8^{\circ}\text{C}$ .
6. В раковинах производственных помещений температура горячей воды  $55^{\circ}\text{C}$ .

#### **Микробному загрязнению пищевой продукции потенциально способствуют нарушения**

- подлежит мясной фарш с истекшим сроком годности
- подлежат кондитерские изделия (пирожные) с заварным кремом с истекшим сроком годности
- подлежат дыни без сопроводительной документации о происхождении и оценки соответствия
- подлежат размороженные мясные рубленые полуфабрикаты, хранящиеся в охлаждаемой камере для готовой продукции (при температуре  $\{plus\}9^{\circ}\text{C}$ ), имеющие кисловатый запах
- подлежат мясные и куриные полуфабрикаты (шницели, биточки), хранящиеся в охлаждаемой камере для хранения сырья (при температуре  $\{plus\}8^{\circ}\text{C}$ ) в контейнерах без маркировки о сроках годности
- подлежат грибы свежие пластинчатые разновидовые в полимерных контейнерах без маркировки и документов о происхождении

#### **Дополнительная информация**

При проведении визуального контроля производственных помещений установлено:

1. Отсутствует маркировка на части ножей и разделочных досок.
2. Персонал работает без перчаток.
3. У работника на раздаче готовых блюд имеются выраженные катаральные явления (насморк, кашель).
4. На столах в производственных помещениях стоят емкости с нарезанной кубиками дыней, мясным фаршем, заварным кремом.
5. Температура в холодильной камере  $\{plus\}8^{\circ}\text{C}$ .
6. В раковинах производственных помещений температура горячей воды  $55^{\circ}\text{C}$ .

#### **Накоплению микробов в пищевой продукции потенциально способствуют нарушения**

- отсутствие маркировки на части разделочных досок и ножей
- нахождение на столах емкостей с нарезанной кубиками дыней, мясным фаршем, заварным кремом
- работа персонала без перчаток
- температура в холодильной камере  $\{plus\}8^{\circ}\text{C}$
- наличие у работника на раздаче готовых блюд выраженных катаральных явлений (насморка, кашля)

- температура горячей воды в раковинах производственных помещений 55°C

**С позиций потенциального риска возникновения пищевого отравления на фоне выявленных нарушений в производственных помещениях дополнительной проверки требуют критические контрольные точки**

- отсутствие маркировки на части разделочных досок и ножей
- нахождение на столах емкостей с нарезанной кубиками дыней, мясным фаршем, заварным кремом
- работа персонала без перчаток
- температура в холодильной камере {plus}8°C
- наличие у работника на раздаче готовых блюд выраженных катаральных явлений (насморк, кашля)
- температура горячей воды в раковинах производственных помещений 55°C

**Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции в производственном помещении обнаружены:

1. Грибы свежие пластинчатые разновидовые в полимерных контейнерах без маркировки и документов о происхождении.
2. Персонал работает без перчаток.
3. У работника на раздаче готовых блюд имеются выраженные катаральные явления (насморк, кашель).
4. Температура в холодильной камере {plus}8°C.
5. В раковинах производственных помещения температура горячей воды 55°C.
6. Дыни без сопроводительной документации о происхождении и оценки соответствия.

**Потенциальный риск развития пищевого отравления немикробной природы связан с**

- неисправным (неработающим) холодильным оборудованием
- несоответствующей требованиям температуре горячей воды в производственных помещениях
- работой персонала без перчаток
- наличием грибов свежих пластинчатых без маркировки и документов о происхождении
- наличием у работника на раздаче выраженных катаральных явлений (насморк и кашля)
- наличием бахчевых (дынь) без маркировки и документов о происхождении

## **По результатам внеплановой выездной проверки объекта необходимо**

- неисправным (неработающим) холодильным оборудованием
- несоответствующей требованиям температуре горячей воды в производственных помещениях
- работой персонала без перчаток
- наличием грибов свежих пластинчатых без маркировки и документов о происхождении
- наличием у работника на раздаче выраженных катаральных явлений (насморка и кашля)
- наличием бахчевых (дынь) без маркировки и документов о происхождении

## **Условие ситуационной задачи**

### **Задание**

Спланировать и провести оценку обеспеченности аскорбиновой кислотой студентов 5 курса медицинского Университета со средними энергозатратами 2500 ккал. Наметить основные направления коррекции фактического питания.

**В соответствии с данными задачами исследования для изучения фактического питания целесообразно выбрать методы**

- балансовый
- лабораторный
- воспроизведения питания
- анализа меню-раскладок
- бюджетный
- анкетный

**При итоговом расчете содержания аскорбиновой кислоты в рационе необходимо**

- учесть способы кулинарной обработки пищевой продукции, ведущие к увеличению биодоступности витамина С
- сократить расчетное количество аскорбиновой кислоты на 25%
- учесть способы кулинарной обработки пищевой продукции, ведущие к потерям витамина С
- сократить расчетное количество аскорбиновой кислоты на 50%
- установить наличие в рационе продуктов, содержащих аскорбатоксидазу
- определить долю замороженной продукции в рационе

**При оценке фактического питания следует выделять основные источники аскорбиновой кислоты, рекомендованные к ежедневному включению в рацион, к которым относят**

- учесть способы кулинарной обработки пищевой продукции, ведущие к увеличению биодоступности витамина С
- сократить расчетное количество аскорбиновой кислоты на 25%
- учесть способы кулинарной обработки пищевой продукции, ведущие к потерям витамина С
- сократить расчетное количество аскорбиновой кислоты на 50%
- установить наличие в рационе продуктов, содержащих аскорбатоксидазу
- определить долю замороженной продукции в рационе

**К основным источникам витамина С в указанном рационе следует отнести**

- цветную капусту
- черную смородину
- брюссельскую капусту
- сладкий перец
- капусту белокочанную
- лимон

**Для клинического анализа обеспеченности организма аскорбиновой кислотой необходимо использовать**

- оценку симптомов, выявленных при осмотре человека
- расчет роста-массовых индексов
- подсчет количества спонтанно образовавшихся подкожных гематом
- оценку симптомов, выявленных при опросе человека
- подсчет количества спонтанно образовавшихся кожных петехий
- оценку времени темновой адаптации

**При осмотре клиническими признаками гиповитаминоза С являются**

- хейлоз
- фолликулярный гиперкератоз
- гипертрофия сосочков языка
- ангулярный стоматит
- себорея лица
- отежные десны

**При опросе клиническими признаками гиповитаминоза С являются**

- повышенная сухость кожи лица и шеи

- ломкость ногтей
- повышенная жирность кожи лица и шеи
- кровоточивость десен при чистке зубов
- выпадение волос
- кожный зуд

#### **Резистентность кожных капилляров определяется в пробах**

- зажима
- щипка
- Нестерова
- Пламера
- Лернера
- жгута

#### **Биомаркерами обеспеченности организма витамином С являются**

- концентрация аскорбиновой кислоты в утренней порции мочи
- концентрация аскорбиновой кислоты в эритроцитах
- концентрация аскорбиновой кислоты в желудочном соке
- концентрация аскорбиновой кислоты в плазме крови
- концентрация аскорбиновой кислоты в слюне
- количество аскорбиновой кислоты в суточной моче

**Установлено, что 10% студентов дополнительно принимают препараты аскорбиновой кислоты в количестве 500-1000 мг в сутки 4-6 недельными курсами.**

**По окончании курсового приема больших доз аскорбиновой кислоты следует ожидать**

- гиперхолестеринемию
- гиперурикемию
- концентрацию витамина С в суточной моче более 30 мг
- фосфатурию
- оксалатурию
- формирование уровня «привычного выведения» (обратной цинги)

**У 70% студентов концентрация витамина С в суточной моче была ниже 10 мг. У данных студентов при проведении клинического обследования следует с высокой долей вероятности ожидать**

- жирную себорею лица и шеи
- кровоточивость десен при чистке зубов
- дисфагию

- гипертрофию сосочков языка
- цилиарную инъекцию
- фолликулярный гиперкератоз на разгибательных поверхностях суставов

**При анализе фактического питания установлено, что среднесуточное потребление аскорбиновой кислоты с рационом у 70% студентов оставляет 30-40 мг.**

**В данной ситуации основными направлениями коррекции рациона являются**

- жирную себорею лица и шеи
- кровоточивость десен при чистке зубов
- дисфагию
- гипертрофию сосочков языка
- цилиарную инъекцию
- фолликулярный гиперкератоз на разгибательных поверхностях суставов

## **Условие ситуационной задачи**

### **Задание**

Спланировать и провести оценку обеспеченности кальцием студентов 1-6 курсов медицинского Университета со средними энергозатратами 2600 ккал. Наметить основные направления коррекции фактического питания.

**В соответствии с данными задачами исследования для изучения фактического питания целесообразно выбрать методы**

- анкетный
- анализа меню-раскладок
- бюджетный
- балансовый
- воспроизведения питания
- лабораторный

**При оценке фактического питания следует выделять основные источники кальция, рекомендованные к ежедневному включению в рацион, к которым относят**

- жидкие кисломолочные продукты
- крупы
- рыбу и морепродукты
- орехи
- мясо и мясопродукты
- молоко

**При оценке фактического питания следует выделять основные источники кальция, рекомендованные к еженедельному включению в рацион, к которым относят**

- сыр
- овощи
- фрукты
- творог
- масло сливочное
- хлеб

**К алиментарным факторам, снижающим биодоступность кальция, относятся**

- сыр
- овощи
- фрукты
- творог
- масло сливочное
- хлеб

**К основным источникам кальция в указанном рационе следует отнести**

- сыр
- овощи
- фрукты
- творог
- масло сливочное
- хлеб

**Продуктами с оптимальным соотношением кальция : фосфор в указанном рационе являются**

- сыр
- овощи
- фрукты
- творог
- масло сливочное
- хлеб

**Основными источниками биодоступного кальция в указанном рационе являются**

- брокколи
- хлеб

- орехи
- творог
- салат зеленый
- йогурт

**К группам с повышенной потребностью в кальции (более 1000 мг в сутки) среди общей студенческой выборки относятся**

- студенты в возрасте 19-25 лет
- студенты с избыточной массой тела
- беременные
- студенты в возрасте до 18 лет
- студенты, занимающиеся в спортивных секциях
- женщины в период грудного вскармливания ребенка

**В качестве биомаркера обеспеченности организма кальцием следует оценить**

- студенты в возрасте 19-25 лет
- студенты с избыточной массой тела
- беременные
- студенты в возрасте до 18 лет
- студенты, занимающиеся в спортивных секциях
- женщины в период грудного вскармливания ребенка

**Потери кальция с мочой могут быть обусловлены избыточным потреблением**

- жира
- белка
- моно-дисахаридов
- холестерина
- натрия
- фосфора

**У 5% студентов количество кальция в рационе превышало 2500 мг за счет регулярного дополнительного приема кальцийсодержащих добавок.**

**У данных студентов с высокой долей вероятности следует ожидать снижение биодоступности из рациона**

- аскорбиновой кислоты
- фосфора
- магния
- цинка
- ретинола
- железа



**При анализе фактического питания установлено, что среднесуточное потребление кальция с рационом у 80% студентов оставляет 400-500 мг. В данной ситуации для оптимизации уровня алиментарного поступления кальция следует**

- аскорбиновой кислоты
- фосфора
- магния
- цинка
- ретинола
- железа

## **Условие ситуационной задачи**

### **Задание**

Спланировать и провести оценку обеспеченности железом студентов 1-6 курсов медицинского Университета со средними энергозатратами 2700 ккал. Наметить основные направления коррекции фактического питания.

**В соответствии с данными задачами исследования для изучения фактического питания целесообразно выбрать методы**

- воспроизведения питания
- лабораторный
- балансовый
- бюджетный
- анализа меню-раскладок
- анкетный

**При оценке фактического питания следует выделять основные источники железа, рекомендованные к ежедневному включению в рацион**

- рыбу и морепродукты
- овощи и зелень
- крупы
- хлеб и хлебобулочные изделия
- мясо и мясопродукты, птицу
- фрукты и ягоды

**При оценке фактического питания следует выделять основные источники железа, рекомендованные к еженедельному включению в рацион**

- крупы

- рыбу и морепродукты
- яйца
- сыр
- творог
- кисломолочные продукты

**К алиментарным факторам, снижающим биодоступность негемового железа, относятся**

- крупы
- рыбу и морепродукты
- яйца
- сыр
- творог
- кисломолочные продукты

**К основным источникам железа в указанном рационе следует отнести**

- крупы
- рыбу и морепродукты
- яйца
- сыр
- творог
- кисломолочные продукты

**К продуктам с высокой (независящей от других алиментарных факторов) биодоступностью железа в указанном рационе следует отнести**

- крупы
- рыбу и морепродукты
- яйца
- сыр
- творог
- кисломолочные продукты

**К основным сезонным (2-4 месяца после заготовки) источникам биодоступного железа в указанном рационе относят**

- картофель
- апельсины
- хлеб
- яблоки
- капусту
- гречневую крупу

**К группам с повышенной потребностью в железе среди общей студенческой выборки относятся**

- студенты в период экзаменационной сессии
- студенты женского пола в возрасте до 18 лет
- беременные
- студенты мужского пола в возрасте до 18 лет
- женщины в период грудного вскармливания ребенка
- студенты с избыточной массой тела

**К группе риска развития алиментарного дефицита железа в рамках синдрома Пламмера-Винсона могут быть отнесены студенты при наличии**

- студенты в период экзаменационной сессии
- студенты женского пола в возрасте до 18 лет
- беременные
- студенты мужского пола в возрасте до 18 лет
- женщины в период грудного вскармливания ребенка
- студенты с избыточной массой тела

**К продукции, круглогодично содержащей активаторы абсорбции неорганического железа в данном рационе, относятся**

- студенты в период экзаменационной сессии
- студенты женского пола в возрасте до 18 лет
- беременные
- студенты мужского пола в возрасте до 18 лет
- женщины в период грудного вскармливания ребенка
- студенты с избыточной массой тела

**Для увеличения биодоступности железа следует сочетать с источниками аскорбиновой кислоты следующую продукцию из данного рациона**

- сладкий перец
- гречневую молочную кашу
- мясное рубленое изделие
- фасоль
- хлеб из муки 1-ого сорта
- черную смородину

**При анализе фактического питания установлено, что среднесуточное потребление железа с рационом у 40% студентов оставляет 7-9 мг. В данной ситуации для оптимизации уровня алиментарного поступления железа следует**

- сладкий перец
- гречневую молочную кашу
- мясное рубленое изделие
- фасоль
- хлеб из муки 1-ого сорта
- черную смородину

## **Условие ситуационной задачи**

### **Задание**

Спланировать и провести оценку обеспеченности витамином А (ретиноловым эквивалентом) студентов медицинского Университета со средними энергозатратами 2800 ккал. Наметить основные направления коррекции фактического питания.

