MedikCase
Система самостоятельной подготовки к аккредитации

ТОЛЬКО ДЛЯ ЛИЧНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Гигиена питания

Высшее образование | DOCX · PDF | Задач: 1 | Вопросов: 12

Сформировано: 21.11.2026, 03:56 МСК

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПЕРЕД НАЧАЛОМ

1. **Материалы предназначены для одного покупателя**
   Используйте файлы только для личной подготовки. Не передавайте их третьим лицам, не публикуйте, не размещайте в открытом доступе и не перепродавайте полностью или частично.

2. **Источник материалов - ФМЗА**
   Вопросы и ситуационные задачи получены только из опубликованных материалов Методического центра аккредитации специалистов.

   Официальный сайт fmza.ru ›

3. **Ответы можно проверить самостоятельно**
   Используйте комплект при прохождении репетиционного экзамена и убедитесь, что выбранные ответы совпадают с результатом официальной системы.

   Открыть репетиционный экзамен ›

4. **Состав материалов может обновляться**
   ФМЗА может изменять формулировки, порядок и состав заданий. Перед подготовкой используйте актуальную версию комплекта и сверяйтесь с официальным источником.

Важно: MedikCase систематизирует материалы ФМЗА для самостоятельной подготовки, не изменяя смысл вопросов и ответов. Актуальность комплекта можно проверить в официальном репетиционном экзамене.

Сайт, обновления и поддержка

- **medikcase.ru**
- Telegram: @medikcase
- **support@medikcase.ru**

Сайт | Telegram

Ситуационная задача 0001

12 вопросов · Гигиена питания · Высшее образование

1. УСЛОВИЕ СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

1.1. Ситуация

Подготовить и провести плановое выездное обследование ресторана на 100 посадочных мест, размещенного на первом и цокольном этаже жилого шестиэтажного дома.

1. Оценка ситуации

Вопрос 1

Плановую проверку осуществляют после

1. **подготовки плана проведения проверок**
2. **наступления сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий**
3. **подготовки решения о проведении проверки**
4. **внесения в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий сведений**
5. отправки запроса о предоставлении документации
6. **согласования проверки с органами прокуратуры**

Правильные ответы:
1 - подготовки плана проведения проверок
2 - наступления сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий
3 - подготовки решения о проведении проверки
4 - внесения в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий сведений
6 - согласования проверки с органами прокуратуры

ОБОСНОВАНИЕ

Плановые контрольные (надзорные) мероприятия проводятся на основании плана проведения плановых контрольных (надзорных) мероприятий на очередной календарный год (далее - ежегодный план контрольных (надзорных) мероприятий), формируемого контрольным (надзорным) органом и подлежащего согласованию с органами прокуратуры.

В соответствии со статьей №61.п.1. ФЗ-248 «О государственном контроле(надзоре) и муниципальном контроле в РФ»

Федеральный закон от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" (с изменениями на 6 декабря 2021 года) (1)

Плановую проверку осуществляют после наступления сроков проведения контрольных (надзорных) мероприятий, включенных в план проведения контрольных (надзорных) мероприятий
В соответствии со статьей №57.п.2. ФЗ-248 «О государственном контроле(надзоре) и муниципальном контроле в РФ»

Федеральный закон от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" (с изменениями на 6 декабря 2021 года) (2)

Для проведения контрольного (надзорного) мероприятия принимается решение контрольного (надзорного) органа, подписанное уполномоченным должностным лицом контрольного (надзорного) органа (далее - решение о проведении контрольного (надзорного) мероприятия, предусматривающего взаимодействие с контролируемым лицом, а также документарной проверки)

В соответствии со статьей №64.п.1. ФЗ-248 «О государственном контроле(надзоре) и муниципальном контроле в РФ»

Федеральный закон от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" (с изменениями на 6 декабря 2021 года) (1)

Контрольное (надзорное) мероприятие может быть начато после внесения в единый реестр контрольных (надзорных) мероприятий сведений

