

Кейсы | Высшее образование | Гигиена питания

Materials for the selected specialty

Тип: Кейсы | Образование: Высшее образование | Специализация: Гигиена питания | Записей: 2

Гигиена питания - кейс 1

Образование: Высшее образование | Специализация: Гигиена питания

1. УСЛОВИЕ СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

1.1. Ситуация

Спланировать и провести оценку состояния питания юношей и девушек в возрасте 16-17 лет, обучающихся в спортивной школе-интернате в период умеренного тренировочного режима (суточные энергозатраты 2800 ккал). Наметить основные направления коррекции фактического питания.

1. Оценка ситуации

1. Вопрос

В качестве методов изучения фактического питания следует выбрать

1. метод записи (дневник питания)
2. 24-часового воспроизведения
3. частоты использования пищевых продуктов

4. анализ меню-раскладок

5. анкетный

6. лабораторный

Правильные ответы: анализ меню-раскладок; анкетный

В качестве методов изучения организованного фактического питания следует выбрать: анализ меню-раскладок (как основной).

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 399-402.

(1)

В качестве методов изучения организованного фактического питания следует выбрать: анкетный (как дополнительный).

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 399-402.

(1)

2. Вопрос

Для изучения пищевого статуса целесообразно использовать неинвазивные методики

1. диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний

2. расчет индекса атерогенности

3. расчет индекса массы тела

4. оценка ФАД-эффекта

5. расчет отношения окружности талии к окружности бедер

6. оценка содержания микронутриентов в слюне и моче

Правильные ответы: диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний; расчет индекса массы тела; расчет отношения окружности талии к окружности бедер; оценка содержания микронутриентов в слюне и моче

Для изучения пищевого статуса целесообразно использовать неинвазивные методики: диагностика клинических симптомов гиповитаминозных состояний.

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 402-418.

(1)

Для изучения пищевого статуса целесообразно использовать неинвазивные методики: расчет индекса массы тела.

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 402-418.

(1)

Для изучения пищевого статуса целесообразно использовать неинвазивные методики: расчет отношения окружности талии к окружности бедер.

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 402-418.

(1)

Для изучения пищевого статуса целесообразно использовать неинвазивные методики: оценка содержания микронутриентов в слюне и моче.

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 402-418.

(1)

3. Вопрос

При изучении данных медицинских обследований (диспансеризаций) обучающихся необходимо оценить лабораторные показатели пищевого статуса

1. глюкоза в сыворотке крови

2. холестерин в сыворотке крови

3. количество тромбоцитов

4. уровень гемоглобина и количество эритроцитов

5. лейкоцитарная формула

6. кальций и активность щелочной фосфатазы в сыворотке крови

Правильные ответы: холестерин в сыворотке крови; уровень гемоглобина и количество эритроцитов; кальций и активность щелочной фосфатазы в сыворотке крови

При изучении данных медицинских обследований (диспансеризаций) обучающихся необходимо оценить лабораторные показатели пищевого статуса: Холестерин в сыворотке крови.

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 402-418.

(1)

При изучении данных медицинских обследований (диспансеризаций) обучающихся необходимо оценить лабораторные показатели пищевого статуса: Уровень гемоглобина и количество эритроцитов.

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 402-418.

(1)

При изучении данных медицинских обследований (диспансеризаций) обучающихся необходимо оценить лабораторные показатели пищевого статуса: Кальций и активность щелочной фосфатазы в сыворотке крови.

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 402-418.

(1)

5. Дополнительная информация

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора (на одного человека) установлено:

- * Хлеб включается в рацион ежедневно в регламентированном количестве, из которого фактически употребляется 60-80 г.
- * Крупяные гарниры представлены в рационе 3 раза в неделю, гарниры из макаронных изделий – 4 раза в неделю.
- * Сахар включается в рацион ежедневно в количестве 80 г для добавления в напитки и блюда.
- * Ежедневно в рацион включается сдобная выпечка с различными сладкими наполнителями.