**В соответствии с данными задачами исследования для изучения фактического питания целесообразно выбрать методы**

- анализа меню-раскладок
- лабораторный
- бюджетный
- балансовый
- воспроизведения питания
- анкетный

**При оценке фактического питания следует выделять основные источники витамина А (ретинола), рекомендованные к ежедневному включению в рацион, к которым относят**

- сливочное масло
- растительное масло
- молоко и молочные изделия
- мясо и мясопродукты, птицу
- рыбу
- хлеб

**При оценке фактического питания следует выделять основные источники витамина А (ретинола), рекомендованные к еженедельному включению в рацион, к которым относят**

- масло растительное
- сыр
- яйца

- фрукты
- овощи
- рыбу

**При оценке фактического питания следует выделять основные источники провитамина А (бета-каротина), рекомендованные к ежедневному включению в рацион**

- масло растительное
- сыр
- яйца
- фрукты
- овощи
- рыбу

**К основным источникам ретинола в указанном рационе следует отнести**

- масло растительное
- сыр
- яйца
- фрукты
- овощи
- рыбу

**К основным источникам бета-каротина в указанном рационе следует отнести**

- тушеную белокочанную капусту с растительным маслом
- салат (морковь, перец сладкий красный, шпинат)
- яблоки
- салат (томаты, огурцы)
- тыквенный суп со сливочным маслом
- абрикосы

**Для клинического анализа обеспеченности организма витамином А необходимо использовать**

- подсчет количества спонтанно образовавшихся кожных петехий
- оценку симптомов, выявленных при опросе человека
- расчет роста-массовых индексов
- оценку симптомов, выявленных при осмотре человека
- подсчет количества спонтанно образовавшихся подкожных гематом
- измерение толщины кожно-жировой складки

**При осмотре и опросе необходимо установить наличие клинических признаков гиповитаминоза А, к которым относят**

- гипертрофию сосочков языка
- хейлоз
- фолликулярный гиперкератоз
- снижение времени темновой адаптации
- ангулярный стоматит
- сухость кожных покровов

**К группам с повышенной потребностью в витамине А среди общей студенческой выборки относятся**

- женщины в период грудного вскармливания ребенка
- студенты с избыточной массой тела
- студенты мужского пола в возрасте до 18 лет
- студенты женского пола в возрасте до 18 лет
- беременные
- студенты в период (сезон) низкой инсоляции

**К группе риска развития гипервитаминоза А могут быть отнесены студенты при**

- дополнительном приеме биологически активных добавок, содержащих ретинол, в 10 и более раз превышающий физиологическую норму
- частом использовании в значительных количествах моркови или морковного сока
- дополнительном приеме фармакологических препаратов, содержащих ретинол, в 10 и более раз превышающий физиологическую норму
- частом использовании в значительных количествах (5-10 штук в неделю) яиц
- частом использовании в значительных количествах томатов или томатного сока
- дополнительном приеме препаратов, содержащих бета-каротин, в 10 и более раз превышающий физиологическую норму

**Последствиями гипервитаминоза А могут являться**

- поражение кожи лица и волосистой части головы
- диспепсические расстройства
- тератогенный эффект
- кровоточивость десен при чистке зубов
- боли в суставах
- гемералопия

**При анализе фактического питания установлено, что среднесуточное потребление витамина А с рационом у 40% студентов оставляет 400-500 мг В данной ситуации для оптимизации алиментарного поступления витамина А необходимо**

- поражение кожи лица и волосистой части головы
- диспепсические расстройства
- тератогенный эффект
- кровоточивость десен при чистке зубов
- боли в суставах
- гемералопия

## **Условие ситуационной задачи**

### **Задание**

Спланировать и провести оценку обеспеченности йодом учащихся 17-23 лет спортивной академии-интерната в течение учебного года. Наметить основные направления коррекции фактического питания.

**В соответствии с данными задачами исследования для изучения фактического питания целесообразно выбрать методы**

- анкетный
- записи питания
- балансовый
- анализа меню-раскладок
- лабораторный
- бюджетный

**При оценке фактического питания следует выделять основные источники йода, рекомендованные к включению в рацион, к которым относят**

- анкетный
- записи питания
- балансовый
- анализа меню-раскладок
- лабораторный
- бюджетный

**К основным источникам йода в указанном рационе следует отнести**

- анкетный
- записи питания

- балансовый
- анализа меню-раскладок
- лабораторный
- бюджетный

**К продуктам с высокой биодоступностью йода в указанном рационе следует отнести**

- первое рыбное блюдо
- гречневую молочную кашу
- тушеные овощи
- хлеб из обогащенной микроэлементами муки 1-ого сорта
- салат (овощи и морская капуста), заправленный растительным маслом
- яблоки

**К группам с повышенной потребностью в йоде среди общей выборки относятся**

- учащиеся с избыточной массой тела
- учащиеся мужского пола в возрасте до 18 лет
- беременные
- женщины в период грудного вскармливания ребенка
- учащиеся женского пола в возрасте до 18 лет
- учащиеся в период экзаменационной сессии

**К группе риска развития алиментарного избытка йода в рамках эффекта Вольфа-Чайкова или вторичного гипертиреозидизма могут быть отнесены учащиеся при использовании в питании**

- избытка йодированной соли или продуктов, ее содержащих
- больших количеств соевых продуктов
- больших количеств кукурузы
- больших количеств брокколи
- больших количеств морских водорослей
- больших количеств цветной капусты

**К группе риска развития относительного алиментарного дефицита йода из-за наличия в рационе гойтерогенов могут быть отнесены учащиеся при использовании в питании больших (избыточных) количеств**

- йодированной соли или продуктов, ее содержащих
- морских водорослей
- брокколи
- цветной капусты



- кукурузы
- соевых продуктов

**К продуктам, содержание йода в которых меньше в 5-7 раз при их получении (выращивании) в йоддефицитных провинциях, по сравнению с эндемичной территорией, относятся**

- яйца
- лук репчатый
- мясо и мясопродукты
- картофель
- сыры
- яблоки

**Биомаркерами обеспеченности организма йодом являются**

- концентрация трийодтиронина в крови
- концентрация паратгормона в крови
- концентрация йода в крови
- концентрация йода в суточной моче
- уровень тиреотропного гормона в крови
- концентрация тироксина в крови

**У 60 % учащихся зарегистрирована йодурия на уровне не более 20 мкг/л. При таком уровне йодурии у учащихся можно ожидать**

- болезнь Кешана
- гипотиреозидизм и эндемический зоб 1-2 степени
- снижение работоспособности (астенический синдром)
- болезнь Кашина-Бека
- Базедову болезнь
- аутоиммунный тиреоидит

**Включение в рацион йодированной соли и продуктов, ее содержащих, следует производить с осторожностью при**

- болезнь Кешана
- гипотиреозидизм и эндемический зоб 1-2 степени
- снижение работоспособности (астенический синдром)
- болезнь Кашина-Бека
- Базедову болезнь
- аутоиммунный тиреоидит

**В данной ситуации к основным направлениям коррекции йододефицита следует отнести**

- болезнь Кешана
- гипотиреозидизм и эндемический зоб 1-2 степени
- снижение работоспособности (астенический синдром)
- болезнь Кашина-Бека
- Базедову болезнь
- аутоиммунный тиреоидит

## **Условие ситуационной задачи**

### **Задание**

Спланировать и провести оценку риска развития сердечно-сосудистых патологий у офисных работников (1-ая группа интенсивности и тяжести труда) в связи с характером их питания и уровнем физической активности. Наметить основные направления первичной профилактики.

**В соответствии с данными задачами исследования необходимо изучить**

- энергозатраты
- данные лабораторных исследований, характеризующих липидный и углеводный метаболизм
- фактическое питание
- условия приема пищи
- данные физического развития
- симптомы микронутриентного дисбаланса

**В соответствии с данными задачами исследования для изучения фактического питания целесообразно выбрать методы**

- анкетный
- воспроизведения питания
- лабораторный
- анализа меню-раскладок
- бюджетный
- балансовый

**В соответствии с данными задачами исследования для расчета величины основного обмена целесообразно выбрать методы с использованием**

- специальных таблиц
- прямой калориметрии

- специальных формул
- уравнения Харриса-Бенедикта
- непрямой калориметрии
- калориметра Рубнера

**В соответствии с данными задачами исследования для расчета суточных энергозатрат целесообразно использовать**

- метод Шатерникова-Молчановой
- непрямую калориметрию
- коэффициенты физической активности различных видов деятельности
- коэффициенты физической активности для различных профессиональных групп
- метод Дугласа-Холдена
- калориметр Рубнера

**В качестве индикаторных показателей при оценке физического развития целесообразно выбрать**

- отношение окружности талии к окружности бедер
- толщину кожно-жировой складки в трех точках на туловище
- индекс массы тела
- толщину кожно-жировой складки в области средней трети бедра
- толщину кожно-жировой складки на задней поверхности плеча
- отношение окружности плеча к окружности голени

**При изучении фактического питания необходимо выделить в рационе продукты, относящиеся к доказанным факторам, понижающим риск развития сердечно-сосудистых заболеваний**

- овощи
- жирную морскую рыбу
- молоко
- творог
- фрукты, ягоды
- мясо

**При изучении фактического питания необходимо выделить в рационе продукты, относящиеся к высоковероятным и возможным факторам, понижающим риск развития сердечно-сосудистых заболеваний**

- цитрусовые
- соевые продукты
- жирную морскую рыбу

- овощи
- орехи (в натуральном виде)
- цельнозерновые продукты

**При анализе нутриентограммы рациона необходимо выделить пищевые вещества, относящиеся к доказанным и высоковероятным факторам, понижающим риск развития сердечно-сосудистых заболеваний**

- фолаты
- мононенасыщенные жирные кислоты
- калий
- полиненасыщенные жирные кислоты
- аскорбиновую кислоту
- фитостерины

**При анализе пищевого статуса и образа жизни необходимо выделить факторы, повышающие риск развития сердечно-сосудистых заболеваний, в том числе**

- гиподинамию
- злоупотребление алкоголем
- профессию, связанную с 1-ой группой интенсивности и тяжести труда
- курение
- индекс массы тела более 25
- индекс массы тела менее 20

**При анализе нутриентограммы рациона необходимо выделить пищевые вещества, относящиеся к доказанным и высоковероятным факторам, повышающим риск развития сердечно-сосудистых заболеваний**

- стеариновую и олеиновую жирные кислоты
- транс-изомеры мононенасыщенных жирных кислот
- мононенасыщенные жирные кислоты
- холестерин
- миристиновую и пальмитиновую насыщенные жирные кислоты
- натрий

**К наиболее прогностически опасным (в плане развития сердечно-сосудистых заболеваний) нарушениям лабораторных параметров пищевого статуса относятся**

- стеариновую и олеиновую жирные кислоты
- транс-изомеры мононенасыщенных жирных кислот
- мононенасыщенные жирные кислоты

- холестерин
- миристиновую и пальмитиновую насыщенные жирные кислоты
- натрий

**В данной ситуации основными направлениями первичной профилактики являются**

- стеариновую и олеиновую жирные кислоты
- транс-изомеры мононенасыщенных жирных кислот
- мононенасыщенные жирные кислоты
- холестерин
- миристиновую и пальмитиновую насыщенные жирные кислоты
- натрий

## **Условие ситуационной задачи**

### **Задание**

Спланировать и провести оценку риска развития избыточной массы тела и ожирения у работников муниципального учреждения (1-ая группа интенсивности и тяжести труда) в связи с характером их питания и уровнем физической активности. Наметить основные направления первичной профилактики.

**В соответствии с данными задачами исследования необходимо изучить**

- наличие пищевой непереносимости
- фактическое питание
- данные лабораторных исследований, характеризующих липидный и углеводный метаболизм
- энергозатраты
- режим питания и условия приема пищи
- данные физического развития

**В соответствии с данными задачами исследования для изучения фактического питания целесообразно выбрать методы**

- балансовый
- бюджетный
- анализа меню-раскладок
- анкетный
- воспроизведения питания
- лабораторный

**В соответствии с данными задачами исследования для расчета величины основного обмена целесообразно выбрать методы с использованием**

- прямой калориметрии
- специальных таблиц
- уравнения Харриса-Бенедикта
- непрямой калориметрии
- калориметра Рубнера
- специальных формул

**В соответствии с данными задачами исследования для расчета суточных энергозатрат целесообразно использовать**

- метод Дугласа-Холдена
- непрямую калориметрию
- калориметр Рубнера
- метод Шатерникова-Молчановой
- коэффициенты физической активности различных видов деятельности
- коэффициенты физической активности для различных профессиональных групп

**В качестве индикаторных показателей при оценке физического развития целесообразно выбрать**

- толщину кожно-жировой складки в трех точках на туловище
- окружность талии
- толщину кожно-жировой складки на задней поверхности плеча
- индекс массы тела
- отношение окружности талии к окружности бедер
- отношение окружности плеча к окружности голени

**При изучении фактического питания необходимо выделить в рационе продукты, относящиеся к доказанным факторам, понижающим риск развития избыточной массы тела и ожирения**

- хлеб из муки грубого помола
- хлеб из муки высшего сорта
- мясопродукты
- фрукты, ягоды
- творог
- овощи

**При изучении образа жизни и анамнеза необходимо выделить факторы, относящиеся к доказанным и высоковероятным факторам, понижающим риск развития избыточной массы тела и ожирения**

- наличие специального образования в области здорового питания
- продолжительность жизни старших родственников
- наличие грудного вскармливания в анамнезе
- наличие родственников с избыточной массой тела и ожирением
- регулярную физическую активность
- оптимальное формирование пищевого поведения с детства

**При анализе режима питания и условий приема пищи необходимо выделить факторы, относящиеся к возможным факторам, повышающим риск развития избыточной массы тела и ожирения**

- привычка употреблять большие порции
- употребление основного объема пищи в первую половину дня
- привычка есть перед сном
- интервалы между приемами пищи 3-4 часа
- постоянное питание в системе общественного питания
- кратность питания 4-5 раз в день

**При анализе фактического питания необходимо выделить доказанные и высоковероятные факторы, повышающие риск развития избыточной массы тела и ожирения**

- регулярное употребление высококалорийных продуктов (в том числе продуктов быстрого питания)
- частое употребление мяса и птицы
- регулярное употребление молока и жидких кисломолочных продуктов
- регулярное употребление хлеба из муки 1-ого и 2-ого сорта
- частое употребление рыбы и морепродуктов
- регулярное употребление сладких прохладительных напитков и соков

**При анализе нутриентограммы рациона необходимо выделить пищевые факторы (в том числе нутриенты), относящиеся к доказанным и высоковероятным факторам, дисбаланс которых повышает риск развития избыточной массы тела и ожирения**

- белки
- моно-дисахариды
- жиры
- пищевые волокна
- крахмал

- энергетическую ценность рациона

**К наиболее прогностически опасным (в плане развития избыточной массы тела и ожирения) нарушениям состояния питания и особенностям образа жизни относятся**

- белки
- моно-дисахариды
- жиры
- пищевые волокна
- крахмал
- энергетическую ценность рациона

**В данной ситуации основными направлениями первичной профилактики являются**

- белки
- моно-дисахариды
- жиры
- пищевые волокна
- крахмал
- энергетическую ценность рациона

## **Условие ситуационной задачи**

### **Задание**

Спланировать и провести оценку риска развития сахарного диабета 2-ого типа у учителей школы №1 (1-ая группа интенсивности и тяжести труда) в связи с характером их питания и уровнем физической активности. Наметить основные направления первичной профилактики.

