MedikCase

Система самостоятельной подготовки к аккредитации

ТОЛЬКО ДЛЯ ЛИЧНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Гигиена питания

Высшее образование | DOCX · PDF | Задач: 2 | Вопросов: 24

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

Содержание

Нажмите на задачу, чтобы перейти к ней. Справа указана страница.

0001	Подготовить и провести плановое выездное обследование ресторана на 100 посадочных мест, размещенного на…	3
0002	Подготовить и провести внеплановую выездную проверку магазина №6, расположенного на первом этаже жилого…	19

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)

Ситуационная задача 0002

12 вопросов · Гигиена питания · Высшее образование

1. УСЛОВИЕ СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

1.1. Ситуация

Подготовить и провести внеплановую выездную проверку магазина №6, расположенного на первом этаже жилого здания, в рамках расследования пищевого отравления

1. Оценка ситуации

Вопрос 1

Внеплановую проверку в рамках расследования пищевого отравления осуществляют после

1. отправки уведомления о начале проверки на поднадзорный объект
2. **получения извещения из лечебно-профилактического учреждения о случае пищевого отравления**
3. **принятия решения контролирующего органа о проведении внеплановой проверки**
4. отправки запроса о предоставлении документации
5. **информирования (отправки уведомления) о внеплановой проверке в прокуратуру**
6. согласования внеплановой проверки с прокуратурой

Правильные ответы:
2 - получения извещения из лечебно-профилактического учреждения о случае пищевого отравления
3 - принятия решения контролирующего органа о проведении внеплановой проверки
5 - информирования (отправки уведомления) о внеплановой проверке в прокуратуру

ОБОСНОВАНИЕ

Одним из оснований проведения внеплановой проверки является причинение вреда жизни и здоровью человека (пищевое отравление).

ФЗ-248 «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», ст. 57, п.1.1.

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)

Для проведения контрольного (надзорного) мероприятия, предусматривающего взаимодействие с контролируемым лицом, а также документарной проверки 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).

ФЗ-248 «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», ст. 64.1

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)

Внеплановая выездная проверка в случае пищевого отравления не подлежит согласованию с прокуратурой, а лишь требует предоставления информации.

ФЗ-248 «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации», ст. 66, п.12.

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)

3. Дополнительная информация

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

- прием пищевой продукции производится со стороны торца жилого здания, не имеющего окон через дебаркадер;
- помещение дебаркадера оборудовано приточно-вытяжной вентиляцией, канал для дымоудаления не предусмотрен;
- имеются два мусорных контейнера, не оборудованных крышками, контейнеры не переполнены;
- прилегающая к мусорным контейнерам территория содержится в чистоте.

Вопрос 2

В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что

1. **организация загрузки пищевой продукции со стороны торца жилого здания соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях**
2. в дебаркадерах магазинов допускается оборудование приточно-вытяжной вентиляцией без отверстия или канала для дымоудаления
3. **пищевые отходы должны храниться в закрываемых емкостях**
4. **наличие приточно-вытяжной вентиляции без канала для дымоудаления в дебаркадере не отвечает гигиеническим рекомендациям**
5. **содержание прилегающей к мусоропроводам территории в чистоте отвечает обязательным требованиям**
6. допускается хранение пищевых отходов в контейнерах без крышек при условии заполнения ими до 50 % емкости

Правильные ответы:
1 - организация загрузки пищевой продукции со стороны торца жилого здания соответствует требованиям к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях
3 - пищевые отходы должны храниться в закрываемых емкостях
4 - наличие приточно-вытяжной вентиляции без канала для дымоудаления в дебаркадере не отвечает гигиеническим рекомендациям
5 - содержание прилегающей к мусоропроводам территории в чистоте отвечает обязательным требованиям

ОБОСНОВАНИЕ

При размещении магазина в жилых зданиях должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях. Погрузку и разгрузку материалов, продукции, товаров для торговых объектов, встроенных, встроено-пристроенных в многоквартирный дом, пристроенных к многоквартирному дому следует выполнять с торцов жилых зданий.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию, п. 2.1

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 20 НОЯБРЯ 2020 ГОДА N 36 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ" (1)

Отходы в соответствии с категорией должны быть раздельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости.

Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, ст.16, п.3

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

Помещение дебаркадера оборудуется приточно-вытяжной вентиляцией с отверстием (или каналом) для дымоудаления.

МР 2.3.0243-2 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 2.2

МР 2.3.0243-21. 2.3. Гигиена питания. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 17.05.2021 г.) (1)

Удаление и уничтожение отходов из производственных помещений, с территории производственного объекта по производству (изготовлению) пищевой продукции не должны приводить к загрязнению пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, ст.16 п.5

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

5. Дополнительная информация

При проверке документации, наличие и ведение которой на пищевом объекте является обязательным, установлено:

- Гигиенический журнал ведется нерегулярно;
- ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях не проводится;
- медицинские книжки представлены на 90% штатного состава работников, для которых наличие данной документации является обязательным;
- «Программа производственного контроля» отсутствует.

Вопрос 3

В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что

1. **на каждом поднадзорном объекте должна находиться «Программа производственного контроля»**
2. ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания, на наличие гнойничковых заболеванийкожи и фиксация результатов осмотра в Гигиеническом журнале проводится только по эпидпоказаниям
3. **отсутствие медицинских книжек у 10 % штатного состава работников, для которых наличие данной документации является обязательным, не соответствует обязательным требованиям**
4. допускается еженедельная фиксация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях
5. **нерегулярное заполнение Гигиенического журнала не соответствует рекомендациям по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям деятельности торговых объектов**
6. **ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях обязательна**

Правильные ответы:
1 - на каждом поднадзорном объекте должна находиться «Программа производственного контроля»
3 - отсутствие медицинских книжек у 10 % штатного состава работников, для которых наличие данной документации является обязательным, не соответствует обязательным требованиям
5 - нерегулярное заполнение Гигиенического журнала не соответствует рекомендациям по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям деятельности торговых объектов
6 - ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях обязательна

ОБОСНОВАНИЕ

В стационарных торговых объектах должен быть организован производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в порядке и с периодичностью, определяемыми юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 1.3

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 20 НОЯБРЯ 2020 ГОДА N 36 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ" (1)

Работники торговых объектов, имеющие непосредственный контакт с пищевой продукцией, должны иметь личную медицинскую книжку с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации^^[3].

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п.1.5

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 20 НОЯБРЯ 2020 ГОДА N 36 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ" (1)

Результаты ежедневного осмотра сотрудников рекомендуется заносить в специальный журнал.

МР 2.3.0243-2 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 11.3

МР 2.3.0243-21. 2.3. Гигиена питания. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 17.05.2021 г.) (1)

В целях контроля соблюдения условий хранения пищевой продукции, установленных производителем, должен проводиться ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных и (или) электронных носителях.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п.7.5

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 20 НОЯБРЯ 2020 ГОДА N 36 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ" (1)

7. Дополнительная информация

При проверке пищевой продукции, находящейся на хранении и реализации, было установлено наличие:

- кондитерской продукции заводского производства;
- молочной и колбасной продукции для детского питания заводского производства;
- мясных и рыбных полуфабрикатов, изготовленных на комбинате питания;
- яиц.

Вопрос 4

К обязательным документам, подтверждающим соответствия указанной пищевой продукции, которые должны быть в наличии на объекте, относят

1. ветеринарные сертификаты на жидкую молочную продукцию, колбасы
2. **декларации соответствия на кондитерскую продукцию, мясные и рыбные полуфабрикаты**
3. **ветеринарные сертификаты на яйца**
4. декларации соответствия на молочную и колбасную продукцию для питания детей
5. **свидетельства о государственной регистрации на молочную и колбасную продукцию для питания детей**
6. сертификаты соответствия на кондитерскую продукцию заводского производства

Правильные ответы:
2 - декларации соответствия на кондитерскую продукцию, мясные и рыбные полуфабрикаты
3 - ветеринарные сертификаты на яйца
5 - свидетельства о государственной регистрации на молочную и колбасную продукцию для питания детей

ОБОСНОВАНИЕ

На все партии пищевой продукции (за исключением новой, специализированной и непереработанной пищевой продукция животного происхождения) должны иметься декларации соответствия.

