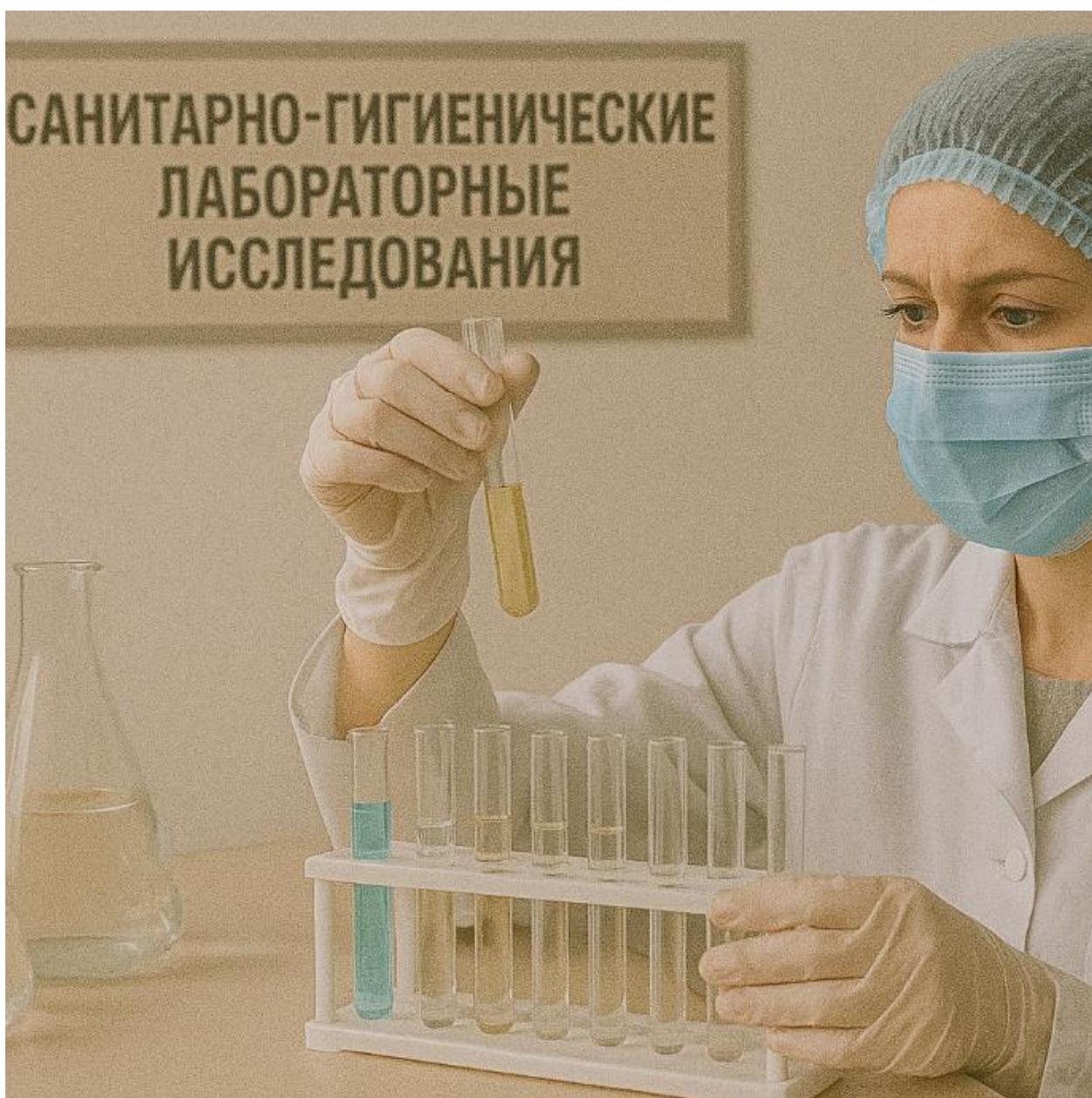


**Ситуационные задачи**  
**Санитарно-гигиенические**  
**лабораторные исследования**

[medkeys.ru/product/sanitarno/](https://medkeys.ru/product/sanitarno/)



## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы должностное лицо Управления Роспотребнадзора, ответственное за ведение социально-гигиенического мониторинга. Вам необходимо провести оценку риска здоровью населения, связанного с качеством питьевой воды, подаваемой населению.

### **Проведение социально-гигиенического мониторинга законодательно закреплено в Федеральном законе**

- N 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»
- N 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан»
- N 184-ФЗ «О техническом регулировании»
- N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

### **Социально-гигиенический мониторинг проводится в соответствии с нормативными правовыми актами и методическими документами, издаваемыми**

- Роспотребнадзором
- Минздравом России
- Правительством Российской Федерации
- Росприроднадзором

### **Применительно к системе социально-гигиенического мониторинга, работы по оценке риска для здоровья населения при воздействии химических веществ, загрязняющих окружающую среду, проводятся с целью**

- выявления фактора среды обитания человека, обладающего способностью вызывать неблагоприятные для здоровья эффекты при определенных условиях воздействия
- оценки выраженности совокупного негативного воздействия факторов среды обитания на здоровье человека
- планирования, осуществления и оценки результатов социально-гигиенического мониторинга
- идентификации опасности, оценки зависимости «доза-ответ», оценки экспозиции, характеристики риска

### **К основному методическому документу, определяющему содержание работ по оценке риска здоровью, связанного с качеством питьевой воды, относят**

- методические рекомендации «Количественная оценка неканцерогенного риска при воздействии химических веществ на основе построения эволюционных моделей» МР 2.1.10.0062-12
- руководство по оценке риска для здоровья населения при воздействии химических веществ, загрязняющих окружающую среду (Руководство Р2.1.10.1920-04)
- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации и Главного государственного инспектора Российской Федерации по охране природы «Об использовании методологии оценки риска для управления качеством окружающей среды и здоровья населения в Российской Федерации» от 10.11.97 N 25 и 03-19\24-3486
- постановление Правительства Российской Федерации от 2 февраля 2006 г. N 60 «Об утверждении положения о проведении социально-гигиенического мониторинга»

#### **Под риском для здоровья человека понимают**

- степень выраженности совокупного негативного воздействия факторов среды обитания на здоровье человека
- вероятность развития угрозы жизни или здоровью человека либо угрозы жизни или здоровью будущих поколений, обусловленная воздействием факторов среды обитания
- вероятность развития угрозы жизни или здоровью человека в заданной санитарно-эпидемиологической ситуации на конкретной территории, обусловленная воздействием факторов среды обитания, с учетом региональных природно-климатических особенностей и антропогенного загрязнения среды обитания
- совокупность свойств фактора среды обитания человека, определяющих их способность вызывать неблагоприятные для здоровья эффекты при определенных условиях воздействия

#### **Методология оценки риска здоровью, связанного с качеством питьевой воды, предполагает выполнение этапов**

- характеристика риска, анализ риска, информирование о риске, управление риском
- идентификация опасности, характеристика риска, информирование о риске, управление риском
- идентификация опасности, оценка зависимости «доза-ответ», оценка экспозиции, характеристика риска
- формируемых контекстом задач, поставленных перед экспертом

#### **Задачей этапа идентификации опасности применительно к оценке качества питьевой воды является**

- выявление факторов физической, химической, биологической природы, природно-климатических условий, представляющих наибольшую угрозу для здоровья человека
- выявление факторов физической, химической или биологической природы, представляющих наибольшую угрозу для здоровья человека
- выявление численности населения, употребляющего исследуемую питьевую воду, с учетом социальных факторов среды обитания
- анализ данных о заболеваемости населения во взаимосвязи с уровнями загрязнения питьевой воды в распределительной сети

**Расчет ранговых индексов опасности для загрязнителей питьевой воды необходим для**

- ориентировочной оценки риска здоровью
- выявления приоритетных факторов, формирующих риск для здоровья, вне зависимости от контекста оцениваемой ситуации
- выявления всех факторов, формирующих риск для здоровья, в контексте оцениваемой ситуации
- выявления приоритетных факторов, формирующих риск для здоровья, в контексте оцениваемой ситуации

**К задаче этапа оценки экспозиции применительно к оценке качества питьевой воды относят**

- проведение лабораторных исследований качества питьевой воды
- проведение расчетов загрязнения источника водоснабжения
- получение информации о том, с какими реальными или потенциальными дозовыми нагрузками сталкиваются (или будут сталкиваться) те или иные группы населения в контексте рассматриваемой ситуации
- определение численности населения, использующего исследуемую питьевую воду, и анализ заболеваемости населения

**Задачей этапа оценки зависимости «доза-ответ» при анализе качества питьевой воды является**

- анализ заболеваемости населения при развитии неблагоприятных для здоровья эффектов при заданном уровне экспозиции
- анализ смертности населения
- оценка вероятности развития неблагоприятных для здоровья эффектов при заданном уровне экспозиции (заданной дозой нагрузки)
- проведение токсикологических исследований и испытаний

**Характеристика риска осуществляется на основе величин**

**+ \_\_\_\_\_ + риска, отражающих такие уровни риска, которые**

+ применения дополнительных мер по его снижению и незначительны по отношению к рискам, существующим в повседневной деятельности или жизни человека

- популяционного; требуют
- допустимого; требуют
- приемлемого; не требуют
- многосредового; не требуют

Классификация тяжести последствий для здоровья при применении методологии оценки риска здоровью проводится по способности вызывать

+ эффекты

- популяционного; требуют
- допустимого; требуют
- приемлемого; не требуют
- многосредового; не требуют

## Условие ситуационной задачи

### Ситуация

Вы врач Центра гигиены и эпидемиологии, в обязанности которого включены вопросы оценки риска здоровью в системе социально-гигиенического мониторинга. Результаты оценки риска здоровью населения селитебной территории города N в связи с анализом качества подаваемой питьевой воды системы централизованного водоснабжения показали, что приоритетными загрязнителями питьевой воды являются три вещества (A, B и C). Результаты оценки канцерогенного риска представлены в таблице. Оцените степень приемлемости канцерогенного риска. [cols="25%,^25%"] |==== | Вещество | CRwo | A | 0,000006 | B | 0,000012 | C | 0,000007 |====

Необходимость выполнения работы по оценке риска здоровью, связанного с качеством питьевой воды, в рамках ведения социально-гигиенического мониторинга определяется

- федеральным законом 184-ФЗ «О техническом регулировании»
- федеральным законом от N 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»
- федеральным законом N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»

- постановлением Правительства Российской Федерации от 2 февраля 2006 г. N 60 «Об утверждении положения о проведении социально-гигиенического мониторинга»

**Перечень показателей и данных для формирования федерального информационного фонда социально-гигиенического мониторинга и сроки их представления утверждается**

- профильными научно-исследовательскими институтами Российской академии медицинских наук
- главным государственным санитарным врачом Российской Федерации
- министром здравоохранения Российской Федерации
- Правительством Российской Федерации

**К основному методическому документу, определяющему содержание работ по оценке риска здоровью, связанного с качеством питьевой воды, относят**

- постановление Правительства Российской Федерации от 2 февраля 2006 г. N 60 «Об утверждении положения о проведении социально-гигиенического мониторинга»
- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации и Главного государственного инспектора Российской Федерации по охране природы «Об использовании методологии оценки риска для управления качеством окружающей среды и здоровья населения в Российской Федерации» от 10.11.97 N 25 и 03-19\24-3486
- методические рекомендации «Количественная оценка неканцерогенного риска при воздействии химических веществ на основе построения эволюционных моделей» МР 2.1.10.0062-12
- руководство по оценке риска для здоровья населения при воздействии химических веществ, загрязняющих окружающую среду (Руководство Р2.1.10.1920-04)

**Отношение методологии оценки риска здоровью и системы анализа риска здоровью применительно к качеству питьевой воды**

- оценка риска здоровью является частью системы анализа риска здоровью
- оценка риска здоровью и система анализа риска здоровью являются взаимоисключающими процедурами
- оценка риска здоровью и система анализа риска здоровью являются независимыми процедурами
- оценка риска здоровью включает систему анализа риска здоровью

**Методология оценки риска здоровью, связанного с качеством питьевой воды, предполагает выполнение этапов**

- характеристика риска, анализ риска, информирование о риске, управление риском
- идентификация опасности, характеристика риска, информирование о риске, управление риском
- идентификация опасности, оценка зависимости "доза-ответ", оценка экспозиции, характеристика риска
- формируемых контекстом задач, поставленных перед экспертом

**Исходными данными для оценки риска здоровью, связанного с качеством питьевой воды, являются**

- данные лабораторных исследований, формируемые в результате межведомственного взаимодействия при ведении социально-гигиенического мониторинга
- любые доступные для использования данные лабораторных исследований и результаты расчета загрязнения питьевой воды
- данные лабораторных исследований, получаемые только службой Роспотребнадзора
- только данные расчетного мониторинга, выполняемые специалистами Роспотребнадзора

**К задаче этапа оценки экспозиции применительно к оценке качества питьевой воды относят**

- получение информации о том, с какими реальными или потенциальными дозовыми нагрузками сталкиваются (или будут сталкиваться) те или иные группы населения в контексте рассматриваемой ситуации
- определение численности населения, использующего исследуемую питьевую воду, и анализ заболеваемости населения
- проведение лабораторных исследований качества питьевой воды
- проведение расчетов загрязнения источника водоснабжения

**Задачей этапа оценки зависимости «доза-ответ» при анализе качества питьевой воды является**

- анализ заболеваемости населения при развитии неблагоприятных для здоровья эффектов при заданном уровне экспозиции
- оценка вероятности развития неблагоприятных для здоровья эффектов при заданном уровне экспозиции (заданной дозовой нагрузке)
- анализ заболеваемости населения и смертности населения
- выявление приоритетных загрязнителей питьевой воды в распределительной сети



Вы должностное лицо Управления Роспотребнадзора, ответственное за ведение социально-гигиенического мониторинга. Вам необходимо провести оценку риска здоровью населения, связанного с загрязнением продуктов питания.

**Необходимость выполнения работы по оценке риска здоровью, связанного с загрязнением продуктов питания, в рамках ведения социально-гигиенического мониторинга определяется**

- федеральным законом от N 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»
- федеральным законом N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
- федеральным законом 184-ФЗ «О техническом регулировании»
- постановлением Правительства Российской Федерации от 2 февраля 2006 г. N 60 «Об утверждении положения о проведении социально-гигиенического мониторинга»

**Принимать постановления, издавать распоряжения и указания, утверждать методические, инструктивные и другие документы по вопросам расчета и оценки риска для здоровья человека, связанного с загрязнением продуктов питания входит в обязанности**

- министра здравоохранения Российской Федерации
- Правительства Российской Федерации
- главного государственного санитарного врача Российской Федерации
- профильных научно-исследовательских институтов Российской академии медицинских наук

**К основному методическому документу, определяющему содержание работ по оценке риска здоровью, связанного с загрязнением продуктов питания, относятся**

- руководство по оценке риска для здоровья населения при воздействии химических веществ, загрязняющих окружающую среду (Руководство Р2.1.10.1920-04)
- методические рекомендации «Количественная оценка неканцерогенного риска при воздействии химических веществ на основе построения эволюционных моделей» МР 2.1.10.0062- 12
- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации и Главного государственного инспектора Российской Федерации по охране природы «Об использовании методологии оценки риска для управления качеством окружающей среды и здоровья населения в Российской Федерации» от 10.11.97 N 25 и 03-19\24-3486

- постановление Правительства Российской Федерации от 2 февраля 2006 г. N 60 «Об утверждении положения о проведении социально-гигиенического мониторинга»

### **Отношение методологии оценки риска здоровью и системы анализа риска здоровью применительно к загрязнению продуктов питания**

- оценка риска здоровью включает систему анализа риска здоровью
- оценка риска здоровью является частью системы анализа риска здоровью
- оценка риска здоровью и система анализа риска здоровью являются взаимоисключающими процедурами
- оценка риска здоровью и система анализа риска здоровью являются независимыми процедурами

### **Методология оценки риска здоровью, связанного с загрязнением продуктов питания, предполагает выполнение этапов**

- идентификация опасности, оценка зависимости «доза-ответ», оценка экспозиции, характеристика риска
- сформированных контекстом задач, поставленных перед экспертом
- характеристика риска, анализ риска, информирование о риске, управление риском
- идентификация опасности, характеристика риска, информирование о риске, управление риском

### **Исходными данными для оценки риска здоровью, связанного с загрязнением продуктов питания, являются**

- данные лабораторных исследований, получаемые только службой Роспотребнадзора.
- любые доступные для использования данные лабораторных исследований и результаты расчета загрязнения атмосферы
- только данные расчетного мониторинга, выполняемые специалистами Роспотребнадзора
- данные лабораторных исследований, формируемые в результате межведомственного взаимодействия при ведении социально-гигиенического мониторинга

### **Задачей этапа идентификации опасности применительно к оценке загрязнения продуктов питания является**

- анализ данных о смертности населения
- анализ данных о заболеваемости населения

- выявление факторов физической, химической или биологической природы, представляющих наибольшую угрозу для здоровья человека
- анализ данных о рождаемости населения

#### **Расчет ранговых индексов опасности для загрязнителей продуктов питания необходим для**

- ориентировочной оценки риска здоровью
- выявления всех факторов, формирующих риск для здоровья, в контексте оцениваемой ситуации
- выявления приоритетных факторов, формирующих риск для здоровья, вне зависимости от контекста оцениваемой ситуации
- выявления приоритетных факторов, формирующих риск для здоровья, в контексте оцениваемой ситуации

#### **Задачей этапа оценки экспозиции применительно к оценке продуктов питания является**

- проведение расчетов загрязнения продуктов питания
- выявление численности населения, употребляющего исследуемый пищевой продукт, и объемов потребления продукта в различных группах населения
- получение информации о том, с какими реальными или потенциальными дозовыми нагрузками сталкиваются (или будут сталкиваться) те или иные группы населения в контексте рассматриваемой ситуации
- проведение лабораторных исследований продуктов питания по показателям безопасности с последующим выбором приоритетных загрязнителей

#### **Задачей этапа оценки зависимости «доза-ответ» при анализе загрязнения продуктов питания является**

- анализ заболеваемости населения при развитии неблагоприятных для здоровья эффектов при заданном уровне экспозиции
- анализ показателей заболеваемости и смертности выделенных групп населения
- проведение токсикологических исследований и испытаний
- оценка вероятности развития неблагоприятных для здоровья эффектов при заданном уровне экспозиции (заданной дозовой нагрузке)

#### **К задачам этапа характеристики риска при анализе загрязнения продуктов питания относят**

- оформление санитарно-эпидемиологического заключения

- проведение статистических расчетов связи заболеваемости населения и загрязнения продуктов питания
- обоснование решения о необходимости вынесения постановления об административном правонарушении
- анализ количественных величин риска, анализ и характеристику неопределенностей, связанных с оценкой, и обобщение всей информации по оценке риска

**Классификация тяжести последствий для здоровья при применении методологии оценки риска здоровью проводится по способности вызывать**

**+ + эффекты**

- оформление санитарно-эпидемиологического заключения
- проведение статистических расчетов связи заболеваемости населения и загрязнения продуктов питания
- обоснование решения о необходимости вынесения постановления об административном правонарушении
- анализ количественных величин риска, анализ и характеристику неопределенностей, связанных с оценкой, и обобщение всей информации по оценке риска

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

В соответствии с обращением гражданина Н. на качество соковой продукции, предназначенной для детей раннего возраста (соки из моркови и тыквы, томатный, яблочный), производимой и реализуемой на территории РФ, была проведена ее экспертиза. Оцените результаты проведенной экспертизы. Соки выпускались в упаковках по 400 г «с мякотью» для детей с 3-х месячного возраста. На этикетках яблочного и томатного соков указаны соответствующие названия; сок из моркови и тыквы обозначен как мультиовощной с изображением 2-х видов овощей. Результаты санэпидэкспертизы показали, что массовая доля титруемой кислотности в томатном соке составила 1,4 %, в яблочном -1,3%, в соке из моркови и тыквы - 0,5%; содержание поваренной соли в томатном соке-0,7%, в соке из моркови и тыквы -0,3%. В соке из моркови и тыквы обнаружен подсластитель. Содержание сухих веществ в соке из моркови и тыквы составила 12,8%, а в яблочном -3,0% , в томатном -7,0%. Содержание мякоти в соке из моркови и тыквы -12,0%, в яблочном -3,0%, в томатном -7,2%

**Документом, необходимым для оценки результатов проведенной экспертизы, является**

- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»
- приказ Роспотребнадзора от 19 июля 2007 № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»
- технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей 023/2011

**Объем упаковки соков, предназначенных для детей раннего возраста, не может быть более + \_\_\_\_\_ + л**

- 0,2
- 0,35
- 0,25
- 0,4

**На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей первого года жизни указывается возраст ребенка (в месяцах), начиная с которого рекомендуется введение данной продукции в рацион ребенка, при этом не допускается указание возраста ребенка младше, чем**

- три месяца
- два месяца
- четыре месяца
- три с половиной месяца

**Размещение надписи «С мякотью» на потребительских упаковках соков осуществляется в случае, если объемная доля соответствующей мякоти в готовой продукции превышает + \_\_\_\_\_ + %**

- 8
- 7
- 10
- 5

**Наименование сока как «мультифруктовый» или «мультиовощной» может быть указано на продукции, произведенной из + \_\_\_\_\_ + и более видов фруктов и (или) овощей**

- пяти
- двух
- трех
- четырех

**Массовая доля титруемых кислот в соковой продукции для детей раннего возраста из фруктов и (или) овощей (кроме цитрусовых, в пересчете на яблочную кислоту), должна составлять не более, чем +            + %**

- 0,7
- 0,8
- 1,2
- 1

**Содержание растворимых сухих веществ в готовой соковой продукции из фруктов для детей раннего возраста должно составлять**

- от 10% до 16%
- от 5% до 10%
- от 6% до 12%
- от 4% до 16%

**Содержание растворимых сухих веществ в готовой соковой продукции из моркови и (или) тыквы для детей раннего возраста должно составлять**

- от 4% до 11 %
- от 5% до 10%
- от 4% до 16%
- от 6% до 12%

**Наличие подсластителей в соках для детей раннего возраста**

- не допускается, за исключением специализированной соковой продукции из фруктов и (или) овощей для детей, больных сахарным диабетом
- допускается в любых случаях при указании на упаковке их наличия «с подсластителем»
- допускается в соках для детей школьного возраста
- не допускается

**Содержание поваренной соли в готовой продукции для детей раннего возраста, в случае ее добавления в соковую продукцию из овощей, должно составлять не более чем +            + %**

- 0,5
- 0,7
- 0,4
- 0,6

**На потребительской упаковке соковой продукции размещение надписи «Осветленный» осуществляется только в случае, если массовая доля осадка не превышает + \_\_\_\_\_ + %**

- 0,5
- 0,3
- 0,2
- 0,4

**Содержание 5-оксиметилфурфура в соковой продукции из citrusовых фруктов для детского питания не должно превышать + \_\_\_\_\_ + мг/л**

- 0,5
- 0,3
- 0,2
- 0,4

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы должностное лицо Роспотребнадзора, осуществляющее государственную функцию по осуществлению санитарно-карантинного контроля транспортных средств в пункте пропуска на российском участке внешней границы Таможенного союза.

