

Изменения в ответы к ситуационным задачам по специальности

«Медико-профилактическое дело»

Ситуационная задача К004108

2. Твёрдый переплёт учебника и использование припрессованной плёнки обеспечивает долгий срок пользования и более длительное сохранение удовлетворительного санитарного состояния учебника. Бесшвейное клеевое скрепление страниц для учебников не допускается из-за быстрого разъединения страниц. Масса учебника на 100 грамм больше нормы, что может привести к увеличению массы переносимого ранца. Допускается чёрный цвет основного текста учебника. Дополнительный текст должен отсутствовать.

Ситуационная задача К003691

5. Все шлифовальные круги оборудованы местной вытяжной системой вентиляции, однако скорость воздуха в рабочих проемах кожухов (0,5 м/с) ниже рекомендуемой скорости удаляемого воздуха (2 м/с). Косвенные показатели (превышение температуры воздуха на 0,5°C и среднесменная концентрация пыли стекла в воздухе рабочей зоны 17,3 мг/м³, которая превышает ПДКсс в 4,3 раза) свидетельствуют о низкой эффективности системы вентиляции цеха.

Ситуационная задача К003703

3. Показатель ослепленности 20 соответствует гигиеническому нормативу (20)

Ситуационная задача К003708

1. В зоне дыхания работающего выбивальщика форм в литейном цехе концентрация пыли, содержащей 20 % SiO₂ в среднесменных концентрациях превышает ПДК в 15 раз. Замер концентрации вредных веществ проводится в зоне дыхания работающего.

Ситуационная задача К003710

5. На данном участке система вентиляции по косвенному показателю неэффективна, так как содержание сварочного аэрозоля с содержанием марганца превышает ПДК в 10 раз

Ситуационная задача К005444

1. ТР / ТС «О безопасности пищевой продукции», Единые санитарные требования ТС, ТС на отдельные виды пищевой продукции

2. Этапы экспертизы: экспертиза документации, осмотр партии продуктов, органолептические исследования продуктов из партии, отбор образцов для лабораторного исследования (при необходимости), лабораторные и инструментальные исследования, оформление экспертного заключения.

3. К приоритетным загрязнителям пищевых продуктов антропогенного происхождения относятся токсичные элементы, радионуклиды, пестициды, нитраты, полихлорированные дифенилы.

4. Особо токсичным является метилртуть. Несколько видов анаэробных бактерий, обитающих в различных биосферных средах, преобразовывают сульфат неорганической ртути в метилртуть.

5. Партия морепродуктов является опасной для здоровья и не пригодна для целей питания.

Партия морепродуктов подлежит технической утилизации или уничтожению.

Ситуационная задача K005445

1. Периодические медицинские осмотры включают: осмотр врачом-терапевтом и флюорографическое обследование органов грудной клетки, исследование кала на гельминтозы и протозоозы, соскоб на энтеробиоз – 1 раз в год; осмотр врачом-дерматовенерологом, исследование крови на сифилис, бактериоскопическое исследование на заболевания, передаваемые половым путем – 2 раза в год.

2. Медицинский осмотр работников кондитерского цеха проводится перед началом каждой смены с целью выявления гнойничковых поражений кожи рук и открытых частей тела, признаков бактериальных и вирусных заболеваний верхних дыхательных путей у сотрудников.

3. Медицинский работник (или ответственное лицо), проводящий осмотр, в письменном виде сообщает начальнику цеха обо всех работниках, которые в результате осмотра не допущены к работе, результаты осмотра заносятся в журнал.

Работники с заболеваниями отстраняются от работы и направляются на лечение. Лица, которые в связи с легкой степенью заболевания не получают листка нетрудоспособности, переводятся на другую работу, не связанную с изготовлением крема.

4. Лица, переболевшие гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых частей тела, допускаются к работе только после бактериологического исследования смывов с рук на отсутствие плазмокоагулирующего стафилококка для исключения латентного бактерионосительства.

5. Гигиеническое обучение и аттестацию работников кондитерского производства необходимо предусматривать 1 раз в год (в соответствии с Приказом МЗ РФ) с занесением ее результатов в медицинскую книжку.

Ситуационная задача K005446

1. Радиационная безопасность пищевых продуктов определяется по цезию-137 и стронцию-90.

Допустимые уровни содержания радионуклидов в пищевых продуктах регламентируются в ТР/ТС «О безопасности пищевой продукции».

2. Основные дозовые нагрузки на население при аварии на АЭС связаны с потреблением сельскохозяйственных продуктов, производимых на загрязненных

территориях, а также употреблением загрязненной питьевой воды, местной рыбы, лесных ягод и грибов.