4. Вопрос

При указанной структуре зерновых продуктов и сахара в рационе в неоптимальном количестве могут поступать

1. моно-дисахариды

2. транс-изомеры жирных кислот

3. тиамин

4. биофлавоноиды

5. пищевые волокна

6. аскорбиновая кислота

Правильные ответы: моно-дисахариды; транс-изомеры жирных кислот; тиамин; пищевые волокна

При указанной структуре зерновых продуктов и сахара в рационе в неоптимальном количестве могут поступать: моно-дисахариды (сахар, сдобная выпечка со сладкими наполнителями).

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 66-80.

(1)

При указанной структуре зерновых продуктов и сахара в рационе в неоптимальном количестве могут поступать: транс-изомеры жирных кислот (сдобная выпечка).

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 64-65.

(1)

При указанной структуре зерновых продуктов и сахара в рационе в неоптимальном количестве могут поступать: тиамин (хлеб, крупы).

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 199-205.

(1)

При указанной структуре зерновых продуктов и сахара в рационе в неоптимальном количестве могут поступать: пищевые волокна (хлеб, крупы).

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 199-205.

(1)

7. Дополнительная информация

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора (на одного человека) установлено:

- * Ежедневное употребление молока и жидких молочных продуктов составляет 200 г.
- * Творог обезжиренный включается в рацион 2 раза в неделю, сыр плавленый 50 % жирности – 4 раза.

5. Вопрос

При указанной структуре молочной группы продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать

1. рибофлавин

2. железо

3. кальций

4. ретинол

5. полиненасыщенные жирные кислоты

6. короткоцепочечные жирные кислоты

Правильные ответы: рибофлавин; кальций; ретинол; короткоцепочечные жирные кислоты

При указанной структуре молочной группы продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать: рибофлавин (молоко).

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 218-227.

(1)

При указанной структуре молочной группы продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать: кальций (молоко).

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 218-227.

(1)

При указанной структуре молочной группы продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать: ретинол (молоко, обезжиренный творог).

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 218-227.

(1)

При указанной структуре молочной группы продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать: короткоцепочечные жирные кислоты (молоко).

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 218-227.

(1)

9. Дополнительная информация

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора (на одного человека) установлено:

- * Мясо включается в рацион 4 раза в неделю в среднем количестве 100 г.
- * Птица включается в рацион 5 раз в неделю в среднем количестве 80 г.
- * Сосиски и пельмени употребляются 2 раза в неделю.
- * Рыба включается в рацион 1 раз в неделю в виде первого блюда из рыбных консервов.

6. Вопрос

При указанной структуре мясной и рыбной группы продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать

1. токоферол

2. **ниацин**

3. **пиридоксин**

4. **железо**

5. кальций

6. аскорбиновая кислота

Правильные ответы: ниацин; пиридоксин; железо

При указанной структуре мясной и рыбной группы продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать:

- * Ниацин (мясо, рыба)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 230-247.

(1)

При указанной структуре мясной и рыбной группы продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать:

- * Пиридоксин (мясо, рыба)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 230-247.

(1)

При указанной структуре мясной и рыбной группы продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать:

- * Железо (мясо)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 230-237.

(1)

7. Вопрос

При указанной структуре мясной и рыбной группы продуктов в рационе неоптимальные значения могут иметь маркеры пищевого статуса

1. кальций + активность щелочной фосфатазы в сыворотке крови

2. концентрация N-метилникотинамида в суточной моче

3. ферритин и трансферрин в сыворотке крови

4. уровень витамина С в суточной моче

5. ПАЛФ-эффект в эритроцитах

6. соотношение токоферола и холестерина в плазме крови

Правильные ответы: концентрация N-метилникотинамида в суточной моче; ферритин и трансферрин в сыворотке крови; ПАЛФ-эффект в эритроцитах

При дефицитной структуре мясной и рыбной группы продуктов в рационе неоптимальные значения могут иметь маркеры пищевого статуса:

* Концентрация N-метилникотинамида в суточной моче (маркер ниацина)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 402-418.

(1)

При дефицитной структуре мясной и рыбной группы продуктов в рационе неоптимальные значения могут иметь маркеры пищевого статуса:

* Ферритин и трансферрин в сыворотке крови (маркеры железа)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 402-418.