**Основанием для начала административной процедуры осуществления санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска в отношении транспортных средств является**

- информация о возникших подозрениях о наличии инфекционных заболеваний у прибывших на транспортном средстве
- прибытие транспортного средства в пункт пропуска
- ежесуточная сводка движения транспортных средств
- информация о прибытии или убытии в пункт пропуска транспортного средства

**Разрешение о предоставлении транспортному средству свободной практики в морском, речном порту, аэропорту, железнодорожном вокзале выдается в случае**

- отсутствия рисков возникновения чрезвычайных ситуаций в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения
- отсутствия на транспортном средстве больных лиц

- соответствия ввозимых товаров требованиям технических регламентов таможенного союза
- отсутствия лиц с подозрениями на инфекционное заболевание на транспортном средстве

**Риски возникновения чрезвычайных ситуаций в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения изложены в**

- федеральном законе № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- административном регламенте исполнения Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека государственной функции по осуществлению санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска на российском участке внешней границы Таможенного союза (Приказ Роспотребнадзора от 17.07.2012 г. № 767)
- постановлении Роспотребнадзора от 24.02.2014 г. № 8 «Об усилении мероприятий по санитарной охране территории Российской Федерации»
- санитарно-эпидемиологических правилах «Санитарная охрана территории Российской Федерации» СП 3.4.2318-08

**Санитарно-карантинный контроль в пунктах пропуска осуществляется**

- в соответствии с технологическими схемами организации пропуска
- при подозрении на возникновение чрезвычайной ситуации
- по распоряжению Руководителя управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
- при отсутствии на транспортном средстве необходимой сопроводительной документации

**В случае установления рисков возникновения чрезвычайных ситуаций в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения проводят санитарный досмотр транспортного средства до + \_\_\_\_\_ + часов**

- 3
- 4
- 2
- 5

**Должностные лица, осуществляющие санитарно-карантинный контроль, информируют о наличии рисков и о необходимости проведения оценки (осмотра товаров), предусмотренных Единой товарной номенклатурой внешнеэкономической деятельности Таможенного союза**

- специалистов федеральных медико-биологических агентств

- должностных лиц органов прокуратуры
- должностных лиц таможенной службы
- должностных лиц управления Роспотребнадзора

**Время согласования по отведению транспортного средства на санитарную площадку при установлении рисков возникновения чрезвычайных ситуаций в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения составляет не более + \_\_\_\_\_ + минут**

- 60
- 30
- 40
- 15

**Документы, подтверждающие безопасность товаров, при санитарно-карантинном контроле не требуются, в случае**

- если товар относится к разделу 3 Единого перечня
- если товар относится к разделу 1 Единого перечня
- если товар относится к разделу 2 Единого перечня
- досмотра товаров в специализированных пунктах пропуска

**План оперативных мероприятий и схему оповещения в случае выявления в пункте пропуска подозрительных на заражение лиц осуществляют и корректируют**

- должностные лица таможенной службы
- специалисты противочумных станций
- должностные лица, осуществляющие санитарно-карантинный контроль в пункте пропуска
- руководители Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

**Решение о запрете ввоза товаров на таможенную территорию таможенного союза принимается в случаях**

- отсутствия необходимых сопроводительных документов
- отсутствия реквизитов документа, подтверждающего безопасность товара
- установления несоответствия товаров Единым санитарным требованиям
- неудовлетворительного санитарного состояния транспортного средства

**Должностные лица, осуществляющие санитарно-карантинный контроль, принимают решение о ввозе товаров в пунктах пропуска на основании**

- санитарно-эпидемиологического заключения
- разрешения на ввоз товара
- акта санитарно-карантинного досмотра
- экспертного заключения о соответствии товаров Единым санитарным требованиям

**Информация о порядке исполнения государственной функции предоставляется на + \_\_\_\_\_ + основе**

- санитарно-эпидемиологического заключения
- разрешения на ввоз товара
- акта санитарно-карантинного досмотра
- экспертного заключения о соответствии товаров Единым санитарным требованиям

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач по общей гигиене. Вам поручено подготовить информацию для составления памятки населению о требованиях к пищевой продукции в соответствии с положениями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

**Одним из методов идентификации пищевой продукции является + \_\_\_\_\_ + метод**

- измерительный
- инструментальный
- аналитический
- испытательный

**Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливает**

- продавец
- изготовитель
- приобретатель
- поставщик

**Пищевая продукция не относится к пищевой продукции, содержащей ГМО, если процент содержания ГМО составляет менее**

- 0,85
- 2

- 0,9
- 1

**Ингредиентом, который не должна содержать пищевая продукция, предназначенная для детского питания, является**

- сахар
- соль
- мука
- кофе натуральный

**Субпродуктами продуктивных животных и птиц, разрешенными для производства (изготовления) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста, являются**

- легкие, кровь
- язык, почки
- печень, язык
- сердце, мозги

**В состав тонизирующих безалкогольных напитков допускается вводить не более + + тонизирующих веществ**

- 3
- 2
- 1
- 5

**При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания детей раннего возраста недопустимо использовать + + растительное масло**

- льняное
- оливковое
- кунжутное
- подсолнечное

**Декларированию соответствия подлежит выпускаемая в обращение на таможенной территории Таможенного союза группа пищевой продукции**

- переработанная растительного происхождения
- непереработанная животного происхождения
- специализированная
- уксус

**В соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» выделено + \_\_\_\_\_ + декларирования пищевой продукции, по выбору заявителя**

- 10 схем
- 3 схемы
- 5 схем
- 2 схемы

**Проведение производственного контроля на объектах пищевой промышленности обеспечивает**

- Роспотребнадзор
- заявитель
- ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
- прокуратура

**Государственная регистрация специализированной пищевой продукции**

- действует 1 год
- действует 10 лет
- является бессрочной
- действует 3 года

**Пищевая продукция нового вида подлежит**

- действует 1 год
- действует 10 лет
- является бессрочной
- действует 3 года

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

В ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии поступила заявка от строительной компании на отбор и проведение исследования воздуха жилых помещений вновь выстроенного жилого дома на аммиак для получения разрешения на эксплуатацию дома. Вы – врач по общей гигиене. Вам поручено выполнить отбор проб воздуха из жилых помещений вновь выстроенного дома на определение аммиака.

**С целью получения максимально представительной информации о степени загрязненности воздуха аммиаком с учетом характеристик выделений**

**необходимо учитывать, что содержание аммиака в воздухе замкнутых помещений различно и изменяется со временем, зависит от**

- климатических условий и времени года
- времени года и температуры наружного воздуха
- температуры и условий вентиляции
- времени суток и погодных условий

**В соответствии с разными целями измерений и требованиями могут использоваться различные методы отбора проб при определении аммиака, которые разделяются на**

- кратковременные, долговременные, непрерывные, предварительные
- предварительные, усредненные, параллельные, повторные
- активные, пассивные, экспресс-методы
- среднесуточные, максимально разовые, точечные

**Кратковременный отбор проб воздуха на аммиак в закрытых помещениях проводится**

- трижды час в течение суток, 2 раза в неделю
- в течение одного часа каждые 6 часов в сутки
- однократно в течение суток, но в разные дни недели
- продолжительностью от менее чем одного часа до нескольких часов

**Кратковременный отбор проб воздуха на аммиак в закрытых помещениях проводится в предельных условиях**

- большая кратность воздухообмена, низкая температура
- малая кратность воздухообмена, низкая температура
- большая кратность воздухообмена, высокая температура
- малая кратность воздухообмена, высокая температура

**Активный отбор проб воздуха на аммиак в закрытых помещениях проводится**

- с использованием индикаторных трубок для газов
- методом протягивания воздуха через сорбент
- с использованием диффузионного пробоотборника
- методом адсорбции на твердых поверхностях

**Для долговременного отбора проб воздуха на аммиак в закрытых помещениях используют**

- диффузные пробоотборники

- поглотительные трубки
- экспресс-метод
- сорбционный метод

**Перед отбором проб воздуха на аммиак кратковременным способом для определения максимально разовой концентрации помещение интенсивно**

- проветривают в течение 8 часов, затем закрывают на 15 минут
- проветривают в течение 15 минут, затем закрывают на 8 часов
- увлажняют в течение 15 минут, затем просушивают 8 часов
- нагревают в течение 15 минут, затем закрывают на 8 часов

**При определении среднесуточной концентрации аммиака долговременным способом отбора проб параметры микроклимата в закрытом помещении должны соответствовать + значениям**

- оптимальным
- минимальным
- максимальным
- допустимым

**Точка отбора проб на аммиак в одном помещении определяется на расстоянии от стен + м и на высоте + м от пола**

- 1,0; от 0,5 до 2,0
- 1-2; от 1 до 1,5
- 2,0; от 0,6 до 1,0
- 0,5; от 0,1 до 1,7

**Для сравнения содержания аммиака в воздухе закрытых помещений с содержанием в атмосферном воздухе проводят отбор проб атмосферного воздуха на расстоянии**

- 0,5 м от стены здания и приблизительно на высоте исследуемого помещения
- 1,0 м от стены здания и приблизительно на высоте исследуемого помещения
- не менее 2 м от стены здания на земельном участке или приблизительно на высоте 1,5 м
- не менее 2 м от стены здания и приблизительно на высоте исследуемого помещения

**При необходимости длительного мониторинга содержания аммиака в воздухе закрытых помещений используют**

- фотокалориметрические методы исследования
- термохимические и электрохимические методы
- стандартные образцы для контроля точности
- стационарные и переносные газоанализаторы

**Результаты измерений определения аммиака в воздухе закрытых помещений должны быть указаны с**

- фотокалориметрические методы исследования
- термохимические и электрохимические методы
- стандартные образцы для контроля точности
- стационарные и переносные газоанализаторы

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач по Общей гигиене. Вам поручено провести измерения параметров искусственной освещенности в дошкольной образовательной организации (ДОО). Здание ДОО – 2-х этажное, предназначено для 12 групп. В состав групповых ячеек входят помещения: приемная - раздевальная, игровая, спальная, буфетная, туалетная комната. Помещения общего назначения предназначены для музыкальных и физкультурных занятий, пищеблока, кабинетов заведующего и старших преподавателей, прачечной, медицинского блока. В качестве источника искусственного освещения используется люминисцентное освещение. Составьте план проведения измерений искусственной освещенности в данной ДОО.

**Необходимым оборудованием для проведения измерений искусственной освещенности является**

**Люксметр предназначен для измерения**

- искусственной освещенности в видимой области спектра, яркости, пульсации источников излучения в диапазоне
- освещенности в видимой области спектра, ультрафиолетового спектра, инфракрасного спектра, яркости
- освещенности в видимой области спектра, яркости, пульсации источников излучения в диапазоне 380-760 нм
- освещенности в видимой области спектра, яркости, ультрафиолетового спектра в диапазоне 380-480 нм

**Принцип работы люксметра заключается в регистрации фотоприемным устройством**

- оптического излучения, преобразовании электрического сигнала в цифровое значение освещенности, яркости или коэффициента пульсации и индикации этих значений на дисплее прибора
- ультрафиолетового излучения, преобразовании электрического сигнала в цифровое значение инфракрасного излучения, яркости или коэффициента пульсации и индикации этих значений на дисплее прибора
- излучения видимого спектра солнечного света, преобразовании электрического сигнала в цифровое значение освещенности, яркости или коэффициента пульсации и индикации этих значений на дисплее прибора
- ультрафиолетового излучения, преобразовании электрического сигнала в цифровое значение яркости или освещенности и индикации этих значений на дисплее прибора

### **До начала работы с люксметром следует**

- ознакомиться с руководством по качеству испытательной лаборатории, нормативными документами, регламентирующими параметры искусственной освещенности в различных помещениях, правилами оформления протоколов измерений
- изучить руководство по эксплуатации, ознакомиться с назначением прибора, его техническими данными и характеристиками, устройством, принципом действия и элементами управления, а также с методикой проведения измерений
- изучить технику безопасности при работе с люксметром, погрешность прибора, свидетельство о поверке, ознакомиться с планировочным решением здания, в котором нужно проводить измерения, правилами ведения технических записей в ходе измерений
- ознакомиться с нормативными документами, регламентирующими параметры искусственной освещенности в различных помещениях, стандартом и документированной процедурой, регламентирующим методы измерения искусственной освещенности

### **При включении люксметра происходит**

- блокировка аккумуляторной батареи и отображение символа сетевой вилки
- появление на дисплее заставки с наименованием предприятия-изготовителя
- автоматическое самотестирование прибора и проверка элементов питания
- автоматическая зарядка аккумуляторной батареи и отображение символа сетевой вилки

### **Отрицательный результат самотестирования при включении люксметра сопровождается**

- блокировкой аккумуляторной батареи и отображением символа сетевой вилки
- сообщением об ошибке со звуковой сигнализацией и автоматическим выключением прибора
- автоматической зарядкой аккумуляторной батареи и отображением символа сетевой вилки
- отображением на дисплее индикатора отсутствия связи с фотоголовкой

### **При измерении освещенности фотоэлемент люксметра устанавливают**

- на горизонтальной поверхности помещения на уровне 0,8 м от пола, свободной от какого-либо оборудования или мебели
- на горизонтальной и вертикальной поверхности помещения, свободной от какого-либо оборудования или мебели
- на поверхности в плоскости ее расположения (горизонтальной, вертикальной, наклонной) без затенения случайными предметами
- на рабочем месте под непосредственным источником общего или местного искусственного освещения при затенении естественного освещения

### **Перед измерениями освещенности на плане помещения выбирают и наносят**

- контрольные точки размещения мебели и оборудования в пределах рабочих мест
- контрольные точки для измерения освещенности с указанием размещения светильников
- контрольные точки с указанием размещения перегоревших светильников
- сетку контрольных точек, при которой контрольные точки размещают в узлах прямоугольной решетки в пределах зоны выполнения работ

### **Измерение освещенности при рабочем и аварийном освещении, а также вертикальной освещенности на окнах при засветке помещений наружным освещением следует проводить**

- когда на фотоэлемент не падает тень от человека, деревьев, посторонних предметов, а также свет от других источников света, включая наружное освещение
- во взаимно перпендикулярных плоскостях: одно измерение по направлению преимущественного движения Ев1 и два измерения в плоскости, перпендикулярной плоскости движения Ев2 и Ев3

- после стабилизации светового потока осветительной установки, когда отношение естественной освещенности к искусственной составляет не более 50%
- после стабилизации светового потока осветительной установки, когда отношение естественной освещенности к искусственной составляет не более 0,1

**При размещении контрольных точек на плане помещения их сетка не должна совпадать с**

- сеткой размещения светильников
- путями эвакуации людей из помещения
- местом размещения мебели и оборудования
- зоной выполнения работ

**Число контрольных точек при измерении средней освещенности на игровых уличных площадках в дошкольной организации должно быть не менее**

- 5
- 3
- 15
- 10

**Число контрольных точек по периметру освещаемой территории при охранном освещении должно быть**

- 5
- 3
- 15
- 10

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – специалист территориального отдела Управления Роспотребнадзора Н-кой области. Поступило обращение гражданина К. с жалобой на нарушение его прав при оказании ему медицинской услуги. Гражданин К. обратился в государственное учреждение здравоохранения, к которому «прикреплен» полис его медицинского страхования, к врачу-стоматологу-хирургу с просьбой удалить зуб. После удаления зуба врач направил пациента в кассу для оплаты оказанной медицинской услуги. Пациенту не было предложено оформить документально взаимоотношения с медицинским учреждением по

оказываемой медицинской услуге. На следующий день в просьбе гражданина К. вернуть ему деньги и назвать ФИО врача отказали. Информации о медицинских работниках, оказывающих медицинские услуги в медицинском учреждении, в доступном для посетителей месте, в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" на сайте не оказалось.

**В данном случае при предоставлении медицинской услуги нарушено право гражданина на бесплатную медицинскую помощь согласно**

- ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в РФ»
- Кодексу Российской Федерации об административных правонарушениях
- Трудовому кодексу Российской Федерации
- профессиональному стандарту врача-стоматолога
- Уголовному кодексу Российской Федерации
- Конституции Российской Федерации

**В данном случае при предоставлении медицинской услуги нарушено право гражданина на информацию согласно**

- Кодексу Российской Федерации об административных правонарушениях
- профессиональному стандарту врача-стоматолога
- закону «О защите прав потребителей»
- Трудовому кодексу Российской Федерации

**Для оказания платной медицинской помощи необходимо было получить согласие пациента в соответствии с**

- правилами предоставления медицинскими организациями платных медицинских услуг
- Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях
- Уголовным кодексом Российской Федерации
- Трудовым кодексом Российской Федерации

**Между медицинским учреждением и пациентом для предоставления платной медицинской помощи должен был быть заключен договор согласно**

- Кодексу РФ об административных правонарушениях
- правилам предоставления медицинскими организациями платных медицинских услуг
- правилам внутреннего распорядка медицинского учреждения
- лицензии на осуществление медицинской деятельности медицинской организацией

**Платные медицинские услуги предоставляются при наличии информированного добровольного согласия потребителя согласно**

- лицензии на осуществление медицинской деятельности медицинской организацией
- правилам предоставления медицинскими организациями платных медицинских услуг
- Кодексу РФ об административных правонарушениях
- правилам внутреннего распорядка медицинского учреждения

**Медицинские услуги предоставляются при наличии информированного добровольного согласия на медицинское вмешательство согласно**

- ФЗ «Об основах обязательного медицинского страхования»
- ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в РФ»
- договору, заключенному между гражданином и медицинским учреждением
- лицензии на осуществление медицинской деятельности медицинской организацией

**По требованию потребителя информация о конкретном медицинском работнике, предоставляющем соответствующую платную медицинскую услугу (его профессиональном образовании и квалификации) должна быть представлена согласно**

- постановлению Правительства РФ «Об утверждении Правил предоставления медицинскими организациями платных медицинских услуг»
- федеральному закону «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»
- договору между потребителем и медицинским учреждением, оказывающим медицинскую услугу
- лицензии на осуществление медицинской деятельности медицинской организацией

**Договор между исполнителем и потребителем платных медицинских услуг заключается в**

- 2 экземплярах
- 3 экземплярах
- 4 экземплярах
- 2 или 3 экземплярах по согласованию сторон

**При заключении договора по требованию потребителя ему должна предоставляться в доступной форме информация о платных медицинских услугах, содержащая сведения о**

- качестве ранее предоставленной услуги на основании отзывов пациентов
- количестве проведенных ранее манипуляций по предоставлению услуги
- стаже работы в медицинском учреждении работника, предоставляющего медицинскую услугу
- квалификации медицинского работника, предоставляющего медицинскую услугу

**При заключении договора по требованию потребителя ему должна предоставляться в доступной форме информация о платных медицинских услугах, содержащая сведения о/об**

- образовании медицинского работника, предоставляющего медицинскую услугу
- количестве проведенных ранее манипуляций по предоставлению услуги
- стаже работы в медицинском учреждении работника, предоставляющего медицинскую услугу
- качестве ранее предоставленной услуги на основании отзывов пациентов

**Сведения о медицинских работниках, участвующих в предоставлении платных медицинских услуг, исполнитель обязан предоставить посредством размещения на сайте медицинской организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" согласно**

- правилам предоставления медицинскими организациями платных медицинских услуг
- лицензии на осуществление медицинской деятельности медицинской организацией
- федеральному закону «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- федеральному закону «О медицинском страховании граждан в Российской Федерации»

**Контроль за соблюдением правил предоставления медицинскими организациями платных медицинских услуг осуществляет**

- правилам предоставления медицинскими организациями платных медицинских услуг
- лицензии на осуществление медицинской деятельности медицинской организацией

- федеральному закону «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- федеральному закону «О медицинском страховании граждан в Российской Федерации»

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

#### **Необходимость выполнения работы по оценке риска здоровью, связанного с качеством питьевой воды, в рамках ведения социально-гигиенического мониторинга определяется**

- постановлением Правительства Российской Федерации от 2 февраля 2006 г. N 60 «Об утверждении положения о проведении социально-гигиенического мониторинга»
- федеральным законом N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля"
- федеральным законом от N 7-ФЗ "Об охране окружающей среды»
- федеральным законом 184-ФЗ "О техническом регулировании"

#### **Под риском для здоровья понимают**

- вероятность развития угрозы жизни или здоровью человека либо угрозы жизни или здоровью будущих поколений, обусловленная воздействием факторов среды обитания
- вероятность развития угрозы жизни или здоровью человека в заданной санитарно-эпидемиологической ситуации на конкретной территории, обусловленная воздействием факторов среды обитания, с учетом региональных природно-климатических особенностей и антропогенного загрязнения среды обитания
- вероятность негативных изменений состояния здоровья населения или состояния здоровья будущих поколений, а также нарушений благоприятных условий жизнедеятельности человека
- совокупность свойств фактора среды обитания человека, определяющих их способность вызывать неблагоприятные для здоровья эффекты при определенных условиях воздействия

#### **К основному методическому документу, определяющему содержание работ по оценке риска здоровью, связанного с качеством питьевой воды, относят**

- методические рекомендации «Количественная оценка неканцерогенного риска при воздействии химических веществ на основе построения эволюционных моделей». МР 2.1.10.0062- 12
- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации и Главного государственного инспектора Российской Федерации по охране природы "Об использовании методологии оценки риска для управления качеством окружающей среды и здоровья населения в Российской Федерации" от 10.11.97 N 25 и 03-19\24-3486
- постановление Правительства Российской Федерации от 2 февраля 2006 г. N 60 «Об утверждении положения о проведении социально-гигиенического мониторинга»
- руководство по оценке риска для здоровья населения при воздействии химических веществ, загрязняющих окружающую среду (Руководство Р2.1.10.1920-04)

#### **Отношение методологии оценки риска здоровью и системы анализа риска здоровью применительно к качеству питьевой воды**

- оценка риска здоровью является частью системы анализа риска здоровью
- оценка риска здоровью и система анализа риска здоровью являются независимыми процедурами
- оценка риска здоровью и система анализа риска здоровью являются взаимоисключающими процедурами
- оценка риска здоровью включает систему анализа риска здоровью

#### **Социально-гигиенический мониторинг проводится в соответствии с нормативными правовыми актами и методическими документами, издаваемыми**

- Росприроднадзором
- Минздравом России
- Роспотребнадзором
- Правительством Российской Федерации

#### **Исходными данными для оценки риска здоровью, связанного с качеством питьевой воды, являются**

- данные лабораторных исследований, формируемые в результате межведомственного взаимодействия при ведении социально-гигиенического мониторинга
- данные лабораторных исследований, получаемые только службой Роспотребнадзора
- только данные расчетного мониторинга, выполняемые специалистами Роспотребнадзора

- любые доступные для использования данные лабораторных исследований и результаты расчета загрязнения питьевой воды

**К задаче этапа оценки экспозиции применительно к оценке качества питьевой воды относят**

- получение информации о том, с какими реальными или потенциальными дозовыми нагрузками сталкиваются (или будут сталкиваться) те или иные группы населения в контексте рассматриваемой ситуации
- проведение лабораторных исследований качества питьевой воды с выявлением приоритетных загрязнителей в контексте рассматриваемой ситуации
- анализ показателей заболеваемости населения от воздействия приоритетных загрязнителей питьевой воды
- проведение расчетов загрязнения источника водоснабжения и определение охвата населения питьевой водой с учетом среднего потребления

**К задаче этапа оценки зависимости «доза-ответ» при анализе качества питьевой воды относят**

- анализ показателей заболеваемости населения от воздействия приоритетных загрязнителей питьевой воды
- проведение расчетов загрязнения источника водоснабжения и определение охвата населения питьевой водой с учетом среднего потребления
- проведение лабораторных исследований качества питьевой воды с выявлением приоритетных загрязнителей в контексте рассматриваемой ситуации
- оценку вероятности развития неблагоприятных для здоровья эффектов при заданном уровне экспозиции (заданной дозовой нагрузке)

**К задачам этапа характеристики риска при анализе качества питьевой воды относят**

- обоснование решения о необходимости вынесения постановления об административном правонарушении
- анализ количественных величин риска, анализ и характеристику неопределенностей, связанных с оценкой, и обобщение всей информации по оценке риска
- оформление санитарно-эпидемиологического заключения
- проведение статистических расчетов связи заболеваемости населения и загрязнения питьевой воды, а также обобщение всей информации по оценке риска

### Под управлением риска понимают

- устранение либо минимизацию вероятности развития угрозы жизни или здоровью человека, угрозы жизни или здоровью будущих поколений, обусловленной воздействием факторов среды обитания
- процесс управления совокупностью свойств факторов среды обитания человека, определяющих их способность вызывать неблагоприятные для здоровья эффекты при определенных условиях воздействия, в заданной санитарно-эпидемиологической ситуации, на конкретной территории, с учетом региональных природно-климатических особенностей и антропогенного загрязнения среды обитания
- процесс управления совокупностью свойств факторов среды обитания человека, определяющих их способность вызывать неблагоприятные для здоровья эффекты при определенных условиях воздействия, с целью разработки оптимальных решений по устранению или снижению уровней риска, а также способам последующего контроля (мониторинга) экспозиций и рисков
- процесс принятия решений, включающий рассмотрение совокупности политических, социальных, экономических медико-социальных и технических факторов совместно с соответствующей информацией по оценке риска с целью разработки оптимальных решений по устранению или снижению уровней риска, а также способам последующего контроля (мониторинга) экспозиций и рисков

### Соответствует ли критерию приемлемого значения величины риска каждого из веществ

- недостаточно данных для вывода
- вещества не обладают неканцерогенными свойствами
- нет
- да

### Соответствует ли критерию приемлемого значения величина суммарного неканцерогенного риска

- недостаточно данных для вывода
- вещества не обладают неканцерогенными свойствами
- нет
- да

## **Условие ситуационной задачи**

Ситуация

Вы должностное лицо Управления Роспотребнадзора, ответственное за ведение социально-гигиенического мониторинга. Вам представлены результаты оценки многосредового риска здоровью населения, связанного с загрязнением окружающей среды.