3. К специальным приемам относятся: механическое удаление верхнего загрязненного слоя почвы, глубокая вспашка с захоронением загрязненного верхнего слоя почвы, внесение в почву специальных мелиораторов, связывающих радионуклиды в труднодоступные для растений формы.

4. Концентрация радионуклидов уменьшается при мытье, очистке, вымачивании и варке сырья.

5. Увеличение квоты белков до 15% калорийности рациона в основном за счет белков животного происхождения;

ограничение поступления жира до 30% калорийности рациона при относительном уменьшении количества растительных масел до 30% общего поступления жира;

повышение в рационе на 20-50% по сравнению с рекомендуемыми возрастными нормами содержания витаминов-антиоксидантов E, C, A;

увеличение на 20-30 % содержания пищевых волокон;

повышение поступления минеральных веществ: кальция, калия, йода, магния, железа, селена.

Ситуационная задача K005447

1. Торговый инвентарь (ложки, лопатки и др.) находятся в таре с молоком, творогом и сметаной.

Молоко и продукты его переработки не сопровождаются информацией для потребителей (30 упаковок молока), соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей.

Не на всех работников имеется личная медицинская книжка установленного образца.

Имеется в наличии продукция (50 кг сметаны) без сопроводительной документации.

В туалетах нет уборочного инвентаря и дезсредств.

2. Образец молока пастеризованного «Фермер» (3,2% жирности) соответствует ТР/ ТС «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

Образец творога развесного (9% жирности) не соответствует ТР/ ТС «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» по микробиологическим показателям (БГКП обнаружены в 0,001 г продукта при норме – не допускается в 0,001 г).

3. Часть партии (30 упаковок) молока пастеризованного «Фермер» (3,2% жирности) и партия сметаны (50 кг) признаются потенциально опасной пищевой продукцией из-за отсутствия даты изготовления и сопроводительной документации соответственно. Такая пищевая продукция подлежит изъятию из оборота, утилизируется или уничтожается.

4. Потеря качества произошла при не соблюдении СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»:

могло произойти микробное загрязнение инвентаря на прилавке;

отсутствие личной медицинской книжки у одного из работников может свидетельствовать о невыявленном бактерионосительстве;

нарушение правил личной гигиены (отсутствие дез.средств, полотенца грязные) могло послужить причиной микробного загрязнения продукции.

5. Признать должностное лицо виновным в совершении административного правонарушения, ответственность за которое установлена Кодексом РФ об административных правонарушениях, заполнить Протокол и назначить административное наказание в виде штрафа.

Ситуационная задача К005448

1. Клинические признаки глубокого дефицита витаминов В6 и РР.
2. Витаминов С, А, В2.
3. ПАЛФ-эффект эритроцитов и N-метилникотинамид в моче.
4. Мяса и мясопродуктов, хлеба, овощей, картофеля, рыбы, круп, яиц.
5. 1. Разнообразный сбалансированный рацион.
2. Использование обогащенных дефицитными витаминами продуктов.
3. Использование БАД и витаминных препаратов.

Ситуационная задача К005449

1. 1. СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

2. СанПиН «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

3. Постановление Правительства РФ «Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении».

2. а) в камере «Колбасы» температура + 9°C – нарушены требования в части

нормативов хранения (температура хранения скоропортящейся продукции + 4 + 2 °С);

б) на момент проверки в камере хранилась колбаса вареная первого сорта «Молочная» (срок годности до 13.02.) – нарушены требования, запрещающие реализацию продукции с истекшими сроками годности;

в) на момент проверки в камере хранилась колбаса ливерная (срок годности установить не удалось из-за отсутствия маркировки на батонах и таре) – нарушены требования, запрещающие хранение и реализацию пищевой продукции без этикеток и ярлыков;

г) на момент проверки в камере хранились полуфабрикаты мясные мелкокусковые (азу, гуляш) в двух поддонах с маркировкой и этикетками, содержащими необходимую информацию о продукции (срок годности до 15.02) – нарушены требования, запрещающие совместное хранение сырых продуктов (полуфабрикатов) и готовых продуктов;

д) на все виды продукции, за исключением колбасы ливерной, имеется сопроводительная документация, подтверждающая ее происхождение и соответствие нормативной и технической документации – нарушены требования, запрещающие принимать и реализовывать пищевую продукцию, не имеющую документов, подтверждающих ее происхождение и соответствие нормативным и техническим требованиям.