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

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.

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

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

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

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

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

9. Дополнительная информация

При проверке условий хранения продукции обнаружено:

- хранение в технологическом коридоре складских помещений макаронных изделий в транспортной упаковке;
- хранение хлеба в пластиковых ящиках на стеллажах и частично на полу;
- в помещении для фасовки гастрономической продукции отсутствует холодильник, подготовленная к реализации продукция хранилась на производственных столах;
- складское помещение для хранения сыпучих продуктов оборудовано прибором для измерения температурного режима, других измерительных приборов нет.

Вопрос 5

В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что

1. **хранение хлеба на полу не отвечает гигиеническим требованиям**
2. **хранение охлажденного мяса (четвертин) штабелями не соответствует обязательным требованиям**
3. хранение в технологическом коридоре складских помещений макаронных изделий в транспортной упаковке не отвечает обязательным требованиям
4. **хранение в технологическом коридоре складских помещений макаронных изделий в транспортной упаковке допускается**
5. хранение охлажденного мяса (четвертин) штабелями допускается
6. **оснащение складского помещения для хранения сыпучих продуктов только прибором для измерения температуры не отвечает обязательным требованиям**

Правильные ответы:
1 - хранение хлеба на полу не отвечает гигиеническим требованиям
2 - хранение охлажденного мяса (четвертин) штабелями не соответствует обязательным требованиям
4 - хранение в технологическом коридоре складских помещений макаронных изделий в транспортной упаковке допускается
6 - оснащение складского помещения для хранения сыпучих продуктов только прибором для измерения температуры не отвечает обязательным требованиям

ОБОСНОВАНИЕ

Хлеб и хлебобулочные изделия должны храниться в складских помещениях и (или) торговом зале на стеллажах. При хранении хлеба и хлебобулочных изделий не допускается их соприкосновение со стенами и (или) полом помещений.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 7.11

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 20 НОЯБРЯ 2020 ГОДА N 36 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ" (1)

В холодильных камерах должны быть созданы условия для хранения охлажденного мяса (туш, полутуш, четвертин) в вертикальном подвешенном

состоянии без соприкосновения друг с другом, а также без соприкосновения со стенами и полом холодильной камеры.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 7.9

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 20 НОЯБРЯ 2020 ГОДА N 36 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ" (1)

Не допускается хранение пищевой продукции вне складских помещений либо специально оборудованных зон, за исключением упакованной в потребительскую или транспортную упаковку и не требующей специальных температурно-влажностных условий хранения.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 7.8

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 20 НОЯБРЯ 2020 ГОДА N 36 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ" (1)

Складские помещения для хранения сыпучих продуктов, овощей и фруктов должны быть оснащены средствами измерения температуры и влажности.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 6.2

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 20 НОЯБРЯ 2020 ГОДА N 36 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ" (1)

11. Дополнительная информация

При проверке складских помещений магазина установлено наличие:

- сметаны в потребительской упаковке в количестве 40 штук хранящейся в холодильной камере при температуре, не соответствующей обозначенной на упаковке;
- рыбных консервов в количестве 20 штук в банках с признаками «бобмажа»;
- кур охлажденных в количестве 10 штук с нарушением органолептики (запах, не свойственный свежему продукту);
- партии рыбы форель (аквакультура) без документации, подтверждающей прослеживаемость;
- колбасных изделий в потребительской упаковке, хранившихся совместно с мясными полуфабрикатами промышленного изготовления;
- тортов в количестве 25 штук с истекшими сроками годности.