В соответствии со статьей №64.п.2. ФЗ-248 «О государственном контроле(надзоре) и муниципальном контроле в РФ»

Федеральный закон от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" (с изменениями на 6 декабря 2021 года) (1)

Плановую проверку проводят после согласования с прокуратурой: Органы прокуратуры рассматривают проекты ежегодных планов контрольных (надзорных) мероприятий на предмет законности включения или не включения в них плановых контрольных (надзорных) мероприятий, вносят предложения уполномоченным должностным лицам контрольных (надзорных) органов об устранении выявленных замечаний.
В соответствии со статьей №61.п.4. ФЗ-248 «О государственном контроле(надзоре) и муниципальном контроле в РФ»

Федеральный закон от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" (с изменениями на 6 декабря 2021 года) (1)

Вопрос 2

В ресторане подлежат документальной проверке

1. **программа производственного контроля**
2. **личные медицинские книжки**
3. лицензия на производство пищевой продукции
4. семидневное меню
5. **гигиенический журнал**
6. **документы, подтверждающие происхождение пищевой продукции**

Правильные ответы:
1 - программа производственного контроля
2 - личные медицинские книжки
5 - гигиенический журнал
6 - документы, подтверждающие происхождение пищевой продукции

ОБОСНОВАНИЕ

На каждом поднадзорном объекте должна находиться Программа производственного контроля.

В соответствии с п. 2.6. СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".

Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (с изменениями на 27 марта 2007 года) (1)

На каждого работника пищевого объекта должна быть в наличии личная медицинская книжка

п.2.21. Сан Пин 2.3./2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (1)

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний1 кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиеническийжурнал

п. 2.22. Сан Пин 2.3./2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (1)

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии

маркировки и товаросопроводительной документации

В соответствии п.2.2. Сан Пин 2.3./2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (1)

4. Дополнительная информация

При проверке обязательной документации, подтверждающей соответствие пищевой продукции, были представлены:

- Сертификаты соответствия на кондитерскую продукцию заводского производства.
- Свидетельства о государственной регистрации на минеральную воду.
- Декларации о соответствии на плодоовощную продукцию, рыбу, яйца, мясо.
- Ветеринарный сертификат на охлажденную рыбу.

Вопрос 3

В наличии на объекте должны быть обязательные документы, подтверждающие соответствия указанной пищевой продукции, в том числе

1. **свидетельства о государственной регистрации на минеральную воду**
2. **ветеринарные сертификаты на рыбу, яйца, мясо, мёд**
3. ветеринарные сертификаты на жидкую молочную продукцию, колбасы, сыры
4. декларации соответствия на минеральную воду
5. сертификаты соответствия на кондитерскую продукцию заводского производства
6. **декларации соответствия на жидкую молочную продукцию, колбасы, сыры, на плодоовощную продукцию, рыбу, яйца, мясо, мёд**

Правильные ответы:
1 - свидетельства о государственной регистрации на минеральную воду
2 - ветеринарные сертификаты на рыбу, яйца, мясо, мёд
6 - декларации соответствия на жидкую молочную продукцию, колбасы, сыры, на плодоовощную продукцию, рыбу, яйца, мясо, мёд

ОБОСНОВАНИЕ

Все специализированные продукты должны пройти предварительную процедуру государственной регистрации с выдачей свидетельства.

Статья 24. Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011.

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА ТР ТС 021/2011 О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (с изменениями на 25 ноября 2022 года) (1)

На всю непереработанную пищевую продукцию животного происхождения должны иметься ветеринарные сертификаты.

Статья 30. Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011.

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА ТР ТС 021/2011 О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (с изменениями на 25 ноября 2022 года) (1)

На все партии пищевой продукции (за исключением новой и специализированной) должны иметься декларации соответствия.

Статья 23. Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011.