**В соответствии с данными задачами исследования необходимо изучить**

- биомаркеры пищевого статуса
- данные физического развития
- фактическое питание
- симптомы микронутриентного дисбаланса
- условия приема пищи
- энергозатраты

**В соответствии с данными задачами исследования для изучения фактического питания целесообразно выбрать методы**



- лабораторный
- анкетный
- анализа меню-раскладок
- воспроизведения питания
- бюджетный
- балансовый

**В соответствии с данными задачами исследования для расчета величины основного обмена целесообразно выбрать методы с использованием**

- уравнения Харриса-Бенедикта
- непрямой калориметрии
- калориметра Рубнера
- прямой калориметрии
- специальных таблиц
- специальных формул

**В соответствии с данными задачами исследования для расчета суточных энергозатрат целесообразно использовать**

- калориметр Рубнера
- непрямую калориметрию
- коэффициенты физической активности для различных профессиональных групп
- метод Дугласа-Холдена
- метод Шатерникова-Молчановой
- коэффициенты физической активности различных видов деятельности

**В качестве индикаторных показателей при оценке физического развития целесообразно выбрать**

- толщину кожно-жировой складки в области средней трети бедра
- толщину кожно-жировой складки в трех точках на туловище
- толщину кожно-жировой складки на задней поверхности плеча
- индекс массы тела
- окружность талии
- отношение окружности талии к окружности бедер

**При изучении фактического питания необходимо выделить в рационе продукты, относящиеся к высоковероятным и возможным факторам, понижающим риск развития сахарного диабета 2-ого типа**

- творог
- фрукты, ягоды

- мясо
- овощи
- жирную морскую рыбу
- хлеб из муки грубого помола

**При изучении фактического питания необходимо выделить в рационе продукты, относящиеся к высоковероятным и возможным факторам, повышающим риск развития сахарного диабета 2-ого типа**

- птицу
- сдобные и кремовые кондитерские изделия
- молоко и жидкие кисломолочные продукты
- продукты со скрытым жиром
- жирный творог и сыр
- жирное мясо и мясопродукты

**При анализе нутриентограммы рациона необходимо выделить пищевые вещества, относящиеся к высоковероятным и возможным факторам, понижающим риск развития сахарного диабета 2-ого типа**

- пищевые волокна
- мононенасыщенные жирные кислоты
- омега-3 полиненасыщенные жирные кислоты
- аскорбиновую кислоту
- фитостерины
- кальций

**При анализе пищевого статуса, образа жизни и анамнеза необходимо выделить факторы, повышающие риск развития сахарного диабета 2-ого типа**

- избыточную массу тела и ожирение
- профессию, связанную с 1-ой группой интенсивности и тяжести труда
- гиподинамию
- гипертрофию при рождении
- гипотрофию при рождении
- отложение жира в абдоминальной области

**При анализе нутриентограммы рациона необходимо выделить пищевые вещества, относящиеся к высоковероятным и возможным факторам, повышающим риск развития сахарного диабета 2-ого типа**

- общий жир в рационе (при его избытке)
- общий жир в рационе (при его недостатке)
- полиненасыщенные жирные кислоты

- хром
- насыщенные жирные кислоты
- транс-изомеры жирных кислот

**К наиболее прогностически опасным (в плане развития сахарного диабета 2-ого типа) нарушениям пищевого статуса и особенностям образа жизни относятся**

- общий жир в рационе (при его избытке)
- общий жир в рационе (при его недостатке)
- полиненасыщенные жирные кислоты
- хром
- насыщенные жирные кислоты
- транс-изомеры жирных кислот

**В данной ситуации основными направлениями первичной профилактики являются**

- общий жир в рационе (при его избытке)
- общий жир в рационе (при его недостатке)
- полиненасыщенные жирные кислоты
- хром
- насыщенные жирные кислоты
- транс-изомеры жирных кислот

## **Условие ситуационной задачи**

### **Задания**

Спланировать и провести оценку риска развития остеопороза у женщин - работниц конвейера (2 группа интенсивности и тяжести труда) в связи с характером их питания и уровнем физической активности. Работницы регулярно пользуются столовой предприятия. Наметить основные направления первичной профилактики.

**В соответствии с данными задачами исследования необходимо изучить**

- данные физического развития
- режим питания
- биомаркеры пищевого статуса
- энергозатраты
- симптомы микронутриентного дисбаланса
- фактическое питание

**В соответствии с данными задачами исследования для изучения фактического питания целесообразно выбрать методы**

- анкетный
- воспроизведения питания
- лабораторный
- бюджетный
- балансовый
- анализа меню-раскладок

**В соответствии с данными задачами исследования для расчета величины основного обмена целесообразно выбрать методы с использованием**

- специальных формул
- уравнения Харриса-Бенедикта
- специальных таблиц
- прямой калориметрии
- калориметра Рубнера
- непрямой калориметрии

**В соответствии с данными задачами исследования для расчета суточных энергозатрат целесообразно использовать**

- метод Шатерникова-Молчановой
- коэффициенты физической активности для различных профессиональных групп
- коэффициенты физической активности различных видов деятельности
- метод Дугласа-Холдена
- калориметр Рубнера
- непрямую калориметрию

**В качестве индикаторных показателей при оценке физического развития целесообразно выбрать**

- толщину кожно-жировой складки в трех точках на туловище
- индекс массы тела
- отношение окружности талии к окружности бедер
- окружность талии
- толщину кожно-жировой складки в области средней трети бедра
- толщину кожно-жировой складки на задней поверхности плеча

**При изучении фактического питания необходимо выделить в рационе продукты, относящиеся к факторам, понижающим риск развития остеопороза**

- фрукты
- соевые продукты
- овощи
- молоко и молочные продукты
- хлеб
- мясо

**При изучении фактического питания необходимо выделить в рационе продукты, относящиеся к факторам, повышающим риск развития остеопороза**

- охлажденную птицу
- колбасные изделия
- копченые продукты
- замороженную рыбу и морепродукты
- консервы
- соленую и маринованную продукцию

**При анализе нутриентограммы рациона необходимо выделить пищевые вещества, относящиеся к факторам, понижающим риск развития остеопороза**

- кальций
- витамин E
- витамин D
- витамин K
- витамин A
- аскорбиновую кислоту

**При анализе пищевого статуса, образа жизни и анамнеза необходимо выделить факторы, повышающие риск развития остеопороза**

- профессию, связанную с 1 группой интенсивности и тяжести труда
- низкую массу тела
- злоупотребление алкоголем
- высокие физические нагрузки
- гормональные дисфункции, связанные с минеральным обменом
- избыточную массу тела

**При анализе нутриентограммы рациона необходимо выделить пищевые вещества, алиментарный избыток которых повышает риск развития остеопороза**

- пищевые волокна
- калий
- жир

- натрий
- углеводы
- белок

**К наиболее прогностически опасным в плане развития остеопороза нарушениям пищевого статуса и особенностям образа жизни относятся**

- пищевые волокна
- калий
- жир
- натрий
- углеводы
- белок

**В данной ситуации основными направлениями первичной профилактики являются**

- пищевые волокна
- калий
- жир
- натрий
- углеводы
- белок

## **Условие ситуационной задачи**

### **Задание**

Спланировать и провести оценку состояния питания лиц старшего возраста (65-75 лет), проживающих в интернате. Наметить основные направления коррекции фактического питания.

**В соответствии с данными задачами исследования необходимо изучить**

- симптомы микронутриентного дисбаланса
- режим питания
- биомаркеры пищевого статуса
- энергозатраты
- данные физического развития
- фактическое питание

**В соответствии с данными задачами исследования для изучения фактического питания целесообразно выбрать методы**

- лабораторный
- балансовый
- анализа меню-раскладок
- бюджетный
- записи (ведение дневника)
- анкетный

**В соответствии с данными задачами исследования для расчета величины основного обмена целесообразно выбрать методы с использованием**

- специальных формул
- уравнения Харриса-Бенедикта
- специальных таблиц
- прямой калориметрии
- калориметра Рубнера
- непрямой калориметрии

**В соответствии с данными задачами исследования для расчета суточных энергозатрат целесообразно использовать**

- метод Шатерникова-Молчановой
- калориметр Рубнера
- коэффициенты физической активности различных видов деятельности
- коэффициенты физической активности для различных профессиональных групп
- метод Дугласа-Холдена
- непрямую калориметрию

**В качестве индикаторных показателей при оценке физического развития целесообразно выбрать**

- отношение окружности талии к окружности бедер
- толщину кожно-жировой складки на задней поверхности плеча
- индекс массы тела
- толщину кожно-жировой складки в области средней трети бедра
- толщину кожно-жировой складки в трех точках на туловище
- окружность талии

**При изучении фактического питания необходимо оценить пищевые факторы, требующие оптимального ограничения, к которым относят**

- потребление животного жира (не более 50% от общего жира)
- энергопотребление (калорийность рациона не должна превышать энергозатраты)

- потребление животного жира (не более 2/3 от общего жира)
- потребление поваренной соли (не более 1300 мг натрия в пересчете)
- потребление крахмальных полисахаридов (не более 50% от общих углеводов)
- потребление моно-дисахаридов (не более 15-20% от общих углеводов)

**При изучении фактического питания необходимо оценить уровни макронутриентов, требующих поступления на верхней границе физиологической нормы**

- полиненасыщенных жирных кислот (за счет поступления растительных жиров не ниже 50% от общего жира)
- полиненасыщенных жирных кислот (за счет поступления растительных жиров не ниже 1/3 от общего жира)
- незаменимых аминокислот (за счет поступления животного белка не ниже 50% от общего белка)
- мононенасыщенных жирных кислот (за счет приоритетного включения в рацион оливкового масла)
- мононенасыщенных жирных кислот (за счет приоритетного включения в рацион подсолнечного масла)
- пищевых волокон (в составе их основных пищевых источников)

**При изучении фактического питания необходимо оценить уровни микронутриентов и минорных компонентов, требующих поступления на верхней границе физиологической нормы**

- биотина
- витамина В<sub>6</sub>
- фитостеринов
- фолатов
- аскорбиновой кислоты
- витамина В<sub>12</sub>

**При изучении фактического питания необходимо оценить уровни микронутриентов, требующих повышенного (по сравнению с другими возрастными категориями мужчин и женщин) поступления с рационом**

- витамина С
- витамина РР
- витамина D
- магния
- железа
- кальция



## **Оптимальный рацион людей старшего возраста должен обеспечивать**

- гипогликемический эффект
- гипохолестеринемический эффект
- поддержание гемопозза
- поддержание водно-электролитного обмена
- положительный азотистый баланс
- нормализацию костного метаболизма

## **К наиболее прогностически опасным нарушениям пищевого статуса (в плане развития и усугубления атеросклеротического процесса и метаболического синдрома) относятся**

- высокий уровень гликозилированного гемоглобина
- низкий уровень малонового диальдегида
- индекс массы тела более 25
- гиперлипидемия
- гипергомоцистеинемия
- дислиппротеинемия

## **Для повышения пищевой плотности рациона у людей старшего возраста целесообразно использовать**

- высокий уровень гликозилированного гемоглобина
- низкий уровень малонового диальдегида
- индекс массы тела более 25
- гиперлипидемия
- гипергомоцистеинемия
- дислиппротеинемия

## **Условие ситуационной задачи**

### **Задание**

Подготовить и провести плановую выездную проверку столовой. Столовая на 130 посадочных мест, имеющая кондитерский цех.

### **Выездная проверка поднадзорного объекта требует**

- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за сорок восемь часов до ее начала
- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала

- проведения данной проверки в срок, не превышающий двадцать рабочих дней
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней

#### **В столовой документальной проверке подлежат**

- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за сорок восемь часов до ее начала
- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала
- проведения данной проверки в срок, не превышающий двадцать рабочих дней
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней

#### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции, находящейся на хранении и в обороте в столовой, было установлено наличие:

- \* молочной и кисломолочной продукции заводского производства,
- \* свежих фруктов и ягод, овощей,
- \* бутилированной минеральной природной воды с минерализацией свыше 1 мг/дм,
- \* гастрономической продукции (различные сыры и колбасные изделия),
- \* мясного сырья в полутушах.

**Документами, подтверждающими соответствие указанной пищевой продукции, которые обязательно должны быть в наличии на объекте, являются**

- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за сорок восемь часов до ее начала
- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала
- проведения данной проверки в срок, не превышающий двадцать рабочих дней
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия

- проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней

### **Дополнительная информация**

При оценке соответствия производственных помещений кондитерского цеха выявлено:

1. отделка стен производственных помещений выполнена кафельной плиткой, имеются значительные повреждения напольного покрытия;
2. в помещении отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции обеспечена противопыльным фильтром;
3. помещение отделки кондитерских изделий оборудовано бактерицидными лампами;
4. все производственные помещения оборудованы умывальниками с подводкой холодной воды.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов должны быть сделаны выводы**

- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за сорок восемь часов до ее начала
- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала
- проведения данной проверки в срок, не превышающий двадцать рабочих дней
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней

### **Дополнительная информация**

При оценке соответствия производственных помещений установлено:

1. проход в складские помещения осуществляется через холодный цех;
2. обработка мясного сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов производятся в горячем цехе в специально выделенной зоне с использованием промаркированного оборудования и инвентаря;
3. складское помещение для хранения сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности;
4. уборочный инвентарь для производственных помещений хранится совместно с уборочным инвентарем для туалетов, не имеющим сигнальной маркировки.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов должны быть сделаны выводы**

- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за сорок восемь часов до ее начала
- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала
- проведения данной проверки в срок, не превышающий двадцать рабочих дней
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции в производственных помещениях столовой обнаружены:

- \* нарезанная кубиками мякоть дыни для приготовления смузи в полимерных емкостях большого объема без маркировки на столах холодного цеха при комнатной температуре;
- \* рыбные полуфабрикаты (шницели, биточки), сформированные из рыбного фарша собственного производства, хранящиеся в охлаждаемой камере для готовой продукции в контейнерах с маркировкой, согласно которой срок годности изделий истек;
- \* кондитерские изделия (пирожные) с заварным кремом в охлаждаемой камере в контейнерах с маркировкой, срок реализации истек 24 часа назад;
- \* готовые крупяные гарниры, отварные макароны в холодильной камере для готовой продукции, с момента приготовления которых согласно маркировке прошло 72 часа;
- \* заготовки для мясных и овощных салатов в открытых емкостях в одной холодильной камере с мясными полуфабрикатами.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов должны быть сделаны выводы**

- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за сорок восемь часов до ее начала
- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала
- проведения данной проверки в срок, не превышающий двадцать рабочих дней
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней

### **Дополнительная информация**

При оценке соблюдения правил личной гигиены установлено:

1. в помещении холодного цеха хранятся личные вещи работников;
2. приготовление салатов и холодных закусок осуществляется без одноразовых перчаток;
3. у одного из работников признаки респираторного заболевания;
4. гигиенический журнал ведется нерегулярно;
5. к работе в производственных цехах допущены сотрудники, не имеющие документального подтверждения соответствия требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов должны быть сделаны выводы**

- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за сорок восемь часов до ее начала
- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала
- проведения данной проверки в срок, не превышающий двадцать рабочих дней
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней

### **Дополнительная информация**

При оценке соответствия организации технологического процесса в производственных помещениях столовой обнаружены:

1. кондитерские изделия (пирожные) с заварным кремом в охлаждаемой камере в контейнерах с маркировкой, срок реализации истек 24 часа назад;
2. нарезанная кубиками мякоть дыни для приготовления смузи в полимерных емкостях большого объема без маркировки на столах холодного цеха при комнатной температуре;
3. заготовки для мясных и овощных салатов в открытых емкостях в одной холодильной камере с мясными полуфабрикатами;
4. отсутствие маркировки на ножах и части разделочных досок;
5. отсутствие одноразовых перчаток у персонала, работающего с готовыми пищевыми продуктами;
6. выраженная пиодермия рук работника на раздаче готовых блюд.