(1)

При дефицитной структуре мясной и рыбной группы продуктов в рационе неоптимальные значения могут иметь маркеры пищевого статуса:

* ПАЛФ-эффект в эритроцитах (маркер пиридоксина)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 402-418.

(1)

12. Дополнительная информация

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора (на одного человека) установлено:

* Овощи представлены в рационе 3 раза в неделю в качестве гарниров (способ приготовления – тушение) и 4 раза в неделю в качестве салатов и винегретов при среднем ежедневном употреблении 200 г.

* Свежие фрукты включаются в рацион 2 раза в неделю (по 1 яблоку), ежедневно в рационе присутствуют компоты из сухофруктов или ягодные морсы.

8. Вопрос

При указанной структуре овощей и фруктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать

1. ретинол

2. каротиноиды

3. пищевые волокна

4. кальций

5. калий

6. аскорбиновая кислота

Правильные ответы: каротиноиды; пищевые волокна; калий; аскорбиновая кислота

При дефицитной структуре овощей и фруктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать:

* Каротиноиды (овощи, фрукты)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 207-211.

(1)

При дефицитной структуре овощей и фруктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать:

* Пищевые волокна (овощи, фрукты)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 207-211.

(1)

При дефицитной структуре овощей и фруктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать:

* Калий (овощи, фрукты)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 207-211.

(1)

При дефицитной структуре овощей и фруктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать:

* Аскорбиновая кислота (свежие овощи, фрукты)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 207-211.

(1)

14. Дополнительная информация

При анализе данных фактического питания в части продуктового набора (на одного человека) установлено:

* Масло растительное используется для приготовления блюд и заправки салатов и винегретов ежедневно в количестве 1 столовой ложки.

* Сливочное масло включается в рацион 4 раза в неделю в количестве 10 г на хлеб.

9. Вопрос

При указанной структуре масложировых продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать

1. токоферол

2. полиненасыщенные жирные кислоты

3. ретинол

4. рибофлавин

5. короткоцепочечные жирные кислоты

6. фитостерины

Правильные ответы: токоферол; полиненасыщенные жирные кислоты; ретинол; короткоцепочечные жирные кислоты; фитостерины

При дефицитной структуре масложировых продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать:

* Токоферол (растительное масло)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 212-217.

(1)

При дефицитной структуре масложировых продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать:

* Полиненасыщенные жирные кислоты (растительное масло)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 212-217.

(1)

При дефицитной структуре масложировых продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать:

* Ретинол (сливочное масло)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 218-227.

(1)

При дефицитной структуре масложировых продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать:

* Короткоцепочечные жирные кислоты (сливочное масло)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 218-227.

(1)

При дефицитной структуре масложировых продуктов в рационе в неоптимальном количестве могут поступать:

* Фитостерины (растительное масло)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 212-217.

(1)

16. Дополнительная информация

При оценке пищевого статуса у 50% учащихся были установлены следующие симптомы микронутриентного дисбаланса:

- * Кровь при чистке зубов.
- * Увеличение времени темновой адаптации.
- * Фолликулярный гиперкератоз на разгибательных поверхностях суставов.
- * Сухость кожных покровов тела и конечностей.

- * Себорея волосистой части головы и лица.
- * Гипертрофия сосочков языка.
- * Ангулярный стоматит.

2. Разработка мероприятий

10. Вопрос

Для минимизации указанных симптомов следует включить в рацион в оптимальных количествах продукты ежедневного выбора

1. свежие овощи и фрукты

2. рыбу и морепродукты

3. растительное масло

4. хлеб из муки грубого помола

5. молоко и жидкие молочные продукты

6. сливочное масло

Правильные ответы: свежие овощи и фрукты; хлеб из муки грубого помола; молоко и жидкие молочные продукты; сливочное масло

Для минимизации указанных симптомов следует включить в рацион в оптимальных количествах продукты ежедневного выбора:

- * Свежие овощи и фрукты (кровь при чистке зубов, фолликулярный гиперкератоз, себорея).

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 402-418.

(1)

Для минимизации указанных симптомов следует включить в рацион в оптимальных количествах продукты ежедневного выбора:

- * Хлеб из муки грубого помола (ангулярный стоматит, гипертрофия сосочков языка)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 402-418.