**Выполнение работ по оценке риска для здоровья населения, обусловленного воздействием химических веществ, загрязняющих окружающую среду, осуществляется в рамках организации и проведения**

- реализации надзорной функции
- производственного контроля
- гигиенического воспитания и обучения декретированных групп
- социально-гигиенического мониторинга

**Социально-гигиенический мониторинг проводится в соответствии с нормативными правовыми актами и методическими документами, издаваемыми**

- Роспотребнадзором
- Минздравом России
- Росприроднадзором
- Правительством Российской Федерации

**Основным методическим документом, определяющим содержание работ по оценке многосредового риска здоровью, связанного с загрязнением окружающей среды, является**

- постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации и Главного государственного инспектора Российской Федерации по охране природы "Об использовании методологии оценки риска для управления качеством окружающей среды и здоровья населения в Российской Федерации" от 10.11.97 N 25 и 03-19\24-3486
- методические рекомендации «Количественная оценка неканцерогенного риска при воздействии химических веществ на основе построения эволюционных моделей». МР 2.1.10.0062- 12
- руководство по оценке риска для здоровья населения при воздействии химических веществ, загрязняющих окружающую среду (Руководство Р2.1.10.1920-04)
- постановление Правительства Российской Федерации от 2 февраля 2006 г. N 60 «Об утверждении положения о проведении социально-гигиенического мониторинга»

**Отношение методологии оценки риска здоровью и системы анализа риска здоровью применительно к загрязнению окружающей среды**

- оценка риска здоровью является частью системы анализа риска здоровью
- оценка риска здоровью и система анализа риска здоровью являются взаимоисключающими процедурами
- оценка риска здоровью и система анализа риска здоровью являются независимыми процедурами
- оценка риска здоровью включает систему анализа риска здоровью

**Оценка риска для здоровья населения при воздействии химических веществ, загрязняющих окружающую среду, осуществляется в соответствии со следующими этапами: идентификация опасности, оценка зависимости «доза-ответ», оценка + , характеристика риска**

- экспозиции
- поглощения
- зависимости «фактор-эффект»
- накопления

**Исходными данными для оценки многосредового риска здоровью, связанного с загрязнением окружающей среды, являются**

- данные лабораторных исследований, получаемых в контексте поставленной задачи ФБУЗ «Центрами гигиены и эпидемиологии»
- любые доступные для использования данные лабораторных исследований и результаты расчета загрязнения атмосферы, воды и почвы
- данные расчетного мониторинга, выполняемые специалистами Роспотребнадзора по приоритетным факторам риска среды обитания
- данные лабораторных исследований, формируемые в результате межведомственного взаимодействия при ведении социально-гигиенического мониторинга, и результаты расчета загрязнения факторов окружающей среды

**Задачей этапа идентификации опасности применительно к оценке загрязнения факторов окружающей среды является**

- анализ заболеваемости населения при развитии неблагоприятных для здоровья эффектов при заданном уровне экспозиции
- анализ показателей смертности населения от разных групп заболеваний
- проведение токсикологических исследований и испытаний приоритетных факторов окружающей среды
- выявление факторов физической, химической или биологической природы, представляющих наибольшую угрозу для здоровья человека

### **Расчет ранговых индексов опасности для загрязнителей окружающей среды необходим для**

- выявления приоритетных факторов, формирующих риск для здоровья, в контексте оцениваемой ситуации
- выявления всех факторов, формирующих риск для здоровья, в контексте оцениваемой ситуации
- ориентировочной оценки риска здоровью
- выявления приоритетных факторов, формирующих риск для здоровья, вне зависимости от контекста оцениваемой ситуации

### **Задачей этапа оценки экспозиции применительно к оценке загрязнения окружающей среды является**

- проведение расчетов загрязнения питьевой воды, почвы, продуктов питания и определение охвата населения, подвергающегося указанным факторам среды обитания с учетом среднего потребления
- получение информации о том, с какими реальными или потенциальными дозовыми нагрузками сталкиваются (или будут сталкиваться) те или иные группы населения в контексте рассматриваемой ситуации
- анализ показателей заболеваемости населения от воздействия приоритетных загрязнителей питьевой воды, почвы, продуктов питания
- проведение лабораторных исследований качества питьевой воды, почвы, продуктов питания с выявлением приоритетных загрязнителей в контексте рассматриваемой ситуации

### **Оценка групповой экспозиции в рамках медико-биологических исследований выполняется в соответствии с**

- Р2.1.10.1920—04 «Руководство по оценке риска для здоровья населения при воздействии химических веществ, загрязняющих окружающую среду»
- МУ 2.1.10.3165—14 «Порядок применения результатов медико-биологических исследований для доказательства причинения вреда здоровью населения негативным воздействием химических факторов среды обитания»
- Постановлением Правительства Российской Федерации от 17.08.2007 №522 «Об утверждении Правил определения степени тяжести вреда, причиненного здоровью человека»
- МУ 2.1.10.2809—10 «Состояние здоровья населения в связи с состоянием природной среды и условиями проживания населения. Использование биологических маркеров для оценки загрязнения среды обитания металлами в системе социально-гигиенического мониторинга»

**Методология оценки риска здоровью применительно к факторам окружающей среды является частью + \_\_\_\_\_ + риска**

- информирования
- управления
- идентификации
- анализа

**Классификация тяжести последствий для здоровья при применении методологии оценки риска здоровью проводится по способности вызывать + \_\_\_\_\_ + эффекты**

- информирования
- управления
- идентификации
- анализа

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям, получили задание: провести оценку коэффициента естественной освещенности (КЕО) здания в связи с заявкой от комитета образования о необходимости проведения реконструкции 2-х этажного жилого здания под дошкольную образовательную организацию (ДОО). В непосредственной близости от здания высажены высокие деревья, затеняющие окна. Для принятия решения о пригодности жилого здания под реконструкцию ДОО необходимо провести оценку КЕО. Составьте план проведения оценки КЕО для ДОО.

**Необходимым оборудованием для проведения измерений естественной освещенности является**

**Люксметр предназначен для измерения освещенности в области**

- видимой части спектра, яркости, пульсации источников излучения в диапазоне 380-760 нм
- ультрафиолетового спектра в диапазоне 380-480 нм
- инфракрасного спектра в диапазоне 860-960 нм
- спектров от искусственных источников и коэффициента пульсации

**Принцип работы люксметра заключается в регистрации фотоприемным устройством \_\_\_\_\_ излучения, преобразовании электрического**

## **сигнала в цифровое значение освещенности, яркости или коэффициента пульсации и индикации этих значений на дисплее прибора**

- ультрафиолетового
- оптического
- естественного
- инфракрасного

### **До начала работы с люксметром следует**

- ознакомиться с нормативными документами, регламентирующими параметры искусственной освещенности в различных помещениях, стандартом и документированной процедурой, регламентирующим методы измерения искусственной освещенности
- изучить руководство по эксплуатации, ознакомиться с назначением прибора, его техническими данными и характеристиками, устройством, принципом действия и элементами управления, а также с методикой проведения измерений
- ознакомиться с руководством по качеству испытательной лаборатории, нормативными документами, регламентирующими параметры искусственной освещенности в различных помещениях, правилами оформления протоколов измерений
- изучить технику безопасности при работе с люксметром, погрешность прибора, свидетельство о поверке, ознакомиться с планировочным решением здания, в котором нужно проводить измерения, правилами ведения технических записей в ходе измерений

### **При включении люксметра происходит**

- блокировка аккумуляторной батареи и отображение символа сетевой вилки
- автоматическое самотестирование прибора и проверка элементов питания
- появление на дисплее заставки с наименованием предприятия - изготовителя
- автоматическая зарядка аккумуляторной батареи и отображение символа сетевой вилки

### **Отрицательный результат самотестирования при включении люксметра сопровождается**

- сообщением об ошибке со звуковой сигнализацией и автоматическим выключением прибора

- блокировкой аккумуляторной батареи и отображением символа сетевой вилки
- автоматической зарядкой аккумуляторной батареи и отображением символа сетевой вилки
- отображением на дисплее индикатора отсутствие связи с фотоголовкой

#### **При измерении освещенности фотоэлемент люксметра устанавливают на**

- земельном участке жилых и общественных зданий под непосредственным источником общего или местного искусственного освещения
- вертикальной поверхности оборудования для игр детей, размещенного на детской игровой площадке
- поверхности в плоскости ее расположения (горизонтальной, вертикальной, наклонной) без затенения случайными предметами
- горизонтальной поверхности игровых площадок для детей на внутриквартальной территории жилого дома

#### **Отношение естественной освещенности, создаваемой в некоторой точке заданной плоскости внутри помещения светом неба (непосредственным или после отражения), к одновременному значению наружной горизонтальной освещенности, создаваемой светом полностью открытого небосвода называют**

- цилиндрической освещенностью
- относительной спектральной световой эффективностью
- световым коэффициентом
- коэффициентом естественной освещенности

#### **Перед измерениями освещенности и КЕО выбирают и наносят контрольные точки для измерения на**

- генеральный план освещаемого земельного участка с указанием даты измерения и ФИО ответственного лица
- чертежи архитектурно-планировочного плана помещения, сооружения или земельного участка с указанием даты и времени измерения
- план помещения, сооружения или освещаемого участка (или исполнительный чертеж осветительной установки) с указанием размещения светильников
- пол помещения, сооружения или генеральный план земельного участка с указанием площади помещения или участка, установленного оборудования

### **Измерение КЕО на соответствие действующим нормам проводят в помещениях**

- оборудованных светильниками искусственного освещения, свободных от мебели и оборудования, не затеняемых озеленением и деревьями
- постоянного пребывания людей, имеющих оконные проемы, оборудованных мебелью и работающими светильниками искусственного освещения
- свободных от мебели и оборудования, не затеняемых озеленением и деревьями, при вымытых и исправных светопрозрачных заполнениях светопроемов
- свободных от мебели и оборудования, в темное время суток или днем при условии затенения оконных проемов светозащитными устройствами

### **При измерении КЕО средневзвешенный коэффициент отражения стен, потолка, пола и заполнения оконных проемов в жилых помещениях должен составлять**

- 0,4
- не менее 0,1
- не менее 0,5
- 0,3

### **Для измерения КЕО выбирают дни**

- 0,4
- не менее 0,1
- не менее 0,5
- 0,3

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям. Заведующий лабораторией своим распоряжением назначил Вас ответственным за соблюдение правил техники безопасности, поручил Вам разработать инструкцию по правилам безопасного хранения химических реактивов в химико-аналитической лаборатории и провести вводный инструктаж с персоналом лаборатории. За основу необходимо принять Методические рекомендации «Техника безопасности при работе в аналитических лабораториях (общие положения)» ПНД Ф 12.13.1-03.

**Не разрешается в химической лаборатории совместное хранение реактивов, способных**

- испаряться и образовывать конденсат или аэрозоли
- реагировать друг с другом с выделением тепла или горючих газов
- окисляться при соприкосновении с воздухом и образовывать осадок
- нейтрализовать друг друга или образовывать новые вещества

**В химической лаборатории на всех склянках с реактивами должны быть**

- этикетки с указанием названия, квалификации и срока годности
- инструкции по применению с указанием производителя и даты изготовления
- притертые пробки, залитые сургучом или другим герметиком
- указаны сведения о производителе и условиях хранения

**Реактивы, разлагающиеся или изменяющие свои свойства под действием света, хранят в**

- специально выделенных и промаркированных контейнерах
- склянках из темного или желтого стекла.
- емкостях из пластмассы или металла
- закрытых шкафах или условиях холодильника

**Гигроскопические вещества и вещества, окисляющиеся при соприкосновении с воздухом, должны храниться в**

- склянках из темного стекла
- емкостях из пластмассы или металла
- герметичной таре
- металлических контейнерах

**Отработанные реактивы необходимо сливать в отдельные склянки для**

- последующей переработки или передачи в организации, занимающиеся утилизацией химических веществ
- сбора, хранения и передачи в другие химические лаборатории для переработки
- последующей нейтрализации, сбора в контейнеры для мусора и вывоза на полигоны утилизации мусора
- разведения, обезвреживания, накопления в пластмассовых емкостях и длительного хранения на складе химреактивов

**Сливать концентрированные кислоты, щелочи, ядовитые и горючие вещества в канализацию**

- запрещается
- не рекомендуется без предварительного их разбавления
- не рекомендуется, но допускается в объемах менее 50 мл
- разрешается при условии их нейтрализации

**В рабочих помещениях лаборатории допускается хранить**

- нелетучие, непожароопасные и малотоксичные твердые вещества и водные растворы, концентрированные кислоты и щелочи в больших количествах при условии хранения в холодильнике
- летучие, пожароопасные и токсичные твердые вещества и водные растворы, не разбавленные кислоты и щелочи, в ограниченных количествах
- нелетучие, пожароопасные и токсичные твердые вещества и водные растворы, концентрированные кислоты и щелочи, в количествах, не превышающих в объеме 1 дм<sup>3</sup>
- нелетучие, непожароопасные и малотоксичные твердые вещества и водные растворы, разбавленные кислоты и щелочи, в количествах, необходимых для анализов

**Концентрированные кислоты хранятся в стеклянной посуде с притертыми стеклянными крышками или пластмассовыми пробками в эксикаторе или стеклянной емкости с крышкой в вытяжном шкафу в объеме не более + + дм<sup>3</sup>**

- 2
- 10
- 6
- 5

**Концентрированные растворы щелочей и аммиака хранят в**

- на рабочем месте, вместе с кислотами, в полиэтиленовой таре
- лабораторном шкафу, вместе с кислотами, в металлической таре
- холодильном шкафу, отдельно от кислот, в стеклянной таре
- вытяжном шкафу, отдельно от кислот, в полиэтиленовой таре

**Хранение в лаборатории легковоспламеняющихся жидкостей допускается в**

- толстостенных, снабженных герметичными пробками бутылях, вместимостью не более 1 дм<sup>3</sup>

- бутылках, вместимостью до 5 дм<sup>3</sup> рядом с огнетушителем или емкостью с песком и лопатой
- бутылках, снабженных герметичными пробками, вместимостью не более 10 дм<sup>3</sup> в условиях холодильника
- снабженных герметичными пробками бутылках из темного стекла, вместимостью не более 2 дм<sup>3</sup>

#### **Четыреххлористый углерод и хлороформ хранят в**

- рядом с огнетушителем или емкостью с песком и лопатой
- металлическом сейфе на верхней полке
- специальном контейнере в условиях холодильника
- нижнем отделении вытяжного шкафа

#### **При работе с химическими реактивами необходимо включать и выключать вытяжную вентиляцию не менее чем за + + минут до начала и после окончания работ**

- рядом с огнетушителем или емкостью с песком и лопатой
- металлическом сейфе на верхней полке
- специальном контейнере в условиях холодильника
- нижнем отделении вытяжного шкафа

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям. Заведующий лабораторией своим распоряжением назначил Вас ответственным за соблюдение правил техники безопасности, поручил Вам разработать инструкцию по требованиям безопасности в химико-аналитической лаборатории и провести вводный инструктаж с персоналом лаборатории. За основу необходимо принять Методические рекомендации «Техника безопасности при работе в аналитических лабораториях (общие положения)» ПНД Ф 12.13.1-03.

#### **Вновь поступающие на работу в санитарно-гигиеническую лабораторию допускаются к исполнению своих обязанностей только после прохождения**

- инструктажа по технике безопасности, противопожарной безопасности, по оказанию первичной доврачебной помощи, медицинского осмотра
- предварительного медицинского осмотра, аттестации по технике безопасности и правилам пожарной безопасности

- вводного инструктажа о соблюдении мер безопасности, инструктажа на рабочем месте и после собеседования по вопросам техники безопасности
- медицинского осмотра, психиатрического освидетельствования, психологического тестирования, инструктажа по технике безопасности и противопожарной безопасности

#### **Прохождение инструктажа обязательно для всех принимаемых на работу в санитарно-гигиеническую лабораторию**

- независимо от их образования, стажа работы и должности, а также для проходящих практику или производственное обучение
- независимо от результатов периодического медицинского осмотра, а также для проходящих практику или производственное обучение
- независимо от состояния здоровья и стажа работы, а также для проходящих практику или производственное обучение
- независимо от их образования, стажа работы и должности, за исключением проходящих практику или производственное обучение

#### **Периодический инструктаж должен проводиться на рабочем месте в санитарно-гигиенической лаборатории**

- каждый месяц
- один раз в год
- один раз в квартал
- дважды в год

#### **Для обеспечения безопасных условий труда распоряжением по лаборатории в каждом рабочем помещении назначаются ответственные за соблюдение правил**

- техники безопасности, правильное хранение легковоспламеняющихся, взрывоопасных и ядовитых веществ, санитарное состояние помещений, обеспеченность средствами индивидуальной защиты и аптечками первой помощи
- личной и общественной гигиены, правильное хранение реактивов и расходных материалов, санитарное состояние помещений, обеспеченность средствами индивидуальной защиты и лекарственными препаратами
- оказания доврачебной помощи, пострадавшим от химического отравления, правильное хранение взрывоопасных и ядовитых веществ, санитарное состояние помещений, обеспеченность средствами индивидуальной защиты
- пожарной безопасности, правильное хранение огнетушителей, химических реактивов, прекурсоров наркотических и психотропных

веществ, санитарное состояние помещений, обеспеченность средствами индивидуальной защиты и аптечками первой помощи

**При работе в химической лаборатории необходимо надевать**

- нарукавники, фартук и сапоги
- халат из хлопчатобумажной ткани
- защитный комбинезон и сапоги
- защитный водонепроницаемый фартук

**При выполнении работ в химической лаборатории, связанных с выделением ядовитых газов и пыли, для защиты органов дыхания следует применять**

- респираторы или противогазы и другие средства защиты
- защитный экран из прозрачного пластика и другие средства защиты
- трехслойную марлевую маску и другие средства защиты
- влажную марлевую маску и защитный костюм противохимической защиты

**При работе в химической лаборатории с едкими и ядовитыми веществами дополнительно применяют**

- влажную марлевую маску и защитный костюм противохимической защиты
- халат из хлопчатобумажной ткани, сапоги, нарукавники
- фартуки, средства индивидуальной защиты глаз и рук
- респираторы или противогазы и другие средства защиты

**Для защиты рук от действия кислот, щелочей, солей, растворителей применяют**

- резиновые перчатки без порезов, проколов и других повреждений
- защитные мази, кремы, моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные для обработки рук
- автоматические пипетки, щупы, радиозащитные материалы
- автоматические и полуавтоматические пипетки и дозаторы

**Для защиты глаз в химической лаборатории применяют**

- очки различных типов, щитки, маски
- глазные капли, маски, очки различных типов
- защитные боксы различных типов
- противогазы различных типов

**Все помещения лаборатории должны соответствовать требованиям пожарной безопасности и иметь**

- инструкцию по пожарной безопасности
- план эвакуации при пожаре
- запасные выходы
- средства пожаротушения

**В помещении лаборатории на видном месте должен быть вывешен в случае возникновения пожара**

- пожарный рукав
- пожарный инвентарь
- огнетушитель
- план эвакуации сотрудников

**Каждый сотрудник лаборатории, заметивший пожар, задымление или другие признаки пожара обязан**

- пожарный рукав
- пожарный инвентарь
- огнетушитель
- план эвакуации сотрудников

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Главным врачом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» было оформлено и подано в Росаакредитацию заявление на аккредитацию санитарно-гигиенической лаборатории. Вы – врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям, на которого возложена функция заведующего испытательной лабораторией. Вам необходимо организовать подготовку лаборатории к выездной экспертизе испытательной лаборатории для процедуры аккредитации.

**Целью выездной проверки при проведении процедуры аккредитации испытательной лаборатории является установление соответствия**

- испытательной лаборатории целям политики в области качества и руководства по качеству, разработанным испытательной лабораторией самостоятельно

- проведения исследований (испытаний), измерений в испытательной лаборатории заявленной области аккредитации и требованиям ГОСТ ИСО/МЭК 17025
- системы менеджмента качества испытательной лаборатории требованиям ГОСТ ИСО/МЭК 17025 в заявленной области аккредитации
- испытательной лаборатории критериям аккредитации и требованиям ГОСТ ISO/IEC 17025 в заявленной области аккредитации

**Перечень работ в ходе выездной экспертизы испытательной лаборатории с целью аккредитации лаборатории, выполняемой экспертной группой, включает оценку**

- а) документации системы менеджмента качества, а также документированных процедур б) сведений о праве собственности на помещения лаборатории в) сведений о поверке лабораторного оборудования и его технического обслуживания г) должностных инструкций работников д) программы внутреннего аудита испытательной лаборатории
- а) соблюдения при осуществлении деятельности требований системы менеджмента качества б) сведений о государственной регистрации права собственности на помещения в) трудовых книжек работников г) протоколов результатов исследований, испытаний, измерений д) руководства по качеству и документации системы менеджмента качества
- а) системы менеджмента качества, а также соблюдения при осуществлении деятельности требований системы менеджмента качества б) материально-технической базы в) квалификации и опыта работников г) обеспеченности необходимой документацией д) хода выполнения работ в соответствии с заявленной областью аккредитации
- а) области аккредитации, а также соблюдения при осуществлении деятельности требований системы менеджмента качества б) планов помещений и размещения лабораторного оборудования в) сведений о профильном образовании работников г) документированных процедур и информации д) хода выполнения работ в соответствии с контрольными заданиями

**Экспертная группа при проведении выездной проверки испытательной лаборатории с целью аккредитации лаборатории выполняет работы по**

- А) оценке документов и (или) сведений, представленных лабораторией, Б) проверке проведения лабораторией исследований, испытаний, измерений в соответствии с установленной областью аккредитации
- А) проведению вступительного совещания с целью ознакомления лаборатории с планом проведения выездной экспертизы соответствия критериям аккредитации, разъяснения программы выездной оценки, Б)

проверке проведения лабораторией мероприятий по своевременному извещению Росаккредитации о возможных изменениях, связанных с деятельностью лаборатории

- А) ознакомлению лаборатории с планом проведения выездной экспертизы соответствия критериям аккредитации, разъяснения программы выездной оценки, Б) наблюдению за ходом выполнения работ в соответствии с контрольными заданиями
- А) проведению вступительного совещания с целью ознакомления лаборатории с планом проведения выездной экспертизы соответствия критериям аккредитации, разъяснения программы выездной оценки, Б) оценке устранения несоответствий, выявленных при экспертизе документов, представленных лабораторией в Росаккредитацию

**Оценка системы менеджмента качества испытательной лаборатории, а также соблюдения при осуществлении деятельности требований системы менеджмента качества в ходе выездной проверки с целью аккредитации лаборатории включает**

- экспертизу области аккредитации, а также соблюдения требований системы менеджмента качества при осуществлении деятельности, сведений о наличии помещений и размещения лабораторного оборудования, сведений о профильном образовании работников, содержания документированных процедур и информации, наблюдение за ходом выполнения работ в соответствии с контрольными заданиями
- изучение документации системы менеджмента качества, сведений о материально-технической базе испытательной лаборатории, квалификации и опыте работников, проверку обеспеченности необходимой документацией, наблюдение за ходом выполнения работ в соответствии с заявленной областью аккредитации
- подтверждение наличия системы менеджмента качества, установленной в руководстве по качеству, оформленном в виде единого документа либо совокупности документов, и соблюдение в деятельности испытательной лаборатории, в том числе работниками испытательной лаборатории при осуществлении деятельности, требований системы менеджмента качества, установленных в руководстве по качеству
- анализ документации системы менеджмента качества, а также документированных процедур, экспертизу сведений о праве собственности на помещения лаборатории, сведений о поверке лабораторного оборудования и его технического обслуживания, должностных инструкций работников, программы внутреннего аудита испытательной лаборатории

**Исходными материалами, фактами, наблюдениями при проведении оценки системы менеджмента качества в ходе выездной проверки с целью аккредитации лаборатории являются**

- руководство по качеству, а также все необходимые документы, записи, факты и наблюдения, подтверждающие наличие, внедрение и соблюдение требований системы менеджмента качества, включая документы и записи по результатам проведения внутренних аудитов, контроля качества исследований (испытаний) и измерений, в том числе участия испытательной лаборатории в программах проверки квалификации, межлабораторных сличительных испытаниях
- руководство по качеству, документы, подтверждающие право собственности или иное законное основание, предусматривающее право владения и пользования, в том числе первичные (основные) документы (в случае если документы, подтверждающие законное основание, предусматривающее право владения и пользования, являются производными от первичных (основных) документов)
- документы, подтверждающие наличие, внедрение и соблюдение требований системы менеджмента качества, документы, удостоверяющие личность работников, документы о получении работниками испытательной лаборатории необходимого образования или ученой степени, трудовые книжки, трудовые договоры, документы устанавливающие должностные и функциональные обязанности, в том числе по предыдущим местам работы, результаты ранее проводимых исследований (испытаний), измерений в области аккредитации
- документы системы менеджмента качества, нормативные правовые акты, документы в области стандартизации, документы, устанавливающие требования к деятельности испытательной лаборатории в соответствии с областью аккредитации и иные документы, необходимые для оценки обеспеченности заявителя необходимой документацией в части выявленных несоответствий за проверяемый период

**Исходными материалами, фактами, наблюдениями при проведении оценки материально-технической базы в ходе выездной проверки с целью аккредитации лаборатории являются документы, подтверждающие право собственности**

- или иное законное основание, предусматривающее право владения и пользования помещениями и оборудованием
- на помещения и средства измерения, результаты проводимых исследований (испытаний), измерений
- или иное законное основание, предусматривающее право аренды помещений и оборудования

- или иное законное основание, предусматривающее право приобретения в собственность помещений и оборудования

**Исходными материалами, фактами, наблюдениями при проведении оценки квалификации и опыта работников испытательной лаборатории в ходе выездной проверки с целью аккредитации лаборатории являются**

- документы, удостоверяющие личность работников, документы системы менеджмента качества, нормативные правовые акты, документы в области стандартизации, документы, устанавливающие требования к деятельности испытательной лаборатории в соответствии с областью аккредитации и иные документы, необходимые для оценки обеспеченности заявителя необходимой документацией в части выявленных несоответствий за проверяемый период
- документы, удостоверяющие личность работников, документы о получении работниками испытательной лаборатории необходимого образования или ученой степени, трудовые книжки, трудовые договоры, документы, устанавливающие должностные и функциональные обязанности, в том числе по предыдущим местам работы, результаты ранее проводимых исследований (испытаний), измерений в области аккредитации, документы по допуску к проведению работ в области аккредитации
- трудовые книжки, трудовые договоры, документы, устанавливающие должностные и функциональные обязанности, в том числе по предыдущим местам работы, результаты ранее проводимых исследований (испытаний), документы и записи по результатам проведения внутренних аудитов, контроля качества исследований (испытаний) и измерений, в том числе участия испытательной лаборатории в программах проверки квалификации
- документы, устанавливающие должностные и функциональные обязанности, в том числе по предыдущим местам работы, результаты ранее проводимых исследований (испытаний), измерений в области аккредитации, руководство по качеству, а также все необходимые документы, записи, факты и наблюдения, подтверждающие наличие, внедрение и соблюдение требований системы менеджмента качества, включая документы и записи по результатам проведения внутренних аудитов

