

Министерство образования и науки
Российской Федерации
Восточно-Сибирский государственный технологический
университет

**Методические указания к выполнению СРС
по курсу «Санитария и гигиена питания»**

для студентов направления 655700 –Технология
продовольственных продуктов специального назначения и
общественного питания

Составитель: Лебедева С.Н.

Издательство ВСГТУ
Улан-Удэ, 2004

УДК 613.2 **Лебедева С.Н. Методические указания к
выполнению СРС по курсу «Санитария и гигиена
питания».** – Улан-Удэ: Издательство ВСГТУ, 2004. – 25с.

Рецензент: к.т.н., доцент кафедры «Технология
продуктов общественного питания» Драгина В.В.

Методические указания предназначены для студентов
направления 655700 – Технология продовольственных
продуктов специального назначения и общественного
питания. В них освещено содержание дисциплины,
представлены контрольные задания по курсу, приведен
список рекомендуемой литературы.

Методические указания составлены в соответствии с
требованиями ГОСВПО, примерной программой
дисциплины «Санитария и гигиена питания»,
рекомендованной Минобразованием России для
направления 655700, рабочей программой курса и
рекомендуются студентам очной, заочной форм обучения
и ИПК.

Ключевые слова: питание, санитария, гигиена

Табл. 2, библиогр.: 19 назв.

Подписано в печать 9.09.2004г. Формат 60x84 1/16
Усл.п.л. 1,63, уч.изд.л. 1,0. Тираж 100 экз. Заказ №125

Издательство ВСГТУ. г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, 40, в

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ	
Предмет и задачи дисциплины «Санитария и гигиена питания». Санитарный надзор и санитарное законодательство	6
Модуль 1. Гигиена и санитария предприятий питания	6
Модуль 2. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов	8
Модуль 3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	10
КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ПО КУРСУ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»	13
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	23

ВВЕДЕНИЕ

Курс «Санитария и гигиена питания» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин для специальностей 271200 – Технология продуктов общественного питания и 270800 – Технология консервов и пищевых концентратов.

Качество, безопасность и способность пищи удовлетворять физиологические потребности человека определяются соответствием ее гигиеническим нормативам и санитарным нормам.

Гигиена (от греч. *hygienos* – целебный, приносящий здоровье) – наука, изучающая влияние окружающей среды на состояние здоровья человека и разрабатывающая оптимальные требования к условиям жизни и труда населения. Гигиена тесно связана с санитарией.

Санитария (от лат. *sanitas* – здоровье) занимается организацией и проведением санитарно-гигиенических и противоэпидемиологических мероприятий.

Цель курса: подготовить специалиста общественного питания по вопросам санитарии и гигиены питания, сформировать гигиенический подход к решению вопросов проектирования, оборудования, содержания предприятий, технологии производства продукции общественного питания, профилактике инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

Программа дисциплины определяет объем теоретических знаний и практических умений студентов, формируемых на основе лекций, лабораторных занятий и самостоятельной работы под руководством преподавателей.

Студент должен знать: основы санитарного законодательства, санитарные правила в области общественного питания, гигиенические нормативы и

требования к факторам среды, к проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Студенты изучат и освоят навыки по соблюдению санитарных правил на всех этапах производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции. Особое внимание обращается на вопросы обеспечения санитарно-эпидемиологической безопасности предприятий общественного питания и их продукции, в т.ч. с связи с внедрением новых технологических схем, рецептур пищевых добавок, нового оборудования, посуды и др.

В процессе изучения дисциплины студенты знакомятся с новейшими научными данными в области безопасности продуктов питания, методами гигиенических исследований, санитарно-бактериологического контроля и др.

Изложение дисциплины «Санитария и гигиена питания» основывается на знаниях, полученных студентами при прохождении теоретических дисциплин, микробиологии, физиологии питания, ТППОП и др.

Итоговый контроль знаний студентов проводится на экзамене.

СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ

Предмет и задачи дисциплины «Санитария и гигиена питания». Санитарный надзор и санитарное законодательство

Предмет, цель и задачи дисциплины. История развития науки о гигиене питания.

Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Санитарное законодательство и санитарно-пищевой надзор. Современная структура и задачи государственной санитарно-эпидемиологической службы России. Формы государственного надзора в области гигиены питания: предупредительный и текущий санитарный надзор. Контроль за соблюдением санитарного законодательства: ведомственный и государственный, производственный и общественный санитарный контроль.

Основные нормативные документы в области гигиены питания. Законы РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и др.

Модуль 1. Гигиена и санитария предприятий питания

1.1. *Гигиеническая характеристика факторов внешней среды, их влияние на здоровье и жизнедеятельность человека.*

Гигиеническая характеристика воздушной среды. Оценка санитарно-гигиенического состояния воздуха. Газы и примеси, загрязняющие воздух. Способы очищения и

обеззараживания воздуха. Требования, предъявляемые к микроклимату предприятий питания.

Гигиеническое и эпидемиологическое значение воды. Последствия нарушения гигиенических требований к водоснабжению. Основные гигиенические нормативы качества воды централизованного водоснабжения: органолептические, физико-химические, микробиологические и паразитологические показатели (по СанПиНу).

Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика почвы. Санитарное состояние почвы. Гигиенические требования к очистке населенных мест, сбору и удалению твердых отходов.

Влияние окружающей среды на безопасность пищевых продуктов. Источники загрязнения пищевых продуктов химическими веществами промышленного происхождения. Роль радионуклидов в загрязнении пищевых продуктов.

1.2. Гигиенические основы проектирования, строительства и благоустройства предприятий питания.

Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка предприятия питания.

Гигиенические требования к планировке, устройству и содержанию помещений: производственных, складских, торговых и административно-бытовых. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений.

Гигиенические требования к водоснабжению, канализации, вентиляции, отоплению и освещению.

1.3. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам.

Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления оборудования. Гигиенические требования к механическому, тепловому и холодильному оборудованию.

Гигиенические требования к кухонной, столовой и чайной посуде. Режим мытья кухонной посуды. Правила мойки столовой и чайной посуды. Технология ручной и механизированной мойки. Методы проверки чистоты и качества мытья столовой посуды.

Основные требования к таре и упаковочным материалам, контактирующим с пищевыми продуктами. Гигиеническая оценка пригодности полимерных материалов.

1.4. Санитарные правила содержания предприятий питания.

Санитарные требования к содержанию территории, помещений предприятия, сбору мусора, уборочному инвентарю. Правила уборки помещений.

Дезинфекция. Физические и химические методы. Основные дезинфицирующие средства, разрешенные для использования на предприятиях питания (хлорная известь, хлорамин, гипохлориты натрия и кальция).

Дезинсекция. Механические, физические, химические и биологические методы.

Дератизация. Профилактические и истребительные (механические и химические) меры борьбы с грызунами.

Модуль 2. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов

2.1. Личная гигиена и профилактическое медицинское обследование работников.

Правила личной гигиены персонала. Требования, предъявляемые к санитарной одежде. Профилактические обследования персонала. Санитарная документация.

2.2. Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозов и гельминтозов.

Общая характеристика и классификация пищевых заболеваний.

Пищевые инфекции. Причины возникновения и источники. Иммуитет: врожденный и приобретенный. Пути передачи инфекционных заболеваний: контактный, воздушно-капельный, пищевой, трансмиссивный, водный и почвенный. Антропонозы и зоонозы. Профилактика инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания.

Характеристика наиболее опасных кишечных инфекций (брюшной тиф и паратифы, дизентерия, холера, вирусный гепатит и др).

Зоонозные инфекции. Общая характеристика и возбудители туберкулеза, бруцеллеза, сибирской язвы, ящура и губчатого энцефалита и др.

Классификация пищевых отравлений. Отравления микробной природы. Характерные признаки пищевых токсикоинфекций. Сальмонеллезные токсикоинфекции. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами: колибактериями, бактериями рода *Proteus*, энтерококками, бактериями рода *Clostridium* и *Bacillus cereus*, иерсиниями и др.