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА ТР ТС 021/2011 О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (с изменениями на 25 ноября 2022 года) (1)

6. Дополнительная информация

При оценке критических контрольных точек на прилежащей территории и фасадах здания установлено:

- Имеется один вход/выход в пищевой объект со стороны улицы (не совмещенный с входом в жилой подъезд) и загрузочный люк (дебаркадер) со стороны двора.
- Площадка мусоросборников располагается на расстоянии 30 м от стены дома, рядом с дебаркадером.
- Система приточно-вытяжной вентиляции оборудована в комплексе с системой вентиляции жилого здания, шахты (короба) вытяжной вентиляции расположены на фасаде дома со стороны двора и проходят между окнами, на 1,5 м выше уровня кровли.

Вопрос 4

В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы

1. короба вытяжной вентиляции не должны располагаться, на 1,5 м выше уровня кровли
2. система приточно-вытяжной вентиляции может быть оборудована в комплексе с системой вентиляции жилого здания
3. **система приточно-вытяжной вентиляции оборудована в комплексе с системой вентиляции жилого здания, что является нарушением**
4. **количество и расположение входов/выходов не позволяет провести разделение соответствующих потоков**
5. площадка мусоросборников не может располагаться на расстоянии 30 м от жилых домов
6. наличие одного входа/выхода в пищевой объект допускается при расположении организации в жилом здании

Правильные ответы:
3 - система приточно-вытяжной вентиляции оборудована в комплексе с системой вентиляции жилого здания, что является нарушением
4 - количество и расположение входов/выходов не позволяет провести разделение соответствующих потоков

ОБОСНОВАНИЕ

Приточно-вытяжная вентиляция производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

п. 2.12. Сан Пин 2.3./2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (1)

В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

п. 2.5. Сан Пин 2.3./2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (1)

8. Дополнительная информация

При визуальной проверке объекта по ходу технологического процесса, в складских помещениях обнаружено:

- Имеется одна холодильная камера для хранения сырья и готовой продукции (температура внутри камеры +10°С).
- На стеллажах без охлаждения хранятся заправленные майонезом салаты
- На стеллажах без охлаждения хранится бакалейная продукция в производственной таре и упаковке
- На рабочем столе находятся не промаркированные разделочные доски и ножи.

Вопрос 5

В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы

1. **хранение без охлаждения заправленных салатов недопустимо**
2. при неисправности холодильных камер допускается хранение сырья и готовой продукции в одной исправной холодильной камере
3. **использовать разделочные доски и ножи без маркировки недопустимо**
4. в производственных помещениях в течение нескольких часов могут храниться готовые блюда без охлаждения
5. часть пищевой продукции (бакалейная) хранится в производственной таре
6. **имеется одна холодильная камера для хранения сырья и готовой продукции, что является нарушением для данного объекта**

Правильные ответы:
1 - хранение без охлаждения заправленных салатов недопустимо
3 - использовать разделочные доски и ножи без маркировки недопустимо
6 - имеется одна холодильная камера для хранения сырья и готовой продукции, что является нарушением для данного объекта

ОБОСНОВАНИЕ

Размещение холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции является нарушением.

п.3.5.2. Сан Пин 2.3./2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (1)

Все используемые разделочные доски и ножи должны быть промаркированы.

п.3.2. Сан Пин 2.3./2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (1)

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование. Исключение составляют лишь предприятия общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, где допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.

п.3.2. Сан Пин 2.3./2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (1)

10. Дополнительная информация

При проверке пищевой продукции в складских помещениях обнаружены партии:

- Яблок с признаками гнили и повреждения грызунами.
- Сметаны с истекшим сроком годности.
- Колбасы вареной, хранящейся в холодильной камере при температуре +10°С.
- Дынь без сопроводительной документации.
- Молока стерилизованного в промышленной упаковке, хранящегося в таре производителя на полу.
- Муки пшеничной в холщёвых мешках, хранящихся на стеллажах рядом со специям

Вопрос 6

Без проведения дополнительной экспертизы подлежат утилизации (уничтожению) партии продукции