Вопрос 6

Без проведения дополнительной экспертизы подлежат утилизации (уничтожению) партии

1. колбасных изделий в потребительской упаковке, хранившихся совместно с мясными полуфабрикатами промышленного изготовления
2. **рыбных консервов к количестве 20 штук в банках с признаками «бобмажа»**
3. **кур охлажденных в количестве 10 штук с нарушением органолептики (запах, не свойственный свежему продукту)**
4. сметаны в потребительской упаковке в количестве 40 штук хранящейся в холодильной камере при температуре, не соответствующей обозначенной на упаковке
5. **тортов в количестве 25 штук с истекшим сроком годности**
6. рыбы форель (аквакультура) без документации, подтверждающей прослеживаемость

Правильные ответы:
2 - рыбных консервов к количестве 20 штук в банках с признаками «бобмажа»
3 - кур охлажденных в количестве 10 штук с нарушением органолептики (запах, не свойственный свежему продукту)
5 - тортов в количестве 25 штук с истекшим сроком годности

ОБОСНОВАНИЕ

Без проведения дополнительной экспертизы подлежат утилизации (уничтожению) партии продукции с нарушенными органолептическими показателямиэ

Запрещается обращение пищевых продуктов, материалов и изделий: которые являются опасными и (или) некачественными по органолептическим показателям;

Пищевые продукты, материалы и изделия, указанные в абзацах втором и третьем пункта 2 настоящей статьи, признаются опасными и утилизируются или уничтожаются без проведения экспертизы в случаях, устанавливаемых Правительством Российской Федерации.

В соответствии со ст 3.п3. ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ст.3 п.2, п.3

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) (2)

Без проведения дополнительной экспертизы подлежат утилизации (уничтожению) партии продукции с нарушенными органолептическими показателями.

Запрещается обращение пищевых продуктов, материалов и изделий: которые являются опасными и (или) некачественными по органолептическим показателям;

Пищевые продукты, материалы и изделия, указанные в абзацах втором и третьем пункта 2 настоящей статьи, признаются опасными и утилизируются или уничтожаются без проведения экспертизы в случаях, устанавливаемых Правительством Российской Федерации.

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

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) (2)

Без проведения дополнительной экспертизы подлежат утилизации (уничтожению) партии продукции с истекшим сроком годности.

Запрещается обращение пищевых продуктов, материалов и изделий: ... срок годности которых истек.

Пищевые продукты, материалы и изделия, указанные в абзацах втором и третьем пункта 2 настоящей статьи, признаются опасными и утилизируются или уничтожаются без проведения экспертизы в случаях, устанавливаемых Правительством Российской Федерации.

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

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) (2)

13. Дополнительная информация

В ходе проверки условий реализации продукции в магазине выявлено:

- наличие тортов в упаковках без маркировки;
- хранение кремовых кондитерских изделий в торговом зале в неработающей охлаждаемой витрине;
- продажа яиц с поврежденной скорлупой по сниженной цене;
- продажа сырокопченых колбасных изделий, нарезанных кусками по 300 г. и упаковка их под вакуумом в магазине.

Вопрос 7

В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что

1. реализация яиц с поврежденной скорлупой по сниженной цене допускается
2. **продажа яиц с поврежденной скорлупой является нарушением обязательных требований**
3. фасовка гастрономической продукции частями, упаковка ее под вакуумом допускается в предприятиях торговли
4. **хранения кремовых кондитерских изделий в торговом зале в неработающей охлаждаемой витрине не отвечает обязательным требованиям**
5. **реализация тортов в упаковках без маркировки не допускается**
6. **продажа кур-гриль собственного производства, упакованных под вакуумом, не допустима**

Правильные ответы:
2 - продажа яиц с поврежденной скорлупой является нарушением обязательных требований
4 - хранения кремовых кондитерских изделий в торговом зале в неработающей охлаждаемой витрине не отвечает обязательным требованиям
5 - реализация тортов в упаковках без маркировки не допускается
6 - продажа кур-гриль собственного производства, упакованных под вакуумом, не допустима

ОБОСНОВАНИЕ

В торговых объектах не допускается продажа яиц с загрязненной скорлупой.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п.8.11

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 20 НОЯБРЯ 2020 ГОДА N 36 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ" (1)

При реализации пищевой продукции должны соблюдаться требования технических регламентов, а также условия хранения и сроки годности (при наличии) такой продукции, установленные ее изготовителем.