**Нарушениями, потенциально способствующими микробному загрязнению пищевой продукции, являются**

- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за сорок восемь часов до ее начала
- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала
- проведения данной проверки в срок, не превышающий двадцать рабочих дней
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней

### **Дополнительная информация**

При оценке соответствия организации технологического процесса в производственных помещениях столовой обнаружены:

- \* кондитерские изделия (пирожные) с заварным кремом в охлаждаемой камере в контейнерах с маркировкой, срок реализации истек 24 часа назад;
- \* нарезанная кубиками мякоть дыни для приготовления смузи в полимерных емкостях большого объема без маркировки на столах холодного цеха при комнатной температуре;
- \* заготовки для мясных и овощных салатов в открытых емкостях в одной холодильной камере с мясными полуфабрикатами;
- \* отсутствие маркировки на ножах и части разделочных досок;
- \* отсутствие одноразовых перчаток у персонала, работающего с готовыми пищевыми продуктами;
- \* выраженная пиодермия рук у работника на раздаче готовых блюд.

**Нарушениями, потенциально способствующими накоплению микробов в пищевой продукции, являются**

- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за сорок восемь часов до ее начала
- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала
- проведения данной проверки в срок, не превышающий двадцать рабочих дней
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней

### **Дополнительная информация**

При оценке соответствия организации технологического процесса в

производственных помещениях столовой обнаружены:

- \* кондитерские изделия (пирожные) с заварным кремом в охлаждаемой камере в контейнерах с маркировкой, срок реализации истек 24 часа назад;
- \* нарезанная кубиками мякоть дыни для приготовления смузи в полимерных емкостях большого объема без маркировки на столах холодного цеха при комнатной температуре;
- \* заготовки для мясных и овощных салатов в открытых емкостях в одной холодильной камере с мясными полуфабрикатами;
- \* отсутствие маркировки на ножах и части разделочных досок;
- \* отсутствие одноразовых перчаток у персонала, работающего с готовыми пищевыми продуктами;
- \* выраженная пиодермия правой кисти у работника на раздаче готовых блюд;
- \* использование в производстве продукции без сопроводительной документации о происхождении и оценки соответствия дыни в количестве 40 кг.

**Потенциальный риск развития пищевого отравления немикробной природы (отравление нитратами и нитритами) связан с**

- наличием у работника на раздаче выраженной пиодермии рук
- работой персонала без перчаток
- хранением нарезанной кубиками мякоти дыни для приготовления смузи в полимерных емкостях большого объема без маркировки на столах холодного цеха при комнатной температуре
- отсутствием маркировки на ножах и части разделочных досок
- использованием в производстве продукции без сопроводительной документации о происхождении и оценки соответствия дыни в количестве 40 кг
- хранением заготовок для мясных и овощных салатов в открытых емкостях в одной холодильной камере с мясными полуфабрикатами

**С позиций потенциального риска возникновения нового пищевого отравления на фоне выявленных нарушений дополнительного внимания при проведении производственного контроля требует**

- выполнение Программы производственного контроля в полном объеме
- соблюдение условий хранения и сроков годности продукции
- ведение Журнала осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания (Гигиенический журнал)
- качество фритюрного жира
- наличие у сотрудников вакцинации против кори и гепатитов
- соблюдение поточности технологического процесса

## **По результатам проведения контрольного (надзорного) мероприятия на объекте необходимо**

- выполнение Программы производственного контроля в полном объеме
- соблюдение условий хранения и сроков годности продукции
- ведение Журнала осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания (Гигиенический журнал)
- качество фритюрного жира
- наличие у сотрудников вакцинации против кори и гепатитов
- соблюдение поточности технологического процесса

## **Условие ситуационной задачи**

### **Задание**

Провести оценку соответствия обязательным требованиям столовой на 20 посадочных мест, работающей на полуфабрикатах. Столовая расположена на первом этаже многоквартирного дома.

### **Дополнительная информация**

При оценке критических контрольных точек на прилегающей территории и фасадах здания установлено:

- \* имеется один вход/выход на пищевой объект для посетителей и персонала с улицы;
- \* прием пищевой продукции производится со стороны двора жилого здания через дебаркадер;
- \* имеется один мусорный контейнер, необорудованный крышкой;
- \* прилегающая к мусорным контейнерам территория загрязнена пищевыми отходами.

### **В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов должны быть сделаны выводы**

- организация общего входа/выхода для посетителей и персонала допустима для предприятий общественного питания до 25 посадочных мест
- пищевые отходы должны храниться в закрываемых емкостях
- допускается хранение пищевых отходов в емкостях без крышек при условии заполнения ими до 50% емкости
- организация загрузки пищевой продукции со стороны двора жилого дома не соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо



- допускается организация загрузки пищевой продукции со стороны двора дома для предприятий общественного питания до 25 посадочных мест

### **В столовой подлежат документальной проверке**

- организация общего входа/выхода для посетителей и персонала допустима для предприятий общественного питания до 25 посадочных мест
- пищевые отходы должны храниться в закрываемых емкостях
- допускается хранение пищевых отходов в емкостях без крышек при условии заполнения ими до 50% емкости
- организация загрузки пищевой продукции со стороны двора жилого дома не соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо
- допускается организация загрузки пищевой продукции со стороны двора дома для предприятий общественного питания до 25 посадочных мест

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции, находящейся на хранении и в обороте в столовой, было установлено наличие:

- \* колбасных сыровяленых изделий в вакуумных упаковках;
- \* кондитерской продукции заводского производства;
- \* кисломолочной продукции заводского производства;
- \* свежих овощей (томаты, огурцы, перец, зелень);
- \* сыров заводского производства;
- \* творога в пластиковых контейнерах без маркировки.

**Документами, подтверждающими соответствие указанной пищевой продукции, которые обязательно должны быть в наличии на объекте, являются**

- организация общего входа/выхода для посетителей и персонала допустима для предприятий общественного питания до 25 посадочных мест
- пищевые отходы должны храниться в закрываемых емкостях
- допускается хранение пищевых отходов в емкостях без крышек при условии заполнения ими до 50% емкости
- организация загрузки пищевой продукции со стороны двора жилого дома не соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо

- допускается организация загрузки пищевой продукции со стороны двора дома для предприятий общественного питания до 25 посадочных мест

### **Дополнительная информация**

При оценке соответствия производственных помещений выявлено:

1. проход в складские помещения осуществляется через холодный цех;
2. мытье столовой, кухонной посуды, подносов для посетителей производится в одних и тех же моечных раковинах;
3. имеется один туалет для персонала и посетителей с входом, изолированным от производственных и складских помещений;
4. отсутствие бактерицидных ламп в производственном помещении для приготовления холодных блюд.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов должны быть сделаны выводы**

- организация общего входа/выхода для посетителей и персонала допустима для предприятий общественного питания до 25 посадочных мест
- пищевые отходы должны храниться в закрываемых емкостях
- допускается хранение пищевых отходов в емкостях без крышек при условии заполнения ими до 50% емкости
- организация загрузки пищевой продукции со стороны двора жилого дома не соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо
- допускается организация загрузки пищевой продукции со стороны двора дома для предприятий общественного питания до 25 посадочных мест

### **Дополнительная информация**

При визуальной проверке объекта по ходу технологического процесса в производственном помещении обнаружено:

- \* имеется одна холодильная камера для хранения полуфабрикатов и готовой продукции (вся продукция хранится в закрытых контейнерах и гастроемкостях);
- \* на пластиковых контейнерах с мясными полуфабрикатами отсутствуют маркировочные ярлыки;
- \* разделочные доски и ножи не промаркированы.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов должны быть сделаны выводы**

- организация общего входа/выхода для посетителей и персонала допустима для предприятий общественного питания до 25 посадочных мест

- пищевые отходы должны храниться в закрываемых емкостях
- допускается хранение пищевых отходов в емкостях без крышек при условии заполнения ими до 50% емкости
- организация загрузки пищевой продукции со стороны двора жилого дома не соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо
- допускается организация загрузки пищевой продукции со стороны двора дома для предприятий общественного питания до 25 посадочных мест

### **Дополнительная информация**

При оценке соблюдения правил личной гигиены установлено:

1. верхняя одежда, личные вещи работников хранятся в одних шкафах с рабочей одеждой;
2. приготовление салатов и холодных закусок осуществляется без одноразовых перчаток;
3. в санузле отсутствуют моющие средства для рук.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов должны быть сделаны выводы**

- организация общего входа/выхода для посетителей и персонала допустима для предприятий общественного питания до 25 посадочных мест
- пищевые отходы должны храниться в закрываемых емкостях
- допускается хранение пищевых отходов в емкостях без крышек при условии заполнения ими до 50% емкости
- организация загрузки пищевой продукции со стороны двора жилого дома не соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо
- допускается организация загрузки пищевой продукции со стороны двора дома для предприятий общественного питания до 25 посадочных мест

### **Дополнительная информация**

При оценке соответствия обязательным требованиям условий реализации готовых блюд на раздаче установлено:

1. мясная нарезка, овощные и мясные салаты, кондитерские изделия хранятся в застекленном прилавке без холода;
2. отпуск готовых блюд посетителям на раздаче производит подсобный работник в чистой санитарной одежде;
3. в реализации на раздаче находились блюда предыдущего дня (котлеты

мясные и рыбные, после термической обработки в жарочном шкафу);

4. наличие у работника на раздаче готовых блюд выраженной пиодермии рук.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов должны быть сделаны выводы**

- организация общего входа/выхода для посетителей и персонала допустима для предприятий общественного питания до 25 посадочных мест
- пищевые отходы должны храниться в закрываемых емкостях
- допускается хранение пищевых отходов в емкостях без крышек при условии заполнения ими до 50% емкости
- организация загрузки пищевой продукции со стороны двора жилого дома не соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо
- допускается организация загрузки пищевой продукции со стороны двора дома для предприятий общественного питания до 25 посадочных мест

#### **Дополнительная информация**

При проведении визуального контроля производственных помещений установлено:

1. у работника на раздаче готовых блюд имеется выраженная пиодермия правой кисти;
2. персонал работает без перчаток;
3. отсутствует маркировка на ножах и части разделочных досок;
4. на столе в производственном помещении холодного цеха стоят емкости с заготовками для овощных салатов, мясных салатов, необработанные яйца в промышленной упаковке, лоток с рыбными полуфабрикатами;
5. отсутствует подводка горячей воды к моечным раковинам в холодном и доготовочном цехах;
6. имеется одна холодильная камера для хранения полуфабрикатов и готовой продукции (вся продукция хранится в открытых контейнерах и гастроемкостях), температура в холодильной камере +10°C.

**Нарушениями, потенциально способствующими микробному загрязнению пищевой продукции, являются**

- организация общего входа/выхода для посетителей и персонала допустима для предприятий общественного питания до 25 посадочных мест
- пищевые отходы должны храниться в закрываемых емкостях

- допускается хранение пищевых отходов в емкостях без крышек при условии заполнения ими до 50% емкости
- организация загрузки пищевой продукции со стороны двора жилого дома не соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо
- допускается организация загрузки пищевой продукции со стороны двора дома для предприятий общественного питания до 25 посадочных мест

### **Дополнительная информация**

При проведении визуального контроля производственных помещений установлено:

1. отсутствует маркировка на ножах и части разделочных досок;
2. персонал работает без перчаток;
3. у работника на раздаче готовых блюд имеется выраженная пиодермия правой кисти;
4. мясная нарезка, овощные и мясные салаты, кондитерские изделия хранятся на линии раздачи в застекленном прилавке без холода;
5. отсутствует подводка горячей воды к моечным раковинам в холодном и доготовочном цехах;
6. имеется одна холодильная камера для хранения полуфабрикатов и готовой продукции (вся продукция хранится в закрытых контейнерах и гастроемкостях), температура в холодильной камере +10°C.

### **Нарушениями, потенциально способствующими накоплению микробов в пищевой продукции, являются**

- наличие у работника на раздаче готовых блюд выраженной пиодермии рук
- нахождение мясной нарезки, овощных и мясных салатов, кондитерских изделий на линии раздачи в застекленном прилавке без холода
- температура в холодильной камере +10 °C
- отсутствие маркировки на ножах и части разделочных досок
- работа персонала без перчаток
- совместное хранение сырой и готовой продукции в закрытых контейнерах и гастроемкостях в одной холодильной камере

### **С позиций потенциального риска возникновения пищевого отравления на фоне выявленных нарушений в столовой дополнительной проверки требуют критические контрольные точки**

- наличие у работника на раздаче готовых блюд выраженной пиодермии рук

- нахождение мясной нарезки, овощных и мясных салатов, кондитерских изделий на линии раздачи в застекленном прилавке без холода
- температура в холодильной камере +10 °С
- отсутствие маркировки на ножах и части разделочных досок
- работа персонала без перчаток
- совместное хранение сырой и готовой продукции в закрытых контейнерах и гастроемкостях в одной холодильной камере

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции в столовой обнаружены:

- \* нарезанная кубиками мякоть арбуза в полимерных емкостях большого объема на столах без маркировки для приготовления смузи;
- \* арбузы в количестве 30 кг без сопроводительной документации о происхождении и оценки соответствия;
- \* полуфабрикаты и готовая продукция (вся продукция хранится в закрытых контейнерах и гастроемкостях в одном холодильнике при температуре +10 °С);
- \* мясная нарезка, овощные и мясные салаты, кондитерские изделия хранятся на линии раздачи в застекленном прилавке без холода;
- \* творог в полимерной емкости без маркировки;
- \* замороженная готовая продукция: котлеты рыбные и мясные.

### **Потенциальный риск развития пищевого отравления немикробной природы (отравление нитратами и нитритами) связан с**

- хранением нарезанной кубиками мякоти арбуза в полимерных емкостях большого объема на столах без маркировки
- наличием арбузов в количестве 30 кг без сопроводительной документации о происхождении и оценки соответствия
- хранением на линии раздачи мясной нарезки, овощных и мясных салатов, кондитерских изделий без холода
- использованием в производстве продукции (творог) без маркировки
- замораживанием нереализованной продукции для последующего использования в другие дни
- совместным хранением готовой и сырой продукции при температуре +10 °С

### **По результатам проведения контрольного (надзорного) мероприятия на объекте необходимо**

- хранением нарезанной кубиками мякоти арбуза в полимерных емкостях большого объема на столах без маркировки
- наличием арбузов в количестве 30 кг без сопроводительной документации о происхождении и оценки соответствия

- хранением на линии раздачи мясной нарезки, овощных и мясных салатов, кондитерских изделий без холода
- использованием в производстве продукции (творог) без маркировки
- замораживанием нереализованной продукции для последующего использования в другие дни
- совместным хранением готовой и сырой продукции при температуре  $\{plus\}10\text{ }^{\circ}\text{C}$

## **Условие ситуационной задачи**

### **Задание**

Подготовить и провести плановую выездную проверку кафе-кондитерской на 50 посадочных мест.

### **Выездная проверка поднадзорного объекта требует**

- отправки запроса на предоставление лицензии на вид деятельности
- организации проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее чем за двадцать четыре часа до ее начала
- организации проведения данной проверки в срок, не превышающий двадцать рабочих дней
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее чем за сорок восемь часов до ее начала
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия

### **В столовой документальной проверке подлежит/подлежат**

- отправки запроса на предоставление лицензии на вид деятельности
- организации проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее чем за двадцать четыре часа до ее начала
- организации проведения данной проверки в срок, не превышающий двадцать рабочих дней
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее чем за сорок восемь часов до ее начала
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции, находящейся на хранении и в обороте в кафе-кондитерской, было установлено наличие:

- \* Муки пшеничной, сахара.
- \* Бутилированной минеральной природной воды, с минерализацией свыше 1 мг/дм.
- \* Гастрономической продукции (различные сыры и колбасные изделия).
- \* Кофе в зернах, чая различного вида.
- \* Масла сливочного.
- \* Овощи, фрукты, ягоды.