Пищевые интоксикации. Стафилококковая интоксикация: источники, возбудитель, картина отравления, профилактические меры.

Ботулизм. Характеристика возбудителя, клинические симптомы, основные источники возбудителя и профилактические мероприятия.

Пищевые микотоксикозы. Продуценты микотоксинов. Характеристика микотоксикозов: афлатоксикоз, фузариотоксикозы, эрготизм и др. Основные меры профилактики микотоксикозов.

Немикробные пищевые отравления. Пищевые отравления продуктами, ядовитыми при определенных

условиях: картофелем, ядрами косточковых плодов, бобами сырой фасоли, некоторыми видами рыб, моллюсками и ракообразными и др.

Пищевые отравления продуктами, ядовитыми по своей природе: грибами, ядовитыми растениями, продуктами животного происхождения.

Отравления химическими соединениями, образующимися при хранении, переработке и приготовлении пищевых продуктов: биологически активные амины, нитрозамины, ПАУ, окисленные жиры, мутагены.

Гельминтозы. Общая клиническая картина заражения. Биологические особенности развития гельминтов. Характеристика гельминтозов, вызываемых круглыми червями: аскаридоз, трихоцефалез, энтеробиоз, трихинеллез. Гельминтозы, вызываемые ленточными червями: гименолепидоз, тениидоз, дефиллоботриоз. Гельминтозы, вызываемые сосальщиками: описторхоз и др. Мероприятия по предупреждению гельминтозов.

Модуль 3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

3.1. Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов.

Понятие о качестве пищевых продуктов. Определение понятия «безопасность пищевых продуктов», показатели безопасности в нормативных документах и «Гигиенических требованиях к качеству и безопасности продовольственного сырья и продуктов»

Санитарно-гигиенические требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов. Требования к перевозке скоропортящихся, замороженных пищевых продуктов, а

также хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий; молока; овощей; полуфабрикатов и др. Режим санитарной обработки пищевого транспорта.

Санитарные требования к приемке и хранению продуктов питания. Последовательность приемки продуктов: проверка сопроводительных документов, осмотр партии, оценка качества. Гигиеническая оценка качества пищевых продуктов (мясных продуктов, рыбопродуктов, молока и молочных продуктов, яичных продуктов, консервов, пресервов, зерновых продуктов, овощей, плодов, ягод и др.): органолептический, физико-химический, бактериологический и гельминтологический анализ. Оформление результатов гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Продукты, запрещенные к приему на предприятии общественного питания. Влияние температуры, относительной влажности воздуха, светового режима на сохранность пищевых продуктов; правила товарного соседства, нормы складирования. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

3.2. Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки пищевого сырья.

Физиолого-гигиеническое и эпидемиологическое значение технологической обработки пищевого сырья, санитарные требования к ее проведению.

Санитарно-гигиенические требования первичной обработки основных продуктов: мясо, субпродукты, птица, рыба, яйца, различные виды овощей, сыпучие продукты и др. Особенности санитарных требований к размораживанию продуктов, к изготовлению мясного и рыбного фарша.

Значение тепловой обработки для сохранения пищевой и биологической ценности продуктов и обеспечения их эпидемиологической безопасности. Санитарно-гигиеническая оценка различных видов тепловой

обработки. Санитарные требования к обработке мяса, рыбы, субпродуктов, молока, овощей и др.

3.3. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции и гигиенические особенности организации питания различных групп населения.

Санитарные правила раздачи горячих блюд, закусок, напитков. Сроки реализации первых и вторых блюд, блюд из овощей и салатов.

Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи (в исключительных случаях). Перечень блюд, запрещенных к использованию на следующий день. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания. Производственный контроль.

Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, раздаточные, магазины кулинарии и др.

Гигиенические особенности организации питания в детских дошкольных учреждениях, школах, местах летнего отдыха, лечебных и лечебно-профилактических учреждениях (санаториях и профилакториях), диетических столовых, промышленных предприятиях и т.д.