**Наблюдение за выполнением работ в соответствии с областью аккредитации в ходе выездной проверки с целью аккредитации лаборатории включает оценку наличия**

- у работников, участвующих в выполнении работ по исследованиям (испытаниям) и измерениям, навыков и профессиональных знаний

- лабораторного оборудования, химических реактивов, расходных материалов, методик проведения исследований (испытаний) и измерений
- поверенных средств измерений, инструкций по безопасному использованию лабораторного оборудования, холодильного оборудования для хранения реактивов
- безопасных условий труда персонала лаборатории, аптечки первой помощи, инструкции по оказанию первой помощи

**Оценка наблюдения экспертной группой за выполнением испытательной лабораторией работ по исследованиям (испытаниям) и измерениям проводится путем анализа**

- результатов межлабораторных сличительных исследований (испытаний) и измерений, проводимых в присутствии экспертной группы
- документов и записей, оформленных по результатам проведенных контрольных испытаний
- ведения записей в рабочих журналах при проведении исследований (испытаний) и измерений
- документов и записей, оформленных по результатам проведенных параллельных исследований (испытаний) и измерений

**Материалами, по которым проводится оценка заявленной области аккредитации экспертной группой в ходе выездной проверки с целью аккредитации лаборатории, являются документы, подтверждающие соответствие критериям аккредитации, и**

- утвержденная область аккредитации по новому месту (местам) осуществления деятельности
- область аккредитации, заявленная на сокращение
- область аккредитации, заявленная на расширение
- заявленная область аккредитации

**Экспертная группа при оформлении результатов выездной экспертизы с целью аккредитации лаборатории должна**

- оформить акт по результатам проверки, обобщить результаты выездной экспертизы испытательной лаборатории на соответствие критериям аккредитации, оформить результаты, включая перечень несоответствий
- провести заключительное совещание, обобщить результаты выездной экспертизы испытательной лаборатории на соответствие критериям аккредитации, оформить результаты, включая перечень несоответствий
- провести заключительное совещание, обобщить результаты выездной экспертизы испытательной лаборатории на соответствие требованиям

руководства по качеству, оформить результаты, включая перечень несоответствий

- провести заключительное совещание, обобщить результаты выездной экспертизы испытательной лаборатории на соответствие критериям аккредитации, оформить результаты, включая подтверждение области аккредитации

### **Акт выездной экспертизы оценки испытательной лаборатории на подтверждение компетентности оформляется в**

- оформить акт по результатам проверки, обобщить результаты выездной экспертизы испытательной лаборатории на соответствие критериям аккредитации, оформить результаты, включая перечень несоответствий
- провести заключительное совещание, обобщить результаты выездной экспертизы испытательной лаборатории на соответствие критериям аккредитации, оформить результаты, включая перечень несоответствий
- провести заключительное совещание, обобщить результаты выездной экспертизы испытательной лаборатории на соответствие требованиям руководства по качеству, оформить результаты, включая перечень несоответствий
- провести заключительное совещание, обобщить результаты выездной экспертизы испытательной лаборатории на соответствие критериям аккредитации, оформить результаты, включая подтверждение области аккредитации

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям, получили задание: провести измерения параметров искусственной освещенности в городской клинической больнице. Здание больницы – 3-х этажное. Каждое палатное помещение и медицинские кабинеты имеют естественное освещение. В качестве источника искусственного освещения используется люминисцентное освещение. Составьте план проведения измерений искусственной освещенности в данной медицинской организации.

### **Необходимым оборудованием для проведения измерений искусственной освещенности является**

### **Люксметр предназначен для измерения освещенности в**

- области инфракрасного спектра в диапазоне 700-800 нм
- помещениях при отсутствии естественного освещения

- видимой области спектра в диапазоне 380-760 нм
- области ультрафиолетового спектра в диапазоне 380-480 нм

**Принцип работы люксметра заключается в регистрации фотоприемным устройством + + излучения**

- ультрафиолетового.
- инфракрасного
- солнечного
- оптического

**До начала работы с люксметром следует**

- изучить технику безопасности при работе с люксметром, погрешность прибора, свидетельство о поверке, ознакомиться с планировочным решением здания, в котором нужно проводить измерения, правилами ведения технических записей в ходе измерений
- изучить руководство по эксплуатации, ознакомиться с назначением прибора, его техническими данными и характеристиками, устройством, принципом действия и элементами управления, а также с методикой проведения измерений
- ознакомиться с нормативными документами, регламентирующими параметры искусственной освещенности в различных помещениях, стандартом и документированной процедурой, регламентирующим методы измерения искусственной освещенности
- ознакомиться с руководством по качеству испытательной лаборатории, нормативными документами, регламентирующими параметры искусственной освещенности в различных помещениях, правилами оформления протоколов измерений

**При включении люксметра происходит**

- автоматическое самотестирование прибора и проверка элементов питания
- появление на дисплее заставки с наименованием предприятия - изготовителя
- блокировка аккумуляторной батареи и отображение символа сетевой вилки
- автоматическая зарядка аккумуляторной батареи и отображение символа сетевой вилки

**Отрицательный результат самотестирования при включении люксметра сопровождается**

- отображением на дисплее индикатора отсутствие связи с фотоголовкой
- блокировкой аккумуляторной батареи и отображением символа сетевой вилки
- автоматической зарядкой аккумуляторной батареи и отображением символа сетевой вилки
- сообщением об ошибке со звуковой сигнализацией и автоматическим выключением прибора

**При измерении освещенности фотоэлемент люксметра устанавливают на**

- поверхности в плоскости ее расположения (горизонтальной, вертикальной, наклонной) без затенения случайными предметами
- рабочем месте под непосредственным источником общего или местного искусственного освещения при затенении естественного освещения
- вертикальной поверхности помещения, свободной от какого-либо оборудования или мебели
- горизонтальной поверхности помещения на уровне 0,8 м от пола, свободной от какого-либо оборудования или мебели

**Перед измерениями освещенности на плане помещения выбирают и наносят контрольные точки для измерения освещенности с указанием размещения**

- мебели
- светильников
- оборудования
- рабочих мест

**Измерение освещенности при рабочем и аварийном освещении, а также вертикальной освещенности на окнах при засветке помещений наружным освещением следует проводить**

- когда на фотоэлемент не падает тень от человека, деревьев, посторонних предметов, а также свет от других источников света, включая наружное освещение
- после стабилизации светового потока осветительной установки, когда отношение естественной освещенности к искусственной составляет не более 0,1
- во взаимно перпендикулярных плоскостях: одно измерение по направлению преимущественного движения Е<sub>в1</sub> и два измерения в плоскости, перпендикулярной плоскости движения Е<sub>в2</sub> и Е<sub>в3</sub>
- при условии, когда отношение естественной освещенности к искусственной составляет не более 50%

**При размещении контрольных точек на плане помещения их сетка не должна совпадать с**

- сеткой размещения светильников
- зоной выполнения работ
- местом размещения мебели и оборудования
- путями эвакуации людей из помещения

**Число контрольных точек при измерении средней освещенности на территории больницы должно быть не менее**

- 10
- 8
- 5
- 3

**Число контрольных точек по периметру освещаемой территории при охранном освещении должно быть**

- 10
- 8
- 5
- 3

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям, получили задание: провести измерения параметров искусственной освещенности в дошкольной образовательной организации (ДОО). Здание ДОО – 2-х этажное, предназначено для 12 групп. В состав групповых ячеек входят помещения: приемная - раздевальная, игровая, спальная, буфетная, туалетная комната. Помещения общего назначения предназначены для музыкальных и физкультурных занятий, пищеблока, кабинетов заведующего и старших преподавателей, прачечной, медицинского блока. В качестве источника искусственного освещения используется люминисцентное освещение. Составьте план проведения измерений искусственной освещенности в данной ДОО.

**Уровень искусственной освещенности в дошкольных организациях в помещениях групповых, игровых, столовых, комнат музыкальных и гимнастических занятий должен соответствовать + \_\_\_\_\_ + лк**

- 150-200
- 200-250
- 200-400
- 300-500

**Источники искусственного освещения в групповых (игровых), раздевальных помещениях в дошкольной образовательной организации для обеспечения общего равномерного освещения должны размещаться**

- поперек светонесущей стены
- вдоль размещения оборудования
- равномерно на потолке
- вдоль светонесущей стены

**Источники искусственного освещения в дошкольной образовательной организации должны обеспечивать**

- комбинированное освещение: общее и местное
- дежурное (ночное) освещение
- аварийное освещение для эвакуации при чрезвычайных ситуациях
- достаточное равномерное освещение всех помещений

**Осветительные приборы в помещениях для детей должны иметь**

- защитную светорассеивающую арматуру
- защитные отражатели
- матовые плафоны
- пылевлагодонепроницаемую арматуру

**Необходимым оборудованием для проведения измерений искусственной освещенности является**

- шумомер
- метеоскоп
- ВЕ-метр
- люксметр

**До начала работы с люксметром следует**

- изучить руководство по эксплуатации, ознакомиться с назначением прибора, его техническими данными и характеристиками, устройством, принципом действия и элементами управления, а также с методикой проведения измерений

- ознакомиться с руководством по качеству испытательной лаборатории, нормативными документами, регламентирующими параметры искусственной освещенности в различных помещениях, правилами оформления протоколов измерений
- ознакомиться с нормативными документами, регламентирующими параметры искусственной освещенности в различных помещениях, стандартом и документированной процедурой, регламентирующим методы измерения искусственной освещенности
- изучить технику безопасности при работе с люксметром, погрешность прибора, свидетельство о поверке, ознакомиться с планировочным решением здания, в котором нужно проводить измерения, правилами ведения технических записей в ходе измерений

#### **При измерении освещенности фотоэлемент люксметра устанавливают на**

- поверхности в плоскости ее расположения (горизонтальной, вертикальной, наклонной) без затенения случайными предметами
- рабочем месте под непосредственным источником общего или местного искусственного освещения при затенении естественного освещения
- горизонтальной и вертикальной поверхности помещения, свободной от какого-либо оборудования или мебели
- горизонтальной поверхности помещения на уровне 0,8 м от пола, свободной от какого-либо оборудования или мебели

#### **Перед измерениями освещенности на плане помещения выбирают и наносят**

- контрольные точки с указанием размещения перегоревших светильников
- контрольные точки для измерения освещенности с указанием размещения светильников
- контрольные точки размещения мебели и оборудования в пределах рабочих мест
- сетку контрольных точек, при которой контрольные точки размещают в узлах прямоугольной решетки в пределах зоны выполнения работ

#### **Измерение освещенности при рабочем и аварийном освещении, а также вертикальной освещенности на окнах при засветке помещений наружным освещением следует проводить**

- когда на фотоэлемент не падает тень от человека, деревьев, посторонних предметов, а также свет от других источников света, включая наружное освещение
- во взаимно перпендикулярных плоскостях: одно измерение по направлению преимущественного движения  $E_{v1}$  и два измерения в плоскости, перпендикулярной плоскости движения  $E_{v2}$  и  $E_{v3}$

- после стабилизации светового потока осветительной установки, когда отношение естественной освещенности к искусственной составляет не более 50%
- после стабилизации светового потока осветительной установки, когда отношение естественной освещенности к искусственной составляет не более 0,1

**При измерении искусственной освещенности при размещении контрольных точек на плане помещения их сетка не должна совпадать с**

- сеткой размещения светильников
- зоной выполнения работ
- путями эвакуации людей из помещения
- местом размещения мебели и оборудования

**Число контрольных точек при измерении средней освещенности на игровых уличных площадках в дошкольной организации должно быть не менее**

- 15
- 10
- 5
- 3

**При измерении искусственной освещенности число контрольных точек по периметру освещаемой территории при охранном освещении должно быть**

- 15
- 10
- 5
- 3

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям, получили задание: измерить и оценить коэффициент естественной освещенности (КЕО) в связи с заявкой от застройщика, планирующего построить 3-х этажное здание общеобразовательной организации (ОО) на выделенном земельном участке внутри существующего жилого квартала. В непосредственной близости от планируемого здания школы имеется сквер, в котором высажены высокие деревья. Для установления границ застройки

здания школы от сквера необходимо провести оценку КЕО. Составьте план проведения оценки КЕО для планируемого здания школы.

**Все учебные помещения в общеобразовательной организации должны иметь**

**+ \_\_\_\_\_ + освещение**

- совмещенное
- естественное
- комбинированное
- искусственное

**В учебных помещениях общеобразовательной организации следует**

**проектировать + \_\_\_\_\_ + освещение**

- комбинированное естественное и искусственное
- верхнее естественное
- боковое естественное левостороннее
- боковое естественное правостороннее

**В учебных помещениях общеобразовательной организации при одностороннем боковом естественном освещении КЕО на рабочей поверхности парт в наиболее удаленной от окон точке помещения должен быть не менее + \_\_\_\_\_ + %**

- 1,0
- 0,75
- 1,5
- 0,5

**При двухстороннем боковом естественном освещении в общеобразовательной организации показатель КЕО вычисляется на средних рядах учебных помещений и должен составлять + \_\_\_\_\_ + %**

- 0,5
- 0,75
- 1,5
- 1,0

**Световой коэффициент (СК – отношение площади остекленной поверхности к площади пола) в учебных помещениях общеобразовательной организации должен составлять не менее**

- 1:6
- 1:4

- 1:2
- 1:5

**При глубине учебных помещений более 6 м обязательно устройство**

- местного освещения
- дополнительного верхнего искусственного освещения
- правостороннего подсвета
- дополнительного бокового искусственного освещения

**При измерении освещенности фотоэлемент люксметра устанавливают на**

- вертикальной поверхности игрового и спортивного оборудования для детей, размещенного на земельном участке школы
- горизонтальной поверхности спортивных и игровых площадок для детей на территории школы
- земельном участке школьного здания под непосредственным источником общего или местного искусственного освещения
- поверхности в плоскости ее расположения (горизонтальной, вертикальной, наклонной) без затенения случайными предметами

**Отношение естественной освещенности, создаваемой в некоторой точке заданной плоскости внутри помещения светом неба (непосредственным или после отражения), к одновременному значению наружной горизонтальной освещенности, создаваемой светом полностью открытого небосвода, называют**

- коэффициентом естественной освещенности
- цилиндрической освещенностью
- световым коэффициентом
- относительной спектральной световой эффективностью

**Перед измерениями освещенности и КЕО выбирают и наносят контрольные точки для измерения на**

- генеральный план освещаемого земельного участка с указанием даты измерения и ФИО ответственного лица
- план помещения, сооружения или освещаемого участка (или исполнительный чертеж осветительной установки) с указанием размещения светильников
- чертежи архитектурно-планировочного плана помещения, сооружения или земельного участка с указанием даты и времени измерения

- пол помещения, сооружения или генеральный план земельного участка с указанием площади помещения или участка, установленного оборудования

#### **Измерение КЕО на соответствие действующим нормам проводят в помещениях**

- оборудованных светильниками искусственного освещения, свободных от мебели и оборудования, не затеняемых озеленением и деревьями
- свободных от мебели и оборудования, не затеняемых озеленением и деревьями, при вымытых и исправных светопрозрачных заполнениях светопроемов
- постоянного пребывания людей, имеющих оконные проемы, оборудованных мебелью и работающими светильниками искусственного освещения
- свободных от мебели и оборудования, в темное время суток или днем при условии затенения оконных проемов светозащитными устройствами

#### **При измерении КЕО средневзвешенный коэффициент отражения стен, потолка, пола и заполнения оконных проемов в жилых помещениях должен составлять**

- 0,3
- 0,4
- не менее 0,1
- не менее 0,5

#### **Для измерения КЕО выбирают дни с/со**

- 0,3
- 0,4
- не менее 0,1
- не менее 0,5

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям. Руководитель испытательной лаборатории назначил Вас менеджером по качеству и поручил разработать документацию системы менеджмента качества лаборатории в соответствии с требованиями критериев аккредитации и ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2019.

**Разработанное лабораторией руководство по качеству, содержащее требования системы менеджмента качества, оформляется в виде**

- области аккредитации, документированных процедур и рабочих инструкций
- схем, рисунков, планов, графиков, плакатов, инструкций
- приказов, распоряжений, правил, инструкций, актов
- единого документа или в виде совокупности документов

**Область применения системы менеджмента качества в испытательной лаборатории должна распространяться на**

- помещения структурных подразделений испытательной лаборатории, в которых проводятся исследования (испытания), измерения
- удаленные места осуществления отбора образцов, проведение исследований (испытаний), измерений
- все места осуществления деятельности в области аккредитации, а также на места осуществления временных работ
- места осуществления отбора образцов, их транспортировку и доставку в лабораторию

**Политика в области качества деятельности лаборатории включает**

**+ в области качества деятельности лаборатории**

- требования к менеджменту
- порядок деятельности
- цели и задачи
- требования к документации

**Права и обязанности Испытательной лаборатории при взаимодействии с другими структурными подразделениями ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии должны**

- соответствовать критериям аккредитации
- быть утверждены руководителем лаборатории
- исключать конфликт интересов
- быть согласованы с Росаккредитацией

**Система обеспечения независимости и беспристрастности лаборатории при осуществлении деятельности устанавливает требования, которые включают**

- порядок взаимодействия с заказчиками
- меры предотвращения и разрешения конфликта интересов
- обязанность лаборатории соблюдать критерии аккредитации

- гарантии обеспечения менеджмента качества

**Испытательная лаборатория должна иметь процедуру выявления потребности в дополнительной профессиональной подготовке и обучении работников лаборатории, обеспечения прохождения ими такой подготовки, а также правила**

- наказания сотрудников
- аттестации сотрудников
- привлечения стажеров
- поощрения сотрудников

**Испытательная лаборатория должна иметь правила обеспечения**

- конфиденциальности информации, в том числе поступающей от третьих лиц
- оборудованием, лабораторной мебелью, реактивами, расходными материалами
- кадрами, планами их подготовки и аттестации, должностными инструкциями и функциональными обязанностями
- нормативной документацией, методиками проведения обора проб и проведения исследований (испытаний), измерений

**Механизм проведения внутреннего аудита в испытательной лаборатории включает наличие**

- управления качеством результатов исследований (испытаний) и измерений, в том числе правил планирования и анализа результатов контроля качества
- межлабораторных сличительных испытаний, использование стандартных образцов и проведение повторных испытаний
- периодичности, программы, процедуры, объектов, участников, правил формирования документарного отчета по итогам
- контроля надлежащих внешних условий для осуществления деятельности лаборатории (температура, влажность воздуха, освещенность, уровень шума и иные внешние условия)

**Правила проведения анализа системы менеджмента качества, организуемого руководителем лаборатории или его заместителем, включают**

- заявление о политике качества и обязанность лаборатории не участвовать в осуществлении видов деятельности, которые ставят под сомнение ее беспристрастность

- методику предотвращения и разрешения конфликтов, гарантии независимости лаборатории от коммерческого, финансового, административного или иного давления
- анализ отчета о проведенных исследованиях (испытаниях), измерениях за прошлый год, учет апелляций и претензий от заказчиков
- методику и периодичность проведения анализа, порядок формирования документарного отчета по итогам анализа

**Правилами планирования и анализа результатов контроля качества исследований (испытаний) и измерений может быть предусмотрено проведение**

- межлабораторных сличительных испытаний
- повторного отбора и исследования проб
- анализа внутреннего контроля качества
- внутреннего аудита методом наблюдения

**Правила обеспечения и контроля надлежащих внешних условий для осуществления деятельности лаборатории (температура, влажность воздуха, освещенность, уровень шума и иные внешние условия, оказывающие влияние на качество результатов исследований (испытаний) и измерений (в зависимости от области аккредитации), включают сведения о конкретных**

- нормативах, регламентирующих показатели
- показателях, правилах документирования и контроля
- приборах и методах измерений показателей
- сотрудниках, проводящих контроль показателей внешних условий

**Для обеспечения надлежащего функционирования и предупреждения загрязнения или порчи средств измерений и испытательного оборудования в лаборатории должны быть разработаны правила по**

- нормативах, регламентирующих показатели
- показателях, правилах документирования и контроля
- приборах и методах измерений показателей
- сотрудниках, проводящих контроль показателей внешних условий

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям.

Руководитель испытательной лаборатории назначил Вас менеджером по

качеству и поручил подготовить программу внутреннего аудита и провести анализ деятельности лаборатории на соответствие системы менеджмента качества лаборатории требованиями критериев аккредитации и ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2019.

**Механизм проведения внутреннего аудита в испытательной лаборатории включает наличие**

- периодичности, программы, процедуры, объектов, участников, правил формирования документарного отчета по итогам
- контроля надлежащих внешних условий для осуществления деятельности лаборатории (температура, влажность воздуха, освещенность, уровень шума и иные внешние условия)
- межлабораторных сличительных испытаний, использование стандартных образцов и проведение повторных испытаний
- управления качеством результатов исследований (испытаний) и измерений, в том числе правил планирования и анализа результатов контроля качества

**Лицо, ответственное за управление программой аудита испытательной лаборатории, должно быть**

- гражданином РФ
- сотрудником лаборатории
- компетентным
- членом профсоюза

**Программа аудита должна включать в себя**

- область аккредитации, документированные процедуры и рабочие инструкции
- приказы, распоряжения, правила, акты
- информацию и ресурсы, необходимые для его организации и проведения
- схемы, рисунки, планы, графики, плакаты, инструкции

**Для того чтобы идентифицировать возможные улучшения, программу аудита следует**

- согласовать
- опубликовать
- утвердить
- анализировать

**Для обеспечения достижения поставленных целей связанных с внедрением программы аудита необходимо осуществлять**

- контроль и управление процессами
- анализ и улучшение процессов
- мониторинг и измерения
- планирование и проверку выполнения

**Цель внутреннего аудита испытательной лаборатории включает в себя**

- установление соответствия требованиям руководства по качеству
- определение степени соответствия проверяемой системы менеджмента критериям аудита
- экспертную оценку соответствия требованиям Росаккредитации
- проверку выполнения требований Роспотребнадзора

**Если уровень компетентности аудиторов в группе по аудиту не является достаточным, то для обеспечения необходимой компетентности в эту группу могут быть включены**

- технические эксперты
- лица из числа руководства организации
- чиновники Росаккредитации
- заведующий лабораторией и менеджер по качеству

**Технические эксперты должны работать под руководством аудитора, но не выполнять действия в качестве**

- ответственного исполнителя
- менеджера
- аудитора
- руководителя

**В группу по аудиту можно включать + \_\_\_\_\_ + , но они должны участвовать в процессе аудита под руководством аудитора и получать необходимую методическую помощь**

- менеджеров
- наставников
- совместителей
- стажеров

**При проведении внутреннего аудита испытательной лаборатории следует обеспечить в отношении записей аудита соблюдение**

- конфиденциальности
- точности формулировок
- правильности орфографии
- своевременности оформления

### **При подготовке к внутреннему аудиту испытательной лаборатории проводится анализ**

- трудовых книжек и индивидуальных планов работы сотрудников
- документов и записей системы менеджмента и отчетов по предыдущим аудитам
- показателей деятельности лаборатории за последний год
- отчетной документации в вышестоящую организацию

### **Интерактивные мероприятия аудита включают в себя взаимодействие группы по аудиту с/со**

- трудовых книжек и индивидуальных планов работы сотрудников
- документов и записей системы менеджмента и отчетов по предыдущим аудитам
- показателей деятельности лаборатории за последний год
- отчетной документации в вышестоящую организацию

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям, получили задание: провести измерения параметров микроклимата в дошкольной образовательной организации.