(1)

Для минимизации указанных симптомов следует включить в рацион в оптимальных количествах продукты ежедневного выбора:

- * Молоко и жидкие молочные продукты (время темновой адаптации, фолликулярный гиперкератоз, сухость кожи)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 402-418.

(1)

Для минимизации указанных симптомов следует включить в рацион в оптимальных количествах продукты ежедневного выбора:

- * Сливочное масло (время темновой адаптации, фолликулярный гиперкератоз, сухость кожи)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 402-418.

(1)

18. Дополнительная информация

При расширенном лабораторном исследовании были получены следующие значения биомаркеров пищевого статуса:

- * Повышенное содержание гликозилированного гемоглобина A1c.
- * Дислипотеинемия (высокие концентрации липопротеидов низкой плотности при относительно низкой концентрации липопротеидов высокой плотности).
- * Дефицит йода по показателям йодурии.

11. Вопрос

Для нормализации указанных биомаркеров следует произвести оптимизацию рациона учащихся, а именно

- 1. уменьшить ежедневное употребление добавленного сахара и содержащих его продуктов**
- 2. ежедневно включать в рацион оптимальное количество растительного масла**
- 3. включать в рацион дважды в неделю блюда из рыбы (одно блюдо из морской, жирной рыбы)**
- 4. использовать для приготовления блюд йодированную поваренную соль**
5. ежедневно включать в рацион оптимальную порцию крупяных гарниров
- 6. минимизировать включение в рацион продукции, содержащей транс-изомеры жирных кислот**

Правильные ответы: уменьшить ежедневное употребление добавленного сахара и содержащих его продуктов; ежедневно включать в рацион оптимальное количество растительного масла; включать в рацион дважды в неделю блюда из рыбы (одно блюдо из морской, жирной рыбы); использовать для приготовления блюд йодированную поваренную соль; минимизировать включение в рацион продукции, содержащей транс-изомеры жирных кислот

Для нормализации указанных биомаркеров следует произвести оптимизацию рациона учащихся, а именно:

- * Уменьшить ежедневное употребление добавленного сахара и содержащих его продуктов (гликозилированный гемоглобин)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 270-293.

(1)

Для нормализации указанных биомаркеров следует произвести оптимизацию рациона учащихся, а именно:

- * Ежедневно включать в рацион оптимальное количество растительного масла (дислипотеинемия)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 270-293.

(1)

Для нормализации указанных биомаркеров следует произвести оптимизацию рациона учащихся, а именно:

- * Включать в рацион дважды в неделю блюда из рыбы (одно блюдо из морской, жирной рыбы) (дислипотеинемия, йодурия)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 270-293.

(1)

Для нормализации указанных биомаркеров следует произвести оптимизацию рациона учащихся, а именно:

* Использовать для приготовления блюд йодированную поваренную соль (йодурия)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 270-293.

(1)

Для нормализации указанных биомаркеров следует произвести оптимизацию рациона учащихся, а именно:

* Минимизировать включение в рацион продукции, содержащей транс-изомеры жирных кислот (дислипотеинемия)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 270-293.

(1)

20. Дополнительная информация

При расширенном лабораторном исследовании у 60% учащихся было установлено снижение содержания в сыворотке крови ферритина и трансферрина и у 10% отмечены цилиарная инъекция и дисфагия.

12. Вопрос

Для нормализации указанных биомаркеров следует произвести оптимизацию рациона учащихся, а именно

1. проводить ежедневную С-витаминизацию третьих блюд

2. включать в рацион блюда из субпродуктов вместо блюд из мяса

3. включать в рацион оптимальные порции блюд из мяса нежирных сортов

4. включать в рацион гарниры из гречки и пшена

5. включать в рацион блюда с чечевицей и фасолью

6. проводить ежедневную А-витаминизацию заправок для салатов

Правильные ответы: проводить ежедневную С-витаминизацию третьих блюд; включать в рацион оптимальные порции блюд из мяса нежирных сортов; включать в рацион гарниры из гречки и пшена; включать в рацион блюда с чечевицей и фасолью

Для нормализации указанных биомаркеров следует произвести оптимизацию рациона учащихся, а именно:

* Проводить ежедневную С-витаминизацию третьих блюд (повышение биодоступности негемового железа)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 270-293.