1. **сметаны с истекшим сроком годности**
2. колбасы вареной, хранящейся в холодильной камере при температуре +10°С
3. **яблок с признаками гнили и повреждения грызунами**
4. молока стерилизованного в промышленной упаковке, хранящегося в таре производителя на полу
5. дынь без сопроводительной документации
6. муки пшеничной в холщевых мешках, хранящейся на стеллажах рядом со специями

Правильные ответы:
1 - сметаны с истекшим сроком годности
3 - яблок с признаками гнили и повреждения грызунами

ОБОСНОВАНИЕ

Без проведения дополнительной экспертизы подлежат утилизации (уничтожению) партии продукции с истекшим сроком годности.
Запрещается обращение пищевых продуктов, материалов и изделий: ... срок годности которых истек

В соответствии со ст.3.п 2. абзац 3 ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020 г.) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022 г.) (1)

Без проведения дополнительной экспертизы подлежат утилизации (уничтожению) партии продукции с признаками гнили и повреждения грызунами.
Запрещается обращение пищевых продуктов...которые являются опасными и (или) некачественными по органолептическим показателям

В соответствии со ст.3.п 2. абзац 2 ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции 13.07.2020)

Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020 г.) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022 г.) (1)

Вопрос 7

Факторы риска здоровью, связанные с наличием установленных партий пищевой продукции

1. **патогенные микроорганизмы (сальмонеллы, йерсинии)**
2. **микотоксины**
3. **нитраты**
4. акриламид
5. **пестициды**
6. **условно-патогенные микроорганизмы**

Правильные ответы:
1 - патогенные микроорганизмы (сальмонеллы, йерсинии)
2 - микотоксины
3 - нитраты
5 - пестициды
6 - условно-патогенные микроорганизмы

ОБОСНОВАНИЕ

Наличие яблок, поврежденых грызунами – признак потенциального риска присутствия патогенныхмикроорганизмов (сальмонелл, йерсиний)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 330. (1)

Наличие гнили в яблоках – признак потенциального риска присутствия микотоксинов.

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 345. (1)

Наличие дынь без сопроводительной документации – признак потенциального риска присутствия нитратов.

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 395. (1)

Наличие дынь без сопроводительной документации – признак потенциального риска присутствия пестицидов.

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 395. (1)

Наличие сметаны с истекшим сроком годности – признак потенциального риска наличия условно-патогенных микроорганизмов.

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 330. (1)

13. Дополнительная информация

При проведении визуального контроля производственных помещений установлено:

- Отсутствует маркировка на разделочных досках и ножах.
- Персонал в холодном и кондитерском цехах работает без перчаток.
- У работника холодного цеха отмечены выраженные катаральные явления (насморк, влажный кашель с гнойным отделяемым).
- На столах стоят емкости с мясным фаршем и с компонентами салатов и винегретов, приготовленных «заранее».
- На столах находятся необработанные яйца в кассетах.
- Холодильный шкаф находится в нерабочем состоянии.
- В раковинах отсутствует подводка горячей воды.

Вопрос 8

Микробному загрязнению пищевой продукции потенциально способствуют нарушения

1. нахождение на столах емкостей с мясным фаршем и с компонентами салатов и винегретов, приготовленных «заранее»
2. **нахождение на столах необработанных яиц в кассетах**
3. **отсутствие маркировки на разделочных досках и ножах**
4. **работа персонала в холодном и кондитерском цехах без перчаток**
5. нерабочее состояние холодильного шкафа
6. **наличие у работника холодного цеха выраженных катаральных явлений (насморк, влажный кашель)**

Правильные ответы:
2 - нахождение на столах необработанных яиц в кассетах
3 - отсутствие маркировки на разделочных досках и ножах
4 - работа персонала в холодном и кондитерском цехах без перчаток
6 - наличие у работника холодного цеха выраженных катаральных явлений (насморк, влажный кашель)

ОБОСНОВАНИЕ

Нахождение на столах необработанных яиц в кассетах потенциально способствует микробному загрязнению пищевой продукции.