**К документам, подтверждающим соответствие указанной пищевой продукции, которые обязательно должны быть в наличии на объекте, относят**

- отправки запроса на предоставление лицензии на вид деятельности
- организации проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее чем за двадцать четыре часа до ее начала
- организации проведения данной проверки в срок, не превышающий двадцать рабочих дней
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее чем за сорок восемь часов до ее начала
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия

### **Дополнительная информация**

При оценке соответствия производственных помещений кафе-кондитерской выявлено:

1. Отделка стен производственных помещений выполнена кафельной плиткой, напольные покрытия без повреждений.
2. В помещении отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции обеспечена бактерицидным фильтром.
3. Помещение отделки кондитерских изделий не оборудовано бактерицидными лампами.
4. В помещении приготовления холодных закусок ведется покраска стен без приостановления технологического процесса.
5. Имеется общий туалет для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов должны быть сделаны выводы**

- отправки запроса на предоставление лицензии на вид деятельности



- организации проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее чем за двадцать четыре часа до ее начала
- организации проведения данной проверки в срок, не превышающий двадцать рабочих дней
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее чем за сорок восемь часов до ее начала
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия

### **Дополнительная информация**

При оценке соответствия организации отпуска готовых блюд п установлено:

1. Подача готовых блюд на раздачу осуществляется через кондитерский цех
2. Отсутствие охлаждаемого прилавка для реализации кондитерских изделий, фруктовых салатов, ягодных муссов на раздаточной линии.
3. Нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления (согласно записи в бракеражном журнале) блинчиков с различной начинкой, творожной запеканки и других готовых блюд, требующих разогревания перед подачей.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов сделаны выводы, что**

- отправки запроса на предоставление лицензии на вид деятельности
- организации проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее чем за двадцать четыре часа до ее начала
- организации проведения данной проверки в срок, не превышающий двадцать рабочих дней
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее чем за сорок восемь часов до ее начала
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции в производственных помещениях кафе-кондитерской обнаружены:

- \* Ягодный мусс собственного производства в полимерных емкостях большого объема без маркировки на столе при комнатной температуре.
- \* Сливочный крем для отделки кондитерских изделий, масло сливочного, размороженные ягоды в холодильной камере в контейнерах с маркировкой, согласно которой срок годности продукции истек.
- \* Кондитерские изделия (пирожные) с заварным кремом в охлаждаемой

камере в контейнерах с маркировкой. Срок реализации истек 24 часа назад.

\* Готовые кремовые кондитерские изделия, хранящиеся в одной холодильной камере с необработанными яйцами, овощами и зеленью.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов должны быть сделаны выводы**

- отправки запроса на предоставление лицензии на вид деятельности
- организации проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее чем за двадцать четыре часа до ее начала
- организации проведения данной проверки в срок, не превышающий двадцать рабочих дней
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее чем за сорок восемь часов до ее начала
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия

#### **Дополнительная информация**

При оценке соблюдения правил личной гигиены установлено:

1. Верхняя одежда, личные вещи работников хранятся в одних шкафах с рабочей одеждой.
2. Приготовление салатов и холодных закусок осуществляется без одноразовых перчаток.
3. У одного из работников признаки респираторного заболевания.
4. Гигиенический журнал ведется нерегулярно.
5. В санузле отсутствуют моющие средства для рук.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов должны быть сделаны выводы**

- отправки запроса на предоставление лицензии на вид деятельности
- организации проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее чем за двадцать четыре часа до ее начала
- организации проведения данной проверки в срок, не превышающий двадцать рабочих дней
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее чем за сорок восемь часов до ее начала
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия

### **Дополнительная информация**

При оценке соответствия организации технологического процесса в производственных помещениях кафе-кондитерской обнаружены:

1. Ягодный мусс собственного производства в полимерных емкостях большого объема без маркировки на столе при комнатной температуре.
2. Сливочный крем для отделки кондитерских изделий, масло сливочное, размороженные ягоды в холодильной камере в контейнерах с маркировкой, согласно которой срок годности продукции истек.
3. Кондитерские изделия (пирожные) с заварным кремом в охлаждаемой камере в контейнерах с маркировкой. Срок реализации истек 24 часа назад.
4. Готовые кремовые кондитерские изделия хранились в одной холодильной камере с необработанными яйцами, овощами и зеленью.
5. Отсутствие одноразовых перчаток у персонала при изготовлении салатов и холодных закусок.
6. Отсутствие маркировки на разделочных досках.

**К нарушениям, потенциально способствующим микробному загрязнению пищевой продукции, относят**

- отправки запроса на предоставление лицензии на вид деятельности
- организации проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее чем за двадцать четыре часа до ее начала
- организации проведения данной проверки в срок, не превышающий двадцать рабочих дней
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее чем за сорок восемь часов до ее начала
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия

### **Дополнительная информация**

При оценке соответствия организации технологического процесса в производственных помещениях столовой обнаружены:

1. Ягодный мусс собственного производства в полимерных емкостях большого объема без маркировки на столе при комнатной температуре.
2. Сливочный крем для отделки кондитерских изделий, масло сливочное, размороженные ягоды в холодильной камере в контейнерах с маркировкой, согласно которой срок годности продукции истек.
3. Кондитерские изделия (пирожные) с заварным кремом в охлаждаемой камере в контейнерах с маркировкой. Срок реализации истек 24 часа назад.
4. Готовые кремовые кондитерские изделия хранились в одной холодильной камере с необработанными яйцами, овощами и зеленью.

5. Отсутствие одноразовых перчаток у персонала при изготовлении салатов и холодных закусок.

6. Отсутствие маркировки на разделочных досках.

#### **Накоплению микробов в пищевой продукции потенциально способствует**

- хранение сливочного крема для отделки кондитерских изделий, масла сливочного, размороженных ягод в холодильной камере в контейнерах с маркировкой, согласно которой срок годности продукции истек
- хранение кондитерских изделий (пирожные) с заварным кремом в охлаждаемой камере в контейнерах с маркировкой с истекшим сроком реализации
- работа персонала без перчаток при приготовлении холодных закусок и салатов
- совместное хранение готовых кремовых кондитерских изделий в одной холодильной камере с необработанными яйцами, овощами и зеленью
- отсутствие маркировки на разделочных досках
- хранение ягодного мусса собственного производства в полимерных емкостях большого объема без маркировки на столе при комнатной температуре

#### **С позиций потенциального риска возникновения пищевого отравления на фоне выявленных нарушений в столовой, дополнительной проверки требуют критические контрольные точки**

- соблюдение условий хранения и сроков годности продукции
- соблюдение поточности технологического процесса
- наличие и ведение Журнала осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания (Гигиенический журнал)
- наличие договора на вывоз пищевых отходов
- соблюдение правил личной гигиены
- наличие и выполнение Программы производственного контроля

#### **К действующим требованиям к оформлению акта контрольного(надзорного) мероприятия относят**

- возможность подписания акта только представителями контролирующей организации при отказе или невозможности подписания контролируемым лицом или его представителем акта по итогам проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- достаточность ссылки на нормативный правовой акт, регламентирующий обязательные требования к контролируемому объекту, при указании в акте выявленных нарушений обязательных требований
- обязательную фиксацию в акте отказа от подписи контролируемого лица или его представителя

- обязательное указание в акте факта нарушения конкретного требования с его идентификацией (ссылкой на пункт нормативного правового акта)
- необходимость оформления акта на месте проведения контрольного (надзорного) мероприятия в день окончания проведения такого мероприятия, если иной порядок оформления акта не установлен действующим законодательством
- необязательность приобщения к акту документов, иных материалов, являющихся доказательствами нарушения обязательных требований

### **По результатам проведения контрольного (надзорного) мероприятия на объекта необходимо**

- возможность подписания акта только представителями контролирующей организации при отказе или невозможности подписания контролируемым лицом или его представителем акта по итогам проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- достаточность ссылки на нормативный правовой акт, регламентирующий обязательные требования к контролируемому объекту, при указании в акте выявленных нарушений обязательных требований
- обязательную фиксацию в акте отказа от подписи контролируемого лица или его представителя
- обязательное указание в акте факта нарушения конкретного требования с его идентификацией (ссылкой на пункт нормативного правового акта)
- необходимость оформления акта на месте проведения контрольного (надзорного) мероприятия в день окончания проведения такого мероприятия, если иной порядок оформления акта не установлен действующим законодательством
- необязательность приобщения к акту документов, иных материалов, являющихся доказательствами нарушения обязательных требований

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Провести плановую оценку соответствия продуктового магазина №5, расположенного на первом этаже жилого дома

### **Плановую проверку осуществляют после**

- возможность подписания акта только представителями контролирующей организации при отказе или невозможности подписания контролируемым лицом или его представителем акта по итогам проведения контрольного (надзорного) мероприятия

- достаточность ссылки на нормативный правовой акт, регламентирующий обязательные требования к контролируемому объекту, при указании в акте выявленных нарушений обязательных требований
- обязательную фиксацию в акте отказа от подписи контролируемого лица или его представителя
- обязательное указание в акте факта нарушения конкретного требования с его идентификацией (ссылкой на пункт нормативного правового акта)
- необходимость оформления акта на месте проведения контрольного (надзорного) мероприятия в день окончания проведения такого мероприятия, если иной порядок оформления акта не установлен действующим законодательством
- необязательность приобщения к акту документов, иных материалов, являющихся доказательствами нарушения обязательных требований

### **Дополнительная информация**

При оценке критических контрольных точек на прилегающей территории и фасадах здания установлено:

- \* прием пищевой продукции производится со стороны двора жилого здания;
- \* помещение дебаркадера оборудовано приточной вентиляцией;
- \* имеются два мусорных контейнера, оборудованных крышками;
- \* прилегающая к мусорным контейнерам территория загрязнена пищевыми отходами.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- организация загрузки пищевой продукции со стороны подъездов жилого дома допускается
- оборудование дебаркадера приточной вентиляцией соответствует гигиеническим рекомендациям
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо
- хранение пищевых отходов в закрываемых емкостях соответствует гигиеническим требованиям
- наличие только приточной вентиляции в дебаркадере не отвечает гигиеническим рекомендациям
- организация загрузки пищевой продукции со стороны двора жилого здания не соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях

**На данном пищевом объекте документальной проверке**

- организация загрузки пищевой продукции со стороны подъездов жилого дома допускается

- оборудование дебаркадера приточной вентиляцией соответствует гигиеническим рекомендациям
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо
- хранение пищевых отходов в закрываемых емкостях соответствует гигиеническим требованиям
- наличие только приточной вентиляции в дебаркадере не отвечает гигиеническим рекомендациям
- организация загрузки пищевой продукции со стороны двора жилого здания не соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях

### **Дополнительная информация**

Проверка организации вентиляции помещений магазина выявила:

- \* торговые, складские, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией;
- \* охлаждаемые камеры для хранения овощей, фруктов, ягод и зелени оборудованы механической приточной вентиляцией;
- \* система вытяжной вентиляции магазина общая с вентиляционной системой жилого дома;
- \* шахты вытяжной вентиляции выведены над коньком поверхностью плоской кровли на высоту 40 см.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- организация загрузки пищевой продукции со стороны подъездов жилого дома допускается
- оборудование дебаркадера приточной вентиляцией соответствует гигиеническим рекомендациям
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо
- хранение пищевых отходов в закрываемых емкостях соответствует гигиеническим требованиям
- наличие только приточной вентиляции в дебаркадере не отвечает гигиеническим рекомендациям
- организация загрузки пищевой продукции со стороны двора жилого здания не соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях

### **Дополнительная информация**

При оценке соответствия складских помещений магазина выявлено:

- \* отделка стен и пола помещений выполнена кафельной плиткой, потолков водоэмульсионной краской;

\* в низкотемпературной камере мороженое мясо в тушах и полутушах хранится на стеллажах;

\* в складском помещении для хранения плодоовощной продукции предусмотрено естественное освещение;

\* в складском помещении для хранения плодоовощной продукции канализационный стояк с отверстием для прочисток и ревизий не оборудован защитным коробом;

\* мясные полуфабрикаты хранятся в холодильной камере в транспортной таре поставщика.

\* в низкотемпературной камере мороженая птица хранится непосредственно на стеллажах;

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- организация загрузки пищевой продукции со стороны подъездов жилого дома допускается
- оборудование дебаркадера приточной вентиляцией соответствует гигиеническим рекомендациям
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо
- хранение пищевых отходов в закрываемых емкостях соответствует гигиеническим требованиям
- наличие только приточной вентиляции в дебаркадере не отвечает гигиеническим рекомендациям
- организация загрузки пищевой продукции со стороны двора жилого здания не соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции, находящейся на хранении и в обороте в магазине было установлено наличие партий:

\* колбасных изделий;

\* рыбы горячего и холодного копчения (нарезка по 100 г);

\* мясных консервов для детского питания;

\* творога в потребительской упаковке;

\* рыбы (карп живой).

**К документам, подтверждающим соответствие указанной пищевой продукции, которые обязательно должны быть в наличии на объекте, относят**

- организация загрузки пищевой продукции со стороны подъездов жилого дома допускается



- оборудование дебаркадера приточной вентиляцией соответствует гигиеническим рекомендациям
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо
- хранение пищевых отходов в закрываемых емкостях соответствует гигиеническим требованиям
- наличие только приточной вентиляции в дебаркадере не отвечает гигиеническим рекомендациям
- организация загрузки пищевой продукции со стороны двора жилого здания не соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях

### **Дополнительная информация**

При проверке условий хранения пищевой продукции в складских помещениях магазина обнаружено:

- \* хранение развесного творога в упаковке производителя. Этикетка от транспортной упаковки поставщика данной продукции не сохранена;
- \* совместное хранение в холодильной камере гастрономической продукции копченых колбасных изделий и развесного творога в пластиковых контейнерах без крышек;
- \* совместное хранение в холодильной камере на разных полках охлажденных цыплят-бройлеров, упакованных промышленным способом, партии сосисок в промышленных упаковках;
- \* совместное хранение в холодильной камере мясных замороженных полуфабрикатов промышленного изготовления и колбасных изделий в потребительских упаковках;
- \* хранение на полу мешков сахара и муки в складском помещении для сыпучих продуктов.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- организация загрузки пищевой продукции со стороны подъездов жилого дома допускается
- оборудование дебаркадера приточной вентиляцией соответствует гигиеническим рекомендациям
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо
- хранение пищевых отходов в закрываемых емкостях соответствует гигиеническим требованиям
- наличие только приточной вентиляции в дебаркадере не отвечает гигиеническим рекомендациям

- организация загрузки пищевой продукции со стороны двора жилого здания не соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях

### **Дополнительная информация**

В ходе проверки магазина была выявлена продукция, относящаяся к опасной и / или некачественной или же хранящаяся с нарушением требований нормативно-технической документации:

- \* торты в количестве 10 шт. с истекшим сроком годности;
- \* творог весовой в пластиковой таре в количестве 10 кг без документации, подтверждающей прослеживаемость;
- \* мясо кусковое охлажденное в таре поставщика с нарушением органолептики (запах, несвойственный свежему продукту);
- \* нарезка рыбная в потребительской упаковке в количестве 40 шт., хранящаяся в холодильной камере при температуре, не соответствующей обозначенной на упаковке;
- \* колбасные изделия в потребительской упаковке, хранящиеся совместно с мясом кусковым охлажденным;
- \* кефир «Фермерский» в количестве 50 упаковок, хранящийся в техническом коридоре складских помещений.