(1)

Для нормализации указанных биомаркеров следует произвести оптимизацию рациона учащихся, а именно:

* Включать в рацион оптимальные порции блюд из мяса нежирных сортов (железо)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 270-293.

(1)

Для нормализации указанных биомаркеров следует произвести оптимизацию рациона учащихся, а именно:

* Включать в рацион гарниры из гречки и пшена (негемовое железо)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706, стр. 270-293.

(1)

Для нормализации указанных биомаркеров следует произвести оптимизацию рациона учащихся, а именно:

* Включать в рацион блюда с чечевицей и фасолью (негемовое железо)

Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. ISBN 978-5-9704-3706-3, стр. 270-293.

(1)

Гигиена питания - кейс 2

Образование: Высшее образование | Специализация: Гигиена питания

1. УСЛОВИЕ СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

1.1. Ситуация

Провести оценку соответствия магазина «Универсальный» в рамках выездной внеплановой проверки по факту возникшего пищевого отравления.

1. Оценка ситуации

1. Вопрос

Выездная внеплановая проверка поднадзорного объекта в рамках принятия неотложных мер по предотвращению и устранению угрозы причинения вреда здоровью (по факту возникшего пищевого отравления) требует

- 1. проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней**
- 2. подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия**
3. уведомления о выездной проверке контролируемого лица не позднее, чем за сорок восемь часов до ее начала
4. согласования времени прихода контролирующих лиц на проверяемый объект
- 5. выхода на объект без предварительного согласования с прокуратурой по месту нахождения объекта**
6. отправки запроса о предоставлении документации о деятельности объекта

Правильные ответы: проведения данной проверки в срок, не превышающий десять рабочих дней; подготовки решения для проведения контрольного (надзорного) мероприятия; выхода на объект без предварительного согласования с прокуратурой по месту нахождения объекта

Срок проведения выездной проверки не может превышать десять рабочих дней.

ФЗ-248 «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в РФ», ст.73 п.7

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 принимается решение контрольного (надзорного) органа, подписанное уполномоченным должностным лицом контрольного (надзорного) органа.

ФЗ-248 «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в РФ», ст.64 п.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)

Если основанием для проведения внепланового контрольного (надзорного) мероприятия являются сведения о непосредственной угрозе причинения вреда (ущерба) охраняемым законом ценностям, контрольный (надзорный) орган для принятия неотложных мер по ее предотвращению и устранению приступает к проведению внепланового контрольного (надзорного) мероприятия незамедлительно (в течение двадцати четырех часов после получения соответствующих сведений) с извещением об этом органа прокуратуры по месту нахождения объекта контроля посредством направления в тот же срок документов...

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

Федеральный закон от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и

(1)

2. Вопрос

На данном пищевом объекте документальной проверке

1. подлежат декларации соответствия на специализированную продукцию, реализуемую в магазине
2. подлежат технологические карты
- 3. подлежат документы, подтверждающие соответствие пищевой продукции требованиям качества и безопасности, пищевой продукции, поступающей в организацию торговли**
- 4. подлежат документы, подтверждающие происхождение пищевой продукции, поступающей в организацию торговли**
5. подлежит «Программа производственного контроля»
- 6. подлежат медицинские книжки работников, имеющих непосредственный контакт с пищевой продукцией**

Правильные ответы: подлежат документы, подтверждающие соответствие пищевой продукции требованиям качества и безопасности, пищевой продукции, поступающей в организацию торговли; подлежат документы, подтверждающие происхождение пищевой продукции, поступающей в организацию торговли; подлежит «Программа производственного контроля»; подлежат медицинские книжки работников, имеющих непосредственный контакт с пищевой продукцией

Не допускаются для реализации населению пищевая продукция без товаросопроводительных документов.

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

В организацию должна приниматься пищевая продукция, сопровождаемая товаросопроводительной документацией, обеспечивающей её прослеживаемость.

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

На каждом поднадзорном объекте должна находиться «Программа производственного контроля».

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

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.