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, с.329. (1)

Отсутствие маркировки на разделочных досках и ножах потенциально способствует микробному загрязнению пищевой продукции.

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, с.329. (1)

Работа персонала в холодном и кондитерском цехах без перчаток потенциально способствует микробному загрязнению пищевой продукции.

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, с.329. (1)

Наличие у работника холодного цеха выраженных катаральных явлений (насморк, влажный кашель) потенциально способствует микробному загрязнению пищевой продукции.

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, с.329. (1)

15. Дополнительная информация

При проведении визуального контроля производственных помещений установлено:

- Отсутствует маркировка на разделочных досках и ножах.
- Персонал в холодном и кондитерском цехах работает без перчаток.
- У работника холодного цеха отмечены выраженные катаральные явления (насморк, влажный кашель).
- На столах стоят емкости с мясным фаршем и с компонентами салатов и винегретов, приготовленных «заранее».
- На столах находятся необработанные яйца в кассетах.
- Холодильный шкаф находится в нерабочем состоянии.
- В раковинах отсутствует подводка горячей воды.

Вопрос 9

Накоплению микробов в пищевой продукции потенциально способствуют нарушения

1. в раковинах отсутствует подводка горячей воды
2. отсутствует маркировка на разделочных досках и ножах
3. **нерабочее состояние холодильного шкафа**
4. **нахождение на столах емкостей с мясным фаршем и с компонентами салатов и винегретов, приготовленных «заранее»**
5. персонал в холодном и кондитерском цехах работает без перчаток
6. на столах находятся необработанные яйца в кассетах

Правильные ответы:
3 - нерабочее состояние холодильного шкафа
4 - нахождение на столах емкостей с мясным фаршем и с компонентами салатов и винегретов, приготовленных «заранее»

ОБОСНОВАНИЕ

Нерабочее состояние холодильного шкафа потенциально способствует накоплению микробов в пищевой продукции.

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, с.330-331. (1)

Нахождение на столах емкостей с мясным фаршем и с компонентами салатов и винегретов, приготовленных «заранее» потенциально способствует накоплению микробов в пищевой продукции.

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, с. 330-331. (1)

Вопрос 10

С позиций дополнительного риска возникновения пищевого отравления на фоне выявленных нарушений в производственных помещениях дополнительной проверки требуют критические контрольные точки

1. **условия для мытья и дезинфекции рук**
2. **регулярное ведение Журнала осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания (Гигиенический журнал)**
3. **наличие и исправность бактерицидных ламп в кондитерском цехе**
4. **наличие договора на проведение дератизации**
5. наличие договора на вывоз осадка фритюрного жира
6. **соблюдение поточности технологического процесса**

Правильные ответы:
1 - условия для мытья и дезинфекции рук
2 - регулярное ведение Журнала осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания (Гигиенический журнал)
3 - наличие и исправность бактерицидных ламп в кондитерском цехе
4 - наличие договора на проведение дератизации
6 - соблюдение поточности технологического процесса

ОБОСНОВАНИЕ

С позиций дополнительного риска возникновения пищевого отравления на фоне выявленных нарушений дополнительной проверки требует контроль соблюдения личной гигиены персоналом

В соответствии п. 3.4. Сан Пин 2.3./2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (1)

С позиций дополнительного риска возникновения пищевого отравления на фоне выявленных нарушений дополнительной проверки требуют наличие и ведение Журнала осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания (Гигиенического журнала).

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал.

п. 2.22. Сан Пин 2.3./2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (1)

С позиций дополнительного риска возникновения пищевого отравления на фоне выявленных нарушений в производственных помещениях дополнительной проверки требуют: наличие и исправность бактерицидных ламп в кондитерском цехе.

