**СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА 1А**

**(МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ)**

Акт проверки магазина «Продукты» (выписка) 14 февраля 20... г.

В блоке охлаждаемых камер все помещения оснащены термометрами: в холодильной камере «Колбасы» температура + 9 °С. На момент проверки в камере в отдельной таре хранились: колбаса вареная первого сорта «Молочная» (срок годности до 13.02.), колбаса ливерная (срок годности установить не удалось из-за отсутствия маркировки на батонах и таре), копчено-вареная шейка (срок годности до 20.02), полуфабрикаты мясные мелкокусковые (азу, гуляш) в двух поддонах с маркировкой и этикетками, содержащими необходимую информацию о продукции (срок годности до 15.02). На все виды продукции, за исключением колбасы ливерной, имеется сопроводительная документация, подтверждающая ее происхождение и соответствие нормативной и технической документации.

Вопросы:

1. Укажите санитарно-эпидемиологические правила, нормативы и другие официальные документы, необходимые для анализа и оценки ситуации и пищевой продукции.
2. Установите нарушения санитарного законодательства, выявленные по результатам мероприятий по контролю поднадзорного объекта.
3. Обоснуйте необходимость проведения экспертизы конкретной пищевой продукции.
4. Укажите порядок снятия с реализации некачественной продукции.
5. Определите меры административного взыскания и порядок его вынесения.

**СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА 2А**

**(МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ)**

Акт проверки магазина «Колбасы» (выписка) 14.02.20…г.

В охлаждаемом прилавке торгового зала, оснащённым термометром, температура + 10 °С. На момент проверки в охлаждаемом прилавке выставлены разнообразные колбасные изделия, в том числе: колбаса вареная высшего сорта «Докторская» (срок годности до 18.02.), окорок копчено-вареный «Тамбовский» в вакуумной оболочке (вскрытый, со слов продавца, накануне, срок годности до 18.02), нарезка окорока копчено-вареного «Тамбовского» в полимерном лотке, упакованном в плёнку с этикеткой магазина (дата упаковки 13.02 со сроком годности до 19.02), колбаса сырокопчёная нарезанная и упакованная под вакуумом (срок годности до 25.03). На все виды продукции, за исключением колбасы сырокопчёной нарезанной и упакованной под вакуумом, имеется сопроводительная документация, подтверждающая еѐ происхождение и соответствие нормативной и технической документации, запасы указанных видов колбасных изделий хранятся в холодильной камере магазина при температуре + 8 °С.

Вопросы:

1. Укажите санитарно-эпидемиологические правила, нормативы и другие официальные документы, необходимые для анализа и оценки ситуации и пищевой продукции.
2. Установите нарушения санитарного законодательства, выявленные по результатам мероприятий по контролю поднадзорного объекта.
3. Обоснуйте необходимость проведения экспертизы конкретной пищевой продукции.
4. Укажите порядок снятия с реализации некачественной продукции.
5. Определите меры административного взыскания и порядок его вынесения.

**СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА 3А**

**(МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ)**

КОЛБАСА "ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ" "ЕРЕМКИНА Т.П."

Основные характеристики продукта:

Масса: 588 г

Вид: Колбаса вареная «Любительская». Мясной продукт категории А, охлажденный, в полиамидной упаковке.

Состав: свинина, говядина, вода, соль нитритная (соль поваренная пищевая, фиксатор окраски - нитрит натрия), стабилизатор пищевой фосфат (Е451), сахар, мускатный орех, перец черный.

Энергетическая ценность: 300 ккал.

Пищевая ценность на 100 г продукта: белок - 12,0, жир – 28,0.

Дата изготовления: 11.10.17 г.

Срок годности: 1) 20 суток; 2) 3 суток в пределах срока годности

Условия хранения: 1) от 0 до +6 °C; 2) после вскрытия упаковки от 0 до +6 °C.

Информация о производстве: Произведено ООО МПП Русский сорт для КФХ Еремкина Т.П., 141135, Россия, Московская обл., Щелковский район, с. Петровское, ул. Промышленная, вл. 4, с.1

Стандарт: ГОСТ Р 52196-2011

Органолептические показатели:

Вид фарша на разрезе – батоны с чистой сухой поверхностью.

Консистенция – упругая.

Цвет и вид фарша на разрезе – розовый фарш равномерно размешан и содержит кусочки шпика белого цвета размером сторон не более 6 мм.

Запах и вкус – свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый.

Форма, размер и вязка батонов – прямой батон длиной 25 см.

Гистологическое исследование:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателей | Результаты |
| ДНК птицы | Не обнаружено |
| ДНК КРС | Обнаружено |
| ДНК свинины | Обнаружено |
| ДНК растений | Обнаружено |

\* - следовые количества

Фарш образца вареной колбасы представлен мелкозернистой белковой массой, включающей в свой состав фрагменты мышечной ткани (говядина, свинина), частицы соединительной ткани, жировой ткани, натуральных пряностей (мускатный орех, черный перец), коллагеновый животный белок (в незначительном количестве).