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

3. Вопрос

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

- 1. ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях обязательна**

2. регулярное заполнение Гигиенического журнала соответствует обязательным требованиям СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»
3. периодичность прохождения гигиенической подготовки и аттестации работников объекта не соблюдена
- 4. соблюдается периодичность прохождения гигиенической подготовки и аттестации работников объекта**
- 5. нерегулярное заполнение Гигиенического журнала не соответствует «Методическим 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 не обязательна

Правильные ответы: ежедневная регистрация показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях обязательна; соблюдается периодичность прохождения гигиенической подготовки и аттестации работников объекта; нерегулярное заполнение Гигиенического журнала не соответствует «Методическим рекомендациям по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям деятельности торговых объектов»

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

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

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

4. Вопрос

К документам, подтверждающим соответствие указанной пищевой продукции, которые обязательно должны быть в наличии на объекте, относятся

- 1. декларации соответствия на сыры твердые**
- 2. ветеринарный сертификат на молоко сырое фляжное**
3. декларацию соответствия на минеральную воду различных наименований с минерализацией 1мг/дм³
- 4. декларации соответствия на молочную и кисломолочную заводскую продукцию**
- 5. декларации соответствия на кондитерские изделия**
6. ветеринарные сертификаты на масло сливочное и маргарин

Правильные ответы: декларации соответствия на сыры твердые; ветеринарный сертификат на молоко сырое фляжное; декларации соответствия на молочную и кисломолочную заводскую продукцию; декларации соответствия на кондитерские изделия

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

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

На все партии не переработанной пищевой продукция животного происхождения должны иметься ветеринарные сертификаты.

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

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

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

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

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

5. Вопрос

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

1. хранение кисломолочной продукции, требующей специальных температурно-влажностных условий хранения, вне холодильной камеры отвечает обязательным требованиям
2. наличие раковины для мытья рук в фасовочном отделении гастрономической продукции не обязательно
3. хранение хлеба на полу не отвечает гигиеническим требованиям
4. хранение охлажденного мяса (четвертин) штабелями не соответствует обязательным требованиям
5. хранение кисломолочной продукции, требующей специальных температурно-влажностных условий хранения, вне холодильной камеры не отвечает обязательным требованиям
6. хранение охлажденного мяса (четвертин) штабелям и в низкотемпературной камере отвечает обязательным требованиям

Правильные ответы: хранение хлеба на полу не отвечает гигиеническим требованиям; хранение охлажденного мяса (четвертин) штабелями не соответствует обязательным требованиям; хранение кисломолочной продукции, требующей специальных температурно-влажностных условий хранения, вне холодильной камеры не отвечает обязательным требованиям

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

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

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

6. Вопрос

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

- 1. совместное хранение в морозильной камере мясных замороженных полуфабрикатов промышленного изготовления и сосисок в потребительских упаковках является нарушением обязательных требований**
- 2. совместное хранение в холодильной камере гастрономической продукции копченых колбасных изделий и творога весового в таре поставщика не соответствует обязательным требованиям**
- 3. сохранение этикетки от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика до конца реализации продукции является обязательным требованием**
4. совместное хранение в морозильной камере мясных замороженных полуфабрикатов промышленного изготовления и сосисок в потребительских упаковках соответствует обязательным требованиям
5. сохранение этикетки от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика до конца реализации продукции не является обязательным требованием
- 6. совместное хранение в холодильной камере на разных полках охлажденных мясных полуфабрикатов, упакованных промышленным способом, партии нарезки колбасы варено-копченной в промышленных упаковках соответствует обязательным требованиям**

Правильные ответы: совместное хранение в морозильной камере мясных замороженных полуфабрикатов промышленного изготовления и сосисок в потребительских упаковках является нарушением обязательных требований; совместное хранение в холодильной камере гастрономической продукции копченых колбасных изделий и творога весового в таре поставщика не соответствует обязательным требованиям; сохранение этикетки от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика до конца реализации продукции является обязательным требованием; совместное хранение в холодильной камере на разных полках охлажденных мясных полуфабрикатов, упакованных промышленным способом, партии нарезки колбасы варено-копченной в промышленных упаковках соответствует обязательным требованиям

Допускается хранение продовольственного (пищевого) сырья и полуфабрикатов промышленного изготовления совместно с готовой пищевой продукцией при условии, что такое сырье, полуфабрикаты и готовая пищевая продукция упакованы промышленным способом, исключающим их соприкосновение, и что они имеют одинаковые температурно-влажностные параметры хранения при соблюдении условий хранения пищевой продукции, установленных изготовителем.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 7.7

Пищевая продукция должна размещаться в торговом объекте с учетом исключения нарушения ее запаха (товарное соседство).