3. В соответствии с Постановления Правительства РФ вся рассматриваемая продукция не соответствует требованиям нормативных документов в части условий хранения (температура выше допустимой), часть продукции не имеет маркировки документации на партию (колбаса ливерная), у части продукции истек срок годности (колбаса вареная первого сорта «Молочная»). Такая пищевая продукция, признаваясь потенциально опасной, подлежит изъятию из оборота, экспертизе, утилизации или уничтожению.

4. На указанную продукцию оформляется Заключение с указанием несоответствия требованиям нормативных документов и Постановление о запрещении использования пищевой продукции для целей питания и необходимости ее утилизации.

Ответственность за утилизацию указанной продукции возлагается на ее владельца, который в 3-дневный срок обязан предоставить органу государственного надзора документ, подтверждающий факт приема продукции организацией, осуществляющей ее дальнейшее использование.

5. Признать должностное лицо виновным в совершении административного правонарушения, ответственность за которое установлена Кодексом РФ об административных правонарушениях, заполнить Протокол и назначить административное наказание в виде штрафа.

Ситуационная задача K005450

1. СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и

обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», СанПиН «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», Постановление Правительства РФ «Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использовании или уничтожении».

2. а) в охлаждаемом прилавке торгового зала, оснащенном термометром, температура + 10 °С, в холодильной камере температура + 8°С – нарушены требования в части нормативов хранения (температура хранения скоропортящейся продукции + 4 + 2 °С);

б) окорок копчено-вареный «Тамбовский» в вакуумной оболочке (вскрытый, со слов продавца, накануне, срок годности до 20.02)– нарушены требования, регламентирующие реализацию продукции из вскрытых упаковок в течение одного рабочего дня, но не более 12 часов при соблюдении условий хранения;

в) нарезка окорока копчено-вареного «Тамбовского» в полимерном лотке, упакованном в пленку с этикеткой магазина (дата упаковки 13.02 со сроком годности до 19.02) – нарушены требования, регламентирующие реализацию продукции из вскрытых упаковок в течение одного рабочего дня, но не более 12 часов при соблюдении условий хранения и запрещающие изменять в сторону увеличения сроки годности продукта после вскрытия герметичной упаковки и повторной расфасовки;

г) колбаса сырокопченая нарезанная и упакованная под вакуумом без сопроводительной документации, подтверждающей ее происхождение и соответствие нормативной и технической документации – нарушены требования, запрещающие принимать и реализовывать пищевую продукцию, не имеющую документов, подтверждающих ее происхождение и соответствие нормативным и техническим требованиям.

3. В соответствии с Постановлением Правительства РФ вся рассматриваемая продукция не соответствует требованиям нормативных документов в части условий хранения (температура выше допустимой), часть продукции не имеет документов на партию (колбаса сырокопченая нарезанная и упакованная под вакуумом), у части продукции истек срок годности (окорок копчено-вареный «Тамбовский» в вакуумной оболочке, нарезка окорока копчено-вареного «Тамбовского» в полимерном лотке, упакованном в пленку с этикеткой магазина (дата упаковки 13.02 со сроком годности до 19.02)). Такая пищевая продукция, признаваясь потенциально опасной, подлежит изъятию из оборота, экспертизе, утилизации или уничтожению.

4. На указанную продукцию оформляется Заключение с указанием несоответствия требованиям нормативных документов и Постановление о запрещении использования пищевой продукции для целей питания и необходимости ее утилизации.

Ответственность за утилизацию указанной продукции возлагается на ее владельца, который в 3-дневный срок обязан предоставить органу государственного надзора документ, подтверждающий факт приема продукции организацией, осуществляющей ее дальнейшее использование.

5. Признать должностное лицо виновным в совершении административного правонарушения, ответственность за которое установлена Кодексом РФ об административных правонарушениях, заполнить Протокол и назначить административное наказание в виде штрафа.

Ситуационная задача К005451

1. Общий жир, НЖК, холестерин.
2. Витаминов С, фолиевой кислоты, В2, кальция, магния.
3. Концентрация общего холестерина, липопротеиды низкой и высокой плотности, триглицериды.
4. Концентрация аскорбиновой кислоты в суточной моче, фолиевой кислоты в плазме крови, гомоцистеина в сыворотке крови, кальция и магния в сыворотке крови, активность щелочной фосфатазы в сыворотке крови и ФАД-эффект эритроцитов.
5. Нежирные молочные продукты, несладкие фрукты и ягоды, овощи и зелень, хлеб из муки грубого помола, напитки без кофеина.