MedikCase

Система самостоятельной подготовки к аккредитации

ТОЛЬКО ДЛЯ ЛИЧНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Санитарно-гигиенические лабораторные исследования

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

Сформировано: 21.11.2026, 06:36 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 0002

12 вопросов · Санитарно-гигиенические лабораторные исследования · Высшее образование

1. УСЛОВИЕ СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

1.1. Ситуация

Вы – врач санитарно-гигиенической лаборатории (Испытательного лабораторного центра) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии».

1.2. Объект исследования

Мясо: туши или ее части, куски, замороженные блоки.

1.3. Цель исследования

Отбор образцов (проб) мяса свежего или замороженного в соответствии с ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» и ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб» для лабораторных испытаний, исследований при осуществлении санитарно-эпидемиологической экспертизы, в порядке осуществления планового (внепланового) государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора), производственного контроля, по заявке организации.

1.4. Место отбора пробы (адрес, расположение и наименование места отбора проб с координатами и любой другой информацией о местонахождении)

Магазин «Мясо фермерское».

1. Оценка ситуации

Вопрос 1

Согласно ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» для исследования от мясной туши или ее части отбирают пробы целым куском из следующих мест: у зареза, против IV и V шейных позвонков, в области лопатки, в области бедра и толстых частей мышц, массой не менее ___ г

1. 300
2. 500
3. 100
4. **200**

Правильный ответ:
4 - 200

ОБОСНОВАНИЕ

Для исследования отбирают от мясной туши или ее части пробы целым куском массой не менее 200 г из следующих мест: у зареза, против IV и V шейных позвонков; в области лопатки, в области бедра и толстых частей мышц. + Образцы исследуемых субпродуктов отбирают массой не менее 200 г.

ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» (п. 4.1, п. 4.2)

ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб».

Санитарно-гигиенические лабораторные исследования: руководство к практическим занятиям: учебное пособие / П.И. Мельниченко, В.И. Архангельский, Н.И. Прохоров, Н.А. Ермакова, Т.С. Исютина-Федоткова, Е.Е. Козеева, В.В. Макарова, В.Г. Михайлов, С.А. Мишина, Л.Н. Семеновых, А.Ю. Скопин, Е.А. Шашина. – М.: Практическая медицина, 2017. – 272 с. (С. 185)

Вопрос 2

Каждый отобранный образец мяса в соответствии с ГОСТ 7269-2015 упаковывают в пергамент, целлюлозную пленку или _____ пленку

1. полихлорвиниловую
2. целлофановую
3. **пищевую полиэтиленовую**
4. полипропиленовую

Правильный ответ:
3 - пищевую полиэтиленовую

ОБОСНОВАНИЕ

Каждый отобранный образец упаковывают в пергамент, целлюлозную пленку или пищевую полиэтиленовую пленку.

ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» (п. 4.4)

Санитарно-гигиенические лабораторные исследования: руководство к практическим занятиям: учебное пособие / П.И. Мельниченко, В.И. Архангельский, Н.И. Прохоров, Н.А. Ермакова, Т.С. Исютина-Федоткова, Е.Е. Козеева, В.В. Макарова, В.Г. Михайлов, С.А. Мишина, Л.Н. Семеновых, А.Ю. Скопин, Е.А. Шашина. – М.: Практическая медицина, 2017. – 272 с. (С. 185)

Вопрос 3

Образцы, отобранные от одной туши и/или ее части, субпродуктов, блока, упаковывают по ГОСТ 7269-2015 вместе в пакет из полимерного материала, помещают в контейнер; групповую упаковку (контейнер) с образцами опечатывают (пломбируют) и маркируют с нанесением манипуляционных знаков

1. **«скоропортящийся груз», «Ограничение температуры»**
2. «нележкий груз», «Подержание исходной температуры»
3. «особоскоропортящийся груз», «Пониженная температура»
4. «быстропортящийся груз», «Термостатические условия»

Правильный ответ:
1 - «скоропортящийся груз», «Ограничение температуры»

ОБОСНОВАНИЕ

Групповую упаковку (контейнер) с образцами опечатывают (пломбируют) и маркируют с нанесением манипуляционных знаков «Скоропортящийся груз», «Ограничение температуры».

ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» (п. 4.8)

Санитарно-гигиенические лабораторные исследования: руководство к практическим занятиям: учебное пособие / П.И. Мельниченко, В.И. Архангельский, Н.И. Прохоров, Н.А. Ермакова, Т.С. Исютина-Федоткова, Е.Е. Козеева, В.В. Макарова, В.Г. Михайлов, С.А. Мишина, Л.Н. Семеновых, А.Ю. Скопин, Е.А. Шашина. – М.: Практическая медицина, 2017. – 272 с. (С. 185)

Вопрос 4

При транспортировании в лабораторию температура пробы, в случае если исследование будет проведено в течение 24 ч, должна соответствовать по ГОСТ Р 51447-99 температуре хранения охлажденного продукта (мяса, субпродуктов) _____ °С

1. **от 0 до 2**
2. от 4 до 6
3. от 3 до 5
4. от 6 до 8

Правильный ответ:
1 - от 0 до 2

ОБОСНОВАНИЕ

Отобранные пробы направляют на исследование в лабораторию сразу же после отбора проб, при этом температура пробы должна соответствовать температуре хранения продукта; в случае охлажденных продуктов пробы транспортируют:

а) при температуре от 0 до 2 °С, если исследование будет проведено в течение 24 ч;

При транспортировании необходимо принять меры предосторожности против воздействия прямых солнечных лучей на отобранные пробы. Пробы должны быть доставлены в лабораторию в неповрежденном состоянии, без нарушения целостности упаковки и изоляции (пломбы, печати).

ГОСТ Р 51447-99 (ИСО 3100-1-91) «Мясо и мясные продукты. Методы отбора проб» (п. 4.6а)

Санитарно-гигиенические лабораторные исследования: руководство к практическим занятиям: учебное пособие / П.И. Мельниченко, В.И. Архангельский, Н.И. Прохоров, Н.А. Ермакова, Т.С. Исютина-Федоткова, Е.Е. Козеева, В.В. Макарова, В.Г. Михайлов, С.А. Мишина, Л.Н. Семеновых, А.Ю. Скопин, Е.А. Шашина. – М.: Практическая медицина, 2017. – 272 с. (С. 185)

Вопрос 5

Вид и цвет мышц на разрезе определяют по ГОСТ 7269-2015 в глубинных слоях мышечной ткани на свежем разрезе мяса, при этом устанавливают наличие липкости путем

1. соскабливания
2. **ощупывания**
3. пальпирования
4. промокания

Правильный ответ:
2 - ощупывания

ОБОСНОВАНИЕ

Определение внешнего вида и цвета. +
Внешний вид и цвет туши и/или ее частей, субпродуктов, блоков определяют визуальным осмотром. Замороженные образцы подвергают органолептическому испытанию после размораживания до температуры не ниже минус 1,5 °С в любой точке измерения. +
Вид и цвет мышц на разрезе определяют в глубинных слоях мышечной ткани на свежем разрезе мяса. При этом устанавливают наличие липкости путем ощупывания и увлажненность поверхности мяса на разрезе путем приложения к разрезу кусочка фильтровальной бумаги.

ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» (п. 5.5)

Санитарно-гигиенические лабораторные исследования: руководство к практическим занятиям: учебное пособие / П.И. Мельниченко, В.И. Архангельский, Н.И. Прохоров, Н.А. Ермакова, Т.С. Исютина-Федоткова, Е.Е. Козеева, В.В. Макарова, В.Г. Михайлов, С.А. Мишина, Л.Н. Семеновых, А.Ю. Скопин, Е.А. Шашина. – М.: Практическая медицина, 2017. – 272 с. (С. 185, 186)

Вопрос 6

По ГОСТ 7269-2015 чистым ножом или скальпелем делают разрез туши и/или ее части и сразу определяют запах в глубинных слоях; при этом особое внимание обращают на запах мышечной ткани, прилегающей к

1. коже
2. сухожилиям
3. внутренним органам
4. **костям**

Правильный ответ:
4 - костям

ОБОСНОВАНИЕ

Определение запаха. +
Органолептически оценивают запах поверхностного слоя туши, и/или ее части, мяса, субпродуктов. Затем чистым ножом или скальпелем делают разрез и сразу определяют запах в глубинных слоях. При этом особое внимание обращают на запах мышечной ткани, прилегающей к кости.

ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» (п. 5.7)

Санитарно-гигиенические лабораторные исследования: руководство к практическим занятиям: учебное пособие / П.И. Мельниченко, В.И. Архангельский, Н.И. Прохоров, Н.А. Ермакова, Т.С. Исютина-Федоткова, Е.Е. Козеева, В.В. Макарова, В.Г. Михайлов, С.А. Мишина, Л.Н. Семеновых, А.Ю. Скопин, Е.А. Шашина. – М.: Практическая медицина, 2017. – 272 с. (С. 186)

Вопрос 7

Состояние сухожилий определяют по ГОСТ 7269-2015 в туше в момент отбора образцов; ощупыванием устанавливают: _____ , плотность и состояние суставных поверхностей

1. растяжимость
2. **упругость**
3. эластичность
4. целостность

Правильный ответ:
2 - упругость

ОБОСНОВАНИЕ

Определение состояния сухожилий. +
Состояние сухожилий определяют в туше в момент отбора образцов.
Ощупыванием сухожилий устанавливают их упругость, плотность и состояние суставных поверхностей.

ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» (п. 5.9)

Санитарно-гигиенические лабораторные исследования: руководство к практическим занятиям: учебное пособие / П.И. Мельниченко, В.И. Архангельский, Н.И. Прохоров, Н.А. Ермакова, Т.С. Исютина-Федоткова, Е.Е. Козеева, В.В. Макарова, В.Г. Михайлов, С.А. Мишина, Л.Н. Семеновых, А.Ю. Скопин, Е.А. Шашина. – М.: Практическая медицина, 2017. – 272 с. (С. 186)

Вопрос 8

Для определения прозрачности и запаха бульона по ГОСТ 7269-2015 каждый образец отдельно пропускают через мясорубку с диаметром отверстий решетки +__+ мм

1. 1
2. 1,5
3. **2**
4. 2,5

Правильный ответ:
3 - 2

ОБОСНОВАНИЕ

Определение прозрачности и запаха бульона +
Подготовка к испытанию. +
Каждый образец отдельно пропускают через мясорубку (диаметр отверстий решетки 2 мм) и фарш тщательно перемешивают.

ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» (п. 5.10.1)

Санитарно-гигиенические лабораторные исследования: руководство к практическим занятиям: учебное пособие / П.И. Мельниченко, В.И. Архангельский, Н.И. Прохоров, Н.А. Ермакова, Т.С. Исютина-Федоткова, Е.Е. Козеева, В.В. Макарова, В.Г. Михайлов, С.А. Мишина, Л.Н. Семеновых, А.Ю. Скопин, Е.А. Шашина. – М.: Практическая медицина, 2017. – 272 с. (С. 186)

Вопрос 9

Для определения прозрачности и запаха бульона по ГОСТ 7269-2015 пробу фарша помещают в коническую колбу вместимостью 100 $см^3$, заливают

1. 50 $см^3$ очищенной водопроводной воды
2. **60 $см^3$ дистиллированной воды**
3. 80 $см^3$ дезодорированной воды
4. 70 $см^3$ кипяченой водопроводной воды

Правильный ответ:
2 - 60 $см^3$ дистиллированной воды

ОБОСНОВАНИЕ

Определение прозрачности и запаха бульона +
Проведение испытания. +
20 г полученного фарша взвешивают на лабораторных весах с погрешностью не более 0,2 г и помещают в коническую колбу вместимостью 100 см^3, заливают 60 см^3 дистиллированной воды, тщательно перемешивают, закрывают часовым стеклом и ставят в кипящую водяную баню.

ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» (п. 5.10.2)

Санитарно-гигиенические лабораторные исследования: руководство к практическим занятиям: учебное пособие / П.И. Мельниченко, В.И. Архангельский, Н.И. Прохоров, Н.А. Ермакова, Т.С. Исютина-Федоткова, Е.Е. Козеева, В.В. Макарова, В.Г. Михайлов, С.А. Мишина, Л.Н. Семеновых, А.Ю. Скопин, Е.А. Шашина. – М.: Практическая медицина, 2017. – 272 с. (С. 186)

Вопрос 10

По ГОСТ 7269-2015 степень прозрачности мясного бульона определяют визуально, для этого в мерный цилиндр вместимостью 25 см^3 наливают бульон объемом ___ см^3

1. 15
2. 10
3. 25
4. **20**

Правильный ответ:
4 - 20

ОБОСНОВАНИЕ

Определение прозрачности бульона +
Проведение испытания +
Для определения прозрачности 20 см^3 бульона наливают в мерный цилиндр вместимостью 25 см^3 и устанавливают степень его прозрачности визуально.

ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» (п. 5.10.2)

Санитарно-гигиенические лабораторные исследования: руководство к практическим занятиям: учебное пособие / П.И. Мельниченко, В.И. Архангельский, Н.И. Прохоров, Н.А. Ермакова, Т.С. Исютина-Федоткова, Е.Е. Козеева, В.В. Макарова, В.Г. Михайлов, С.А. Мишина, Л.Н. Семеновых, А.Ю. Скопин, Е.А. Шашина. – М.: Практическая медицина, 2017. – 272 с. (С. 186)

Вопрос 11

По ГОСТ 7269-2015 свежий жир не имеет запаха осаливания или прогоркания; свежий говяжий жир имеет белый, желтоватый или желтый цвет; консистенция _____ , при раздавливании крошится

1. рыхлая
2. эластичная
3. мажущаяся
4. **плотная**

Правильный ответ:
4 - плотная

ОБОСНОВАНИЕ

Определение состояния жира. +
5.11.1 Характерные признаки мяса и субпродуктов (свежих, сомнительной свежести, несвежих) приведены в таблицах 1, 2. +
5.11.4 При расхождении результатов органолептического и химического или микроскопического испытания проводят повторный химический анализ на вновь отобранных образцах. Результаты повторного химического анализа являются окончательными.

ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» (п. 5.11.1, п. 5.11.4)

Санитарно-гигиенические лабораторные исследования: руководство к практическим занятиям: учебное пособие / П.И. Мельниченко, В.И. Архангельский, Н.И. Прохоров, Н.А. Ермакова, Т.С. Исютина-Федоткова, Е.Е. Козеева, В.В. Макарова, В.Г. Михайлов, С.А. Мишина, Л.Н. Семеновых, А.Ю. Скопин, Е.А. Шашина. – М.: Практическая медицина, 2017. – 272 с. (С. 186, таблица 5.7)

Вопрос 12

Согласно ГОСТ 7269-2015 у размороженных туш, полутуш мясо красного цвета, жир мягкий, частично окрашен в _____ цвет

1. светло-красный
2. **ярко-красный**
3. красно-коричневый
4. розово-красный

Правильный ответ:
2 - ярко-красный

ОБОСНОВАНИЕ

5.11.1 Характерные признаки мяса и субпродуктов (свежих, сомнительной свежести, несвежих) приведены в таблицах 1, 2. +
5.11.4 При расхождении результатов органолептического и химического или микроскопического испытания проводят повторный химический анализ на вновь отобранных образцах. Результаты повторного химического анализа являются окончательными.

ГОСТ 7269-2015 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести» (п. 5.11.1, п. 5.11.4)

Санитарно-гигиенические лабораторные исследования: руководство к практическим занятиям: учебное пособие / П.И. Мельниченко, В.И. Архангельский, Н.И. Прохоров, Н.А. Ермакова, Т.С. Исютина-Федоткова, Е.Е. Козеева, В.В. Макарова, В.Г. Михайлов, С.А. Мишина, Л.Н. Семеновых, А.Ю. Скопин, Е.А. Шашина. – М.: Практическая медицина, 2017. – 272 с. (С. 186, таблица 5.7)