### **Без проведения дополнительной экспертизы подлежат утилизации (уничтожению) партии**

- организация загрузки пищевой продукции со стороны подъездов жилого дома допускается
- оборудование дебаркадера приточной вентиляцией соответствует гигиеническим рекомендациям
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо
- хранение пищевых отходов в закрываемых емкостях соответствует гигиеническим требованиям
- наличие только приточной вентиляции в дебаркадере не отвечает гигиеническим рекомендациям
- организация загрузки пищевой продукции со стороны двора жилого здания не соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях

### **Дополнительная информация**

В ходе проверки складских и фасовочных помещений магазина установлено:

- \* холодильная камера для хранения молочной продукции переполнена, жидкая кисломолочная продукция (йогурты, ряженка, кефир, сметана) хранятся в транспортной таре поставщика в технологическом коридоре складских

помещений и частично в торговом зале;

- \* складское помещение для хранения сыпучих продуктов оборудовано приборами для измерения относительной влажности и температуры;
- \* в месте присоединения к канализационной сети моечных ванн не предусмотрен воздушный разрыв струи;
- \* помещение для фасовки гастрономической продукции оснащено моечной ванной и раковиной для мытья рук с подведением холодной и горячей воды;
- \* фасовка корнеплодов производилась в помещении для фасовки сырого мяса;
- \* в помещении для фасовки гастрономических изделий подготовленная к реализации продукция хранится на столах.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- организация загрузки пищевой продукции со стороны подъездов жилого дома допускается
- оборудование дебаркадера приточной вентиляцией соответствует гигиеническим рекомендациям
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо
- хранение пищевых отходов в закрываемых емкостях соответствует гигиеническим требованиям
- наличие только приточной вентиляции в дебаркадере не отвечает гигиеническим рекомендациям
- организация загрузки пищевой продукции со стороны двора жилого здания не соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях

### **Дополнительная информация**

В ходе проверки торгового зала магазина, работающего по принципу самообслуживания, выявлено:

- \* наличие замороженной продукции в витрине самообслуживания, необорудованной средствами контроля температурного режима;
- \* реализация арбузов частями;
- \* реализация сметаны «Фермерской», на упаковках которой отсутствовала информация о пищевой ценности продукта.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- организация загрузки пищевой продукции со стороны подъездов жилого дома допускается
- оборудование дебаркадера приточной вентиляцией соответствует гигиеническим рекомендациям

- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо
- хранение пищевых отходов в закрываемых емкостях соответствует гигиеническим требованиям
- наличие только приточной вентиляции в дебаркадере не отвечает гигиеническим рекомендациям
- организация загрузки пищевой продукции со стороны двора жилого здания не соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях

### **Дополнительная информация**

При оценке соблюдения правил личной гигиены установлено:

- \* верхняя одежда, личные вещи работников хранятся в одних шкафах с рабочей одеждой;
- \* у одного из работников холодного цеха признаки респираторного заболевания;
- \* работники столовой не снимают спецодежду перед посещением туалета
- \* в санузле отсутствуют моющие средства для рук.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- допуск к работе с пищевыми продуктами сотрудников с признаками респираторного заболевания возможен при условии обеспечения их одноразовыми масками
- совместное хранение верхней одежды, личных вещей работников с рабочей одеждой не допускается
- посещение туалета в спецодежде запрещается санитарными правилами
- допуск к работе с пищевыми продуктами сотрудников с признаками респираторного заболевания является недопустимым
- допускается тщательная обработка рук работников после посещения туалета последовательно горячей и холодной водой без использования мыла
- на предприятиях торговли допускается совместное хранение верхней и рабочей одежды работников при условии выделения отдельной полки для хранения рабочей одежды

**По результатам проверки объекта необходимо**

- допуск к работе с пищевыми продуктами сотрудников с признаками респираторного заболевания возможен при условии обеспечения их одноразовыми масками
- совместное хранение верхней одежды, личных вещей работников с рабочей одеждой не допускается

- посещение туалета в спецодежде запрещается санитарными правилами
- допуск к работе с пищевыми продуктами сотрудников с признаками респираторного заболевания является недопустимым
- допускается тщательная обработка рук работников после посещения туалета последовательно горячей и холодной водой без использования мыла
- на предприятиях торговли допускается совместное хранение верхней и рабочей одежды работников при условии выделения отдельной полки для хранения рабочей одежды

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Провести плановую оценку соответствия продуктового магазина № 4.

### **Плановую проверку осуществляют после**

- определения сроков проведения проверки, не превышающих десяти рабочих дней
- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за 48 часов до ее начала
- отправки запроса о предоставлении лицензии на вид деятельности объекта
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала

### **На данном пищевом объекте документальной проверке**

- определения сроков проведения проверки, не превышающих десяти рабочих дней
- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за 48 часов до ее начала
- отправки запроса о предоставлении лицензии на вид деятельности объекта
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала

### **Дополнительная информация**

При проверке документации, наличие и ведение которой на пищевом объекте является обязательным, установлено:

- \* гигиенический журнал ведется не регулярно;
- \* ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях проводится;
- \* гигиеническая подготовка и аттестация отдельных работников магазина, согласно записям в медицинских книжках, проводится 1 раз в два года.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- определения сроков проведения проверки, не превышающих десяти рабочих дней
- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за 48 часов до ее начала
- отправки запроса о предоставлении лицензии на вид деятельности объекта
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции, находящейся на хранении и в обороте в магазине было установлено наличие партий:

- \* фруктов и ягод;
- \* фруктовых и овощных соков;
- \* молочной продукции заводского производства;
- \* мясного сырья в полутушах;
- \* масла сливочного и маргарина;
- \* замороженной рыбы.

**К документам, подтверждающим соответствие указанной пищевой продукции, которые обязательно должны быть в наличии на объекте, относят**

- определения сроков проведения проверки, не превышающих десяти рабочих дней
- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за 48 часов до ее начала

- отправки запроса о предоставлении лицензии на вид деятельности объекта
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала

### **Дополнительная информация**

При оценке соответствия складских и фасовочных помещений магазина выявлено:

- \* отделка стен помещений выполнена кафельной плиткой, напольные покрытия без повреждений;
- \* на межплиточных швах и потолках в фасовочных помещениях имеется плесень;
- \* в помещении для фасовки гастрономических продуктов имеются моечная ванна и раковина для мытья рук с подведением только холодной воды;
- \* складское помещение для хранения сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности, другие измерительные приборы отсутствуют;
- \* помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря не выделено. Уборочный инвентарь хранится в санузле для персонала.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- определения сроков проведения проверки, не превышающих десяти рабочих дней
- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за 48 часов до ее начала
- отправки запроса о предоставлении лицензии на вид деятельности объекта
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала

### **Дополнительная информация**

При проверке условий хранения пищевой продукции в складских и фасовочных помещениях магазина обнаружено:

- \* наличие 15 кг сосисок, этикетка от транспортной упаковки поставщика данной продукции не сохранена;
- \* совместное хранение в холодильной камере гастрономической продукции

копченых колбасных изделий и творога весового в пластиковых контейнерах без крышек;

\* совместное хранение в холодильной камере на разных полках охлажденных цыплят-бройлеров, упакованных промышленным способом, партии сосисок в пачках по 300 г (промышленная упаковка);

\* совместное хранение в холодильной камере мясных замороженных полуфабрикатов промышленного изготовления и колбасных изделий в потребительских упаковках;

\* хранение на полу мешков сахара в фасовочном помещении сыпучих продуктов.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- определения сроков проведения проверки, не превышающих десяти рабочих дней
- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за 48 часов до ее начала
- отправки запроса о предоставлении лицензии на вид деятельности объекта
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала

### **Дополнительная информация**

В ходе проверки условий реализации продукции в магазине выявлено:

\* взвешивание продавцом на весах колбасных изделий непосредственно на весах без упаковки;

\* продажа яиц с загрязненной скорлупой;

\* продажа кур-гриль собственного производства, упакованных под вакуумом.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- определения сроков проведения проверки, не превышающих десяти рабочих дней
- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за 48 часов до ее начала
- отправки запроса о предоставлении лицензии на вид деятельности объекта
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия



- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала

### **Дополнительная информация**

При оценке соблюдения правил личной гигиены установлено:

- \* стирка рабочей одежды осуществляется сотрудниками на дому;
- \* у продавца гастрономического отдела признаки респираторного заболевания;
- \* работники магазина не снимают спецодежду перед посещением туалета;
- \* в санузле отсутствуют моющие средства для рук.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- определения сроков проведения проверки, не превышающих десяти рабочих дней
- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за 48 часов до ее начала
- отправки запроса о предоставлении лицензии на вид деятельности объекта
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции в складских помещениях магазина обнаружены партии:

- \* молока пастеризованного в количестве 15 упаковок с истекшим сроком годности;
- \* хлебобулочных изделий, частично пораженных плесенью;
- \* масла сливочного в потребительской упаковке по 180 г в количестве 100 шт., хранящегося в холодильной камере при температуре, не соответствующей обозначенной на упаковке;
- \* сахара в холщовых мешках, хранящегося на полу кладовой для сыпучих продуктов;
- \* колбасы сырокопченной в количестве 2 кг, имеющей ослизлую поверхность и кисловатый запах;
- \* клубники свежей весовой в количестве 10 ящиков по 5 кг.

**Без проведения дополнительной экспертизы подлежат утилизации (уничтожению) партии**

- колбасы сырокопченной в количестве 2 кг, имеющей ослизлую поверхность и кисловатый запах
- молока пастеризованного в количестве 15 упаковок с истекшим сроком годности
- масла сливочного в потребительской упаковке в количестве 100 пачек, хранящегося в холодильной камере при температуре, не соответствующей обозначенной на упаковке
- хлебобулочных изделий, пораженных плесенью
- клубники свежей весовой в количестве 10 ящиков по 5 кг без сопроводительной документации
- сахара в холщовых мешках, хранящегося на полу кладовой для сыпучих продуктов

**К факторам риска здоровью, связанным с установленными партиями пищевой продукции, подлежащими утилизации (уничтожению) без проведения дополнительной экспертизы, относят**

- патулин
- микотоксины
- нитраты
- условно-патогенные микроорганизмы
- пестициды
- афлатоксин М1

**По результатам проверки объекта необходимо**

- выдать после оформления акт проверки поднадзорного объекта
- снять с реализации опасную и некачественную продукцию, обнаруженную в ходе проверки
- выдать предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований
- инициировать административное расследование
- приостановить деятельность объекта до устранения выявленных нарушений
- приобщить к акту документы или иные материалы, являющиеся доказательством нарушения обязательных требований

**К действующим требованиям к оформлению акта контрольного (надзорного) мероприятия относят**

- выдать после оформления акт проверки поднадзорного объекта
- снять с реализации опасную и некачественную продукцию, обнаруженную в ходе проверки

- выдать предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований
- инициировать административное расследование
- приостановить деятельность объекта до устранения выявленных нарушений
- приобщить к акту документы или иные материалы, являющиеся доказательством нарушения обязательных требований

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Подготовить и провести внеплановую выездную проверку магазина №6, расположенного на первом этаже жилого здания, в рамках расследования пищевого отравления

### **Внеплановую проверку в рамках расследования пищевого отравления осуществляют после**

- выдать после оформления акт проверки поднадзорного объекта
- снять с реализации опасную и некачественную продукцию, обнаруженную в ходе проверки
- выдать предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований
- инициировать административное расследование
- приостановить деятельность объекта до устранения выявленных нарушений
- приобщить к акту документы или иные материалы, являющиеся доказательством нарушения обязательных требований

### **Дополнительная информация**

При оценке критических контрольных точек на прилегающей территории и фасадах здания установлено:

- \* прием пищевой продукции производится со стороны торца жилого здания, не имеющего окон через дебаркадер;
- \* помещение дебаркадера оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией, канал для дымоудаления не предусмотрен;
- \* имеются два мусорных контейнера, не оборудованных крышками, контейнеры не переполнены;
- \* прилегающая к мусорным контейнерам территория содержится в чистоте.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- выдать после оформления акт проверки поднадзорного объекта
- снять с реализации опасную и некачественную продукцию, обнаруженную в ходе проверки
- выдать предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований
- инициировать административное расследование
- приостановить деятельность объекта до устранения выявленных нарушений
- приобщить к акту документы или иные материалы, являющиеся доказательством нарушения обязательных требований

### **Дополнительная информация**

При проверке документации, наличие и ведение которой на пищевом объекте является обязательным, установлено:

- \* Гигиенический журнал ведется нерегулярно;
- \* ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях не проводится;
- \* медицинские книжки представлены на 90% штатного состава работников, для которых наличие данной документации является обязательным;
- \* «Программа производственного контроля» отсутствует.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- выдать после оформления акт проверки поднадзорного объекта
- снять с реализации опасную и некачественную продукцию, обнаруженную в ходе проверки
- выдать предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований
- инициировать административное расследование
- приостановить деятельность объекта до устранения выявленных нарушений
- приобщить к акту документы или иные материалы, являющиеся доказательством нарушения обязательных требований

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции, находящейся на хранении и реализации, было установлено наличие:

- \* кондитерской продукции заводского производства;
- \* молочной и колбасной продукции для детского питания заводского производства;
- \* мясных и рыбных полуфабрикатов, изготовленных на комбинате питания;
- \* яиц.

**К обязательным документам, подтверждающим соответствия указанной пищевой продукции, которые должны быть в наличии на объекте, относят**

- выдать после оформления акт проверки поднадзорного объекта
- снять с реализации опасную и некачественную продукцию, обнаруженную в ходе проверки
- выдать предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований
- инициировать административное расследование
- приостановить деятельность объекта до устранения выявленных нарушений
- приобщить к акту документы или иные материалы, являющиеся доказательством нарушения обязательных требований

**Дополнительная информация**

При проверке условий хранения продукции обнаружено:

- \* хранение в технологическом коридоре складских помещений макаронных изделий в транспортной упаковке;
- \* хранение хлеба в пластиковых ящиках на стеллажах и частично на полу;
- \* в помещении для фасовки гастрономической продукции отсутствует холодильник, подготовленная к реализации продукция хранилась на производственных столах;
- \* складское помещение для хранения сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температурного режима, других измерительных приборов нет.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- выдать после оформления акт проверки поднадзорного объекта
- снять с реализации опасную и некачественную продукцию, обнаруженную в ходе проверки
- выдать предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований
- инициировать административное расследование
- приостановить деятельность объекта до устранения выявленных нарушений
- приобщить к акту документы или иные материалы, являющиеся доказательством нарушения обязательных требований

**Дополнительная информация**

При проверке складских помещений магазина установлено наличие:

- \* сметаны в потребительской упаковке в количестве 40 штук хранящейся в холодильной камере при температуре, не соответствующей обозначенной на

упаковке;

- \* рыбных консервов в количестве 20 штук в банках с признаками «бобмажа»;
- \* кур охлажденных в количестве 10 штук с нарушением органолептики (запах, не свойственный свежему продукту);
- \* партии рыбы форель (аквакультура) без документации, подтверждающей прослеживаемость;
- \* колбасных изделий в потребительской упаковке, хранившихся совместно с мясными полуфабрикатами промышленного изготовления;
- \* тортов в количестве 25 штук с истекшими сроками годности.