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 7.6

Для пищевой продукции, неупакованной в потребительскую упаковку, этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировка должны сохраняться до момента реализации пищевой продукции.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 7.4

Допускается хранение продовольственного (пищевого) сырья и полуфабрикатов промышленного изготовления совместно с готовой пищевой продукцией при условии, что такое сырье, полуфабрикаты и готовая пищевая продукция упакованы промышленным способом, исключающим их соприкосновение, и что они имеют одинаковые температурно-влажностные параметры хранения при соблюдении условий хранения пищевой продукции, установленных изготовителем.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 7.7

7. Вопрос

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

- 1. продажа яиц в потребительской упаковке по 10 и 30 штук в гастрономическом отделе магазина является нарушением обязательных требований**
- 2. продажа арбузов частями, упакованными в пищевую пленку, является нарушением обязательных требований**
3. продажа яиц в потребительской упаковке в гастрономическом отделе магазина не нарушает обязательных требований
- 4. реализация консервов в деформированных банках недопустима**
5. продажа кур-гриль собственного производства, упакованных под вакуумом, допустима
- 6. продажа кур-гриль собственного производства, упакованных под вакуумом, не допустима**

Правильные ответы: продажа яиц в потребительской упаковке по 10 и 30 штук в гастрономическом отделе магазина является нарушением обязательных требований; продажа арбузов частями, упакованными в пищевую пленку, является нарушением обязательных требований; реализация консервов в деформированных банках недопустима; продажа кур-гриль собственного производства, упакованных под вакуумом, не допустима

В торговых объектах не допускается продажа яиц в отделах (секциях), реализующих не упакованную производителем пищевую продукцию, готовую к употреблению.

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

В торговых объектах не допускается реализация бахчевых культур частями и с надрезами.

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

Не допускаются в реализацию негерметичные, деформированные, консервы и банки с признаками бомбажа и микробиологической порчи.

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

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

8. Вопрос

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

1. в предприятиях торговли допускается использование многоразовых полотенец
- 2. отсутствие санитарной одежды у работника мясного отдела является нарушением обязательных требований**
- 3. допуск к работе с пищевыми продуктами сотрудников с признаками респираторного заболевания является недопустимым**

4. использование многоразовых полотенец в предприятиях торговли не отвечает обязательным требованиям

5. стирка санитарной одежды в домашних условиях допускается

6. стирка санитарной одежды, производимая в домашних условиях, не отвечает обязательным требованиям

Правильные ответы: отсутствие санитарной одежды у работника мясного отдела является нарушением обязательных требований; допуск к работе с пищевыми продуктами сотрудников с признаками респираторного заболевания является недопустимым; использование многоразовых полотенец в предприятиях торговли не отвечает обязательным требованиям; стирка санитарной одежды, производимая в домашних условиях, не отвечает обязательным требованиям

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

При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела работник должен 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. 11.2

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

....стирка санитарной одежды должна осуществляться отдельно от личной одежды работников.

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

9. Вопрос

Без проведения дополнительной экспертизы подлежат утилизации (уничтожению) партии

1. сосисок в количестве 2 кг, имеющих ослизлую поверхность

2. крупы различных наименований в холщовых мешках, хранящиеся на полу кладовой для сыпучих продуктов

3. масла сливочного 82.5% жирности в количестве 40 пачек с истекшим сроком годности

4. икры красной в потребительской упаковке по 180 г в количестве 100 штук, хранящейся в холодильной камере при температуре, не соответствующей обозначенной на упаковке

5. яблок в количестве 50 кг без сопроводительной документации

6. сыра, расфасованного в потребительскую тару по 200 г., в количестве 25 штук частично пораженного плесенью

Правильные ответы: сосисок в количестве 2 кг, имеющих ослизлую поверхность; масла сливочного 82.5% жирности в количестве 40 пачек с истекшим сроком годности; сыра, расфасованного в потребительскую тару по 200 г., в количестве 25 штук частично пораженного плесенью

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.

