

Типовая задача №1

Исследован образец молока пастеризованного 2,5% жирности, отобранный врачом Ивановым И.И. в количестве 1 пачки (1 л) от партии молока 60 пачек, хранящейся в магазине №5 торгово-производственной фирмы «Центральная» г. Минска.

Цель исследования: на соответствие требованиям СТБ.

Результаты исследования.

Органолептические свойства:

Внешний вид и консистенция: однородная жидкость без осадка.

Цвет: белый с желтоватым оттенком.

Вкус: слегка кисловатый.

Запах: слегка кисловатый.

Физико-химические показатели:

Плотность: 1,031 г/см³. Жир: 2,5%. Кислотность: 25° Т. Сухое вещество: 11,7%. Обезжиренное сухое вещество: 9,2%.

Консерванты: не обнаружены.

ЗАДАНИЕ:

1. Оцените правильность отбора пробы на исследование. Дайте санитарно-гигиеническое заключение на исследованный образец молока и укажите возможные пути его реализации.

Типовая задача №2

Исследован образец мяса говяжьего оттаявшего, отобранный врачом Ивановым И.И. в количестве 100 г (точечная проба), 800 г (объединенная проба) от партии мяса 15 кг, хранящейся в магазине № 5 торгово-производственной фирмы «Центральная» г. Минска.

Цель исследования: на соответствие требованиям СТБ.

Результаты исследования.

Внешний вид и цвет: поверхность мяса красного цвета, очень влажная. С мяса стекает мясной сок красного цвета, цвет жира красноватый.

Консистенция: мясо не эластичное, образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается медленно.

Запах: характерный для говяжьего мяса.

Жир: мягкой консистенции.

Сухожилия: мягкие, окрашены в ярко красный цвет.

Химическое исследование:

Реакция бульона с сернокислой медью: бульон мутный, но без хлопьев.

Бактериологическое исследование:

На отпечатках на предметном стекле обнаружены единичные кокки и палочки.

ЗАДАНИЕ:

1. Оцените правильность отбора точечной и объединенной проб на исследование. Дайте санитарно-гигиеническое заключение на исследованный образец мяса и укажите возможные пути реализации партии мяса.

Типовая задача №3

В городе М. строится предприятие машиностроения. Врачом отделения гигиены питания ЦГЭ анкетно-опросным методом изучено фактическое питание строителей. При этом установлено, что суточные энергетические затраты строителей составляли в среднем 3100 ккал. Потребление основных нутриентов следующее: белки - 90 г, в т.ч. животного происхождения - 45 г; жиры - 120 г, в т.ч. растительного происхождения - 20 г; углеводы - 530 г; витамин С – 52 мг.

ЗАДАНИЕ:

1. Дайте гигиеническую оценку фактического питания рабочих и предложите меры оптимизации их питания.

Типовая задача №4

При комплексном санитарно-гигиеническом обследовании предприятия была проверена организация лечебно-профилактического питания рабочих столоярного цеха, работающего в ночную смену.

Установлено: рабочие ночной смены пользуются услугами буфета фабричной столовой во время перерыва в работе. В буфете имеются холодные закуски, молоко и кисломолочные продукты, хлебобулочные изделия, колбаса вареная, кондитерские изделия, фруктовые напитки и соки, минеральная вода, горячие напитки (чай, кофе). Использование комплексных ужинов не предусмотрено. Фабричная столовая работает в две смены.

ЗАДАНИЕ:

1. Оцените организацию питания рабочих ночных смен. Предложите эффективную форму оптимизации питания рабочих в ночную смену.

Типовая задача №5

Среди преподавателей университетского городка, их детей, а также студентов, проживающих в двух общежитиях, с 18 ч 1 мая начались массовые заболевания. Всего заболело 86 человек. Симптомы заболевания выражались в форме острого гастроэнтерита (тошнота, сильная многократная рвота, понос, боли в эпигастральной области), головной боли, у некоторых наблюдались судороги. Имело место ослабление сердечной деятельности, общая слабость, головокружение. Из опроса заболевших было выяснено, что они употребляли в пищу продукты, купленные в магазине, находящемся на территории университетского городка. Среди купленных продуктов были мясные, колбасные и рыбные изделия, консервы, молочные продукты, соки, напитки, кремовые торты. Заболели только те, кто ел торт.

При расследовании вспышки пищевого отравления было установлено, что торты были изготовлены в кондитерском цехе при магазине, где часть исходных продуктов в заводской упаковке (молоко, сливки, масло), а также часть готовой продукции (торты, пирожные) хранились при комнатной температуре в течение 12 часов до момента реализации (из-за недостаточного объема холодильного оборудования). Кондитер с 30 апреля находился на

больничном с диагнозом «лакунарная ангина». В лабораторию территориального ЦГиЭ были направлены пробы, необходимые для исследований. Было установлено, что в пробах кремов, взятых из нереализованных тортов, а также из проб их рвотных масс и кала был выделен в большом количестве золотистый стафилококк.

ЗАДАНИЕ:

1. Проведите расследование вспышки пищевого отравления по схеме: определить диагноз пищевого отравления; продукт-фактор передачи; потенциальный источник пищевого отравления; оперативные меры по ликвидации вспышки пищевого отравления.

Типовая задача №6

При проведении мероприятия технического (технологического, поверочного) характера (далее – МТХ) по изучению и оценке принятых субъектом хозяйствования мер по обеспечению безопасности и безвредности для населения осуществляемой им деятельности в отношении кафе «Придорожное» частного торгово-производственного унитарного предприятия «Магистраль-95», в указанном объекте общественного питания установлено следующее:

а) в мясном цехе кафе «Придорожное» ЧТПУП «Магистраль-95» не соблюдались установленные производителем условия хранения сырой мясной продукции: часть мясных полуфабрикатов глубокой заморозки хранились в бытовом холодильнике в дефростированном состоянии (печень говяжья фасованная 3 лотка по 1,5 кг каждый, рёбрышки для гриля в маринаде в ведёрке из полимерных материалов 3 ведёрка по 1,0 кг каждое), при требуемой температуре хранения согласно маркировке изготовителя от -18°C до -25°C ;

б) в буфете кафе «Придорожное» в реализации находилась пищевая продукция с истекшим сроком годности общим весом 3,8 кг (чернослив сушеный производства ООО «Сулико», г. Самарканд, Узбекистан);

в) программа производственного контроля требует корректировки в части перечня действующих санитарных норм, правил и гигиенических нормативов (часть из указанных в программе отменены и заменены другими, часть имеет изменения и дополнения), кроме того, не представлены в соответствии со схемой лабораторного контроля: протоколы вырабатываемой кулинарной продукции по микробиологическим показателям за март и апрель текущего года (заложена периодичность контроля – 1 раз в месяц).

Задание:

1. Определите: требования каких ТНПА нарушены? Какие меры по пресечению и предупреждению указанных нарушений необходимо принять в ходе и по окончанию МТХ (какие документы для этого необходимо оформить)?