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ПО КУРСУ «САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

Для текущего контроля качества знаний студентов дневной формы обучения предлагается написание двух-трех рефератов из нижеприведенных тем (п.п. 1- 40), а также решение ситуационных задач (п.п. 41-60).

Ниже перечисленные вопросы могут быть использованы в качестве основы при составлении экзаменационных билетов для студентов дневной, заочной форм обучения и ИПК.

Данные вопросы рекомендуются для выполнения контрольных работ студентов заочной формы обучения и ИПК. Контрольная работа включает 4 вопроса. Вариант контрольной работы определяется по таблице 1 на основе двух последних цифр номера зачетной книжки студента. Таблица 1 приведена в конце методических указаний.

Контрольные вопросы курса «Санитария и гигиена питания»

1. Санитарное законодательство в области гигиены питания. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

2. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура, задачи. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.

3. Гигиенические нормативы и контроль за качеством воды. Эпидемиологическое значение воды. Способы очистки и дезинфекции воды.

4. Органолептические и физико-химические показатели качества воды.

5. Бактериологические показатели качества воды. Кишечная палочка как санитарно-показательный микроорганизм.

6. Санитарные требования к устройству водоснабжения предприятий общественного питания.

7. Физические и химические свойства воздуха, определяющие санитарную степень благополучия предприятия общественного питания. Газы и примеси, загрязняющие воздух.

8. Гигиенические требования к устройству вентиляции на предприятиях общественного питания. Естественная и искусственная вентиляция.

9. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению предприятия общественного питания.

10. Гигиенические требования к микроклимату различных групп помещений предприятия общественного питания.

11. Гигиенические требования к территории и генеральному плану предприятия общественного питания. Санитарное благоустройство территории предприятия.

12. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию производственных помещений предприятия общественного питания.

13. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию складских групп помещений.

14. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию административно-бытовых помещений.

15. Гигиенические требования к механическому оборудованию. Санитарная оценка посудомоечных машин разного типа.

16. Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления столовой посуды,

санитарная обработка использованной столовой посуды.

17. Санитарные требования, предъявляемые к мытью кухонной посуды и инвентаря. Камера пищевых отходов.

18. Понятие о дезинфекции. Физические и химические способы дезинфекции.

19. Приготовление и хранение дезрастворов. Дезинфекция помещений предприятия общественного питания. Методы контроля качества уборки и дезинфекции.

20. Санитарные требования к личной гигиене персонала и санитарной одежде.

21. Профилактические обследования персонала. Санитарная документация.

22. Эпидемиологическая роль грызунов. Методы и средства дератизации на предприятиях общественного питания.

23. Эпидемиологическая роль насекомых. Методы и средства дезинсекции на предприятиях общественного питания.

24. Санитарная экспертиза качества пищевых продуктов.

25. Особо скоропортящиеся продукты. Условия, сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов.

26. Санитарно-гигиенические требования к показателям качества мяса и мясных продуктов. Заболевания, вызываемые употреблением инвазированного личинками гельминтов мяса животных. Методы гигиенической оценки такого мяса, способы обезвреживания.

27. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая роль молока.

28. Санитарная оценка качества яиц и яичных продуктов. Обработка яиц перед использованием. Роль яиц в распространении сальмонеллеза.

29. Санитарно-гигиеническая оценка качества рыбы и рыбных продуктов. Гельминты, передающиеся с рыбой. Методы обеззараживания инвазированной личинками гельминтов рыбы.

30. Гигиеническая оценка зерновых продуктов. Пороки и показатели безопасности хлеба. Микотоксикозы, передающиеся через зерновые продукты, их профилактика.

31. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей. Оценка по содержанию нитратов. Технологические приемы, снижающие содержание нитратов в готовой продукции.

32. Санитарные требования к транспорту, а также перевозке и разгрузке пищевых продуктов.

33. Санитарные требования, предъявляемые к механической обработке пищевых продуктов (рыбы, мяса, фаршевых изделий).

34. Санитарные требования к приготовлению закусок (салатов, винегретов, студней, заливных блюд).

35. Контроль эффективности тепловой обработки. Влияние температуры на возбудителей пищевых токсикоинфекций.