### **Необходимым оборудованием для проведения измерений параметров микроклимата является**

- люксметр
- ВЕ-метр
- метеоскоп
- шумомер

### **К допустимым параметрам микроклимата относят**

- состояние внутренней среды помещения, оказывающее воздействие на человека, характеризующееся показателями температуры воздуха и ограждающих конструкций, влажностью и подвижностью воздуха

- состав воздуха в помещении, при котором при длительном и систематическом воздействии на человека обеспечивается допустимое состояние организма человека и разность результирующих температур в точке помещения, определенных шаровым термометром для двух противоположных направлений
- сочетания значений показателей микроклимата, которые при длительном и систематическом воздействии на человека могут вызвать общее и локальное ощущение дискомфорта, ухудшение самочувствия и понижение работоспособности при усиленном напряжении механизмов терморегуляции и не вызывают повреждений или ухудшения состояния здоровья
- состав воздуха в помещении, при котором при длительном воздействии на человека обеспечивается оптимальное или допустимое состояние организма человека и состав воздуха в помещении, при котором при длительном и систематическом воздействии на человека обеспечивается комфортное (оптимальное) состояние организма человека

**Относительная влажность воздуха в помещениях с пребыванием детей должна быть в пределах + \_\_\_\_\_ +(в процентах)**

- 20-40
- 40-60
- 30-80
- 10-30

**В холодный период года измерения показателей микроклимата следует выполнять при температуре наружного воздуха не выше минус + \_\_\_\_\_ + °C**

- 20
- 15
- 5
- 10

**В теплый период года измерения показателей микроклимата следует выполнять при температуре наружного воздуха не ниже + \_\_\_\_\_ +(в градусах Цельсия)**

- 15
- 20
- 5
- 10

**Измерения температуры, влажности и скорости движения воздуха в дошкольной образовательной организации следует проводить**

- не менее чем в двух комнатах площадью более 5 м<sup>2</sup> каждая на первом и последнем этажах
- не менее чем в двух комнатах площадью более 5 м<sup>2</sup> каждая
- в одной угловой комнате первого или последнего этажа
- в каждом представительском помещении

**Измерения температуры, влажности и скорости движения воздуха в дошкольной образовательной организации в обслуживаемой зоне следует проводить на высоте + \_\_\_\_\_ + м от поверхности пола**

- 0,6, 1,1 и 1,5
- 0,1, 1,1 и 1,7
- 0,1, 0,6 и 1,7
- 0,1, 0,4 и 1,7

**Место измерения температуры, влажности и скорости движения воздуха в дошкольной образовательной организации определяют**

- в центре плоскостей, отстоящих от внутренней поверхности наружной стены и отопительного прибора на 0,5 м, и в центре помещения (точке пересечения диагональных линий помещения)
- не менее чем в двух комнатах площадью более 5 м<sup>2</sup> каждая на первом и последнем этажах здания
- в центре плоскостей, отстоящих от внутренней поверхности наружной стены и отопительного прибора на 0,5 м, в помещениях площадью 100 м<sup>2</sup> и более
- не менее чем в двух комнатах площадью более 5 м<sup>2</sup> каждая, имеющая две наружные стены или комнаты с большими окнами, площадь которых составляет 30% и более площади наружных стен

**Контроль за температурой воздуха во всех основных помещениях пребывания детей в дошкольной образовательной организации осуществляется с помощью**

- психрометра
- метеоскопа
- поверенных средств измерений
- бытовых термометров

**Относительную влажность в помещения дошкольной образовательной организации следует измерять на высоте + \_\_\_\_\_ + м от поверхности пола в центре помещения**

- 0,5

- 1,1
- 1,5
- 1,0

**При проветривании помещений для пребывания детей в дошкольной образовательной организации допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, но не более чем на (в градусах Цельсия)**

- 2-4
- 1
- 5-10
- 7

**Температура воздуха в спальнях для детей всех групповых ячеек дошкольных образовательных учреждений должна быть не ниже (в градусах Цельсия)**

- 2-4
- 1
- 5-10
- 7

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям, на которого возложена функция заведующего испытательной лабораторией. Росаккредитация уведомила Вас о проведении периодического контроля по подтверждению технической компетентности в форме выездной оценки соответствия испытательной лаборатории критериям аккредитации. Вам необходимо организовать подготовку лаборатории к выездной проверке.

**Программа выездной оценки соответствия испытательной лаборатории по подтверждению технической компетентности аккредитованного лица формируется с учетом**

- заявления аккредитованного лица, списка сотрудников, выполняющих исследования, испытания, измерения в соответствии с установленной областью аккредитации, сведений о помещениях и лабораторном оборудовании, находящихся на балансе лаборатории
- наличия системы менеджмента качества испытательной лаборатории, сведений об обеспеченности нормативно-методической документацией, квалифицированным персоналом и материально-технической базой

- области аккредитации, выявленных ранее фактов нарушений требований законодательства РФ к деятельности аккредитованного лица, результатов анализа сведений о результатах деятельности аккредитованного лица
- местонахождения испытательной лаборатории, объемов проводимых исследований, испытаний, измерений, сведений о наличии помещений, персонала, лабораторного оборудования

**Перечень работ в ходе выездной экспертизы испытательной лаборатории по проверке технической компетентности, выполняемой экспертной группой, включает**

- а) оценку соблюдения при осуществлении деятельности требований системы менеджмента качества; б) наличие сведений о государственной регистрации права собственности на помещения; в) анализ трудовых книжек работников; г) анализ протоколов результатов исследований, испытаний, измерений; д) оценку руководства по качеству и документации системы менеджмента качества.
- а) оценку системы менеджмента качества, а также соблюдения при осуществлении деятельности требований системы менеджмента качества; б) оценку материально-технической базы; в) оценку квалификации и опыта работников; г) оценку обеспеченности необходимой документацией; д) наблюдение за ходом выполнения работ в соответствии с заявленной областью аккредитации обеспеченности необходимой документацией.
- а) оценку области аккредитации, а также соблюдения при осуществлении деятельности требований системы менеджмента качества; б) наличие планов помещений и размещения лабораторного оборудования; в) анализ сведений о профильном образовании работников; г) оценку документированных процедур и информации; д) наблюдение за ходом выполнения работ в соответствии с контрольными заданиями.
- а) оценку документации системы менеджмента качества, а также документированных процедур; б) наличие сведений о праве собственности на помещения лаборатории; в) наличие сведений о поверке лабораторного оборудования и его технического обслуживания; г) наличие должностных инструкций работников; д) оценку программы внутреннего аудита испытательной лаборатории.

**Экспертная группа при проведении выездной проверки технической компетентности испытательной лаборатории выполняет работы по**

- 1) ознакомлению сотрудников лаборатории с критериям аккредитации, разъяснению программы внутреннего аудита; 2) наблюдению за ходом выполнения работ в соответствии с контрольными заданиями; 3)

проверке области аккредитации лаборатории, руководства по качеству и документированных процедур.

- 1) проведению вступительного совещания с целью ознакомления лаборатории с планом проведения выездной экспертизы соответствия критериям аккредитации, разъяснения программы выездной оценки; 2) информированию лаборатории о результатах экспертизы документов и (или) сведений, представленных лабораторией; 3) анализу отчетных материалов, представленных лабораторией в Росаккредитацию и результатов по протоколам исследований, испытаний, измерений.
- 1) проведению внешней оценки качества деятельности, а также соблюдения при осуществлении деятельности лабораторией требований системы менеджмента качества; 2) оценке документов и (или) сведений, представленных лабораторией; 3) проверке проведения лабораторией исследований, испытаний, измерений в соответствии с установленной областью аккредитации.
- 1) проведению вступительного совещания с целью ознакомления лаборатории с планом проведения выездной экспертизы соответствия критериям аккредитации, разъяснения программы выездной оценки; 2) информированию лаборатории о результатах экспертизы документов и (или) сведений, представленных лабораторией; 3) проверке проведения лабораторией мероприятий по своевременному извещению Росаккредитации о возможных изменениях, связанных с деятельностью лаборатории.

**Оценка системы менеджмента качества испытательной лаборатории, а также соблюдения при осуществлении деятельности требований системы менеджмента качества в ходе выездной проверки подтверждения компетентности включает подтверждение наличия**

- программы внутреннего аудита
- системы менеджмента качества
- сертификации менеджмента
- права владения лабораторным оборудованием

**Исходными материалами, фактами, наблюдениями при проведении оценки системы менеджмента качества в ходе выездной проверки подтверждения компетентности испытательной лаборатории являются**

- руководство по качеству, а также все необходимые документы, записи, факты и наблюдения, подтверждающие наличие, внедрение и соблюдение требований системы менеджмента качества, включая документы и записи по результатам проведения внутренних аудитов, контроля качества исследований (испытаний) и измерений, в том числе участия испытательной лаборатории в программах проверки

квалификации, межлабораторных сличительных испытаниях, а также документы, хранящиеся в архивах

- законодательные, нормативные правовые акты, документы в области стандартизации, документы, устанавливающие требования к деятельности испытательной лаборатории в соответствии с областью аккредитации и иные документы, необходимые для оценки обеспеченности заявителя необходимой документацией в части выявленных несоответствий за проверяемый период
- документы, подтверждающие право собственности или иное законное основание, предусматривающее право владения и пользования, в том числе первичные (основные) документы (в случае если документы, подтверждающие законное основание, предусматривающее право владения и пользования помещениями и оборудованием
- сертификаты, свидетельства, лицензии и иные документы, подтверждающие право деятельности испытательной лаборатории, соблюдение лицензионных требований, документы, удостоверяющие личность работников, документы о получении работниками испытательной лаборатории необходимого образования или ученой степени, трудовые книжки, трудовые договоры, документы устанавливающие должностные и функциональные обязанности, в том числе по предыдущим местам работы

**Исходными материалами, фактами, наблюдениями при проведении оценки материально-технической базы в ходе выездной проверки подтверждения компетентности испытательной лаборатории являются документы, подтверждающие право собственности или иное законное основание, предусматривающее право**

- владения и пользования помещениями и оборудованием
- аренды зданий и транспортных средств
- приобретения земельного участка
- продажи земельного участка, зданий и помещений

**Исходными материалами, фактами, наблюдениями при проведении оценки квалификации и опыта работников испытательной лаборатории в ходе выездной проверки подтверждения компетентности испытательной лаборатории являются документы**

- удостоверяющие личность работников, документы о получении необходимого образования или ученой степени, трудовые книжки, трудовые договоры, документы, устанавливающие должностные и функциональные обязанности
- подтверждающие предыдущие места работы сотрудников лаборатории, результаты ранее проводимых ими исследований (испытаний),

- измерений в области аккредитации, документы, подтверждающие оценку качества работ, проводимых сотрудниками
- системы менеджмента качества, нормативные правовые акты, документы, устанавливающие требования к деятельности сотрудников испытательной лаборатории, в том числе профессиональные стандарты
  - и записи по результатам проведения внутренних аудитов, оценки контроля качества исследований (испытаний) и измерений каждого сотрудника, в том числе участия испытательной лаборатории в программах проверки квалификации

**Наблюдение за выполнением работ в соответствии с областью аккредитации в ходе выездной проверки подтверждения компетентности испытательной лаборатории включает оценку наличия**

- лабораторного оборудования, химических реактивов, расходных материалов, методик проведения исследований (испытаний) и измерений
- поверенных средств измерений, инструкций по безопасному использованию лабораторного оборудования, холодильного оборудования для хранения реактивов
- у работников, участвующих в выполнении работ по исследованиям (испытаниям) и измерениям навыков и профессиональных знаний
- безопасных условий труда персонала лаборатории, аптечки первой помощи, инструкции по оказанию первой помощи

**Оценка наблюдения экспертной группой за выполнением испытательной лабораторией работ по исследованиям (испытаниям) и измерениям проводится путем анализа**

- ведения записей в рабочих журналах при проведении исследований (испытаний) и измерений
- протоколов межлабораторных сличительных исследований (испытаний) и измерений, проводимых в присутствии экспертной группы
- документов и записей, оформленных по результатам, проведенных параллельных исследований (испытаний) и измерений
- документов и записей, оформленных по результатам, проведенных контрольных испытаний

**Оценка области аккредитации экспертной группой в ходе выездной проверки подтверждения компетентности испытательной лаборатории проводится по материалам**

- утвержденной области аккредитации
- результатов протоколов исследований, испытаний, измерений

- внешних и внутренних аудитов
- критериев аккредитации и международных стандартов

**Экспертная группа при оформлении результатов выездной экспертизы подтверждения компетентности испытательной лаборатории должна провести заключительное совещание, обобщить результаты выездной экспертизы испытательной лаборатории на соответствие + \_\_\_\_\_ +, оформить результаты, включая перечень несоответствий**

- приказам Минэкономразвития
- критериям аккредитации
- стандартов системы менеджмента качества
- требованиям международных стандартов

**Акт выездной экспертизы оценки испытательной лаборатории на подтверждение компетентности оформляется в + \_\_\_\_\_ + экземплярах**

- приказам Минэкономразвития
- критериям аккредитации
- стандартов системы менеджмента качества
- требованиям международных стандартов

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям, получили задание: провести измерения параметров микроклимата в общеобразовательной организации. Здание школы – 3-х этажное, по проекту предусмотрено 33 класса, обучение школьников проводится в одну смену. Каждое учебное помещение имеет естественное освещение, естественную вытяжную вентиляцию, оборудовано радиаторами центрального отопления. Проветривание помещений осуществляется через фрамуги.

**Необходимым оборудованием для проведения измерений параметров микроклимата является**

**К допустимым параметрам микроклимата относят**

- состояние внутренней среды помещения, оказывающее воздействие на человека, характеризуемое показателями температуры воздуха и ограждающих конструкций, влажностью и подвижностью воздуха

- состав воздуха в помещении, при котором при длительном и систематическом воздействии на человека обеспечивается допустимое состояние организма человека и разность результирующих температур в точке помещения, определенных шаровым термометром для двух противоположных направлений
- состав воздуха в помещении, при котором при длительном воздействии на человека обеспечивается оптимальное или допустимое состояние организма человека и состав воздуха в помещении, при котором при длительном и систематическом воздействии на человека обеспечивается комфортное (оптимальное) состояние организма человека
- сочетания значений показателей микроклимата, которые при длительном и систематическом воздействии на человека могут вызвать общее и локальное ощущение дискомфорта, ухудшение самочувствия и понижение работоспособности при усиленном напряжении механизмов терморегуляции и не вызывают повреждений или ухудшения состояния здоровья

**При измерении параметров микроклимата понятие обслуживаемая зона помещения (зона обитания) включает**

- состояние внутренней среды помещения, оказывающее воздействие на человека, характеризуемое показателями температуры воздуха и ограждающих конструкций, влажностью и подвижностью воздуха и сочетание значений показателей микроклимата, которые при длительном и систематическом воздействии на человека обеспечивают нормальное тепловое состояние организма
- пространство в помещении, ограниченное плоскостями, параллельными полу и стенам: на высоте 0,1 и 2,0 м над уровнем пола - для людей стоящих илидвигающихся, на высоте 1,5 м над уровнем пола - для сидящих людей (но не ближе чем 1 м от потолка при потолочном отоплении), и на расстоянии 0,5 м от внутренних поверхностей наружных и внутренних стен, окон и отопительных приборов
- помещение, в котором люди находятся не менее 2 ч непрерывно или 6 ч суммарно в течение суток и осредненная по площади температура внутренних поверхностей ограждений помещения и отопительных приборов
- помещения 1-й категории: помещения, в которых люди в положении лежа или сидя находятся в состоянии покоя и отдыха; помещения 2-й категории: помещения, в которых люди заняты умственным трудом, учебой; помещения 3а категории: помещения с массовым пребыванием людей, в которых люди находятся преимущественно в положении сидя без уличной одежды

**В холодный период года измерения показателей микроклимата следует выполнять при температуре наружного воздуха не выше минус +      + °С**

- 3
- 1
- 2
- 5

**В теплый период года измерения показателей микроклимата следует выполнять при температуре наружного воздуха не ниже +      +(в градусах Цельсия)**

- 10
- 5
- 20
- 15

**Измерения температуры, влажности и скорости движения воздуха в общеобразовательной организации (школы) следует проводить**

- в каждом представительском помещении
- не менее чем в двух комнатах площадью более 5 м<sup>2</sup> каждая на первом и последнем этажах
- в одной угловой комнате первого или последнего этажа
- не менее чем в двух комнатах площадью более 5 м<sup>2</sup> каждая

**Измерения температуры, влажности и скорости движения воздуха в общеобразовательной организации (школе) в обслуживаемой зоне следует проводить на высоте +      + м от поверхности пола**

- 0,1; 0,6 и 1,7
- 0,6; 1,1 и 1,5
- 0,1; 1,1 и 1,7
- 0,1; 0,4 и 1,7

**Место измерения температуры, влажности и скорости движения воздуха в общеобразовательной организации (школе) определяют**

- в центре плоскостей, отстоящих от внутренней поверхности наружной стены и отопительного прибора на 0,1 метра в помещениях площадью 100 м<sup>2</sup> и более
- не менее чем в двух помещениях площадью более 5 м<sup>2</sup> каждое, имеющих две наружные стены, или помещениях с большими окнами, площадь которых составляет 30% и более площади наружных стен

- не менее чем в двух помещениях площадью более 5 м<sup>2</sup> каждое на первом и последнем этажах
- в центре плоскостей, отстоящих от внутренней поверхности наружной стены и отопительного прибора на 0,5 метров и в центре помещения (точке пересечения диагональных линий помещения)

**Допускаются диапазон измерений температуры внутреннего воздуха в помещениях в пределах + \_\_\_\_\_ + °С и предельное отклонение в значении + \_\_\_\_\_ + °С**

- от 5 до 90; 0,1
- от 5 до 40; 0,1
- от 0,05 до 60; 0,05
- от 0 до 50; 0,1

**Относительную влажность в помещения общеобразовательной организации (школе) следует измерять на высоте + \_\_\_\_\_ + м от поверхности пола в центре помещения**

- 1,0
- 1,5
- 1,1
- 0,5

**При ручной регистрации показателей микроклимата при измерении параметров микроклимата следует выполнять**

- измерения в течение часа в центре плоскостей, отстоящих от внутренней поверхности наружной стены и отопительного прибора на 0,5 м, и в центре помещения
- не менее трех измерений с интервалом не менее 5 мин.; при сравнении с нормативными показателями принимают среднее значение измеренных величин
- измерения в центре плоскостей, отстоящих от внутренней поверхности наружной стены и отопительного прибора на 0,5 м, в помещениях площадью 100 м<sup>2</sup> и более
- однократные измерения в течение 2 часов; при сравнении с нормативными показателями принимают наименьшее значение из измеренных величин

**Допускаются диапазон измерения относительной влажности воздуха + \_\_\_\_\_ + % и предельное отклонение в значениях + \_\_\_\_\_ + %**

- измерения в течение часа в центре плоскостей, отстоящих от внутренней поверхности наружной стены и отопительного прибора на 0,5 м, и в центре помещения
- не менее трех измерений с интервалом не менее 5 мин.; при сравнении с нормативными показателями принимают среднее значение измеренных величин
- измерения в центре плоскостей, отстоящих от внутренней поверхности наружной стены и отопительного прибора на 0,5 м, в помещениях площадью 100 м<sup>2</sup> и более
- однократные измерения в течение 2 часов; при сравнении с нормативными показателями принимают наименьшее значение из измеренных величин

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям, получили задание: провести измерения параметров искусственной освещенности в общеобразовательной организации (ОО). Здание школы – 3-х этажное, по проекту предусмотрено 33 класса, обучение школьников проводится в одну смену. Каждое учебное помещение имеет естественное освещение. В качестве источника искусственного освещения используется люминисцентное освещение. Составьте план проведения измерений искусственной освещенности в данной ОО.

**Необходимым оборудованием для проведения измерений искусственной освещенности является**

**Люксметр предназначен для измерения освещенности в**

- области инфракрасного спектра в диапазоне 700-800 нм
- области ультрафиолетового спектра в диапазоне 380-480 нм
- помещениях при отсутствии естественного освещения
- видимой области спектра в диапазоне 380-760 нм

**Принцип работы люксметра заключается в регистрации фотоприемным устройством + \_\_\_\_\_ + излучения, преобразовании электрического сигнала в цифровое значение освещенности, яркости или коэффициента пульсации и индикации этих значений на дисплее прибора**

- солнечного
- инфракрасного
- оптического

- ультрафиолетового

### **До начала работы с люксметром следует**

- изучить руководство по эксплуатации, ознакомиться с назначением прибора, его техническими данными и характеристиками, устройством, принципом действия и элементами управления, а также с методикой проведения измерений
- ознакомиться с руководством по качеству испытательной лаборатории, нормативными документами, регламентирующими параметры искусственной освещенности в различных помещениях, правилами оформления протоколов измерений
- ознакомиться с нормативными документами, регламентирующими параметры искусственной освещенности в различных помещениях, стандартом и документированной процедурой, регламентирующим методы измерения искусственной освещенности
- изучить технику безопасности при работе с люксметром, погрешность прибора, свидетельство о поверке, ознакомиться с планировочным решением здания, в котором нужно проводить измерения, правилами ведения технических записей в ходе измерений

### **При включении люксметра происходит**

- автоматическая зарядка аккумуляторной батареи и отображение символа сетевой вилки
- блокировка аккумуляторной батареи и отображение символа сетевой вилки
- появление на дисплее заставки с наименованием предприятия - изготовителя
- автоматическое самотестирование прибора и проверка элементов питания

### **Отрицательный результат самотестирования при включении люксметра сопровождается**

- сообщением об ошибке со звуковой сигнализацией и автоматическим выключением прибора
- отображением на дисплее индикатора отсутствие связи с фотоголовкой
- блокировкой аккумуляторной батареи и отображением символа сетевой вилки
- автоматической зарядкой аккумуляторной батареи и отображением символа сетевой вилки

### **При измерении освещенности фотоэлемент люксметра устанавливают на**

- рабочем месте под непосредственным источником общего или местного искусственного освещения при затенении естественного освещения
- горизонтальной и вертикальной поверхностях помещения, свободных от какого-либо оборудования или мебели
- горизонтальной поверхности помещения на уровне 0,8 м от пола, свободной от какого-либо оборудования или мебели
- поверхности в плоскости ее расположения (горизонтальной, вертикальной, наклонной) без затенения случайными предметами

**В учебных помещениях предусматривается освещение с использованием ламп по спектру цветоизлучения**

- видимого и ультрафиолетового спектра
- белый, тепло-белый, естественно-белый
- холодно-белый, синий, ультрафиолетовый
- тепло-желтый, красный, инфракрасный

**В учебных помещениях в одном помещении для общего освещения источники света различной природы излучения**

- могут использоваться без ограничения
- не используются
- могут использоваться кратковременно, не более 1 часа в сутки
- могут использоваться при условии сочетания светодиодных ламп и ламп накаливания

**Классная доска, не обладающая собственным свечением, оборудуется**

- местным освещением, предназначенным для освещения классных досок
- точечными светодиодными светильниками
- боковыми вертикальными люминесцентными лампами
- дополнительными потолочными светильниками

**Светильники с люминесцентными лампами располагаются параллельно светонесущей стене на расстоянии + \_\_\_\_\_ + м от наружной стены**

- 1,5
- 1,0
- 1,2
- 0,5

**На рабочих столах в учебных кабинетах, аудиториях, лабораториях уровни освещенности должны соответствовать + \_\_\_\_\_ + лк**

- 1,5
- 1,0
- 1,2
- 0,5

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям. В испытательную лабораторию поступили пробы плодоовощной продукции (корнеплоды: свекла, картофель, морковь) для определения содержания нитратов. Вам необходимо выполнить эти исследования.

### **Для определения нитратов в плодоовощной продукции предназначен прибор**

- фотометр
- метеометр
- нитратомер
- люксметр

### **Принцип работы нитратомера заключается в измерении**

- интенсивности цветовой реакции нитрозаминов или нитратного азота
- выделения тепла при сжигании азотсодержащих молекул вещества
- активности нитрат-ионов, содержания нитрат-ионов или нитратного азота
- степени мутности вытяжки или сока из плодоовощной продукции

### **В основу работы нитратомера положен метод**

- фотометрического анализа цветных растворов
- потенциометрического анализа ионного состава растворов
- спектроскопического анализа состава растворов по интенсивности поглощения света
- люминисцентного анализа сложных по составу растворов

### **Электродная система для измерения активности (концентрации) нитрат-ионов нитратомером состоит из**

- измерительного электрода и электрода сравнения
- переключателя преобразователя и режима измерений
- автономного источника питания – встроенного аккумулятора
- термодатчика и вторичного измерительного преобразователя

**Градуировку и контроль измерения при подготовке нитратомера проводят в соответствии с**

- руководством по эксплуатации
- руководством по качеству
- документированными процедурами
- инструкцией по безопасному использованию прибора

**Режимами работы нитратомера являются**

- включение, градуировка, выключение
- измерение, градуировка, контроль
- включение, выключение, измерение
- настройка, градуировка, контроль

**Режим градуировки нитратомера представляет собой совокупность операций по**

- измерению массовой концентрации (или доли) нитрат-ионов
- доведению погрешности прибора до нормируемых значений
- преобразованию и установлению режима измерений в ходе анализа вытяжки или сока
- измерению или установке температуры в ходе анализа вытяжки или сока

**Режим контроля нитратомера предназначен для**

- измерения погрешности прибора и расчета неопределенности в ходе измерений нитрат-ионов
- регистрации значений параметров в ходе проведения измерений активности (концентрации) нитрат-ионов
- просмотра установленных и измеренных значений параметров в ходе предыдущей градуировки прибора
- переключения преобразователя в режим измерений активности (концентрации) нитрат-ионов

**Процесс измерения нитратомером должен проводиться после**

**+ + прибора**

- проверки
- зарядки
- включения
- градуировки прибора

**Пробы плодоовощной продукции для определения содержания нитратов необходимо готовить в количестве не менее**

- 5
- 4
- 3
- 2

**Содержание нитратов в плодоовощной продукции регламентируется**

- СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
- методическими указаниями по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства (утв. Минздравом СССР 04.07.1989 N 5048-89)
- техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021 -2011
- ГОСТ 31814-2012. Оценка соответствия. Общие правила отбора образцов для испытаний продукции при подтверждении соответствия

**По нормативам наибольшее количество нитратов может содержаться в корнеплодах**

- СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
- методическими указаниями по определению нитратов и нитритов в продукции растениеводства (утв. Минздравом СССР 04.07.1989 N 5048-89)
- техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021 -2011
- ГОСТ 31814-2012. Оценка соответствия. Общие правила отбора образцов для испытаний продукции при подтверждении соответствия

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

В ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» поступила заявка от Комитета здравоохранения о проведении исследований воздуха на аммиак в помещениях вновь выстроенного перинатального центра. Аккредитованной испытательной лаборатории было поручено провести отбор проб и определить содержание аммиака в жилых помещениях дома. Составьте план отбора проб воздуха на аммиак в закрытых помещениях и обоснуйте метод отбора.