Не допускается реализация пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п.8.1

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 20 НОЯБРЯ 2020 ГОДА N 36 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ

ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ" (1)

В торговых объектах не допускается реализация пищевой продукция без маркировки, предусмотренной требованиями технических регламентов.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п.8.11

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 20 НОЯБРЯ 2020 ГОДА N 36 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ" (1)

В торговых объектах не допускается упаковывание пищевой продукции под вакуумом.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п.8.5

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 20 НОЯБРЯ 2020 ГОДА N 36 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ" (1)

15. Дополнительная информация

При проверке соответствия фасовочных помещений установлено:

- в помещении для фасовки гастрономических продуктов имеются две моечные ванна и раковина для мытья рук с подведением только холодной воды;
- фасовочные помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией;
- моечные ванны присоединены к канализационной сети без воздушного разрыва струи;
- отдельной фасовочной для корнеплодов и картофеля нет, фасовка корнеплодов производилась в помещении для разделки охлажденного мяса

Вопрос 8

В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что

1. фасовка корнеплодов в помещении для разделки охлажденного мяса не нарушает обязательные требования
2. **отсутствие воздушного разрыва струи в месте присоединения к канализационной сети моечных ванн не соответствует обязательным требованиям**
3. **оборудование приточно-вытяжной механической вентиляцией торговых, складских, вспомогательных и санитарно-бытовых помещений соответствует «Методическим рекомендациям по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»**
4. **фасовка корнеплодов в помещении для разделки охлажденного мяса не отвечает обязательным требованиям**
5. **обеспечение помещения для фасовки гастрономической продукции моечной ванной и раковиной для мытья рук с подведением холодной воды не соответствует обязательным требованиям**
6. в фасовочных помещениях допускается отсутствие воздушного разрыва струи в месте присоединения к канализационной сети моечных ванн

Правильные ответы:
2 - отсутствие воздушного разрыва струи в месте присоединения к канализационной сети моечных ванн не соответствует обязательным требованиям
3 - оборудование приточно-вытяжной механической вентиляцией торговых, складских, вспомогательных и санитарно-бытовых помещений соответствует «Методическим рекомендациям по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»
4 - фасовка корнеплодов в помещении для разделки охлажденного мяса не отвечает обязательным требованиям
5 - обеспечение помещения для фасовки гастрономической продукции моечной ванной и раковиной для мытья рук с подведением холодной воды не соответствует обязательным требованиям

ОБОСНОВАНИЕ

В местах присоединения к канализационной сети моечных ванн, предназначенных для мытья оборудования, инвентаря и тары, должен быть предусмотрен разрыв струи для предотвращения обратного попадания сточных вод в моечные ванны.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 3.6

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 20 НОЯБРЯ 2020 ГОДА N 36 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ" (1)

При оборудовании системы вентиляции (естественной и механической) в стационарных торговых объектах рекомендуется предусматривать оборудование торговых, складских, вспомогательных и санитарно-бытовых помещений приточно-вытяжной механической вентиляцией.

МР 2.3.0243-2 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» п. 4.2

МР 2.3.0243-21. 2.3. Гигиена питания. Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 17.05.2021 г.) (1)

В торговых объектах, при наличии в них специализированных отделов, должны предусматриваться специально оборудованные помещения или зоны в указанных отделах для подготовки (фасовки) пищевой продукции к продаже: мяса, рыбы, овощей, гастрономических и молочно-жировых продуктов.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 5.2

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 20 НОЯБРЯ 2020 ГОДА N 36 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ" (1)

Фасовочные помещения, участки по фасовке непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытье, термическая обработка) продукции должны быть оборудованы моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 5.2

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 20 НОЯБРЯ 2020 ГОДА N 36 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ" (1)

17. Дополнительная информация

При оценке соблюдения правил личной гигиены и своевременности прохождения гигиенического обучения персонала установлено:

- в санузле для сотрудников имеются мыло, туалетная бумага, вафельное полотенце, устройство для сушки рук не работает;
- у одного из работников холодного цеха признаки респираторного заболевания;
- продавец мясного отдела работает в домашней одежде;
- гигиеническая подготовка и аттестация отдельных работников магазина, согласно записям в медицинских книжках, проводится 1 раз в 2 года.