36. Гигиенические требования к выработке кондитерских изделий с кремом.

37. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи.

38. Кишечные инфекции и их профилактика. Отличительные признаки кишечных инфекций от пищевых отравлений микробной природы.

39. Классификация пищевых отравлений. Сравнительная характеристика пищевых отравлений, вызываемых различными условно-патогенными микроорганизмами.

40. Пищевые токсикозы. Источники заражения пищевых продуктов возбудителями токсикозов.

Благоприятные условия их жизнедеятельности и токсинообразования. Методы профилактики.

41. Расследуйте случай заболевания, вызванного употреблением пищевого продукта. Овощные салаты послужили причиной массового заболевания людей, обедающих в одном из частных предприятий общественного питания города. После обследования условий приготовления пищи было установлено низкое санитарное состояние предприятия, нарушение режимов хранения готовых блюд на раздаче без учета жаркого летнего времени.

Первые признаки заболевания появились через 3-4 часа после еды. Заболевание сопровождалось расстройством желудочно-кишечного тракта. Выздоровление наступило через 2-3 дня.

42. В месте водоразбора была взята проба питьевой воды для оценки ее доброкачественности по органолептическим и отдельным химическим показателям.

Результаты лабораторного исследования получились следующими: Запах - 3 балла; Вкус - 3 балла; Цветность - 20 °; Водородный показатель, рН - 7; Жесткость общая, мг/экв/л - 6,0; Хлориды, мг/л - 10; Нитраты, мг/л - 1,0.

Отвечает ли данная вода требованиям нормативной документации. Если нет, то по каким показателям. Какова причина загрязнения питьевой воды.

43. Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта.

В сельской местности в течение 2-х суток заболели 9 человек. У заболевших наблюдались одинаковые клинические признаки: боли в животе, тошнота, понос, слабость, температура тела повышена на 0,5 °С или оставалась нормальной. Двое из пострадавших были госпитализированы.

Причиной болезни послужило употребление жареного мяса из телятины. Теленок был вынужденно убит по причине травмы конечности. Эта травма вызвала воспалительные процессы внутренних органов. Ветеринарно-санитарная экспертиза после убоя животного не проводилась.

44. Какие из ниже перечисленных требований могут быть предъявлены к складским помещениям ПОП: должны располагаться единым блоком; могут быть проходными; должны иметь площадь не менее 4 м²; для контроля за физическими параметрами воздуха в каждой кладовой устанавливается термометр и психометр; должны иметь единую систему вентиляции.

45. Результаты исследования состояния микроклимата на ПОП показали, что в горячем цехе в летний период времени физические параметры воздуха были следующими: Температура воздуха - 28 °С; Относительная влажность - 60%; Скорость движения воздуха - 0,2 м/с. Сделайте заключение о том, являются ли параметры микроклимата оптимальными, допустимыми или недопустимыми. В случае если наблюдаются отклонения физических характеристик воздуха от нормативных, укажите причину этих отклонений, последствия для работников цеха и возможные пути разрешения сложившейся ситуации.

46. Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта.

ПОП закупило партию сырой куриной продукции импортного производства. Часть мяса не поместилось в холодильник и в течение 3-х суток использовалось для приготовления блюд.

Заболевание людей возникло через 10-12 часов после употребления кур жареных в гриле. Признаки заболевания были следующими: температура тела повысилась до

38-39⁰, появились озноб, головная боль, слабость. Затем стали наблюдаться боли в животе, тошнота, жидкий стул. После оказания медицинской помощи больные выздоровели через 3-5 дней.

47. Каковы основные признаки недоброкачества мяса:

- поверхность темно-красного цвета, цвет жира желтый, ямка при надавливании выравнивается;

- поверхность темно-красного цвета, цвет жира зеленоватый, заветренная корочка подсыхания, ямка при надавливании не выравнивается;

- поверхность мяса розового цвета, цвет жира белый, ямка при надавливании выравнивается?

48. На ПОП была зафиксирована стафилококковая интоксикация. При проверке работы предприятия было установлено использование не пастеризованного творога без тепловой обработки. Явилось ли это нарушением санитарных норм по использованию продовольственного сырья?

