**СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА№1А**

**(ПРЕДПРИЯТИЯ МОЛОКОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ)**

В ходе плановой выездной проверки молокозавода в соответствии с Распоряжением главного государственного санитарного врача Управления Роспотребнадзора субъекта РФ отобраны пробы молока питьевого пастеризованного коровьего 3,2% жирности. По результатам лабораторного исследования, проведенного в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ», установлено: молоко представляет собой однородную непрозрачную жидкость белого цвета без посторонних привкусов и запахов.

Исследование физико-химических и микробиологических показателей выявило, что кислотность молока составляет 16,8±1,8 градус Тернера при допустимых значениях 16,0–21,0°Т, плотность (при температуре 20°С) – 1029,0±1,0 кг/м3 (норматив – не менее 1027 кг/м3), массовая доля жира – 3,22±0,08%, массовая доля сухого обезжиренного остатка – 9,3±0,4% при норме не менее 8,2%. Содержание свинца соответствовало 0,08 мг/кг, что не превышает допустимый уровень – 0,1 мг/кг, количество МАФАнМ – 3,9×103 КОЕ/см3 при норме не более 1×105 КОЕ/см3, в 1 см3 обнаружен золотистый стафилококк (S.аureus), который не допускается в 1 см3.

Вопросы:

1. Что является основанием проведения проверки молокозавода, указываемым в Распоряжении главного государственного санитарного врача Управления субъекта РФ?
2. Дайте оценку качества молока по органолептическим признакам и укажите, в каком документе Роспотребнадзора отражаются результаты органолептического исследования пищевых продуктов.
3. Оцените качество молока по физико-химическим показателям.
4. Оцените микробиологическую безопасность молока и определите возможность его выпуска и реализации на потребительском рынке.
5. Определите мероприятия, обеспечивающие выпуск безопасной молочной продукции на данном предприятии.

**СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА№1А**

**(ПРЕДПРИЯТИЯ МАСЛО-ЖИРОВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ)**

По жалобе потребителя на плохое качество масла сливочного «Крестьянское несоленое» с массовой долей жира 72,5%, расфасованного в потребительскую тару (фольга) по 180,0 г, которое было приобретено в N-магазине, была проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза образца продукции на соответствие требованиям нормативных документов. Исследовались жирно-кислотный состав сливочного масла, его микробиологические и физико-химические показатели. Согласно результатам лабораторных испытаний массовая доля влаги составила 27,6±0,3% при норме до 25,0%, массовая доля жира – 69,7±0,7% при норме не менее 72,5 %. При исследовании жировой фазы масла установлено следующее содержание жирных кислот (или суммы их изомеров) в %: линоленовой – 0,4±0,2 при норме не более 1,5%, пальмитиновой – 32,0±1,4 при норме от 21 до 33%, олеиновой – 33,0±1,4 против допустимых 20–32%, линолевой – 10,6±1,4 против 2,2–5,5%, пальмитолеиновой – 0,7±0,3 против 1,5–2,4%, масляной – 1,8±0,3 против 2,4–4,2%, миристиновой – 5,2±1,4 против 8,0–13,0%. Определение микробиологических показателей выявило: КМАФАнМ менее 100 КОЕ/г, что не превышает 100000 КОЕ/г; не обнаружены БГКП в 0,01 см3, патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, в 25,0 см3, S.аureus в 0,1 см3.

Вопросы:

1. Что является основанием проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы сливочного масла?
2. Требованиям каких нормативных документов должен отвечать исследуемый пищевой продукт?
3. Опишите алгоритм отбора проб исследуемой продукции для лабораторного исследования.
4. Дайте оценку жирно-кислотного состава сливочного масла и возможность его реализации на потребительском рынке.
5. На основе оценки результатов лабораторного исследования сливочного масла по микробиологическим и физико-химическим показателям сделайте заключение о пригодности продукции.

**СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА№2А**

**(ПРЕДПРИЯТИЯ МАСЛО-ЖИРОВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ)**

В Управление Роспотребнадзора субъекта РФ обратился потребитель с жалобой на плохое качество («кислый привкус») майонезного соуса, который был приобретен в магазине на 14 день от даты производства при сроке хранения 120 суток, и с которым обратившийся связывал возникновение желудочно-кишечного расстройства. При обследовании магазина установлено, что данная продукция хранится при надлежащей температуре 4±2 ºС. Документы, подтверждающие качество и безопасность майонезного соуса, представлены. В ходе экспертизы продукта получены следующие данные: по внешнему виду и консистенции представляет собой однородный сметанообразный продукт белого цвета с кремовым оттенком, со слегка острым, кисловатым вкусом и соответствующим запахом; массовая доля жира – 50,1±0,6% при норме не менее 50%, массовая доля влаги – 43,3±0,3% при норме не более 47%, стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии – 99±3,0% при норме от 97%; кислотность, процент в пересчете на уксусную кислоту – 0,23±0,1% при норме не более 1%. Согласно микробиологическому исследованию содержание плесеней составило менее 10 КОЕ/г при нормативе не более 50 КОЕ/г, дрожжей – менее 10 КОЕ/г при нормативе не более 50 КОЕ/г. Колиформные и патогенные микроорганизмы не обнаружены в 0,1 г и в 25,0 г соответственно.

Вопросы:

1. Что является основанием для проведения экспертизы масложировой продукции?
2. Кто и в соответствии с какими документами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека проводит внеплановые мероприятия по контролю (надзору), в том числе экспертизу пищевой продукции?
3. Дайте оценку качества исследуемого продукта по органолептическим и физико-химических показателям, определите его пригодность для питания населения и укажите, в каком документе Роспотребнадзора отражаются результаты лабораторного исследования пищевых продуктов.
4. Оцените безопасность масложировой продукции по микробиологическим показателям и возможность ее реализации на потребительском рынке.
5. Требованиям каких нормативных документов должен отвечать исследуемый пищевой продукт?