Вопрос 9

В ходе санитарно-гигиенической оценки установленных фактов были сделаны выводы, что

1. **соблюдается периодичность прохождения гигиенической подготовки и аттестации работников объекта**
2. **использование многоразовых полотенец в предприятиях торговли не отвечает обязательным требованиям**
3. периодичность прохождения гигиенической подготовки и аттестации работников объекта не соблюдена
4. в предприятиях торговли допускается использование многоразовых полотенец
5. **отсутствие санитарной одежды у работника мясного отдела является нарушением обязательных требований**
6. **допуск к работе с пищевыми продуктами сотрудников с признаками респираторного заболевания является недопустимым**

Правильные ответы:
1 - соблюдается периодичность прохождения гигиенической подготовки и аттестации работников объекта
2 - использование многоразовых полотенец в предприятиях торговли не отвечает обязательным требованиям
5 - отсутствие санитарной одежды у работника мясного отдела является нарушением обязательных требований
6 - допуск к работе с пищевыми продуктами сотрудников с признаками респираторного заболевания является недопустимым

ОБОСНОВАНИЕ

Работники торговых объектов, имеющие непосредственный контакт с пищевой продукцией, проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью не реже чем 1 раз в 2 года.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 1.6

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 20 НОЯБРЯ 2020 ГОДА N 36 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ" (1)

Мыло или иное моющее средство для рук, туалетная бумага, одноразовые полотенца или устройства для сушки рук должны быть в наличии в торговом объекте постоянно.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 11.2

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 20 НОЯБРЯ 2020 ГОДА N 36 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ" (1)

Работники торговых объектов, имеющие контакт с пищевой продукцией, обеспечиваются санитарной одеждой.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 11.3

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 20 НОЯБРЯ 2020 ГОДА N 36 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ" (1)

При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела работники торговой организации сообщать об этом руководству организации.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 11.1

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 20 НОЯБРЯ 2020 ГОДА N 36 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ" (1)

Вопрос 10

С позиций риска возникновения нового пищевого отравления на фоне выявленных нарушений дополнительного внимания в рамках производственного контроля требует

1. **контроль сроков годности при хранении и реализации пищевой продукции**
2. **контроль соблюдения условий хранения пищевой продукции, установленных производителем**
3. **наличие товаросопроводительной документации на все партии реализуемой продукции**
4. наличие договора на вывоз мусора
5. наличие и ведение бракеражного журнала
6. соблюдение своевременного прохождения сотрудниками плановой вакцинации от вирусных заболеваний

Правильные ответы:
1 - контроль сроков годности при хранении и реализации пищевой продукции
2 - контроль соблюдения условий хранения пищевой продукции, установленных производителем
3 - наличие товаросопроводительной документации на все партии реализуемой продукции

ОБОСНОВАНИЕ

С позиций риска возникновения нового пищевого отравления на фоне выявленных нарушений дополнительного внимания в рамках производственного контроля требует контроль сроков годности при хранении и реализации.

При реализации пищевой продукции должны соблюдаться требования технических регламентов, а также условия хранения и роки годности (при наличии) такой продукции, установленные ее изготовителем. Не допускается реализация пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов.

2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 8.1

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 20 НОЯБРЯ 2020 ГОДА N 36 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ" (1)

С позиций риска возникновения нового пищевого отравления на фоне выявленных нарушений дополнительного внимания в рамках производственного контроля требует контроль соблюдения условий хранения пищевой продукции, установленных производителем, должен проводиться ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях, с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных и (или) электронных носителях.

2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 7.5

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 20 НОЯБРЯ 2020 ГОДА N 36 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ" (1)

С позиций риска возникновения нового пищевого отравления на фоне выявленных нарушений дополнительного внимания в рамках производственного контроля требует контроль наличия товаросопроводительной документации на все партии реализуемой продукции.

В организацию должна приниматься пищевая продукция, сопровождаемая товаросопроводительной документацией, обеспечивающей её прослеживаемость^^[14].

