**СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА №1А**

**(РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ)**

В ходе внеплановой выездной проверки Управления Роспотребнадзора магазина «Рыба» установлено, что продажа сырых морепродуктов (мидий, устриц) проводится в отделе с готовыми морепродуктами. Хранение моллюсков осуществляется без охлаждения, в емкостях без воды, насыпью, слоем более 2/3 высоты емкости, при температурах воздуха 20ºС. Моллюски периодически охлаждаются льдом. По имеющейся информации, поставщик продукции ранее поставлял морепродукты с содержанием ртути в количествах, превышающих гигиенические нормативы. Были отобраны образцы морепродуктов для лабораторных исследований на содержание ртути, которые выявили превышение содержания ртути в мидиях и устрицах – 1,5 мг/кг.

Вопросы:

1. Укажите нормативные документы санитарного законодательства, в соответствии с которыми проводится обследование объекта и оценка качества и безопасность пищевой продукции, а также в которых регламентируется содержание ртути и других, опасных для здоровья веществ.
2. Перечислите этапы экспертизы партии пищевых продуктов.
3. Перечислите приоритетные загрязнители пищевых продуктов антропогенного происхождения.
4. Назовите особо токсичное ртутьсодержащее вещество и объясните механизм его образования.
5. Составьте экспертное заключение по партии морепродуктов и ее пригодности для питания населения. Определите возможные пути реализации продукции.

**СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА №2А**

**(РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ)**

В ходе плановых мероприятий по контролю за соблюдением санитарного законодательства, законодательства в области технического регулирования и защиты прав потребителей у изготовителя рыбных пресервов: скумбрия филе-кусочки в масле, расфасованная в тару из полимерных материалов, – отобраны образцы продукции для лабораторного исследования.

Согласно результатам испытаний массовая доля поваренной соли составила 4,6±0,4% при нормативе 6,0–8,0%; содержание КМАФАнМ – 4000 КОЕ/г; плесеней – менее 10 КОЕ/г, дрожжей – 250 КОЕ/г; листерии (L.monocytogenes) и сальмонеллы не обнаружены в 25,0 г; БГКП (колиформы) обнаружены в 0,01 г; сульфитредуцирующие клостридии и S.аureus не обнаружены соответственно в 0,01 г и 1,0 г продукта.

Вопросы:

1. Что является основанием проведения проверки изготовителя рыбной продукции и в соответствии с каким документом Роспотребнадзора проводятся плановые мероприятия по контролю (надзору)?
2. Укажите, кто и каким образом проводит отбор образцов исследуемой продукции.
3. Оцените качество и безопасность рыбных пресервов и определите пригодность их для питания.
4. В случае выявленных нарушений обязательных требований, какие документы оформляются специалистами Управления Роспотребнадзора субъекта РФ, проводящими проверку?
5. Предложите профилактические мероприятия, направленные на обеспечение выпуска безопасной продукции на данном предприятии.