49. На ПОП после окончания работы остались нереализованными следующие блюда:

- борщ украинский;
- суп молочный;
- мясо заливное;
- блинчики с творогом;
- гуляш из говядины;
- рыба жареная.

Какие блюда можно оставить на следующий день? Что с ними нужно сделать?

50. ПОП решило организовать в «день города» торговлю шашлыками. Какие условия необходимы для организации такой торговли?

51. Была исследована на доброкачественность питьевая вода из деревенского колодца. Результаты

лабораторного исследования органолептических и некоторых физико-химических показателей получились следующими:

Запах - 1 балл; Вкус - 3 балла; Цветность - 5 °; Водородный показатель, рН - 7; Жесткость общая, мг/экв/л - 8,0; Хлориды, мг/л - 8,0; Нитраты, мг/л - 1,0.

Отвечает ли данная вода требованиям нормативной документации. Если нет, то по каким показателям. Какова причина загрязнения питьевой воды?

52. Какое сырье и продукты не разрешается принимать на ПОП:

- живую рыбу;
- грибы мятые;
- сельскохозяйственную птицу без клейма;
- овощи и плоды с признаками гнили;
- пирожные с кремом из сливок.

Поясните почему?

53. После посещения ПОП работником СЭС в акте были отражены следующие замечания:

- не все ножи промаркированы;
- разделочные доски овощного и мясного цехов хранятся в моечной;
- отсутствует хлебрезка;
- обработка яиц производится в моечной ванне горячего цеха.

Укажите правомерное замечание, обоснуйте ответ.

54. Заболевание возникло после употребления консервов из черемши домашнего приготовления. В семье заболели двое. Первые признаки заболевания наступили через 8 часов после употребления и проявились в головокружении, сухости во рту, жажде. Наблюдались рвота и судороги. Через сутки состояние ухудшилось, и больные были госпитализированы. В стационаре наблюдались: ухудшение зрения, затруднение глотания,

резкая слабость, расширение зрачков, температура тела была нормальной. Больные умерли на 2 и 3 день болезни. Из 5 банок консервов, сохранившихся к началу заболевания, 4 оказались бомбажными.

Какое пищевое отравление можно подозревать на основании клинических данных? Какая помощь должна была быть оказана пострадавшим?

55. Производилась разгрузка охлажденного мяса (полутушами). Температура в холодильнике была +8⁰С. Мясо было уложено на чистую подстилку и покрыто брезентом. Грузчики были в халатах защитного цвета.

Какие требования были нарушены при разгрузке?

56. В сопроводительных документах на кремные кондитерские изделия были указаны: дата выработки продукции, температура хранения и конечный срок реализации. Все ли показатели были указаны?

57. Мороженое рыбное филе готовили для жарения. Его оттаивали в холодной подсоленной воде, а затем подвергли температурной обработке. Были ли нарушены требования первичной обработки продукта?

58. На ПОП готовили котлеты из мясного фарша. Их обжарили на плите с обеих сторон в нагретом жире в течение 5 мин., а затем доготавливали в жарочном шкафу при температуре 180-200⁰С в течение 5-8 мин. Были ли нарушены требования тепловой обработки продукта?

59. Бракеражная комиссия при раздаче проверяла температуру отпуска блюд. Первые блюда имели температуру + 75⁰С, вторые + 60⁰С, холодные блюда +16⁰С. Какие замечания были сделаны комиссией и почему?

60. Где обычно встречаются сальмонеллы: в кишечнике водоплавающей птицы, в кишечнике грызунов или в кишечнике насекомых?