**С целью получения максимально представительной информации о степени загрязненности воздуха аммиаком с учетом характеристик выделений необходимо учитывать, что содержание аммиака в воздухе замкнутых помещений различно и изменяется со временем, зависит от**

- времени суток и погодных условий
- времени года и температуры наружного воздуха
- климатических условий и времени года
- температуры и условий вентиляции

**В соответствии с разными целями измерений и требованиями могут использоваться различные методы отбора проб при определении аммиака, которые разделяются на**

- активные, пассивные, экспресс-методы
- среднесуточные, максимально разовые, точечные
- предварительные, усредненные, параллельные, повторные
- кратковременные, долговременные, непрерывные, предварительные

**Кратковременный отбор проб воздуха на аммиак в закрытых помещениях проводится**

- продолжительностью от менее чем одного часа до нескольких часов
- трижды час в течение суток, 2 раза в неделю
- в течение одного часа каждые 6 часов в сутки
- однократно в течение суток, но в разные дни недели

**Кратковременный отбор проб воздуха на аммиак в закрытых помещениях проводится в предельных условиях**

- большая кратность воздухообмена, низкая температура
- большая кратность воздухообмена, высокая температура
- малая кратность воздухообмена, высокая температура
- малая кратность воздухообмена, низкая температура

**Активный отбор проб воздуха на аммиак в закрытых помещениях проводится**

- с использованием диффузионного пробоотборника
- с использованием индикаторных трубок для газов
- методом адсорбции на твердых поверхностях
- методом протягивания воздуха через сорбент

**Для долговременного отбора проб воздуха на аммиак в закрытых помещениях используют**

- поглотительные трубки
- диффузные пробоотборники
- сорбционный метод
- экспресс-метод

**Перед отбором проб воздуха на аммиак кратковременным способом для определения максимально разовой концентрации помещение интенсивно**

- нагревают в течение 15 минут, затем закрывают на 8 часов
- проветривают в течение 8 часов, затем закрывают на 15 минут
- увлажняют в течение 15 минут, затем просушивают 8 часов
- проветривают в течение 15 минут, затем закрывают на 8 часов

**При определении среднесуточной концентрации аммиака долговременным способом отбора проб параметры микроклимата в закрытом помещении должны соответствовать + значениям**

- допустимым
- максимальным
- минимальным
- оптимальным

**Точка отбора проб на аммиак в одном помещении определяется на расстоянии от стен + м и на высоте + м от пола**

- 1-2; от 1 до 1,5
- 2,0; от 0,6 до 1,0
- 0,5; от 0,1 до 1,7
- 1,0; от 0,5 до 2,0

**Для сравнения содержания аммиака в воздухе закрытых помещений с содержанием в атмосферном воздухе проводят отбор проб атмосферного воздуха на расстоянии**

- не менее 2 м от стены здания на земельном участке и приблизительно на высоте 1,5 м
- 0,5 м от стены здания и приблизительно на высоте исследуемого помещения
- 1,0 м от стены здания и приблизительно на высоте исследуемого помещения
- не менее 2 м от стены здания и приблизительно на высоте исследуемого помещения

**При необходимости длительного мониторинга содержания аммиака в воздухе закрытых помещений используют**

- термохимические и электрохимические методы
- стандартные образцы для контроля точности
- стационарные и переносные газоанализаторы
- фотокалориметрические методы исследования

**Результаты измерений определения аммиака в воздухе закрытых помещений должны быть указаны с**

- термохимические и электрохимические методы
- стандартные образцы для контроля точности
- стационарные и переносные газоанализаторы
- фотокалориметрические методы исследования

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

В управление Роспотребнадзора поступило обращение от жителей жилого дома, в котором был проведен капитальный ремонт на сильный запах в жилых помещениях. Управлением Роспотребнадзора было назначено проведение проверки, направленной на противодействие использованию в строительстве материалов, не соответствующих установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям. В ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» было направлено определение о назначении санитарно-эпидемиологической экспертизы воздуха в жилых помещениях с целью установления концентраций химических загрязнителей от строительных материалов. Аккредитованной испытательной лаборатории было поручено разработать программу, провести отбор и исследование проб воздуха в жилых помещениях дома.

**При оценке воздействия химических веществ + \_\_\_\_\_ + действия на здоровье человека рассматривают максимально возможное воздействие в течение коротких промежутков времени**

- аллергенного
- канцерогенного
- общетоксического
- раздражающего

**Древесно-стружечная плита на основе формальдегидных смол выделяет формальдегид в помещениях в течение длительного периода времени в**

**количествах, которые сильно зависят от факторов окружающей среды, таких как**

- инсоляция и скорость ветра
- выбросы от промышленных предприятий
- отопление и вентиляция
- температура и относительная влажность

**Объем отбираемой пробы в помещении в течение 1 ч не должен превышать + \_\_\_\_\_ + % воздухообмена**

- 10
- 20
- 15
- 25

**Продолжительность отбора проб воздуха до 1 ч относят к + \_\_\_\_\_ + отбору проб**

- долговременному
- кратковременному
- активному
- пассивному

**Продолжительность отбора проб воздуха от нескольких часов до нескольких дней относят к + \_\_\_\_\_ + отбору проб**

- кратковременному
- активному
- долговременному
- пассивному

**Неизбежно понижает концентрацию вещества в помещении и нарушает предварительно установившееся равновесие**

- открывание окна
- герметизация окон
- отделка стен
- отопление

**В случае кратковременного отбора проб воздуха в помещении невозможно получить представительные результаты, если отбор проб начинают сразу после**

- проветривания
- нагревания
- отделки стен
- увлажнения

**Кратковременный отбор проб воздуха в помещениях проводят для веществ, опасных для развития**

- острого отравления
- хронических заболеваний
- онкологических заболеваний
- морфофункциональных отклонений

**Долговременный отбор проб воздуха в помещениях проводят для веществ, опасных для развития**

- морфофункциональных отклонений
- острого отравления
- онкологических заболеваний
- хронических заболеваний

**При проведении кратковременных измерений в больших помещениях (холлах, больших офисах и т.п.) при выборе места отбора проб и оценке результата измерения должна быть рассмотрена возможность**

- поэтажного отбора проб
- деления помещения на секторы
- использования переносных газоанализаторов
- двойного увеличения точек отбора

**Пробоотборное устройство при отборе проб воздуха в помещениях должно быть размещено на расстоянии не менее**

- 0,5 м от окна
- 1 м от стены
- 0,5 м от радиатора отопления
- 1,5 м от двери

**При проведении параллельных измерений пробы наружного воздуха отбирают вблизи здания, но на расстоянии не менее + \_\_\_\_\_ + м от него**

- 0,5 м от окна
- 1 м от стены
- 0,5 м от радиатора отопления

- 1,5 м от двери

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач санитарно-гигиенической лаборатории (Испытательного лабораторного центра) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в .....».

### **Объект исследования**

Картофель из торговой сети.

### **Цель исследования**

Отбор образцов (проб) картофеля свежего в соответствии с ГОСТ 7194-81 «Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества» (Приложение) для лабораторных испытаний, исследований при осуществлении санитарно-эпидемиологической экспертизы, в порядке осуществления планового (внепланового) государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора), производственного контроля, по заявке организации.

### **Место отбора пробы (адрес, расположение и наименование места отбора проб с координатами и любой другой информацией о местонахождении)**

Магазин «Магнит».

**Органолептическую оценку картофеля проводят по ГОСТ 7194-81 «Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества»: клубни картофеля, соответствующие по размеру установленным и допускаемым стандартами нормам, осматривают и распределяют на клубни картофеля по наличию**

- правильной и неправильной формы
- характерного и нехарактерного цвета кожуры
- повреждений и болезней
- приятного и неприятного запаха

**Внешним осмотром поверхности клубней, определяют внешний вид клубней, наличие клубней с +, с легкой морщинистостью и увядших, с механическими повреждениями, поврежденных сельскохозяйственными вредителями, пораженных болезнями**

- нарастаниями, наростами, позеленевших
- множественными нитевидными выростами, порозовевших
- пальцевидными израстаниями, сине-зеленой крапчатостью

- дупловатостью, коростами, железистой пятнистостью

**Осмотром мякоти клубня на продольном разрезе определяют клубни со скрытыми формами болезней: черная ножка, кольцевая и бурая бактериальная гниль, фитофтороз, потемнение мякоти, дупловатость клубней, + + пятнистость**

- серебристая
- тигровая
- железистая
- сине-зеленая

**При поражении клубней картофеля паршой обыкновенной (*Streptomyces scabies*) на поверхности клубня образуются**

**+ + , затем на поврежденных местах образуется пробковый слой коричневого цвета**

- пятна разного размера серовато-бурые слегка вдавленные
- язвы-коростинки неправильной формы и различной величины
- язвы звездчатой формы и различной величины
- светлые пустулы в виде бородавок, с отчетливой границей

**При поражении клубней картофеля бурой бактериальной гнилью (*Pseudomonas solanacearum*) поверхность кожуры клубня, начиная со столонной части, становится бурой, в месте прикрепления stolона кожура размягчается, на продольном разрезе клубня наблюдается**

**+ + , сердцевина постепенно разрушается, образуя покрытую слизью массу с неприятным запахом; на продольном разрезе клубня наблюдается**

- образование пустот с тонкой кожицей светло-коричневого цвета
- размягчение ткани с желтыми и светло-коричневыми участками
- размягчение сосудистого кольца и его побурение
- превращение мякоти в сухую трухлявую массу коричневой окраски

**При поражении клубней картофеля мокрой гнилью (*Erwinia carotovora*, *E. aroideae*, *E. atroseptica*, *Pseudomonas xanthochlora*) ткани клубня размягчаются и превращаются в слизистую гниющую массу с неприятным запахом; окраска пораженных клубней сначала**

- желтоватая, затем бурая или черная
- серая, затем черная или голубоватая
- бурая, затем ржаво-коричневая или черная

- светлая, затем темно-бурая или розовая

**Для определения наличия клубней картофеля, пораженных скрытыми формами болезней, разрезают + + клубней объединенной пробы и осматривают мякоть на разрезе**

- 30
- 40
- 50
- 20

**При обнаружении хотя бы одной из болезней дополнительно разрезают клубни в количестве не менее + + процентов от объединенной пробы**

- 5
- 3
- 7
- 10

**При наличии на одном клубне нескольких видов болезней или повреждений учитывают**

- три небольших повреждения или отдельно с паразитарными и бактериальными болезнями
- два наиболее существенных повреждения или одну скрытую болезнь клубней
- одно наиболее существенное повреждение или болезнь
- четыре незначительных повреждения или отдельно с болезнью столонного конца, тела или поверхности клубня

**Глубину механических повреждений измеряют + + в центре повреждения на поперечном разрезе клубня**

- лупой Брюнеля
- линейкой
- штангенциркулем
- калипером

**Для определения процентного содержания клубней с каждым видом повреждения или болезни клубни взвешивают**

- отдельно по размеру повреждения или все вместе с болезнями
- отдельно по глубине повреждения или все с болезнями
- все вместе с повреждениями или все с болезнями

- отдельно по каждому виду повреждения или болезни

**Оценка физико-химических показателей включает определение содержания крахмала, пестицидов, нитратов, токсичных элементов: ртути, мышьяка, меди, кадмия, а также**

- отдельно по размеру повреждения или все вместе с болезнями
- отдельно по глубине повреждения или все с болезнями
- все вместе с повреждениями или все с болезнями
- отдельно по каждому виду повреждения или болезни

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач санитарно-гигиенической лаборатории (Испытательного лабораторного центра) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в .....».

### **Объект исследования**

Фрукты и овощи из торговой сети.

### **Цель исследования**

Отбор образцов (проб) фруктов и овощей свежих в соответствии с СТ СЭВ 4295-83 «Фрукты и овощи свежие. Отбор проб» для лабораторных испытаний, исследований при осуществлении санитарно-эпидемиологической экспертизы безопасности продукции на соответствие СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», в порядке осуществления планового (внепланового) государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора), производственного контроля, по заявке организации.

**Место отбора пробы (адрес, расположение и наименование места отбора проб с координатами и любой другой информацией о местонахождении)**  
Торговая база - Магазин «Фрукты, Овощи».

**Пробы фруктов и овощей отбирают по СТ СЭВ 4295-83 «Фрукты и овощи свежие. Отбор проб» отдельно из каждой партии, но, если, в партии оказались поврежденные упаковочные единицы, их необходимо отделить, а пробы отбирать отдельно от + \_\_\_\_\_ + упаковочных единиц**

- чистых и загрязненных
- неповрежденных и поврежденных
- крупных и мелких

- сухих и влажных

**При поставке фруктов и овощей, упакованных в однородную тару (ящики), пробу согласно СТ СЭВ 4295-83 отбирают в случайном порядке из разных мест (снизу, из середины, сверху) транспортного средства, при количестве упаковочных единиц в партии до 50 отбирают**

- 9 упаковочных единиц
- 7 упаковочных единиц
- 5 упаковочных единиц
- 3 упаковочные единицы

**От партии фруктов и овощей, упакованных в ящичные поддоны, точечные пробы отбирают по СТ СЭВ 4295-83 из трех ящичных поддонов для составления объединенной пробы: при массе партии до 200 кг масса объединенной пробы должна быть не менее +    + кг**

- 20
- 30
- 10
- 60

**Для составления объединенной пробы от партии фруктов и овощей, неупакованных в тару, из разных мест транспортного средства (снизу, из середины, сверху) отбирают по СТ СЭВ 4295-83 не менее +    + точечных проб**

- трех
- двух
- четырех
- пяти

**Из объединенной пробы капусты и салата кочанного, зелени и овощей в пучках отбирают по СТ СЭВ 4295-83 из разных мест (снизу, из середины, сверху) лабораторную пробу, объем которой должен составлять**

- 8 головок (кочанов), пучков
- 6 головок (кочанов), пучков
- 4 головки (кочана), пучка
- 10 головок (кочанов), пучков

**Из объединенной пробы мелких плодов и ягод, мушмулы, редиса обрезного, чеснока, отбирают по СТ СЭВ 4295-83 из разных мест (снизу, из середины, сверху) лабораторную пробу, количество которой должно составлять +    + кг**

- 1
- 0,3
- 0,8
- 0,5

**Из объединенной пробы абрикосов, бананов, айвы, персиков, яблок, груш, винограда отбирают по СТ СЭВ 4295-83 из разных мест (снизу, из середины, сверху) лабораторную пробу, количество которой должно составлять + + кг**

- 1
- 2
- 4
- 3

**Из объединенной пробы черешни, вишни, алычи и сливы отбирают по СТ СЭВ 4295-83 из разных мест (снизу, из середины, сверху) лабораторную пробу, количество которой должно составлять + + кг**

- 4
- 1
- 2
- 3

**Лабораторные пробы, согласно СТ СЭВ 4295-83, упаковывают так, чтобы сохранить свойства и качество фруктов и овощей. Упаковка должна обеспечивать транспортирование лабораторной пробы без**

- повреждений
- намокания, загрязнений посторонними примесями
- переохлаждения, подмораживания
- атмосферных воздействий, солнечного ожога

**Маркировка лабораторной пробы, согласно СТ СЭВ 4295-83, должна содержать следующие данные: наименование продукции с указанием + + , ампелографического и товарного сортов; наименование отправителя; дату отбора проб, а для скоропортящихся продуктов - и время; данные для идентификации партии и пробы (номер транспортного документа и транспортного средства, место хранения); номер протокола отбора проб; фамилию и подпись лица, отбравшего пробы; перечень анализов, которые надо провести (при необходимости)**

- хозяйственно-ботанического
- природного, географического
- ботанического, помологического

- культурного, потребительского

**Транспортируют в лабораторию и хранят упакованные лабораторные пробы по СТ СЭВ 4295-83 в условиях, не влияющих на их**

- идентичность
- качество
- целостность
- сохранность

**Согласно Приложению 1 к СанПиН 22.3.2.1078-01 гигиеническая оценка безопасности плодоовощной продукции включает определение физико-химических показателей – содержания крахмала, токсичных элементов: ртути, мышьяка, + + , кадмия, цинка, пестицидов и нитратов и проводится по соответствующим ГОСТ**

- идентичность
- качество
- целостность
- сохранность

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач санитарно-гигиенической лаборатории (Испытательного лабораторного центра) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в .....».

### **Объект исследования**

Фрукты и овощи из торговой сети.

### **Цель исследования**

Отбор образцов (проб) фруктов и овощей свежих в соответствии с СТ СЭВ 4295-83 «Фрукты и овощи свежие. Отбор проб» для лабораторных испытаний, исследований при осуществлении санитарно-эпидемиологической экспертизы безопасности продукции на соответствие СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», в порядке осуществления планового (внепланового) государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора), производственного контроля, по заявке организации.

**Место отбора пробы (адрес, расположение и наименование места отбора проб с координатами и любой другой информацией о местонахождении)**  
Торговая база - Магазин «Фрукты и Овощи».

Если партия неоднородна, то, согласно СТ СЭВ 4295-83 «Фрукты и овощи свежие. Отбор проб», ее разделяют на части, + \_\_\_\_\_ + по составу, и из каждой части пробы отбирают отдельно

- однотипные
- равномерные
- одинаковые
- однородные

При поставке фруктов и овощей, упакованных в однородную тару (ящики), пробу, согласно СТ СЭВ 4295-83, отбирают в случайном порядке из разных мест (снизу, из середины, сверху) транспортного средства, при количестве упаковочных единиц в партии от 51 до 100 отбирают + \_\_\_\_\_ + упаковочных единиц

- 9
- 10
- 7
- 5

От партии фруктов и овощей, упакованных в ящичные поддоны, точечные пробы отбирают по СТ СЭВ 4295-83 из трех ящичных поддонов для составления объединенной пробы: при массе партии свыше 200 до 500 кг масса объединенной пробы должна быть не менее + \_\_\_\_\_ + кг

- 30
- 20
- 60
- 10

Для составления объединенной пробы из отобранных в случайном порядке из разных мест транспортного средства (снизу, середины, сверху) упаковочных единиц с ягодами, косточковыми плодами и виноградом отбирают по СТ СЭВ 4295-83 не менее + \_\_\_\_\_ + упаковочных единиц

- четырех
- трех
- двух
- пяти

Из объединенной пробы кукурузы сахарной отбирают по СТ СЭВ 4295-83 из разных мест (снизу, из середины, сверху) лабораторную пробу, объем которой должен составлять

- 10 початков
- 4 початка
- 6 початков
- 8 початков

**Из объединенной пробы орехов грецких, лещины (орехов лесных), фундука, миндаля, каштанов, отбирают по СТ СЭВ 4295-83 из разных мест (снизу, из середины, сверху) лабораторную пробу, количество которой должно составлять + + кг**

- 0,8
- 0,5
- 0,3
- 1

**Из объединенной пробы баклажанов, свеклы, огурцов, брюквы, лука, корнеплодов, перца стручкового, редьки, томатов отбирают по СТ СЭВ 4295-83 из разных мест (снизу, из середины, сверху) лабораторную пробу, количество которой должно составлять + + кг**

- 1
- 2
- 4
- 3

**Из объединенной пробы тыквы, дыни, арбузов, ананасов отбирают по СТ СЭВ 4295-83 из разных мест (снизу, из середины, сверху) лабораторную пробу, количество которой должно составлять + + кг**

- 6
- 3
- 5
- 4

**Пробы, подготовленные к отправке в лабораторию, упаковывают по СТ СЭВ 4295-83 так, чтобы сохранить свойства и качество фруктов и овощей и маркируют**

- черной штемпельной краской
- четкой несмываемой краской
- гелевыми чернилами
- чернильным карандашом

Маркировка лабораторной пробы, согласно СТ СЭВ 4295-83, должна содержать следующие данные: наименование продукции с указанием ботанического, помологического, ампелографического и + + сортов; наименование отправителя; дату отбора проб, а для скоропортящихся продуктов - и время; данные для идентификации партии и пробы (номер транспортного документа и транспортного средства, место хранения); номер протокола отбора проб; фамилию и подпись лица, отбравшего пробы; перечень анализов, которые надо провести (при необходимости)

- столового
- универсального
- специального
- товарного

Транспортируют в лабораторию и хранят упакованные лабораторные пробы по СТ СЭВ 4295-83 в условиях, не влияющих на их

- качество
- потребительские свойства
- биологические особенности
- морфологическое строение

Согласно Приложению 1 к СанПиН 22.3.2.1078-01 гигиеническая оценка безопасности плодоовощной продукции включает определение физико-химических показателей – крахмала, токсичных элементов: ртути, мышьяка, меди, кадмия, + + , пестицидов и нитратов

- качество
- потребительские свойства
- биологические особенности
- морфологическое строение

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач санитарно-гигиенической лаборатории (Испытательного лабораторного центра) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в .....».

### **Объект исследования**

Молоко и жидкие молочные продукты (сливки, сметана) в транспортной таре (автомобильных и железнодорожных цистернах, флягах).

### **Цель исследования**

Отбор образцов (проб) молока и жидких молочных продуктов в соответствии с ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты» (введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г. взамен ГОСТ 26809-86) и ГОСТ 28283-2015 Межгосударственный стандарт молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса (введен в действие с 1 июля 2016 г. взамен ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса»), ГОСТ Р 52054-2003. Молоко коровье сырое. Технические условия (с Изменением N 1) для лабораторных испытаний, исследований при осуществлении санитарно-эпидемиологической экспертизы, в порядке осуществления планового (внепланового) государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора), производственного контроля, по заявке организации.

**Место отбора пробы (адрес, расположение и наименование места отбора проб с координатами и любой другой информацией о местонахождении) ООО «Молочная ферма «Бугры».**

**Для контроля качества молока и молочных продуктов в цистернах по физико-химическим показателям отбирают по ГОСТ 26809.1-2014 объединенную пробу от каждой партии продукта объемом не менее + + дм<sup>3</sup>**

- 1
- 1,5
- 0,5
- 2

**Объем выборки от партии молока, сливок, молока и мороженого в транспортной упаковке по ГОСТ 26809.1-2014 составляет + + % единиц транспортной упаковки с продукцией**

- 3
- 5
- 7
- 10

**Объем выборки от партии молока, сливок, молока и мороженого в транспортной упаковке при наличии в партии менее 20 единиц по ГОСТ 26809.1-2014 составляет**

- две единицы

- четыре единицы
- одну единицу
- три единицы

**Перед отбором проб молоко во флягах согласно ГОСТ 26809.1-2014 перемешивают механизированным способом или мутовкой в течение**

- 12-15 минут
- 1 минуты
- 6-8 минут
- 9-11 минут

**Перед отбором согласно ГОСТ 26809.1-2014 молоко перемешивают механизированным способом или мутовкой в течение 3-5 минут в автомобильных цистернах, в течение + + минут в железнодорожных цистернах**

- 10-13
- 25-30
- 6-9
- 15-20

**Пробы молока отбирают по ГОСТ 26809.1-2014 из разных мест кружкой, черпалкой или трубкой, погружая ее + + тары**

- на две трети
- до центра
- до дна
- на одну треть

**Точечные пробы молока отбирают по ГОСТ 26809.1-2014 в одинаковом количестве из каждой секции цистерны, перемешивают и составляют из них объединенную пробу объемом около + + дм<sup>3</sup>**

- 0,5
- 1,5
- 1
- 2

**Из объединенной пробы сливок во флягах после перемешивания по ГОСТ 26809.1-2014 выделяют пробу, предназначенную для анализа, объемом + + дм<sup>3</sup>**

- 0,3

- 0,2
- 0,1
- 0,4

Пробы молока и молочных продуктов, помещенные в банки или коробки, по ГОСТ 26809.1-2014 завертывают в + \_\_\_\_\_ + ,  
перевязывают шпагатом и пломбируют

- водоотталкивающую ткань или фольгу
- целлофановую пленку или вощеную бумагу
- пергамент или плотную бумагу
- пищевую пленку или армированную бумагу

Предварительно по ГОСТ 26809.1-2014 колбу дезодорируют путем нагревания в сушильном шкафу при температуре  $100 \pm 5$  °С не менее + \_\_\_\_\_ + минут и последующего охлаждения до температуры окружающей среды, между шлифованным горлом и пробкой вкладывают полоску алюминиевой фольги

- 35
- 20
- 25
- 30

Запах и вкус молока определяют согласно ГОСТ 28283-2015 как непосредственно после отбора проб, так и после их хранения и транспортирования в течение не более + \_\_\_\_\_ + часов при температуре + \_\_\_\_\_ + °С

- 2;  $8 \pm 1$
- 4;  $4 \pm 2$
- 5;  $0 \pm 1$
- 3;  $9 \pm 2$

При оценке физико-химических показателей определяют плотность, массовую долю + \_\_\_\_\_ +, количество сухого вещества, кислотность, наличие консервантов (сода, крахмала, перекиси водорода, формальдегида)

- 2;  $8 \pm 1$
- 4;  $4 \pm 2$
- 5;  $0 \pm 1$
- 3;  $9 \pm 2$

**Условие ситуационной задачи**

## **Ситуация**

Вы – врач санитарно-гигиенической лаборатории (Испытательного лабораторного центра) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в .....». + По плану работы Вы должны отобрать пробы и провести органолептическое исследование молока и жидких молочных продуктов.