В соответствии п. 2.14. Сан Пин 2.3./2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (1)

С позиций дополнительного риска возникновения пищевого отравления на фоне выявленных нарушений в производственных помещениях дополнительной проверке требуют:

- Наличие договора на проведение дератизации

В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов

В соответствии п. 2.23. Сан Пин 2.3./2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (1)

С позиций потенциального риска возникновения пищевого отравления на фоне выявленных нарушений дополнительной проверки требует соблюдение поточности технологического процесса: Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом)

В соответствии п. 3.2. Сан Пин 2.3./2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (1)

Вопрос 11

Не устраняемые в короткие сроки основания для административного приостановления деятельности пищевого объекта

1. **не предусмотрена последовательность (поточность) технологических процессов, а также встречного движения посетителей и персонала**
2. **неисправное (неработающее) холодильное оборудование**
3. хранение продукции с явными признаками недоброкачественности
4. **в производственном цехе отсутствует подводка горячей воды**
5. **ухудшены условия проживания людей в доме размещения столовой**
6. хранение скоропортящейся продукции вне холодильного оборудования

Правильные ответы:
1 - не предусмотрена последовательность (поточность) технологических процессов, а также встречного движения посетителей и персонала
2 - неисправное (неработающее) холодильное оборудование
4 - в производственном цехе отсутствует подводка горячей воды
5 - ухудшены условия проживания людей в доме размещения столовой

ОБОСНОВАНИЕ

Не устраняемые в короткие сроки основания для административного приостановления деятельности пищевого объекта: не предусмотрена последовательность (поточность) технологических процессов, а также встречного движения посетителей и персонала.

п. 2.5. Сан Пин 2.3./2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (1)

Не устраняемые в короткие сроки основания для административного приостановления деятельности пищевого объекта: неисправное (неработающее) холодильное оборудование.
Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), в том числе холодильным…

п. 2.9. Сан Пин 2.3./2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (1)

Не устраняемые в короткие сроки основания для административного приостановления деятельности пищевого объекта: в производственном цехе отсутствует подводка горячей воды.
Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения.

п. 2.15. Сан Пин 2.3./2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (1)

Не устраняемые в короткие сроки основания для административного приостановления деятельности пищевого объекта: ухудшены условия проживания людей в доме размещения столовой.
Приточно-вытяжная вентиляция производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

п. 2.12. Сан Пин 2.3./2.4.3590-20 « Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (1)

2. Разработка мероприятий

Вопрос 12

По результатам проверки данного объекта необходимо

1. инициировать регулярные внеплановые проверки
2. инициировать административное расследование
3. **выдать предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований**
4. **приобщить к акту документы или иные материалы, являющиеся доказательством нарушения обязательных требований**
5. **снять с реализации опасную и некачественную продукции, обнаруженную в ходе проверки**
6. **выдать после оформления акт проверки поднадзорного объекта**

Правильные ответы:
3 - выдать предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований
4 - приобщить к акту документы или иные материалы, являющиеся доказательством нарушения обязательных требований
5 - снять с реализации опасную и некачественную продукции, обнаруженную в ходе проверки
6 - выдать после оформления акт проверки поднадзорного объекта

ОБОСНОВАНИЕ

Каждая проверка поднадзорного объекта требует выдачи предписания об устранении выявленных нарушений обязательных требований

В соответствии со ст. № 90.п.2. ФЗ-248 «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в РФ»

Федеральный закон от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" (с изменениями на 6 декабря 2021 года) (1)

Документы или иные материалы, являющиеся доказательством нарушения обязательных требований, приобщаются к акту проверки

В соответствии со ст. № 87. п.2. ФЗ-248 «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в РФ

Федеральный закон от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" (с изменениями на 6 декабря 2021 года) (1)

После каждой проверки поднадзорного объекта требует снятия с реализации некачественной и опасной продукции (при ее обнаружении)
Опасная и некачественная продукция не может находиться в обороте

В соответствии со ст.3 ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020 г.) "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022 г.) (1)

Каждая проверка поднадзорного объекта требует документального оформления

В соответствии со статьей № 87 п.2. ФЗ-248 «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в РФ»

Федеральный закон от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" (с изменениями на 6 декабря 2021 года) (1)