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

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.

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

Без проведения дополнительной экспертизы подлежат утилизации (уничтожению) партии продукции с наличием плесени.

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.

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

10. Вопрос

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

- 1. отсутствие маркировки на уборочном инвентаре для торгового зала, складских и вспомогательных помещений является нарушением обязательных требований**
2. график проведения генеральной уборки магазина составлен в соответствии с обязательными требованиями
3. маркировка уборочного инвентаря для торгового зала, складских и вспомогательных помещений не обязательна
- 4. обработка уборочного инвентаря моющими и дезинфекантами отвечает обязательным требованиям**
- 5. запрещается хранение уборочного инвентаря для туалетов совместно с инвентарем для уборки других помещений**
- 6. график проведения генеральной уборки помещений объекта не соответствует обязательным требованиям**

Правильные ответы: отсутствие маркировки на уборочном инвентаре для торгового зала, складских и вспомогательных помещений является нарушением обязательных требований; обработка уборочного инвентаря моющими и дезинфекантами отвечает обязательным требованиям; запрещается хранение уборочного инвентаря для туалетов совместно с инвентарем для уборки других помещений; график проведения генеральной уборки помещений объекта не соответствует обязательным требованиям

Для уборки торговых залов, складских и вспомогательных помещений уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов уборочных работ и хранится в помещении для уборочного инвентаря или в специально оборудованном шкафу.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 10.6

По окончании уборки помещений уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в специально отведенном для него месте.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 10.6

Уборочный инвентарь для туалета маркируется и хранится в туалетной комнате в специальном шкафу или в отведенном для него месте отдельно от другого уборочного инвентаря.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 10.6

Один раз в месяц должна проводиться уборка всех помещений торговых объектов, а также мытье оборудования и инвентаря с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», п. 10.5

2. Разработка мероприятий

11. Вопрос

По результатам проверки объекта необходимо

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

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

Каждая проверка поднадзорного объекта требует снятия с реализации не качественной и опасной продукции.

Опасная и некачественная продукция не может находиться в обороте.

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

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)

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

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 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», ст.90 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)

3. Оценка ситуации

12. Вопрос

К действующим требованиям к оформлению акта контрольного (надзорного) мероприятия относят

- 1. указание в акте, какое именно обязательное требование нарушено, каким нормативным правовым актом и его структурной единицей оно установлено**
- 2. 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 отказа от подписи контролируемого лица**
- 4. фиксацию в акте факта досрочного (до окончания проверки) устранения выявленного нарушения**
- 5. приобщение к акту документов или иных материалов, являющихся доказательством нарушения обязательных требований**
6. фиксацию в акте выявленных нарушений обязательных требований со ссылкой на нормативный правовой акт, регламентирующий обязательные требования к контролируемому объекту

Правильные ответы: указание в акте, какое именно обязательное требование нарушено, каким нормативным правовым актом и его структурной единицей оно установлено; оформление акта на месте проведения контрольного (надзорного) мероприятия в день окончания проведения такого мероприятия, если иной порядок оформления акта не установлен действующим законодательством; фиксацию в акте отказа от подписи контролируемого лица; фиксацию в акте факта досрочного (до окончания проверки) устранения выявленного нарушения; приобщение к акту документов или иных материалов, являющихся доказательством нарушения обязательных требований

По окончании проведения контрольного (надзорного) мероприятия, предусматривающего взаимодействие с контролируемым лицом, составляется акт контрольного (надзорного) мероприятия (далее также - акт). В случае, если по результатам проведения такого мероприятия выявлено нарушение обязательных требований, в акте должно быть указано, какое именно обязательное требование нарушено, каким нормативным правовым актом и его структурной единицей оно установлено.

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)

Оформление акта производится на месте проведения контрольного (надзорного) мероприятия в день окончания проведения такого мероприятия, если иной порядок оформления акта не установлен Правительством Российской Федерации.

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)

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

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)