**СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА 1А**

**(ХЛЕБОПЕКАРНАЯ И КОНДИТЕРСКАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ)**

Плановая выездная проверка Управления Роспотребнадзора кондитерского цеха по выработке изделий с кремом (200 кг/сут.) выявила ряд серьезных нарушений санитарно-эпидемиологического законодательства на предприятии. Не все сотрудники кондитерского цеха своевременно проходят предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры. Нарушен объем обязательных предварительных, при поступлении на работу, медицинских осмотров работников кондитерского цеха. Нарушается «Инструкция об ежесменных, перед началом работы, медицинских осмотрах работников предприятий, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом».

Вопросы:

1. Укажите объем и кратность проведения периодических медицинских осмотров сотрудников кондитерского цеха.
2. Обоснуйте проведение медицинских осмотров сотрудников кондитерского цеха перед началом рабочей смены.
3. Укажите прядок оформления результатов проводимых медицинских осмотров персонала и принимаемые решения в отношении выявленных больных сотрудников.
4. Укажите порядок допуска к работе сотрудников кондитерского цеха, переболевших гнойничковыми заболеваниями.
5. Укажите объем профилактических медицинских осмотров при поступлении на работу на кондитерские предприятия.

**СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА»2А**

**(ПРЕДПРИЯТИЯ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ)**

В ходе проведения плановых мероприятий по надзору в отношении ООО «Дружба» города N, установлено, что в кондитерском цехе № 1 ООО «Дружба» производятся мучные кондитерские изделия с кремом – торты и пирожные. На момент проведения проверки в 10:00 в холодильной камере при температуре +10°С хранилась готовая продукция 15 тортов «Сказка», в холодильном шкафу при температуре +5°С находилось 35 пирожных со сливочным кремом в индивидуальной потребительской упаковке (со сроком годности 72 часа). В отделочном цехе обнаружены отсадочные мешки, наконечники к ним и мелкий инвентарь с засохшими остатками крема. При проверке личных медицинских книжек выявлено, что кондитеры и другой персонал цеха прошли медицинское обследование 1 год назад, гигиеническое обучение с аттестацией – 2 года назад. Специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» отобраны пробы пирожного со сливочным кремом.

Результаты лабораторных испытаний пирожного.

Микробиологические показатели: – КМАФАнМ, КОЕ/г – 6×106 (при норме не более 5×104); – БГКП (колиформы) – отсутствуют в 0,1 г продукта; – St. aureus – обнаружены в 0,01 г продукта (должны отсутствовать в 0,01 г); – Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – отсутствуют в 25 г продукта

Вопросы:

1. Проведите гигиеническую оценку пестицида.
2. Оцените результаты лабораторных испытаний образцов продукции, обоснуйте возможность и пути реализации партии продукции.
3. Установите нарушения санитарных правил и норм при применении пестицидов.
4. Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности.
5. Представьте мероприятия по устранению выявленных нарушений.

**СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА»3А**

**(ПРЕДПРИЯТИЯ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ)**

В ходе проведения плановых мероприятий по надзору в отношении ООО «Грант», осуществляющего деятельность по производству кулинарной продукции для предприятий общественного питания и торговых организаций установлено, что производство (цех) располагается в одноэтажном встроено-пристроенном к жилому дому помещении. Работает круглосуточно. В ассортименте блюда из мяса, рыбы, птицы, овощей. Текущий ремонт производственных, складских помещений производился три года назад, облицовочная плитка на стенах, плитка на полу местами отсутствует, в производственном коридоре на стенах выбоины, стены складского помещения оклеены бумажными обоями. На маркировочных ярлыках потребительской тары отсутствует информация о пищевой и энергетической ценности блюд. Сроки годности продукции установлены изготовителем, однако документов, подтверждающих установление продленных сроков годности (протоколов лабораторных испытаний, экспертных заключений, стандартов организации или технических условий) не было представлено. Отсутствовали документы, подтверждающие соответствие продукции требованиям безопасности – декларации о соответствии. Специалистами ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии» отобраны образцы кулинарной продукции для лабораторных исследований.

Результаты лабораторных испытаний супа-пюре из овощей. Микробиологические показатели: – КМАФАнМ, КОЕ/г – 5×104 (при норме не более 5×102); – БГКП (колиформы) – обнаружено в 1,0 г продукта (не должны быть обнаружены); – E. coli – отсутствует в 0,1 г продукта; – St. aureus – отсутствует в 1,0 г продукта; – Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – отсутствуют в 25 г продукта.

Вопросы:

1. Дайте гигиеническую оценку производственным факторам на предприятии.
2. Дайте оценку нарушений маркировки продукции.
3. Оцените результаты лабораторных испытаний образцов продукции.
4. Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности.
5. Укажите меры по устранению нарушений.

**МУКА «НАСТЮША», ПШЕНИЧНАЯ**

**Основные характеристики продукта**

Масса: 1 кг

Вид: Мука пшеничная хлебопекарная высший сорт

Состав: Мука пшеничная хлебопекарная

Энергетическая ценность: 330 ккал

Срок годности: 12 месяцев

Условия хранения: не выше +250C при относительной влажности воздуха не более 70%

**Информация о производстве**

Произведено ОАО "Мелькомбинат в Сокольниках", 107014, Россия, г. Москва, ул. Жебрунова, д. 6

Стандарт ГОСТ Р 52189-2003

**Результаты исследований:**

**Показатели качества:**

Цвет – белый с кремоватым оттенком.

Вкус – свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький.

Запах - свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не кислый, не затхлый, не плесневый.

Наличие минеральной примеси – при разжевывании муки не ощущается.

Массовая доля влаги – 13,7%

Массовая доля золы в пересчете на сухое вещество – 0,52%.

Массовая доля клейковины – 31%.

Белизна – 56,0 усл.ед. прибора РЗ-БПЛ.

Крупность помола – 4%.

Число падения – 360 с.

Металломагнитная примесь (размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг) – 0,0 мг/кг.

Зараженность вредителями – не обнаружена.

Зараженность возбудителями «картофельной болезни» через 36 часов – обнаружена.

**Показатели качества пробной лабораторной выпечке хлеба:**

Внешний вид:

Форма – правильная.

Поверхность корки – подрыв по нижней корке у подового хлеба.

Цвет корки – светло-коричневый.

Состояние мякиша:

Цвет – белый.

Равномерность окраски – равномерная.

Эластичность – хорошая.

Пористость:

По крупности – средняя.

По равномерности - -равномерная.

По толщине стенок – тонкостенная.

Вкус – нормальный, свойственный хлебу.

Хруст – отсутствует.

Комкуемость при разжевывании – отсутствует.

Крошковатость – крошащийся.

**Показатели безопасности:**

Токсические элементы (мг/кг):

Свинец – 0,1.

Мышьяк – 0,1.

Кадмий – 0,06.

Ртуть – 0,007.

Микотоксины (мг/кг):

Афлотоксин В1 – 0,002.

Дезоксиниваленол – 0,3.

Т2 – токсин – 0,1.

Зеараленон – 0,9.

Охратоксин А – 0,004.

Пестициды:

ГХЦГ (α-, β-, γ- изомеры) – 0,01.

ДДТ и его метаболиты – 0,01.

2,4-Д-кислота – отсутствует.

Гексахлорбензол – 0,01.

Ртутьсодержащие - отсутствует.

Малатион – 0,17.

**Вопросы:**

1. Оцените маркировку данного продукта.
2. Дайте гигиеническую оценку данного продукта.
3. Определите пути реализации.