## **Объект исследования**

Молоко и жидкие молочные продукты в потребительской упаковке (в бутылках, пакетах, банках).

## **Цель исследования**

Отбор образцов (проб) молока и жидких молочных продуктов в соответствии с ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты» (введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г. взамен ГОСТ 26809-86) и ГОСТ 28283-2015 Межгосударственный стандарт молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса (введен в действие с 1 июля 2016 г. взамен ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса»), ГОСТ Р 52054-2003. Молоко коровье сырое. Технические условия (с Изменением N 1) для лабораторных испытаний, исследований при осуществлении санитарно-эпидемиологической экспертизы, в порядке осуществления планового (внепланового) государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора), производственного контроля, по заявке организации.

**Место отбора пробы (адрес, расположение и наименование места отбора проб с координатами и любой другой информацией о местонахождении)**  
Выборгский молочный завод.

**Для контроля качества по органолептическим и физико-химическим показателям молока и молочной продукции в потребительской упаковке согласно ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу» объем выборки молока, сливок и жидких кисломолочных продуктов в потребительской упаковке при числе единиц транспортной упаковки с продукцией в партии от 101 до 200 составляет + \_\_\_\_\_ + транспортной упаковки**

- 2 единицы
- 4 единицы
- 3 единицы
- 5 единиц

При составлении объединенной пробы от молока и молочных продуктов в бутылках и пакетах продукт по ГОСТ 26809.1-2014 перемешивают путем + \_\_\_\_\_ + перевертывания бутылки и пакета, а при отстое жира в продукте его нагревают на водяной бане до температуры  $(32\pm 2)^\circ\text{C}$

- двукратного
- трехкратного
- пятикратного
- четырехкратного

Отбор точечных проб мороженого в гильзах, включенных в выборку, проводят нагретым в воде до температуры  $38 \pm 2^\circ\text{C}$  щупом, который погружают в продукт на расстоянии + \_\_\_\_\_ + см от стенки по диагонали до дна гильзы противоположной стенки; со щупа снимают шпателем пласт мороженого во всю длину щупа и переносят в посуду и оставляют при комнатной температуре до полного оттаивания; из оттаявшей массы отделяют орехи, цукаты, изюм и другие наполнители (при их наличии), тщательно перемешивают, составляя объединенную пробу, массой не менее 500 г, из которой выделяют пробу, предназначенную для анализа

- от 2 до 5
- от 1 до 1,5
- от 0,5 до 1
- от 6 до 9

Сгущенные консервы в бочках и флягах перемешивают мешалкой, а в потребительской упаковке перемешивают шпателем по ГОСТ 26809.1-2014 + \_\_\_\_\_ + минут после вскрытия тары

- от 7 до 8
- от 1 до 2
- от 5 до 6
- от 3 до 4

От сгущенных консервов молочной продукции в потребительской упаковке точечные пробы отбирают по ГОСТ 26809.1-2014 пробником, щупом или ложкой после вскрытия упаковки, помещают в посуду и составляют пробу для анализа массой не менее + \_\_\_\_\_ + г

- 300
- 400
- 500
- 200

**Пробы молока и молочных продуктов, направляемые в лабораторию, снабжают по ГОСТ 26809.1-2014**

- этикеткой и актом отбора проб
- биркой и экспертным листом
- ярлыком и паспортом отбора проб
- флаером и листом учета выемки проб

**Пробы молока и молочных продуктов по ГОСТ 26809.1-2014 должны доставляться в лабораторию сразу после их отбора, но не позднее чем через**

- 2 часа
- 4 часа
- 8 часов
- 6 часов

**Для определения запаха и вкуса в чистую сухую с пришлифованной пробкой вместимостью 100 см<sup>3</sup> дезодорированную путем нагревания в сушильном шкафу при температуре 100±5 °С не менее 30 мин и охлажденную до температуры окружающей среды колбу отбирают молоко согласно ГОСТ 28283-2015 «Межгосударственный стандарт молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса» объемом + ± 5 мл; между шлифованным горлом и пробкой вкладывают полоску алюминиевой фольги**

- 50
- 60
- 80
- 70

**Для определения запаха и вкуса сырое молоко пастеризуют, после достижения температуры пастеризации + °С по калиброванному термометру в отдельной колбе с образцом молока, через 30 с пробы молока вынимают из водяной бани, охлаждают до 37 ± 2°С**

- 72
- 74
- 70
- 76

**Запах и вкус пастеризованного молока определяют сразу после открывания колбы, затем оценивают вкус наливая в сухой чистый стеклянный стакан + + мл молока**

- 24 ± 2

- $10 \pm 2$
- $20 \pm 2$
- $16 \pm 2$

**Цвет молока должен быть белым, со слегка + \_\_\_\_\_ + оттенком**

- желтоватым
- голубоватым
- розоватым
- зеленоватым

**При оценке физико-химических показателей в молоке и молочных продуктах определяют плотность, массовую долю жира, количество сухого вещества, кислотность, наличие консервантов: + \_\_\_\_\_ + , крахмала, перекиси водорода, формальдегида**

- желтоватым
- голубоватым
- розоватым
- зеленоватым

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы врач санитарно-гигиенической лаборатории (Испытательного лабораторного центра) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в .....». По плану работы Вы должны отобрать пробы и провести органолептическое исследование молока и жидких молочных продуктов.

### **Объект исследования**

Молоко и жидкие молочные продукты в потребительской упаковке (в бутылках, пакетах, банках).

### **Цель исследования**

Отбор образцов (проб) молока и жидких молочных продуктов в соответствии с ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты» (введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2016 г. взамен ГОСТ 26809-86) и ГОСТ 28283-2015 Межгосударственный стандарт молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса (введен в действие с 1 июля 2016 г. взамен ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса»), ГОСТ Р 52054-2003. Молоко коровье сырое.

Технические условия (с Изменением N 1) для лабораторных испытаний, исследований при осуществлении санитарно-эпидемиологической экспертизы, в порядке осуществления планового (внепланового) государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора), производственного контроля, по заявке организации.

**Место отбора пробы (адрес, расположение и наименование места отбора проб с координатами и любой другой информацией о местонахождении)**  
Магазин «Молоко и молочные продукты».

**Согласно ГОСТ 26809.1-2014 «Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты» из каждой единицы транспортной упаковки с продукцией, включенной в выборку, отбирают по + \_\_\_\_\_ + потребительской упаковки с продукцией**

- четыре единицы
- две единицы
- три единицы
- одной единице

**Из объединенной пробы от молока и молочных продуктов в бутылках и пакетах после перемешивания путем пятикратного перевертывания по ГОСТ 26809.1-2014 выделяют для анализа + \_\_\_\_\_ + дм<sup>3</sup>**

- 0,4
- 0,3
- 0,2
- 0,5

**Торт массой более + \_\_\_\_\_ + г при несимметрично расположенной отделке разрезают по диагоналям на четыре части и отбирают две из них с расчетом отбора пропорционального количества отделки; торт или части торта, предназначенные для анализа, при помощи шпателя или пинцета освобождают от отделки, переносят в посуду и тщательно перемешивают, составляя объединенную пробу, из которой выделяют пробу для анализа**

- 700
- 600
- 800
- 500

**Если на дне банки со сгущенными консервами с сахаром обнаружен осадок, банку по ГОСТ 26809.1-2014 погружают в воду температурой 55±5°C при**

постоянном перемешивании до получения однородной массы, не допуская повышения температуры продукта выше + \_\_\_\_\_ + °С, затем продукт охлаждают до температуры 20±2°С

- 24±2
- 28±2
- 36±2
- 32±2

Отбор точечных проб сухих продуктов (включая сухие заменители молока, сухие молочные смеси для детского питания и мороженого) в транспортной упаковке, включенных в выборку, по ГОСТ 26809.1-2014 проводят щупом из разных мест каждой единицы транспортной упаковки с продукцией, погружая его в продукт на расстоянии от 2 до 5 см от стенки по диагонали до дна тары противоположной стенки; точечные пробы помещают в посуду, тщательно перемешивают, составляя объединенную пробу массой не менее + \_\_\_\_\_ + кг, и выделяют из нее пробу, предназначенную для анализа

- 1,5
- 0,8
- 1,0
- 1,2

Пробы молока и молочных продуктов по ГОСТ 26809.1-2014 до начала анализа следует хранить при температуре + \_\_\_\_\_ + °С

- от 0 до 1
- от 7 до 9
- от 9 до 10
- от 2 до 8

Для определения запаха и вкуса сырое молоко по ГОСТ 26809.1-2014 пастеризуют в водяной бане; уровень воды в бане на 1-2 см должен быть выше уровня молока в колбе, температура воды в бане должна быть + \_\_\_\_\_ + ± 5 °С

- 65
- 95
- 75
- 85

**Запах и вкус молока определяют по ГОСТ 28283-2015 как непосредственно после отбора проб, так и после их хранения и транспортирования в течение не более + ч при температуре + °С**

- 5; 2 ± 1
- 2; 8 ± 2
- 4; 4 ± 2
- 3; 6 ± 2

**Оценку запаха и вкуса проводят по пятибалльной шкале. Оценка «удовлетворительное» (3 балла) ставится молоку, имеющему запах и вкус**

- выраженный кормовой, в том числе полыни и других трав, придающих молоку горький вкус
- недостаточно выраженный, пустой
- слабый кормовой, слабый окисленный, слабый хлевный, слабый нечистый
- горький, прогорклый, плесневелый, гнилостный

**Определяют консистенцию и цвет молока в стакане, на белом фоне или с помощью**

- пробы на часовом стекле
- пробы на предметном стекле
- чашечной пробы
- ногтевой пробы

**Консистенция молока должна быть**

- водянистой
- однородной
- слизистой
- тягучей

**При оценке физико-химических показателей в молоке и молочных продуктах определяют плотность, массовую долю жира, количество сухого вещества, кислотность, наличие консервантов: соды, крахмала, перекиси водорода, а также**

- водянистой
- однородной
- слизистой
- тягучей

## Условие ситуационной задачи

### Ситуация

Вы – врач санитарно-гигиенической лаборатории (Испытательного лабораторного центра) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в .....». + По плану работы Вы должны отобрать пробы и провести органолептическое исследование кисломолочных продуктов.

### Объект исследования

Кисломолочные продукты (сметана, сметанные продукты, творог, зерненный творог и творожные продукты) в транспортной таре и потребительской упаковке.

### Цель исследования

Отбор образцов (проб) кисломолочных продуктов в соответствии с ГОСТ для лабораторных испытаний, исследований при осуществлении санитарно-эпидемиологической экспертизы, в порядке осуществления планового (внепланового) государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора), производственного контроля, по заявке организации.

### Место отбора пробы (адрес, расположение и наименование места отбора проб с координатами и любой другой информацией о местонахождении)

Ленинградская область, город Выборг, ул. Первомайская д. 9, Магазин «Молоко и молочные продукты».

**Для контроля качества по органолептическим и физико-химическим показателям объем выборки от партии сметаны, сметанных продуктов, творога, зерненого творога и творожных продуктов в транспортной упаковке по ГОСТ 26809.1-2014 составляет +    + % единиц транспортной упаковки с продукцией**

- 5
- 3
- 10
- 7

**Объем выборки от партии сметаны, сметанных продуктов, творога, зерненого творога, творожной массы, творожного сырка и творожных продуктов в потребительской упаковке при числе единиц транспортной упаковки с продукцией в партии от 101 до 200 согласно ГОСТ 26809.1-2014 для контроля качества по органолептическим и физико-химическим показателям составляет +                    + транспортной упаковки с продукцией**

- 3 единицы
- 4 единицы
- 5 единиц
- 2 единицы

**Отбор проб сметаны и сметанных продуктов во флягах, включенных в выборку, проводят согласно ГОСТ 26809.1-2014 в зависимости от ее консистенции трубкой, черпаком или щупом; масса объединенной пробы продукта составляет не менее +     + г**

- 400
- 200
- 300
- 500

**Кефир, кумыс согласно ГОСТ 26809.1-2014 выливают в химический стакан, помещают его в водяную баню при температуре  $32 \pm 2^\circ\text{C}$  на +     + минут, перемешивают для удаления углекислого газа, затем составляют объединенную пробу**

- 5
- 15
- 10
- 20

**Масса объединенной пробы продукта (кефира, кумыса) согласно ГОСТ 26809.1-2014 составляет не менее +     + г**

- 400
- 300
- 200
- 500

**Отбор точечных проб творога, зерненого творога, творожной массы и сырка, творожных продуктов и плавленых сыров в транспортной таре согласно ГОСТ 26809.1-2014 производят щупом, который опускают +     + тары**

- до дна
- на одну треть
- на две трети
- до центра



При оценке физико-химических показателей молочных продуктов определяют плотность, массовую долю жира, количество сухого вещества, кислотность, наличие консервантов: + \_\_\_\_\_ + , перекиси водорода, формальдегида

- 6
- 2
- 4
- 8

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач санитарно-гигиенической лаборатории (Испытательного лабораторного центра) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в .....». + По плану работы Вы должны отобрать пробы и провести органолептическое исследование кисломолочных продуктов.

### **Объект исследования**

Кисломолочные продукты (сметана, сметанные продукты, творог, зерненный творог и творожные продукты) в транспортной таре и потребительской упаковке.

### **Цель исследования**

Отбор образцов (проб) кисломолочных продуктов в соответствии с ГОСТ для лабораторных испытаний, исследований при осуществлении санитарно-эпидемиологической экспертизы, в порядке осуществления планового (внепланового) государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора), производственного контроля, по заявке организации.

**Место отбора пробы (адрес, расположение и наименование места отбора проб с координатами и любой другой информацией о местонахождении)**  
Ленинградская область, город Выборг, ул. Первомайская д. 9, Магазин «Молоко и молочные продукты».

Для контроля качества по органолептическим и физико-химическим показателям объем выборки от партии сметаны, сметанных продуктов, творога, зерненого творога и творожных продуктов в транспортной упаковке при наличии в партии менее 10 единиц по ГОСТ 26809.1-2014 составляет + \_\_\_\_\_ + транспортной упаковки с продукцией

- три единицы
- четыре единицы

- две единицы
- одну единицу

**Объем выборки от партии сметаны, сметанных продуктов, творога, зерненого творога, творожной массы, творожного сырка и творожных продуктов в потребительской упаковке при числе единиц транспортной упаковки с продукцией в партии от 301 и более согласно ГОСТ 26809.1-2014 для контроля качества по органолептическим и физико-химическим показателям составляет + \_\_\_\_\_ + транспортной упаковки с продукцией**

- 5 единиц
- 2 единицы
- 3 единицы
- 6 единиц

**Согласно ГОСТ 26809.1-2014 из объединенной пробы сметаны и сметанных продуктов массой 500 г после перемешивания выделяют пробу, предназначенную для анализа, массой + \_\_\_\_\_ + г**

- 200
- 50
- 150
- 100

**Кефир, кумыс согласно ГОСТ 26809.1-2014 выливают в химический стакан, помещают его в водяную баню на 10 минут при температуре + \_\_\_\_\_ + °С перемешивают для удаления углекислого газа, затем составляют объединенную пробу**

- $42 \pm 2$
- $32 \pm 2$
- $26 \pm 2$
- $38 \pm 2$

**Из объединенной пробы кефира, кумыса после перемешивания согласно ГОСТ 26809.1-2014 выделяют пробу для анализа объемом + \_\_\_\_\_ + дм<sup>3</sup>**

- 0,3
- 0,5
- 0,2
- 0,1

**С помощью шпателя отобранную щупом массу творога, зерненого творога, творожной массы и сырка, творожных продуктов и плавленых сыров**

**переносят в посуду и тщательно перемешивают, составляя согласно ГОСТ 26809.1-2014 объединенную пробу массой не менее +    + г**

- 200
- 500
- 400
- 300

**Из массы 500 г объединенной пробы творога, творожной массы, домашнего сыра и плавленых сыров для анализа, согласно ГОСТ 26809.1-2014, выделяют продукта с наполнителем массой +    + г**

- 100
- 50
- 150
- 200

**По ГОСТ 26809.1-2014 от торта массой более 500 г при симметрично расположенной отделке, разрезая его по диагоналям, в качестве пробы для анализа выделяют +    + часть**

- 1/8
- 1/4
- 1/2
- 1/6

**Из тщательно перемешанной объединенной пробы торта или части торта согласно ГОСТ 26809.1-2014 выделяют**

- пробу для анализа
- разовую пробу
- лабораторную пробу
- объединенную пробу

**Пробы молока и молочных продуктов, направляемые в лабораторию, по ГОСТ 26809.1-2014, помещенные в банки или коробки, завертывают в +    + , перевязывают шпагатом, пломбируют, снабжают этикеткой и актом отбора проб**

- пищевую полимерную пленку или вощеную бумагу
- водоотталкивающую ткань или целлофановую пленку
- пергамент или плотную бумагу
- алюминиевую фольгу или армированную бумагу

**Пробы молока и молочных продуктов по ГОСТ 26809.1-2014 должны доставляться в лабораторию сразу после их отбора, но не позднее чем через 4 часа и до начала анализа их следует хранить при температуре +                    + °С**

- от 2 до 8
- от 0 до 1
- от 9 до 10
- от 7 до 9

**При оценке физико-химических показателей молочных продуктов определяют плотность, массовую долю жира, количество сухого вещества, кислотность, наличие консервантов – соды, крахмала, а также**

- от 2 до 8
- от 0 до 1
- от 9 до 10
- от 7 до 9

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач санитарно-гигиенической лаборатории (Испытательного лабораторного центра) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии».

### **Объект исследования**

Мясо: туши или ее части, куски, замороженные блоки.

### **Цель исследования**

Отбор образцов (проб) мяса свежего или замороженного в соответствии с ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» и ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб» для лабораторных испытаний, исследований при осуществлении санитарно-эпидемиологической экспертизы, в порядке осуществления планового (внепланового) государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора), производственного контроля, по заявке организации.

**Место отбора пробы (адрес, расположение и наименование места отбора проб с координатами и любой другой информацией о местонахождении)**  
Магазин «Мясо фермерское».

**Согласно ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» для исследования от**



- соскабливания
- ощупывания
- пальпирования

**По ГОСТ 7269-2015 чистым ножом или скальпелем делают разрез туши и/или ее части и сразу определяют запах в глубинных слоях; при этом особое внимание обращают на запах мышечной ткани, прилегающей к**

- костям
- коже
- сухожилиям
- внутренним органам

**Состояние сухожилий определяют по ГОСТ 7269-2015 в туше в момент отбора образцов; ощупыванием устанавливают: + \_\_\_\_\_ + , плотность и состояние суставных поверхностей**

- целостность
- упругость
- растяжимость
- эластичность

**Для определения прозрачности и запаха бульона по ГОСТ 7269-2015 каждый образец отдельно пропускают через мясорубку с диаметром отверстий решетки + \_\_\_\_\_ + мм**

- 2,5
- 2
- 1
- 1,5

**Для определения прозрачности и запаха бульона по ГОСТ 7269-2015 пробу фарша помещают в коническую колбу вместимостью 100 см<sup>3</sup>, заливают**

- 50 см<sup>3</sup> очищенной водопроводной воды
- 70 см<sup>3</sup> кипяченой водопроводной воды
- 80 см<sup>3</sup> дезодорированной воды
- 60 см<sup>3</sup> дистиллированной воды

**По ГОСТ 7269-2015 степень прозрачности мясного бульона определяют визуально, для этого в мерный цилиндр вместимостью 25 см<sup>3</sup> наливают бульон объемом + \_\_\_\_\_ + см<sup>3</sup>**

- 15

- 10
- 25
- 20

**По ГОСТ 7269-2015 свежий жир не имеет запаха осаливания или прогоркания; свежий говяжий жир имеет белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция + \_\_\_\_\_ + , при раздавливании крошится**

- эластичная
- рыхлая
- плотная
- мажущаяся

**Согласно ГОСТ 7269-2015 у размороженных туш, полутуш мясо красного цвета, жир мягкий, частично окрашен в + \_\_\_\_\_ + цвет**

- эластичная
- рыхлая
- плотная
- мажущаяся

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач санитарно-гигиенической лаборатории (Испытательного лабораторного центра) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии».

### **Объект исследования**

Мясо: туши или ее части, куски, замороженные блоки.

### **Цель исследования**

Отбор образцов (проб) мяса свежего или замороженного в соответствии с ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» и ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб» для лабораторных испытаний, исследований при осуществлении санитарно-эпидемиологической экспертизы, в порядке осуществления планового (внепланового) государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора), производственного контроля, по заявке организации.

**Место отбора пробы (адрес, расположение и наименование места отбора проб с координатами и любой другой информацией о местонахождении)**  
Магазин «Мясо свежее».



- бесцветной
- промокательной

**Консистенция по ГОСТ 7269-2015 определяется на свежем разрезе туши или испытуемого образца; легким надавливанием пальца образуют ямку и**

- следят за ее выравниванием
- измеряют линейкой ее глубину
- фиксируют время ее выравнивания
- измеряют калипером ее диаметр

**В момент отбора образцов мяса по ГОСТ 7269-2015 устанавливают цвет, запах и консистенцию жира; сжиманием и растиранием кусочков жира между пальцами определяют + \_\_\_\_\_ + жира**

- рыхлость
- плотность
- структурность
- вязкость

**Для определения прозрачности и запаха бульона по ГОСТ 7269-2015 фарш тщательно перемешивают, от полученного фарша взвешивают на лабораторных весах с погрешностью не более 0,2 г пробу массой + \_\_\_\_\_ + г**

- 40
- 30
- 50
- 20

**Для определения прозрачности и запаха бульона по ГОСТ 7269-2015 пробу фарша тщательно перемешивают, закрывают часовым стеклом и ставят в кипящую**

- паровую ванну
- паровую баню
- водяную ванну
- водяную баню

**По ГОСТ 7269-2015 запах мясного бульона определяют в процессе нагревания до температуры + \_\_\_\_\_ + °С в момент появления паров, выходящих из приоткрытой колбы**

- 70-75
- 80-85

- 90-95
- 60-65

**По результатам органолептических испытаний делают заключение по ГОСТ 7269-2015 о**

- наличия/отсутствию дефектов мясного сырья
- свежести, сомнительной свежести, несвежести
- приемлемости/неприемлемости отклонений от норм
- допустимости/недопустимости нарушений мясного сырья

**Согласно ГОСТ 7269-2015 свежие туши, полутуши имеют корочку подсыхания; мясо говядины – бледно-розового или + , или темно-красного цвета**

- наличия/отсутствию дефектов мясного сырья
- свежести, сомнительной свежести, несвежести
- приемлемости/неприемлемости отклонений от норм
- допустимости/недопустимости нарушений мясного сырья

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач санитарно-гигиенической лаборатории (Испытательного лабораторного центра) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в .....».

### **Объект исследования**

Субпродукты (печень, почки).

### **Цель исследования**

Отбор образцов (проб) субпродуктов (печени и почек) в соответствии с ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести», ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб» для лабораторных испытаний, исследований при осуществлении санитарно-эпидемиологической экспертизы, в порядке осуществления планового (внепланового) государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора), производственного контроля, по заявке организации.

**Место отбора пробы (адрес, расположение и наименование места отбора проб с координатами и любой другой информацией о местонахождении)**  
Магазин № 14 «Мясо и мясные продукты».