Физико-химические показатели:

* Массовая доля белка 12%.
* Массовая доля жира 28%.
* Массовая доля углеводов 2%.
* Калорийность 300 ккал.
* Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) – 2,3%.
* Массовая доля нитрита натрия 0,002%.
* Массовая доля крахмала – отсутствует.
* Остаточная активность кислой фосфатазы 0,005%.
* Антибиотики: группа тетрациклина менее 0,01мг/кг, левомицетин менее 0,0003мг/кг.
* Молочная кислота 0,17%.
* Лимонная кислота 0,07%.
* Сорбиновая кислота не обнаружена.
* Бензойная кислота 20,1 мг/кг.

Микробиологические показатели:

КМАФАнМ – менее 1,0\*101 КОЕ/г.

БГКП (колиформы) в 1,0 г – не обнаружено.

Патогенные, в т.ч. сальмонеллы (в 25 г) – не обнаружено.

L.MONOCYTOGENES (в 25 г) - не обнаружено.

Сульфитредуцирующие клостридии (в 0,01 г) - не обнаружено.

S.AUREUS (1,0 г) - не обнаружено.

Вопросы:

1. Дайте гигиеническую оценку данного продукта.
2. Определите пути реализации.

**СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА 4А**

**(МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ)**

КОЛБАСА "ДОКТОРСКАЯ" "ОСТАНКИНО"

Основные характеристики продукта:

Вид: вареная колбаса "Докторская".

Состав: свинина, говядина, вода, соль, молоко сухое, сухой яичный меланж, регулятор кислотности пищевой фосфат, сахар, антиокислитель аскорбиновая кислота, мускатный орех, усилитель вкуса Е 621, фиксатор окраски Е 250.

Энергетическая ценность: 228 ккал.

Срок годности: 15 суток.

Условия хранения: от 0 до +6 °C.

Информация о производстве: Произведено ОАО «ОМПК», РФ, 127254, Москва, Огородный пр., 18

Стандарт: ГОСТ Р 52196-2011.

Органолептические показатели:

Вид фарша на разрезе – батоны с чистой сухой поверхностью.

Консистенция – упругая.

Цвет и вид фарша на разрезе – розовый фарш равномерно размешан.

Запах и вкус – свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый.

Гистологическое исследование:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателей | Результаты |
| ДНК птицы | Обнаружено\* |
| ДНК КРС | Обнаружено |
| ДНК свинины | Обнаружено |
| ДНК растений | Обнаружено |

\* - следовые количества

Фарш образца вареной колбасы представлен мелкозернистой белковой массой, включающей в свой состав фрагменты мышечной ткани (говядина, свинина), частицы соединительной ткани, жировой ткани, натуральных пряностей (мускатный орех), молочный, яичный белки, коллагеновый «животный белок (в незначительном количестве), изолят соевого белка (в отдельных случаях).

Физико-химические показатели:

* Массовая доля белка 12%.
* Массовая доля жира 20%.
* Массовая доля углеводов 2%.
* Калорийность 228 ккал.
* Массовая доля влаги 66%.
* Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли) – 2,2%.
* Массовая доля нитрита натрия 0,003%.
* Массовая доля крахмала – отсутствует.
* Остаточная активность кислой фосфатазы 0,004%.
* Массовая доля общего фосфора 1,02%.
* Антибиотики: группа тетрациклина менее 0,01мг/кг, левомицетин менее 0,0003мг/кг.
* Молочная кислота 0,74%.
* Лимонная кислота 0,09%.
* Сорбиновая кислота не обнаружена.
* Бензойная кислота 20,1 мг/кг.

Микробиологические показатели:

КМАФАнМ – менее 1,0\*103 КОЕ/г.

БГКП (колиформы) в 1,0 г – не обнаружено.

Патогенные, в т.ч. сальмонеллы (в 25 г) – не обнаружено.

L.MONOCYTOGENES (в 25 г) - не обнаружено.

Сульфитредуцирующие клостридии (в 0,01 г) - не обнаружено.

S.AUREUS (1,0 г) - не обнаружено.

Вопросы:

1. Оцените маркировку данного продукта.
2. Дайте гигиеническую оценку данного продукта.
3. Определите пути реализации.

**СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА 5А**

**(МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ)**

**КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ ОТ ДЫМОВА»**

Основные характеристики продукта:

Масса: 600 г.

Вид: Колбасное изделие вареное, в полиамидной оболочке.

Состав: свинина, говядина, вода, яичный меланж, соль поваренная пищевая, молоко сухое обезжиренное, экстракты специй (мускатный орех, черный перец), пирофосфат калия, трифосфат натрия, сахар, глутамат натрия, аскорбат натрия, нитрит натрия.

Энергетическая ценность: 273 ккал.

Пищевая ценность: 10% белков, 25% жиров, 2% углеводов.

Срок годности: 60 суток.

Условия хранения: при температуре от 0°C до +6 °C. Срок годности после вскрытия упаковки не более 3 суток при температуре от 0°C до +6 °C .

Информация о производстве: Произведено ООО "Дымовское колбасное производство", РФ, 121614, г. Москва, ул. Крылатская, д. 37

Стандарт ТУ 9213-020-57084488-15

1. Назовите документы, позволяющие оценить маркировку данного вида продукции.
2. Оцените маркировку данного пищевого продукта.
3. Требования к маркировке ПД. Укажите функциональное назначение перечисленных ПД.
4. Возможно ли направление данного образца на лабораторные исследования?