**Без проведения дополнительной экспертизы подлежат утилизации (уничтожению) партии**

- выдать после оформления акт проверки поднадзорного объекта
- снять с реализации опасную и некачественную продукцию, обнаруженную в ходе проверки
- выдать предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований
- инициировать административное расследование
- приостановить деятельность объекта до устранения выявленных нарушений
- приобщить к акту документы или иные материалы, являющиеся доказательством нарушения обязательных требований

#### **Дополнительная информация**

В ходе проверки условий реализации продукции в магазине выявлено:

- \* наличие тортов в упаковках без маркировки;
- \* хранение кремовых кондитерских изделий в торговом зале в неработающей охлаждаемой витрине;
- \* продажа яиц с поврежденной скорлупой по сниженной цене;
- \* продажа сырокопченых колбасных изделий, нарезанных кусками по 300 г. и упаковка их под вакуумом в магазине.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- выдать после оформления акт проверки поднадзорного объекта
- снять с реализации опасную и некачественную продукцию, обнаруженную в ходе проверки
- выдать предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований
- инициировать административное расследование
- приостановить деятельность объекта до устранения выявленных нарушений

- приобщить к акту документы или иные материалы, являющиеся доказательством нарушения обязательных требований

### **Дополнительная информация**

При проверке соответствия фасовочных помещений установлено:

- \* в помещении для фасовки гастрономических продуктов имеются две моечные ванна и раковина для мытья рук с подведением только холодной воды;
- \* фасовочные помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией;
- \* моечные ванны присоединены к канализационной сети без воздушного разрыва струи;
- \* отдельной фасовочной для корнеплодов и картофеля нет, фасовка корнеплодов производилась в помещении для разделки охлажденного мяса

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- выдать после оформления акт проверки поднадзорного объекта
- снять с реализации опасную и некачественную продукцию, обнаруженную в ходе проверки
- выдать предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований
- инициировать административное расследование
- приостановить деятельность объекта до устранения выявленных нарушений
- приобщить к акту документы или иные материалы, являющиеся доказательством нарушения обязательных требований

### **Дополнительная информация**

При оценке соблюдения правил личной гигиены и своевременности прохождения гигиенического обучения персонала установлено:

- \* в санузле для сотрудников имеются мыло, туалетная бумага, вафельное полотенце, устройство для сушки рук не работает;
- \* у одного из работников холодного цеха признаки респираторного заболевания;
- \* продавец мясного отдела работает в домашней одежде;
- \* гигиеническая подготовка и аттестация отдельных работников магазина, согласно записям в медицинских книжках, проводится 1 раз в 2 года.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- в предприятиях торговли допускается использование многоразовых полотенец

- периодичность прохождения гигиенической подготовки и аттестации работников объекта не соблюдена
- соблюдается периодичность прохождения гигиенической подготовки и аттестации работников объекта
- отсутствие санитарной одежды у работника мясного отдела является нарушением обязательных требований
- использование многоразовых полотенец в предприятиях торговли не отвечает обязательным требованиям
- допуск к работе с пищевыми продуктами сотрудников с признаками респираторного заболевания является недопустимым

**С позиций риска возникновения нового пищевого отравления на фоне выявленных нарушений дополнительного внимания в рамках производственного контроля требует**

- контроль соблюдения условий хранения пищевой продукции, установленных производителем
- наличие товаросопроводительной документации на все партии реализуемой продукции
- соблюдение своевременного прохождения сотрудниками плановой вакцинации от вирусных заболеваний
- наличие и ведение бракеражного журнала
- контроль сроков годности при хранении и реализации пищевой продукции
- наличие договора на вывоз мусора

**К действующим требованиям оформления акта контрольного (надзорного) мероприятия относят**

- оформление акта на месте проведения контрольного (надзорного) мероприятия в день окончания проведения такого мероприятия, если иной порядок оформления акта не установлен действующим законодательством
- указание в акте, какое именно обязательное требование нарушено, каким нормативным правовым актом и его структурной единицей оно установлено
- приобщение к акту факта устранения выявленного нарушения
- фиксацию в акте устранения выявленного нарушения до окончания проведения контрольного мероприятия, предусматривающего взаимодействие с контролируемым лицом
- фиксацию в акте отказа от подписи контролируемого лица или его представителя
- приобщение документов, иных материалов, являющихся доказательствами нарушения обязательных требований



## **По результатам внеплановой выездной проверки объекта (расследование пищевого отравления) необходимо**

- оформление акта на месте проведения контрольного (надзорного) мероприятия в день окончания проведения такого мероприятия, если иной порядок оформления акта не установлен действующим законодательством
- указание в акте, какое именно обязательное требование нарушено, каким нормативным правовым актом и его структурной единицей оно установлено
- приобщение к акту факта устранения выявленного нарушения
- фиксацию в акте устранения выявленного нарушения до окончания проведения контрольного мероприятия, предусматривающего взаимодействие с контролируемым лицом
- фиксацию в акте отказа от подписи контролируемого лица или его представителя
- приобщение документов, иных материалов, являющихся доказательствами нарушения обязательных требований

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Провести плановую проверку соответствия продуктового магазина №3

### **Плановую проверку осуществляют после**

- оформление акта на месте проведения контрольного (надзорного) мероприятия в день окончания проведения такого мероприятия, если иной порядок оформления акта не установлен действующим законодательством
- указание в акте, какое именно обязательное требование нарушено, каким нормативным правовым актом и его структурной единицей оно установлено
- приобщение к акту факта устранения выявленного нарушения
- фиксацию в акте устранения выявленного нарушения до окончания проведения контрольного мероприятия, предусматривающего взаимодействие с контролируемым лицом
- фиксацию в акте отказа от подписи контролируемого лица или его представителя
- приобщение документов, иных материалов, являющихся доказательствами нарушения обязательных требований

### **Дополнительная информация**

При оценке критических контрольных точек на прилегающей территории и фасадах здания установлено:

- \* прием пищевой продукции производится со стороны торца жилого здания, не имеющего окон, через дебаркадер;
- \* помещение дебаркадера оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией с каналом для дымоудаления;
- \* имеются два мусорных контейнера, необорудованных крышками;
- \* прилегающая к мусорным контейнерам территория загрязнена пищевыми отходами.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- организация загрузки пищевой продукции со стороны торца жилого дома не допускается
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо
- организация загрузки пищевой продукции со стороны торца жилого здания соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях
- наличие приточно-вытяжной вентиляции в дебаркадере отвечает гигиеническим рекомендациям
- допускается хранение пищевых отходов в контейнерах без крышек при условии заполнения ими до 50% емкости
- пищевые отходы должны храниться в закрываемых емкостях

**На данном пищевом объекте документальной проверке**

- организация загрузки пищевой продукции со стороны торца жилого дома не допускается
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо
- организация загрузки пищевой продукции со стороны торца жилого здания соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях
- наличие приточно-вытяжной вентиляции в дебаркадере отвечает гигиеническим рекомендациям
- допускается хранение пищевых отходов в контейнерах без крышек при условии заполнения ими до 50% емкости
- пищевые отходы должны храниться в закрываемых емкостях

### **Дополнительная информация**

Проверка организации вентиляции помещений магазина выявила:

- \* торговые, складские, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией;
- \* охлаждаемые камеры для хранения овощей, фруктов, ягод и зелени оборудованы механической приточной вентиляцией;
- \* система вытяжной вентиляции санитарно-бытовых помещений магазина общая с вентиляционной системой производственных помещений;
- \* шахты вытяжной вентиляции выведены над коньком поверхности плоской кровли на высоту 40 см;

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- организация загрузки пищевой продукции со стороны торца жилого дома не допускается
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо
- организация загрузки пищевой продукции со стороны торца жилого здания соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях
- наличие приточно-вытяжной вентиляции в дебаркадере отвечает гигиеническим рекомендациям
- допускается хранение пищевых отходов в контейнерах без крышек при условии заполнения ими до 50% емкости
- пищевые отходы должны храниться в закрываемых емкостях

### **Дополнительная информация**

При оценке соответствия складских помещений магазина выявлено:

- \* отделка стен и пола помещений выполнена кафельной плиткой, потолков водоэмульсионной краской;
- \* в низкотемпературной камере мороженое мясо хранится на стеллажах;
- \* складское помещение для хранения сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности, других измерительных приборов нет;
- \* в складском помещении для хранения плодоовощной продукции канализационный стояк с отверстием для прочисток и ревизий не оборудован защитным коробом;
- \* в низкотемпературной камере мороженая рыба (не потрошенная) хранится непосредственно на стеллажах.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- организация загрузки пищевой продукции со стороны торца жилого дома не допускается

- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо
- организация загрузки пищевой продукции со стороны торца жилого здания соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях
- наличие приточно-вытяжной вентиляции в дебаркадере отвечает гигиеническим рекомендациям
- допускается хранение пищевых отходов в контейнерах без крышек при условии заполнения ими до 50% емкости
- пищевые отходы должны храниться в закрываемых емкостях

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции, находящейся на хранении и в обороте в магазине было установлено наличие:

- \* мясного сырья в полутушах;
- \* масла сливочного;
- \* икры красной пастеризованной в потребительской упаковке;
- \* фруктового и овощного пюре для детского питания;
- \* творога в потребительской упаковке.

**К документам, подтверждающими соответствие указанной пищевой продукции, которые обязательно должны быть в наличии на объекте, относят**

- организация загрузки пищевой продукции со стороны торца жилого дома не допускается
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо
- организация загрузки пищевой продукции со стороны торца жилого здания соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях
- наличие приточно-вытяжной вентиляции в дебаркадере отвечает гигиеническим рекомендациям
- допускается хранение пищевых отходов в контейнерах без крышек при условии заполнения ими до 50% емкости
- пищевые отходы должны храниться в закрываемых емкостях

### **Дополнительная информация**

При проверке условий хранения пищевой продукции в складских помещениях магазина обнаружено:

- \* хранение развесного творога в упаковке производителя, этикетка от транспортной упаковки поставщика данной продукции не сохранена;
- \* совместное хранение в холодильной камере гастрономической продукции копченых колбасных изделий и яблок в пластиковых ящиках;
- \* совместное хранение в холодильной камере на разных полках охлажденных

цыплят-бройлеров, упакованных промышленным способом, партии сосисок в промышленных упаковках;

\* совместное хранение в морозильной камере мясных замороженных полуфабрикатов промышленного изготовления и колбасных изделий в потребительских упаковках.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- организация загрузки пищевой продукции со стороны торца жилого дома не допускается
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо
- организация загрузки пищевой продукции со стороны торца жилого здания соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях
- наличие приточно-вытяжной вентиляции в дебаркадере отвечает гигиеническим рекомендациям
- допускается хранение пищевых отходов в контейнерах без крышек при условии заполнения ими до 50% емкости
- пищевые отходы должны храниться в закрываемых емкостях

#### **Дополнительная информация**

При проверке складских помещений магазина установлено наличие:

\* сметаны в потребительской упаковке в количестве 40 штук с истекшим сроком годности;

\* рыбных консервов в количестве 20 штук в банках с признаками «бомбажа»;

\* кур охлажденных в количестве 10 штук с нарушением органолептики (запах, не свойственный свежему продукту);

\* партии рыбы форель (аквакультура) без документации, подтверждающей прослеживаемость;

\* колбасных изделий в потребительской упаковке, хранившихся совместно с мясными полуфабрикатами промышленного изготовления;

\* икры красной в потребительской упаковке по 180 г в количестве 100 штук, хранящейся в холодильной камере при температуре, не соответствующей обозначенной на упаковке.

**Без проведения дополнительной экспертизы подлежат утилизации (уничтожению) партии**

- организация загрузки пищевой продукции со стороны торца жилого дома не допускается
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо

- организация загрузки пищевой продукции со стороны торца жилого здания соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях
- наличие приточно-вытяжной вентиляции в дебаркадере отвечает гигиеническим рекомендациям
- допускается хранение пищевых отходов в контейнерах без крышек при условии заполнения ими до 50% емкости
- пищевые отходы должны храниться в закрываемых емкостях

### **Дополнительная информация**

В ходе проверки фасовочных помещений магазина установлено:

- \* фасовка картофеля производилась в помещении для фасовки сырого мяса;
- \* помещение для фасовки гастрономической продукции оборудовано моечными ваннами с подводкой холодной воды и раковиной для мытья рук;
- \* в месте присоединения к канализационной сети моечных ванн отсутствует воздушный разрыв струи;
- \* в помещении для фасовки гастрономической продукции отсутствует холодильник, подготовленная к реализации продукция хранилась на производственных столах.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- организация загрузки пищевой продукции со стороны торца жилого дома не допускается
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо
- организация загрузки пищевой продукции со стороны торца жилого здания соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях
- наличие приточно-вытяжной вентиляции в дебаркадере отвечает гигиеническим рекомендациям
- допускается хранение пищевых отходов в контейнерах без крышек при условии заполнения ими до 50% емкости
- пищевые отходы должны храниться в закрываемых емкостях

### **Дополнительная информация**

В ходе проверки торгового зала магазина, работающего по принципу самообслуживания, выявлено:

- \* наличие замороженной продукции (овощные смеси, ягоды, грибы) в витрине самообслуживания, необорудованной средствами контроля температурного режима;
- \* реализация партии рыбных консервов в жестяных банках, частично деформированных;

- \* реализация позеленевших клубней картофеля;
- \* реализация кефира «Фермерского», на упаковках которого отсутствовала информация о пищевой ценности продукта.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- организация загрузки пищевой продукции со стороны торца жилого дома не допускается
- загрязнение прилегающей к столовой территории пищевыми отходами недопустимо
- организация загрузки пищевой продукции со стороны торца жилого здания соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях
- наличие приточно-вытяжной вентиляции в дебаркадере отвечает гигиеническим рекомендациям
- допускается хранение пищевых отходов в контейнерах без крышек при условии заполнения ими до 50% емкости
- пищевые отходы должны храниться в закрываемых емкостях

**Дополнительная информация**

При оценке соблюдения правил личной гигиены установлено:

- \* санитарная одежда хранится в одних шкафах с верхней одеждой, личными вещами работников;
- \* у одного из работников холодного цеха признаки респираторного заболевания;
- \* работники столовой не снимают спецодежду перед посещением туалета;
- \* в санузле отсутствуют моющие средства для рук.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- посещение туалета в спецодежде запрещается санитарными правилами
- в предприятиях торговли допускается совместное хранение верхней и рабочей одежды работников
- допуск к работе с пищевыми продуктами сотрудников с признаками респираторного заболевания возможен при условии обеспечения их одноразовыми масками
- допускается тщательная обработка рук работников после посещения туалета последовательно горячей и холодной водой без использования мыла
- допуск к работе с пищевыми продуктами сотрудников с признаками респираторного заболевания является недопустимым
- совместное хранение верхней одежды, личных вещей работников с рабочей одеждой не допускается

## **По результатам проверки объекта необходимо**

- посещение туалета в спецодежде запрещается санитарными правилами
- в предприятиях торговли допускается совместное хранение верхней и рабочей одежды работников
- допуск к работе с пищевыми продуктами сотрудников с признаками респираторного заболевания возможен при условии обеспечения их одноразовыми масками
- допускается тщательная обработка рук работников после посещения туалета последовательно горячей и холодной водой без использования мыла
- допуск к работе с пищевыми продуктами сотрудников с признаками респираторного заболевания является недопустимым
- совместное хранение верхней одежды, личных вещей работников с рабочей одеждой не допускается

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Провести оценку соответствия магазина «Универсальный» в рамках выездной внеплановой проверки по факту возникшего пищевого отравления.