2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 7.2

ПОСТАНОВЛЕНИЕ ГЛАВНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО ВРАЧА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ОТ 20 НОЯБРЯ 2020 ГОДА N 36 ОБ УТВЕРЖДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ СП 2.3.6.3668-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ И РЫНКОВ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ" (1)

Вопрос 11

К действующим требованиям оформления акта контрольного (надзорного) мероприятия относят

1. **оформление акта на месте проведения контрольного (надзорного) мероприятия в день окончания проведения такого мероприятия, если иной порядок оформления акта не установлен действующим законодательством**
2. приобщение к акту факта устранения выявленного нарушения
3. **фиксацию в акте устранения выявленного нарушения до окончания проведения контрольного мероприятия, предусматривающего взаимодействие с контролируемым лицом**
4. **указание в акте, какое именно обязательное требование нарушено, каким нормативным правовым актом и его структурной единицей оно установлено**
5. **фиксацию в акте отказа от подписи контролируемого лица или его представителя**
6. **приобщение документов, иных материалов, являющихся доказательствами нарушения обязательных требований**

Правильные ответы:
1 - оформление акта на месте проведения контрольного (надзорного) мероприятия в день окончания проведения такого мероприятия, если иной порядок оформления акта не установлен действующим законодательством
3 - фиксацию в акте устранения выявленного нарушения до окончания проведения контрольного мероприятия, предусматривающего взаимодействие с контролируемым лицом
4 - указание в акте, какое именно обязательное требование нарушено, каким нормативным правовым актом и его структурной единицей оно установлено
5 - фиксацию в акте отказа от подписи контролируемого лица или его представителя
6 - приобщение документов, иных материалов, являющихся доказательствами нарушения обязательных требований

ОБОСНОВАНИЕ

Акт контрольного (надзорного) мероприятия оформляется в день окончания проведенного контрольного мероприятия и на месте его проведения, если иной порядок оформления акта не установлен действующим законодательством.

ФЗ-248 «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в РФ», ст. 87, п. 3

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)

В случае устранения выявленного нарушения до окончания проведения контрольного (надзорного) мероприятия, предусматривающего взаимодействие с контролируемым лицом, в акте указывается факт его устранения.

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)

Каждое выявленное нарушение обязательных требованием должно быть подтверждено соответствующим нормативным правовым актом и его структурной единицей, устанавливающей нарушенное обязательное требование.

ФЗ-248 «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в РФ», ст. 87, п. 3

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)

При отказе или невозможности подписания контролируемым лицом или его представителем акта по итогам проведения контрольного (надзорного) мероприятия в акте делается соответствующая отметка.

ФЗ-248 «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в РФ», ст. 87, п. 3

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, иные материалы, являющиеся доказательствами нарушения обязательных требований, должны быть приобщены к акту.

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)

2. Разработка мероприятий

Вопрос 12

По результатам внеплановой выездной проверки объекта (расследование пищевого отравления) необходимо

1. **документально оформить акт проверки**
2. **снять с реализации опасную и некачественную продукцию, обнаруженную в ходе проверки магазина**
3. **организовать профилактическую работу с персоналом объекта**
4. инициировать административное расследование
5. **произвести учет потенциального риска данного объекта при планировании проверок в рамках риск-ориентированного подхода**
6. **выдать предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований**

Правильные ответы:
1 - документально оформить акт проверки
2 - снять с реализации опасную и некачественную продукцию, обнаруженную в ходе проверки магазина
3 - организовать профилактическую работу с персоналом объекта
5 - произвести учет потенциального риска данного объекта при планировании проверок в рамках риск-ориентированного подхода
6 - выдать предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований

ОБОСНОВАНИЕ

Каждая проверка поднадзорного объекта требует документального оформления.

ФЗ-248 «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в РФ», ст. 87, п. 2

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)

Каждая проверка поднадзорного объекта требует снять с реализации опасную и некачественную продукцию, обнаруженную в ходе проверки.

ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ст. 3. п.3

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)

На поднадзорных объектах необходимо проводить профилактическую работу с персоналом с целью снижения вероятности нарушений обязательных требований.

ФЗ-248 «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в РФ», ст. 44.

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)

Учет потенциального риска объекта осуществляется в том числе и с использованием данных его проверок.

ФЗ-248 «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в РФ», ст. 23.

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)

Выдать предписание об устранении выявленных нарушений обязательных требований.

ФЗ-248 «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в РФ», ст. 90, п. 2.1

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)