Таблица 1

Определение контрольных вопросов согласно последней и предпоследней цифр номера зачетной книжки

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра									
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
1	11	1	3	5	7	9	11	2	4	6
	22	2	17	16	15	14	23	22	18	19
	34	35	36	37	38	39	40	24	26	2
	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
2	8	10	11	10	9	8	7	6	5	4
	20	21	22	23	13	12	23	22	21	20
	30	32	34	36	38	40	39	37	3	33
	60	59	58	57	56	55	54	53	52	51
3	3	2	1	11	9	7	5	3	1	10
	19	18	17	23	22	16	15	14	13	23
	31	29	27	25	40	24	25	26	27	39
	50	49	48	47	46	45	44	43	42	41
4	8	6	4	2	1	2	3	4	5	6
	16	15	14	13	12	17	18	19	20	21
	28	29	30	31	33	32	34	35	36	37
	43	45	47	49	51	53	55	57	59	60
5	7	8	9	10	1	3	2	4	3	5
	22	23	17	22	12	13	14	15	16	17
	38	39	40	35	24	25	26	27	28	29
	42	44	46	48	50	52	54	56	58	60

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
6	4	6	5	7	6	8	7	9	8	10
	18	19	20	21	22	23	15	14	13	23
	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39
	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
7	11	3	1	4	2	5	3	6	4	7
	22	21	12	20	19	18	17	16	15	20
	40	39	38	36	35	34	33	32	31	30
	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
8	5	2	6	4	5	3	6	8	9	7
	14	13	12	13	14	15	16	17	18	19
	29	28	27	26	25	24	40	39	38	37
	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
9	8	5	9	10	11	2	5	8	1	3
	20	21	22	23	19	20	17	15	12	19
	36	35	34	33	32	31	30	2	28	27
	51	52	53	54	55	56	57	58	60	59

Таблица 2

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

№ п/п	Автор, название	Год издания
1	2	3
<i>Основная учебная литература</i>		
1.	Педенко А.И., Лерина И.В., Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания. - М.: Экономика.	1991
2.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного	2000

1	2	3
	сырья. СанПиН 2.3.6.1079.-01. – М.: Интерсэп.	
3.	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01. –М.: Интерсэп.	2002
4.	Порядок санитарно-эпидемиологической экспертизы технических документов на пищевые продукты. МУК 2.3.2.971-00. – М.	2000
<i>Дополнительная литература</i>		
5.	Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров.- Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та.	1996, 1999
6.	Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов. 3-е изд., испр. и доп.- Новосибирск: Сибирское книжн. изд-во.	2002
7.	Шарковский Е.К. Гигиена продовольственных товаров: Учеб. пособие – М.: Новое знание.	2003
8.	Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии.- М.: ИРПО.	2000
9.	Мартинчик А.Н.и др. Физиология питания, санитария и гигиена.- М.: Высш. школа	2000
10.	Васильев Л.Г. Гигиеническое и противоэпидемиологическое обеспечение производства молока и молочных продуктов. – М.: Агропромиздат.	1990
11.	Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов.- М.: РИФ «Антиква»	1994
12.	Хоменко В.И. Гигиена получения и ветсанконтроль молока по государственно-	1990

1	2	3
	му стандарту.- К.: Урожай.	
13.	Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов / Ю.И. Бойков, М.П. Бутко.	1983
14.	Поляков А.А., Богаров Д.А., Шептулин В.П. Ветеринарная санитария и гигиена предприятий мясной и молочной промышленности. – М.: Легкая и пищевая промышленность.	1983
15.	Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевого сырья и продуктов питания.- М.: Пищевая пром-ть.	1999
16.	Доценко В.А. Санитарно-гигиенический контроль за организацией общественного питания.- Л.: Медицина.	1986
17.	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ. – М.: Интерсэн.	1999
18.	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ. – М.: Интерсэн.	2000
19.	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. СанПиН 2.1.4.559-96. – М.: Инф. изд. Ц. ГК Санэпиднадзора России.	1996

Методические указания к выполнению СРС по курсу
«Санитария и гигиена питания»
для студентов направления 655700 – Технология
продовольственных продуктов специального назначения и
общественного питания

Составитель: *Лебедева С.Н.*

Подписано в печать 9.09.2004г. Формат 60x84 1/16
Усл.п.л. 1,63, уч.изд.л. 1,0. Тираж 100 экз. Заказ №125

Издательство ВСГТУ. г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, 40, в

© ВСГТУ, 2004 г.