**Выездная внеплановая проверка поднадзорного объекта в рамках принятия неотложных мер по предотвращению и устранению угрозы причинения вреда здоровью (по факту возникшего пищевого отравления) требует**

- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за сорок восемь часов до ее начала
- выхода на объект без предварительного согласования с прокуратурой по месту нахождения объекта
- отправки запроса о предоставлении документации о деятельности объекта
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- согласования времени прихода контролирующих лиц на проверяемый объект
- проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней

**На данном пищевом объекте документальной проверке**

- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за сорок восемь часов до ее начала



- выхода на объект без предварительного согласования с прокуратурой по месту нахождения объекта
- отправки запроса о предоставлении документации о деятельности объекта
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- согласования времени прихода контролирующих лиц на проверяемый объект
- проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней

### **Дополнительная информация**

При проверке документации, наличие и ведение которой на пищевом объекте является обязательным и/или соответствует гигиеническим рекомендациям, установлено:

- \* гигиенический журнал ведется не регулярно;
- \* ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях проводится;
- \* гигиеническая подготовка и аттестация отдельных работников магазина, согласно записям в медицинских книжках, проводится 1 раз в 2 года.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за сорок восемь часов до ее начала
- выхода на объект без предварительного согласования с прокуратурой по месту нахождения объекта
- отправки запроса о предоставлении документации о деятельности объекта
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- согласования времени прихода контролирующих лиц на проверяемый объект
- проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции, находящейся на хранении и в обороте в магазине, было установлено наличие партий:

- \* молочной и кисломолочной продукции заводского производства;
- \* твердых сыров;
- \* кондитерских изделий;

\* молока фляжного;

\* минеральной воды различных наименований с минерализацией 1 мг/дм<sup>3</sup>.

**К документам, подтверждающим соответствие указанной пищевой продукции, которые обязательно должны быть в наличии на объекте, относят**

- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за сорок восемь часов до ее начала
- выхода на объект без предварительного согласования с прокуратурой по месту нахождения объекта
- отправки запроса о предоставлении документации о деятельности объекта
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- согласования времени прихода контролирующих лиц на проверяемый объект
- проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней

#### **Дополнительная информация**

При оценке соответствия складских помещений магазина выявлено:

\* холодильная камера для хранения молочной продукции переполнена;

\* жидкая кисломолочная продукция (йогурты, ряженка, кефир, сметана) хранятся в транспортной таре поставщика в технологическом коридоре складских помещений и частично в торговом зале;

\* хлеб в пластиковых ящиках без потребительской упаковки хранится на стеллажах и частично на полу;

\* хранение охлажденного мяса (четвертин) штабелями в низкотемпературной камере;

\* в помещении для фасовки гастрономической продукции отсутствует раковина для мытья рук.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за сорок восемь часов до ее начала
- выхода на объект без предварительного согласования с прокуратурой по месту нахождения объекта
- отправки запроса о предоставлении документации о деятельности объекта
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- согласования времени прихода контролирующих лиц на проверяемый объект

- проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней

### **Дополнительная информация**

При проверке условий хранения пищевой продукции в складских помещениях магазина обнаружено:

- \* хранение сметаны во флягах по 25 кг, этикетка от транспортной упаковки поставщика данной продукции не сохранена;
- \* совместное хранение в холодильной камере гастрономической продукции копченых колбасных изделий и творога весового в таре поставщика;
- \* совместное хранение в холодильной камере на разных полках охлажденных мясных полуфабрикатов, упакованных промышленным способом, партии нарезки колбасы варено-копченой в промышленных упаковках;
- \* совместное хранение в морозильной камере мясных замороженных полуфабрикатов промышленного изготовления и сосисок в потребительских упаковках.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за сорок восемь часов до ее начала
- выхода на объект без предварительного согласования с прокуратурой по месту нахождения объекта
- отправки запроса о предоставлении документации о деятельности объекта
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- согласования времени прихода контролирующих лиц на проверяемый объект
- проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней

### **Дополнительная информация**

В ходе проверки соблюдения требований при реализации продукции выявлено:

- \* наличие овощных консервов в деформированных банках в количестве 5 штук;
- \* продажа яиц в потребительской упаковке по 10 и 30 штук в гастрономическом отделе;
- \* продажа кур-гриль собственного производства, упакованных под вакуумом;
- \* продажа арбузов частями, упакованными в пищевую пленку;
- \* реализация партии горбуши горячего копчения без декларации соответствия.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за сорок восемь часов до ее начала
- выхода на объект без предварительного согласования с прокуратурой по месту нахождения объекта
- отправки запроса о предоставлении документации о деятельности объекта
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- согласования времени прихода контролирующих лиц на проверяемый объект
- проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней

### **Дополнительная информация**

При оценке соблюдения правил личной гигиены установлено:

- \* в санузле для сотрудников имеются мыло, туалетная бумага, вафельное полотенце, устройство для сушки рук не работает;
- \* у одного из работников холодного цеха признаки респираторного заболевания;
- \* продавец мясного отдела работает в домашней одежде;
- \* стирка санитарной одежды производится в домашних условиях.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за сорок восемь часов до ее начала
- выхода на объект без предварительного согласования с прокуратурой по месту нахождения объекта
- отправки запроса о предоставлении документации о деятельности объекта
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- согласования времени прихода контролирующих лиц на проверяемый объект
- проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции в складских помещениях обнаружены партии:

- \* масла сливочного 82.5% жирности в количестве 40 пачек с истекшим сроком годности;
- \* сосисок в количестве 2 кг, имеющих ослизлую поверхность;

- \* яблок в количестве 50 кг без сопроводительной документации;
- \* икры красной в потребительской упаковке по 180 г в количестве 100 штук, хранящейся в холодильной камере при температуре, не соответствующей обозначенной на упаковке;
- \* крупы различных наименований в холщовых мешках, хранящиеся на полу кладовой для сыпучих продуктов;
- \* сыра, расфасованного в потребительскую упаковку, по 200 г. в количестве 25 штук, частично пораженного плесенью.

**Без проведения дополнительной экспертизы подлежат утилизации (уничтожению) партии**

- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за сорок восемь часов до ее начала
- выхода на объект без предварительного согласования с прокуратурой по месту нахождения объекта
- отправки запроса о предоставлении документации о деятельности объекта
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- согласования времени прихода контролирующих лиц на проверяемый объект
- проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней

**Дополнительная информация**

Проверка выполнения требований к содержанию производственных помещений и инвентаря выявила:

- \* уборка всех помещений магазина с использованием моющих и дезинфицирующих средств (генеральная уборка) проводится согласно графика 1 раз в 2 месяца;
- \* для хранения уборочного инвентаря для торгового зала, складских и вспомогательных помещений имеется отдельное помещение, маркировка на инвентаре отсутствует;
- \* уборочный инвентарь для туалета промаркирован и хранится совместно с уборочным инвентарем для других помещений;
- \* по окончании уборки помещений уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезсредств.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- запрещается хранение уборочного инвентаря для туалетов совместно с инвентарем для уборки других помещений

- обработка уборочного инвентаря моющими и дезсредствами отвечает обязательным требованиям
- график проведения генеральной уборки помещений объекта не соответствует обязательным требованиям
- график проведения генеральной уборки магазина составлен в соответствии с обязательными требованиями
- маркировка уборочного инвентаря для торгового зала, складских и вспомогательных помещений не обязательна
- отсутствие маркировки на уборочном инвентаре для торгового зала, складских и вспомогательных помещений является нарушением обязательных требований

#### **По результатам проверки объекта необходимо**

- выдать предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований
- приобщить к акту документы или иные материалы, являющиеся доказательством нарушения обязательных требований
- инициировать административное расследование
- приостановить деятельность объекта до устранения выявленных нарушений
- выдать после оформления акт проверки поднадзорного объекта
- снять с реализации опасную и некачественную продукцию, обнаруженную в ходе проверки

#### **К действующим требованиям к оформлению акта контрольного (надзорного) мероприятия относят**

- выдать предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований
- приобщить к акту документы или иные материалы, являющиеся доказательством нарушения обязательных требований
- инициировать административное расследование
- приостановить деятельность объекта до устранения выявленных нарушений
- выдать после оформления акт проверки поднадзорного объекта
- снять с реализации опасную и некачественную продукцию, обнаруженную в ходе проверки

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Провести плановую оценку соответствия продуктового магазина №1

### **Плановую проверку осуществляют после**

- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала
- согласования времени прихода контролирующих лиц на проверяемый объект
- определения сроков проведения проверки, не превышающих десяти рабочих дней
- отправки запроса о предоставлении лицензии на вид деятельности объекта

### **На данном пищевом объекте документальной проверке**

- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала
- согласования времени прихода контролирующих лиц на проверяемый объект
- определения сроков проведения проверки, не превышающих десяти рабочих дней
- отправки запроса о предоставлении лицензии на вид деятельности объекта

### **Дополнительная информация**

При проверке документации, наличие и ведение которой на пищевом объекте является обязательным и/или соответствует гигиеническим рекомендациям, установлено:

- \* гигиенический журнал ведется регулярно;
- \* ежедневная регистрация показателей температурного режима;
- \* хранение пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях не проводится;
- \* гигиеническая подготовка и аттестация отдельных работников магазина, согласно записям в медицинских книжках, проводится 1 раз в три года

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля

- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала
- согласования времени прихода контролирующих лиц на проверяемый объект
- определения сроков проведения проверки, не превышающих десяти рабочих дней
- отправки запроса о предоставлении лицензии на вид деятельности объекта

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции, находящейся на хранении и в обороте в магазине было установлено наличие партий:

- \* хлеба и хлебобулочной продукции;
- \* фруктовых и овощных соков;
- \* молочной продукции заводского производства;
- \* мясного сырья в полутушах;
- \* масла сливочного и маргарина;
- \* морепродукты замороженные.

**К документам, подтверждающим соответствие указанной пищевой продукции, которые обязательно должны быть в наличии на объекте, относят**

- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала
- согласования времени прихода контролирующих лиц на проверяемый объект
- определения сроков проведения проверки, не превышающих десяти рабочих дней
- отправки запроса о предоставлении лицензии на вид деятельности объекта

### **Дополнительная информация**

При оценке соответствия складских и фасовочных помещений магазина выявлено:

- \* отделка стен помещений выполнена кафельной плиткой, напольные покрытия без повреждений;
- \* на межплиточных швах и потолках в фасовочных помещениях имеется плесень;
- \* в помещении для фасовки гастрономических продуктов имеются моечная



ванна, раковина для мытья рук с подведением холодной воды;

\* складское помещение для хранения сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения относительной влажности и ртутным термометром;

\* хранение уборочного инвентаря не упорядочено.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала
- согласования времени прихода контролирующих лиц на проверяемый объект
- определения сроков проведения проверки, не превышающих десяти рабочих дней
- отправки запроса о предоставлении лицензии на вид деятельности объекта

#### **Дополнительная информация**

При проверке условий хранения пищевой продукции в складских и фасовочных помещениях магазина обнаружено:

\* хранение развесного творога в упаковке производителя, этикетка от транспортной упаковки поставщика данной продукции не сохранена;

\* совместное хранение в холодильной камере гастрономической продукции копченых колбасных изделий и яблок в пластиковых ящиках;

\* совместное хранение в холодильной камере на разных полках охлажденных цыплят-бройлеров, упакованных промышленным способом, партии сосисок в промышленных упаковках;

\* совместное хранение в холодильной камере мясных замороженных полуфабрикатов промышленного изготовления и колбасных изделий в потребительских упаковках;

\* хранение на полу мешков сахара в фасовочном помещении сыпучих продуктов.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала

- согласования времени прихода контролирующих лиц на проверяемый объект
- определения сроков проведения проверки, не превышающих десяти рабочих дней
- отправки запроса о предоставлении лицензии на вид деятельности объекта

### **Дополнительная информация**

В ходе проверки гастрономического отдела магазина выявлено:

- \* взвешивание продавцом на весах колбасных изделий непосредственно на весах без упаковки;
- \* продажа яиц в потребительской упаковке по 10 и 30 штук;
- \* продажа кур-гриль собственного производства, упакованных под вакуумом.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия
- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала
- согласования времени прихода контролирующих лиц на проверяемый объект
- определения сроков проведения проверки, не превышающих десяти рабочих дней
- отправки запроса о предоставлении лицензии на вид деятельности объекта

### **Дополнительная информация**

При оценке соблюдения правил личной гигиены установлено:

- \* верхняя одежда, личные вещи работников хранятся в одних шкафах с рабочей одеждой на отдельной полке;
- \* работник отдела фасовки гастрономической продукции, имеющий признаки респираторного заболевания, работает в маске;
- \* работники магазина не снимают спецодежду перед посещением туалета, так как для этого не созданы условия;
- \* в санузле отсутствуют моющие средства для рук.

**В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что**

- подготовки проверочных листов для данного объекта контроля
- подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия

- уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за двадцать четыре часа до ее начала
- согласования времени прихода контролирующих лиц на проверяемый объект
- определения сроков проведения проверки, не превышающих десяти рабочих дней
- отправки запроса о предоставлении лицензии на вид деятельности объекта

### **Дополнительная информация**

При проверке пищевой продукции в складских помещениях обнаружены партии:

- \* сметаны 20% жирности в количестве 36 пачек с истекшим сроком годности;
- \* хлебобулочных изделий, частично пораженных плесенью;
- \* йогурта сливочного в потребительской упаковке по 180 г в количестве 100 штук, хранящегося в холодильной камере при температуре, не соответствующей обозначенной на упаковке;
- \* мука в холщовых мешках, хранящихся на полу кладовой для сыпучих продуктов;
- \* сосиски весовые в количестве 2 кг, имеющие кисловатый запах и ослизлую поверхность;
- \* моркови и капусты без товаросопроводительной документации.

**Без проведения дополнительной экспертизы подлежат утилизации (уничтожению) партии**

- йогурта сливочного в потребительской упаковке по 180 г в количестве 100 пачек, хранящегося в холодильной камере при температуре, не соответствующей обозначенной на упаковке
- сметаны 20% с истекшим сроком годности
- сосисок весовых в количестве 2 кг, имеющих кисловатый запах и ослизлую поверхность
- моркови и капусты без сопроводительной документации
- хлебобулочных изделий, пораженных плесенью
- муки в холщовых мешках, хранящихся на полу кладовой для сыпучих продуктов

**К факторам риска здоровью, связанным с установленными партиями пищевой продукции, подлежащими утилизации (уничтожению) без проведения дополнительной экспертизы, относят**

- нитраты
- пестициды
- афлотоксин М1

- условно-патогенные микроорганизмы
- микотоксины
- патулин

#### **По результатам проверки объекта необходимо**

- выдать после оформления акт проверки поднадзорного объекта
- инициировать административное расследование
- снять с реализации опасную и некачественную продукцию, обнаруженную в ходе проверки
- приостановить деятельность объекта до устранения выявленных нарушений
- выдать предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований
- приобщить к акту документы или иные материалы, являющиеся доказательством нарушения обязательных требований

#### **К действующим требованиям к оформлению акта контрольного (надзорного) мероприятия относят**

- фиксацию в акте выявленных нарушений обязательных требований со ссылкой на нормативный правовой акт, регламентирующий обязательные требования к контролируемому объекту
- фиксацию в акте отказа от подписи контролируемого лица
- фиксацию в акте факта досрочного (до окончания проверки) устранения выявленного нарушения
- оформление акта на месте проведения контрольного (надзорного) мероприятия в день окончания проведения такого мероприятия, если иной порядок оформления акта не установлен действующим законодательством
- приобщение к акту документов или иных материалов, являющихся доказательством нарушения обязательных требований
- указание в акте, какое именно обязательное требование нарушено, каким нормативным правовым актом и его структурной единицей оно установлено