Согласно ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» образцы исследуемых субпродуктов: печени, почек отбирают массой не менее + + г

- 300
- 200
- 500
- 100

Каждый отобранный образец субпродуктов (печени, почек) упаковывают по ГОСТ 7269-2015 в пергамент, целлюлозную пленку или + + пленку и обозначают наименование субпродукта, номер субпродукта, присвоенный при отборе образца

- пищевую полиэтиленовую
- полипропиленовую
- полихлорвиниловую
- целлофановую

Образцы субпродуктов (печени, почек) упаковывают по ГОСТ 7269-2015 вместе в пакет из + +, помещают в контейнер; групповую упаковку (контейнер) с образцами опечатывают (пломбируют) и маркируют с нанесением манипуляционных знаков «Скорпортящийся груз», «Ограничение температуры»

- прорезиненного материала
- полимерного материала
- клеенки медицинской
- стекловолокнистой ткани

Если исследование будет проводиться более чем через 24 часа, согласно ГОСТ Р 51447-99 температура пробы мяса при транспортировании в лабораторию должна быть не выше минус + + °С

- 24
- 12
- 21
- 18

Увлажненность поверхности субпродуктов (печени, почек) определяют по ГОСТ 7269-2015 на свежем разрезе путем приложения к разрезу кусочка

- фильтровальной бумаги
- бумажной салфетки

- промокательной бумаги
- лакмусовой бумаги

**Поверхность свежих субпродуктов (печени, почек) на разрезе по ГОСТ 7269-2015 должна быть**

- влажной, оставляет влажное пятно на фильтровальной бумаге
- сухой, не должна оставлять влажного пятна на фильтровальной бумаге
- слегка влажной, не должна оставлять влажного пятна на фильтровальной бумаге
- влажной, липковатой, не должна оставлять влажного пятна на фильтровальной бумаге

**Цвет субпродуктов определяют по ГОСТ 7269-2015 визуальным осмотром; цвет поверхности свежей печени и почек должен быть**

- темно-коричневым с желтоватым оттенком
- коричневым или светло-коричневым с наличием серых участков
- светло-коричневым с бордовыми участками
- от светло-коричневого до темно-коричневого

**Консистенция субпродуктов (печени, почек) определяется по ГОСТ 7269-2015 на свежем разрезе испытуемого образца: легким надавливанием пальца или шпателя образуют ямку и**

- определяют ее глубину
- измеряют ее диаметр
- фиксируют время ее выравнивания
- следят за ее выравниванием

**По ГОСТ 7269-2015 органолептически устанавливают запах поверхностного слоя испытуемого образца субпродуктов, затем чистым ножом или скальпелем делают разрез и сразу определяют запах в глубинных слоях; запах свежих субпродуктов (печени, почек) должен быть**

- быстро улетучивающимся легким, кисловатым или аммиачным
- специфическим, свойственным свежим, доброкачественным субпродуктам
- неприятным гнилостным, несвойственным свежим субпродуктам
- негармоничным, несвойственным свежим субпродуктам

**Фарш из субпродуктов (печени, почек) тщательно перемешивают, от полученного фарша взвешивают по ГОСТ 7269-2015 на лабораторных весах с погрешностью не более 0,2 г пробу массой 20 г, помещают в коническую**

колбу вместимостью 100 см<sup>3</sup>, заливают + \_\_\_\_\_ + , тщательно перемешивают, закрывают часовым стеклом и ставят в кипящую водяную баню

- 60 см<sup>3</sup> дистиллированной воды
- 50 см<sup>3</sup> очищенной водопроводной воды
- 80 см<sup>3</sup> дезодорированной мицеллярной воды
- 70 см<sup>3</sup> кипяченой водопроводной воды

Степень прозрачности бульона определяют по ГОСТ 7269-2015 визуально, для этого в мерный цилиндр вместимостью 25 см<sup>3</sup> наливают бульон объемом + \_\_\_\_\_ см<sup>3</sup>

- 15
- 10
- 25
- 20

Бульон из свежих субпродуктов (печени, почек) должен быть + \_\_\_\_\_ + ; по результатам органолептических испытаний делают заключение по ГОСТ 7269-2015 о свежести, сомнительной свежести, несвежести субпродуктов

- 15
- 10
- 25
- 20

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач санитарно-гигиенической лаборатории (Испытательного лабораторного центра) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в .....».

### **Объект исследования**

Субпродукты (мозги, селезенка).

### **Цель исследования**

Отбор образцов (проб) субпродуктов (мозгов, селезенки) в соответствии с ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести», ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб» для лабораторных испытаний, исследований при осуществлении санитарно-эпидемиологической экспертизы, в порядке осуществления планового (внепланового) государственного санитарно-



- от 3 до 5
- от 4 до 6
- от 0 до 2

**Внешний вид и цвет субпродуктов (мозгов, селезенки) определяют по ГОСТ 7269-2015 на свежем разрезе, при этом устанавливают наличие липкости путем**

- пальпирования
- соскабливания
- ощупывания
- промокания

**Поверхность свежих субпродуктов (мозгов, селезенки) по ГОСТ 7269-2015 должна быть чистой, + \_\_\_\_\_ + , без повреждений оболочки, слегка влажной, равномерно окрашенной, цвет – свойственный данному виду субпродуктов**

- тусклой
- блестящей
- матовой
- мутной

**Цвет субпродуктов определяют по ГОСТ 7269-2015 визуальным осмотром; цвет поверхности свежих мозгов должен быть от светло-розового до темно-розового, цвет поверхности свежей селезенки должен быть**

- светло-серым с желтоватым оттенком
- серо-красным с бордовыми участками
- красным, с сиреневым или фиолетовым оттенками
- коричневым или светло-коричневым с наличием серых участков

**Консистенция свежих субпродуктов (мозгов, селезенки) по ГОСТ 7269-2015 должна быть**

- упругой, ямка должна быстро выравняться
- жесткой, ямка должна выравняться в течение минуты
- мягкой, ямка должна выравняться в течение 30 секунд
- рыхлой, ямка должна постепенно выравняться

**По ГОСТ 7269-2015 органолептически устанавливают запах поверхностного слоя испытуемого образца субпродуктов (мозгов, селезенки), затем чистым ножом или скальпелем делают разрез и сразу определяют запах в глубинных слоях; запах свежих субпродуктов (мозгов, селезенки) должен быть**

- специфическим, свойственным свежим, доброкачественным субпродуктам
- негармоничным, несвойственным свежим субпродуктам
- быстро улетучивающимся легким затхлым, кисловатым или аммиачным
- неприятным гнилостным, несвойственным свежим субпродуктам

**Для определения прозрачности и запаха бульона из субпродуктов (мозгов, селезенки) по ГОСТ 7269-2015 каждый образец отдельно пропускают через мясорубку с диаметром отверстий решетки 2 мм, от полученного фарша взвешивают на лабораторных весах с погрешностью не более 0,2 г пробу массой + + г**

- 40
- 50
- 20
- 30

**Запах бульона из субпродуктов (мозгов, селезенки) определяют по ГОСТ 7269-2015 в процессе нагревания до температуры + + °C**

- 80-85
- 60-65
- 90-95
- 70-75

**По результатам органолептических испытаний субпродуктов (мозгов, селезенки) делают заключение по ГОСТ 7269-2015 о**

- 80-85
- 60-65
- 90-95
- 70-75

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач санитарно-гигиенической лаборатории (Испытательного лабораторного центра) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в .....».

### **Объект исследования**

Субпродукты (легкие, говяжье вымя).

### **Цель исследования**

Отбор образцов (проб) субпродуктов (легких, говяжьего вымени и других убойных животных) в соответствии с ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести», ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб» для лабораторных испытаний, исследований при осуществлении санитарно-эпидемиологической экспертизы, в порядке осуществления планового (внепланового) государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора), производственного контроля, по заявке организации.

**Место отбора пробы (адрес, расположение и наименование места отбора проб с координатами и любой другой информацией о местонахождении)**  
Магазин №14 «Мясо и мясные продукты».

**Согласно ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» образцы исследуемых субпродуктов (легких, говяжьего вымени) отбирают массой не менее + \_\_\_\_\_ + г**

- 400
- 100
- 200
- 300

**Каждый отобранный образец субпродуктов (легких, говяжьего вымя) упаковывают по ГОСТ 7269-2015 в пергамент, целлюлозную пленку или + \_\_\_\_\_ + пленку и обозначают наименование субпродукта, присвоенный при отборе образца**

- целлофановую
- полипропиленовую
- пищевую полиэтиленовую
- полихлорвиниловую

**Образцы субпродуктов (легких, говяжьего вымени) упаковывают по ГОСТ 7269-2015 вместе в пакет из + \_\_\_\_\_ +, помещают в контейнер; групповую упаковку (контейнер) с образцами опечатывают (пломбируют) и маркируют с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры»**

- клеенки медицинской
- полимерного материала
- прорезиненного материала
- стекловолокнистой ткани

**Если исследование будет проводиться более чем через 24 ч, согласно ГОСТ Р 51447-99 температура пробы мяса при транспортировании в лабораторию должна быть не выше минус + + °С**

- 18
- 21
- 12
- 24

**Увлажненность поверхности субпродуктов (легких, говяжьего вымени) определяют ГОСТ 7269-2015 на свежем разрезе путем приложения к разрезу кусочка**

- промокательной бумаги
- бумажной салфетки
- фильтровальной бумаги
- лакмусовой бумаги

**Поверхность свежих субпродуктов (легких, говяжьего вымени) на разрезе по ГОСТ 7269-2015 должна быть**

- влажной, оставляет влажное пятно на фильтровальной бумаге
- слегка влажной, не должна оставлять влажного пятна на фильтровальной бумаге
- сухой, не должна оставлять влажного пятна на фильтровальной бумаге
- влажной, липкой, оставляет влажное пятно на фильтровальной бумаге

**Цвет субпродуктов определяют по ГОСТ 7269-2015 визуальным осмотром; цвет поверхности свежих легких должен быть от светло-розового до темно-розового с серым оттенком, цвет поверхности свежего говяжьего вымени должен быть**

- от бледно-розового до серого с желтыми, коричневыми или черными пятнами
- серо-розовым с наличием красных пятен
- от светло-розового до серо-розового с наличием серых участков
- серо-розовым с наличием коричневых участков

**Консистенция субпродуктов (легких, говяжьего вымени) определяется по ГОСТ 7269-2015 на свежем разрезе испытуемого образца; легким надавливанием пальца образуют ямку и**

- фиксируют время ее выравнивания
- определяют ее глубину

- измеряют ее диаметр
- следят за ее выравниванием

**По ГОСТ 7269-2015 органолептически оценивают запах поверхностного слоя субпродуктов (легких, говяжьего вымени), затем чистым ножом или скальпелем делают разрез и сразу определяют запах в глубинных слоях; запах свежих субпродуктов (легких, говяжьего вымени) должен быть**

- быстро улетучивающимся легким затхлым, кисловатым или аммиачным
- негармоничным, несвойственным свежим субпродуктам
- специфическим, свойственным свежим, доброкачественным субпродуктам
- неприятным гнилостным, несвойственным свежим субпродуктам

**Фарш из субпродуктов (легких, говяжьего вымени) тщательно перемешивают, от полученного фарша взвешивают по ГОСТ 7269-2015 на лабораторных весах с погрешностью не более 0,2 г пробу массой 20 г, помещают в коническую колбу вместимостью 100 см<sup>3</sup>, заливают + \_\_\_\_\_ +, тщательно перемешивают, закрывают часовым стеклом и ставят в кипящую водяную баню**

- 80 см<sup>3</sup> дезодорированной мицеллярной воды
- 50 см<sup>3</sup> очищенной водопроводной воды
- 70 см<sup>3</sup> кипяченой водопроводной воды
- 60 см<sup>3</sup> дистиллированной воды

**Степень прозрачности бульона определяют по ГОСТ 7269-2015 визуально, для этого в мерный цилиндр вместимостью 25 см<sup>3</sup> наливают бульон объемом + \_\_\_\_\_ + см<sup>3</sup>**

- 15
- 25
- 20
- 10

**По результатам органолептических исследований делают заключение по ГОСТ 7269-2015 о свежести, сомнительной свежести, несвежести; бульон из свежих субпродуктов (легких, говяжьего вымени) должен быть**

- 15
- 25
- 20
- 10

## Условие ситуационной задачи

### Ситуация

Вы – врач санитарно-гигиенической лаборатории (Испытательного лабораторного центра) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в .....».

### Объект исследования

Субпродукты (молочные железы, семенники).

### Цель исследования

Отбор образцов (проб) субпродуктов (молочных желез, семенников) в соответствии с ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести», ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб» для лабораторных испытаний, исследований при осуществлении санитарно-эпидемиологической экспертизы, в порядке осуществления планового (внепланового) государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора), производственного контроля, по заявке организации.

**Место отбора пробы (адрес, расположение и наименование места отбора проб с координатами и любой другой информацией о местонахождении)**  
Магазин №14 «Мясо и мясные продукты».

**Согласно ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» образцы исследуемых субпродуктов (говяжьего вымени и молочных желез других видов убойных животных, семенников) отбирают массой не менее + \_\_\_\_\_ + г**

- 200
- 250
- 150
- 300

**Каждый отобранный образец субпродуктов (молочных желез, семенников) упаковывают по ГОСТ 7269-2015 в пергамент, целлюлозную пленку или пищевую полиэтиленовую пленку и обозначают наименование субпродукта, а также**

- номер государственной регистрации поставщика
- наименование хозяйства, из которого поступила партия
- номер государственной регистрации производителя
- номер субпродукта, присвоенный при отборе образца

Отобранные и подготовленные образцы субпродуктов опечатывают (пломбируют) и маркируют с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры», сопровождают в лабораторию документом с обозначением по ГОСТ 7269-2015 даты, времени, наименования и адреса предприятия, места отбора образцов; вида субпродуктов; идентификационного номера + \_\_\_\_\_ + ; причины и цели испытания; подписи отправителя

- туши
- ткани
- образца
- органа

При транспортировании в лабораторию температура пробы, в случае если исследование будет проведено в течение 24 часов, должна соответствовать по ГОСТ Р 51447-99 температуре хранения охлажденного продукта (мяса, субпродуктов) + \_\_\_\_\_ + °С

- от 3 до 5
- от 6 до 8
- от 0 до 2
- от 4 до 6

Внешний вид и цвет субпродуктов (молочных желез, семенников) определяют по ГОСТ 7269-2015 на свежем разрезе, при этом устанавливают наличие липкости путем

- промокания
- пальпирования
- ощупывания
- соскабливания

Поверхность свежих субпродуктов (молочных желез, семенников) по ГОСТ 7269-2015 должна быть чистой, + \_\_\_\_\_ +, без повреждений оболочки, слегка влажной, равномерно окрашенной, цвет – свойственный данному виду субпродуктов

- матовой
- гладкой
- блестящей
- глянцевой

**Цвет субпродуктов определяют по ГОСТ 7269-2015 визуальным осмотром; цвет поверхности свежих молочных желез должен быть от бледно-розового до серого, цвет поверхности свежих семенников должен быть**

- розово-желтым с синим оттенком
- серовато-желтым с синеватым оттенком
- серо-желтым с фиолетовым оттенками
- розовым с желто-синюшным оттенком

**Консистенция субпродуктов (молочных желез, семенников) определяется по ГОСТ 7269-2015 и должна быть**

- жесткой, ямка выравняется в течение минуты
- недостаточно упругой, ямка плохо выравняется
- упругой, ямка быстро выравняется
- рыхлой, ямка медленно выравняется

**По ГОСТ 7269-2015 органолептически оценивают запах поверхностного слоя субпродуктов (молочных желез, семенников), затем чистым ножом или скальпелем делают разрез и сразу определяют запах в глубинных слоях; запах свежих субпродуктов (молочных желез, семенников) должен быть**

- быстро улетучивающимся легким затхлым, кисловатым или аммиачным
- неприятным гниlostным, несвойственным свежим субпродуктам
- негармоничным, несвойственным свежим субпродуктам
- специфическим, свойственным свежим, доброкачественным субпродуктам

**Для определения прозрачности и запаха бульона из субпродуктов (молочных желез, семенников) по ГОСТ 7269-2015 каждый образец отдельно пропускают через мясорубку с диаметром отверстий решетки 2 мм, от полученного фарша взвешивают на лабораторных весах с погрешностью не более 0,2 г пробу массой +    + г**

- 30
- 20
- 40
- 50

**Запах бульона из субпродуктов (молочных желез, семенников) определяют по ГОСТ 7269-2015 в процессе нагревания до температуры +    + °С**

- 80-85
- 90-95

- 60-65
- 70-75

**По результатам органолептических испытаний субпродуктов (молочных желез, семенников) делают заключение по ГОСТ 7269-2015 о**

- 80-85
- 90-95
- 60-65
- 70-75

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач санитарно-гигиенической лаборатории (Испытательного лабораторного центра) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в .....». + Вы должны отобрать пробы и провести органолептическое исследование субпродуктов.

### **Объект исследования**

Субпродукты (рубцы, сычуги).

### **Цель исследования**

Отбор образцов (проб) субпродуктов (рубцов, сычугов) в соответствии с ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» для лабораторных испытаний, исследований при осуществлении санитарно-эпидемиологической экспертизы, в порядке осуществления планового (внепланового) государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора), производственного контроля, по заявке организации.

**Место отбора пробы (адрес, расположение и наименование места отбора проб с координатами и любой другой информацией о местонахождении)**  
Магазин №14 «Мясо и мясные продукты».

**Согласно ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» образцы исследуемых субпродуктов: рубцов, сычугов отбирают массой не менее + + г**

- 300
- 400
- 200
- 100

**Каждый отобранный образец субпродуктов (рубцов, сычугов) упаковывают по ГОСТ 7269-2015 в пергамент, целлюлозную пленку или + \_\_\_\_\_ + пленку и обозначают наименование субпродукта, номер субпродукта, присвоенный при отборе образца**

- полипропиленовую
- целлофановую
- пищевую полиэтиленовую
- полихлорвиниловую

**Образцы субпродуктов (рубцов, сычугов), упаковывают по ГОСТ 7269-2015 вместе в пакет из + \_\_\_\_\_ +, помещают в контейнер; групповую упаковку (контейнер) с образцами опечатывают (пломбируют) и маркируют с нанесением манипуляционных знаков «Скорпортящийся груз», «Ограничение температуры»**

- стекловолокнистой ткани
- клеенки медицинской
- полимерного материала
- прорезиненного материала

**Если исследование будет проводиться более чем через 24 часа, согласно ГОСТ Р 51447-99 температура пробы мяса при транспортировании в лабораторию должна быть не выше минус + \_\_\_\_\_ + °С**

- 18
- 24
- 21
- 12

**Увлажненность поверхности субпродуктов (рубцов, сычугов) определяют по ГОСТ 7269-2015 на свежем разрезе путем приложения к разрезу кусочка**

- лакмусовой бумаги
- бумажной салфетки
- фильтровальной бумаги
- промокательной бумаги

**Поверхность свежих субпродуктов (рубцов, сычугов) по ГОСТ 7269-2015 на разрезе должна быть чистой и**

- влажной, липкой, может оставлять влажное пятно на фильтровальной бумаге
- влажной, может оставлять влажное пятно на фильтровальной бумаге

- сухой, не должна оставлять влажного пятна на фильтровальной бумаге
- слегка влажной, не должна оставлять влажного пятна на фильтровальной бумаге

**Цвет субпродуктов определяют по ГОСТ 7269-2015 визуальным осмотром; цвет поверхности свежих рубцов должен быть бело-желтым с розовым или сероватым оттенком, цвет поверхности свежих сычугов должен быть**

- розоватым с желтоватым оттенком
- серым с красно-розовым оттенком
- сероватым с желтым оттенком
- серым с зеленоватым оттенком

**Консистенция субпродуктов (рубцов, сычугов) определяется по ГОСТ 7269-2015 на свежем разрезе испытуемого образца; легким надавливанием пальца или шпателя образуют ямку и**

- следят за ее выравниванием
- фиксируют время ее выравнивания
- измеряют ее диаметр
- определяют ее глубину

**По ГОСТ 7269-2015 органолептически оценивают запах поверхностного слоя испытуемого образца субпродуктов (рубцов, сычугов), затем чистым ножом или скальпелем делают разрез и сразу определяют запах в глубинных слоях; запах свежих субпродуктов должен быть**

- быстро улетучивающимся легким затхлым, кисловатым
- негармоничным, несвойственным свежим субпродуктам
- неприятным гнилостным, несвойственным свежим субпродуктам
- специфическим, свойственным свежим, доброкачественным субпродуктам

**Для определения прозрачности и запаха бульона из субпродуктов (рубцов, сычугов) по ГОСТ 7269-2015 взвешивают на лабораторных весах с погрешностью не более 0,2 г пробу массой 20 г, помещают в коническую колбу вместимостью 100 см<sup>3</sup>, заливают + , тщательно перемешивают, закрывают часовым стеклом и ставят в кипящую водяную баню**

- 60 см<sup>3</sup> дистиллированной воды
- 70 см<sup>3</sup> кипяченой водопроводной воды
- 50 см<sup>3</sup> очищенной водопроводной воды
- 80 см<sup>3</sup> дезодорированной мицеллярной воды

Степень прозрачности бульона определяют по ГОСТ 7269-2015 визуально, для этого в мерный цилиндр вместимостью 25 см<sup>3</sup> наливают бульона объемом + см<sup>3</sup>

- 10
- 25
- 20
- 15

Бульон из свежих субпродуктов (рубцов, сычугов) по ГОСТ 7269-2015 должен быть + и иметь запах, свойственный свежим доброкачественным субпродуктам; по результатам органолептических исследований делают заключение о свежести, сомнительной свежести, несвежести субпродуктов

- 10
- 25
- 20
- 15

## **Условие ситуационной задачи**

### **Ситуация**

Вы – врач санитарно-гигиенической лаборатории (Испытательного лабораторного центра) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в .....». + Вы должны отобрать пробы и провести органолептическое исследование субпродуктов.

### **Объект исследования**

Субпродукты (книжки, желудки).

### **Цель исследования**

Отбор образцов (проб) субпродуктов (книжек, желудков) в соответствии с ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести», ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб» для лабораторных испытаний, исследований при осуществлении санитарно-эпидемиологической экспертизы, в порядке осуществления планового (внепланового) государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора), производственного контроля, по заявке организации.

**Место отбора пробы (адрес, расположение и наименование места отбора проб с координатами и любой другой информацией о местонахождении)**  
Магазин №14 «Мясо и мясные продукты».

**Согласно ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» образцы исследуемых субпродуктов: книжек, желудков отбирают массой не менее + \_\_\_\_\_ + г**

- 150
- 200
- 50
- 100

**Каждый отобранный образец субпродуктов (книжек, желудков) упаковывают по ГОСТ 7269-2015 в пергамент, целлюлозную пленку или пищевую полиэтиленовую пленку и обозначают наименование субпродукта, а также**

- наименование хозяйства, из которого поступила партия
- номер государственной регистрации производителя
- номер государственной регистрации поставщика
- номер субпродукта, присвоенный при отборе образца

**Отобранные и подготовленные образцы субпродуктов опечатывают (пломбируют) и маркируют с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры», сопровождают в лабораторию документом с обозначением по ГОСТ 7269-2015 даты, времени, наименования и адреса предприятия, места отбора образцов; вида субпродуктов; идентификационного номера + \_\_\_\_\_ + ; причины и цели испытания; подписи отправителя**

- ткани
- образца
- органа
- туши

**При транспортировании в лабораторию температура пробы, в случае если исследование будет проведено в течение 24 часов, должна соответствовать по ГОСТ Р 51447-99 температуре хранения охлажденного продукта (мяса, субпродуктов) + \_\_\_\_\_ + °С**

- от 4 до 6
- от 0 до 2
- от 3 до 5
- от 6 до 8

**Внешний вид и цвет субпродуктов (книжек, желудков) определяют по ГОСТ 7269-2015 на свежем разрезе, при этом устанавливают наличие липкости путем**

- промокания
- пальпирования
- ощупывания
- соскабливания

**Поверхность свежих субпродуктов (книжек, желудков) по ГОСТ 7269-2015 должна быть чистой, + \_\_\_\_\_ +, без повреждений оболочки, слегка влажной, равномерно окрашенной, цвет – свойственный данному виду субпродуктов**

- глянцевой
- матовой
- блестящей
- гладкой

**Цвет субпродуктов определяют по ГОСТ 7269-2015 визуальным осмотром; цвет поверхности свежих книжек должен быть от желтовато-серого до серого с розовым оттенком; цвет поверхности свежих желудков должен быть**

- от желтовато-серого до серого с розовым оттенком
- бледно-розовым, желтоватым, сероватым
- сероватым с желтым оттенком
- бело-желтым с розовым или сероватым оттенком

**Консистенция субпродуктов определяется по ГОСТ 7269-2015 на свежем разрезе испытуемого образца легким надавливанием пальца или шпателя, образуя ямку; консистенция свежих субпродуктов (книжек, желудков) по ГОСТ 7269-2015 должна быть**

- мягкой, ямка должна выравниваться в течение минуты
- жесткой, ямка должна выравниваться в течение 30 секунд
- упругой, ямка должна быстро выравниваться
- рыхлой, ямка должна постепенно выравниваться

**По ГОСТ 7269-2015 органолептически оценивают запах поверхностного слоя субпродуктов (книжек, желудков), затем чистым ножом или скальпелем делают разрез и сразу определяют запах в глубинных слоях; запах свежих субпродуктов (книжек, желудков) должен быть**

- специфическим, свойственным свежим, доброкачественным субпродуктам
- быстро улетучивающимся легким затхлым, кисловатым
- неприятным гнилостным, несвойственным свежим субпродуктам
- негармоничным, несвойственным свежим субпродуктам

**Для определения прозрачности и запаха бульона из субпродуктов (книжек, желудков) по ГОСТ 7269-2015 каждый образец отдельно пропускают через мясорубку с диаметром отверстий решетки 2 мм, от полученного фарша взвешивают на лабораторных весах с погрешностью не более 0,2 г пробу массой +            + г**

- 20
- 50
- 40
- 30

**Запах бульона из субпродуктов (книжек, желудков) определяют по ГОСТ 7269-2015 в процессе нагревания до температуры +            + °С в момент появления паров, выходящих из приоткрытой колбы**

- 70-75
- 60-65
- 80-85
- 90-95

**По результатам органолептических исследований субпродуктов (книжек и желудков) делают заключение по ГОСТ 7269-2015 о**

- приемлемости/неприемлемости отклонений от норм
- допустимости/недопустимости нарушений сырья
- свежести, сомнительной свежести, несвежести
- наличию/отсутствию дефектов сырья