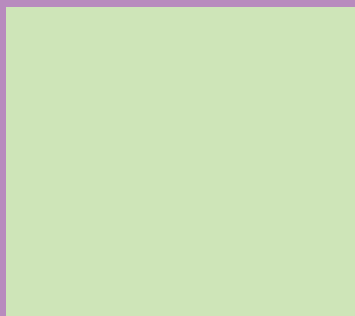


Министерство образования и науки Российской Федерации
Тольяттинский государственный университет
Институт химии и инженерной экологии
Кафедра «Технологии производства пищевой продукции
и организация общественного питания»

Е.В. Павлова

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Методические
указания



© ФГБОУ ВПО
«Тольяттинский
государственный
университет», 2014

УДК 613.2(075.8)

ББК 51.23я73

Рецензенты:

канд. биол. наук, научный сотрудник Института экологии
Волжского бассейна РАН (г. Тольятти) *А.В. Иванова*;

канд. хим. наук, доцент Тольяттинского государственного
университета *Н.Н. Пономарева*.

Павлова, Е.В. Санитария и гигиена питания : метод. указания /
Е.В. Павлова. – Тольятти : Изд-во ТГУ, 2014. – 1 оптический диск.

Методические указания содержат основные санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к проектированию и размещению предприятия общественного питания, к оборудованию, посуде, инвентарю; материал по профилактике кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов, по оценке качества пищевых продуктов, условий их хранения, реализации готовой продукции. К предлагаемым темам составлен список изучаемых вопросов, конкретизированы требования к знаниям и умениям, указаны методические рекомендации по изучению каждой темы и рекомендуемая литература. Содержащиеся вопросы итогового контроля, темы для самостоятельного изучения, а также глоссарий помогут студентам расширить кругозор и осуществить контроль знаний по дисциплине.

Методические указания предназначены для студентов очной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Текстовое электронное издание.

Рекомендовано к изданию кафедрой «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания» Тольяттинского государственного университета.

Минимальные системные требования: IBM PC-совместимый компьютер: Windows XP/Vista/7/8; ППН 500 МГц или эквивалент; 128 Мб ОЗУ; SVGA; Adobe Reader.

© ФГБОУ ВПО «Тольяттинский
государственный университет», 2014

Редактор *О.И. Елисеева*

Технический редактор *З.М. Малявина*

Компьютерная верстка: *Л.В. Сызганцева*

Художественное оформление, компьютерное
проектирование: *Г.В. Карасева*

Дата подписания к использованию 09.10.2014.

Объем издания 1 Мб.

Комплектация издания: компакт-диск, первичная упаковка.

Заказ № 1-47-13.

Издательство Тольяттинского государственного университета
445667, г. Тольятти, ул. Белорусская, 14
тел. 8(8482) 53-91-47, www.tltsu.ru

СОДЕРЖАНИЕ

Цель и задачи дисциплины.....	5
Тема 1. Гигиенические основы общественного питания. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор.....	6
Тема 2. Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции и благоустройства предприятий общественного питания.....	8
Тема 3. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на предприятиях общественного питания.....	10
Тема 4. Оценка санитарного качества воздушной среды в производственных помещениях предприятий общественного питания.....	12
Тема 5. Гигиеническая характеристика производственного микроклимата на предприятиях общественного питания.....	13
Тема 6. Оценка санитарного качества питьевой воды.....	14
Тема 7. Гигиенические требования к оборудованию, таре, упаковочному материалу, посуде.....	15
Тема 8. Требования к транспортировке, приёму, хранению сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.....	17
Тема 9. Требования к обработке сырья, производству, раздаче и реализации готовых блюд на предприятии общественного питания.....	18
Тема 10. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.....	21
Тема 11. Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов.....	22
Тема 12. Продукты питания и инфекции.....	24
Тема 13. Санитарно-гигиенические особенности организации питания различных групп населения.....	26
Тема 14. Санитарные мероприятия на предприятиях общественного питания.....	28
Тема 15. Контроль за соблюдением правил личной гигиены. Профилактика зооантропонозов.....	30
Вопросы итогового контроля.....	32
Самостоятельная работа.....	38
Библиографический список.....	44
Глоссарий.....	45

Цели и задачи дисциплины

Цели:

- формирование профессиональной культуры соблюдения требований санитарии и гигиены питания, под которой понимается способность использовать в профессиональной деятельности полученные знания, умения и навыки для обеспечения оптимальных условий производства в сфере профессиональной деятельности, понимания приоритетности вопросов, касающихся санитарно-гигиенических аспектов на предприятиях общественного питания;
- освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области проектирования, оборудования, содержания предприятий общественного питания, необходимых для профессиональной деятельности;
- создание у обучающихся целостной системы знаний, умений и навыков по анализу профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений, гельминтозов, оценке качества пищевых продуктов, организации их хранения, особенностей технологии и реализации готовой продукции.

Задачи:

- 1) выработка понимания важности необходимости соблюдения санитарного законодательства, а также санитарно-гигиенических норм и требований на предприятиях общественного питания;
- 2) овладение методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции;
- 3) освоение санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий общественного питания.

Тема 1. Гигиенические основы общественного питания. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор

Учебные вопросы

1. Задачи и методы санитарии и гигиены.
2. История развития гигиены в России.
3. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.
4. Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий общественного питания. Цель и задачи санитарно-гигиенического обследования предприятий общественного питания.

Методические рекомендации по изучению темы

Изучив данную тему, студент должен:

иметь представление о санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемых к предприятиям общественного питания; о государственном санитарно-эпидемиологическом надзоре за работой предприятий общественного питания;

знать:

- организационные и правовые основы санитарного законодательства и структуру санитарно-эпидемиологической службы России;
- нормативные документы, обеспечивающие выпуск продукции высокого санитарного качества;
- области контроля специалистов служб государственного надзора;
- мероприятия, осуществляемые специалистами государственного надзора и контроля для оценки состояния предприятий общественного питания;

уметь:

- использовать основные нормативные документы и информационные источники справочного характера для разработки гигиенических рекомендаций, касающихся организации и контроля санитарно-гигиенического состояния предприятий общественного питания;
- проводить гигиеническую экспертизу предприятий общественного питания;

владеть навыками в области защиты прав потребителей, применения санитарных норм и правил в сфере профессиональной деятельности

ти; контроля основных параметров санитарно-гигиенической оценки проектируемых и действующих предприятий общественного питания.

При освоении темы необходимо:

- изучить учебный материал, касающийся гигиенических основ предприятий общественного питания;

- акцентировать внимание на правовых основах санитарного законодательства и структуре санитарно-эпидемиологической службы России;

- ответить на контрольные вопросы:

1. Цель и задачи гигиены.
2. Понятие «санитария». Какие цели достигаются проведением санитарных мероприятий?
3. История развития гигиены.
4. Система санитарно-эпидемиологического надзора России.
5. Какими нормативными документами руководствуются при выполнении своих должностных обязанностей специалисты государственного надзора и контроля?
6. Области контроля специалистов служб государственного надзора.
7. За счет проведения каких мероприятий осуществляется государственный надзор и контроль за состоянием предприятий общественного питания?
8. В каких случаях проводятся плановые и внеплановые проверки предприятий общественного питания?
9. Основные задачи, решаемые при проведении санитарно-гигиенического обследования предприятия общественного питания.
10. Какие вопросы подлежат изучению при проведении санитарно-гигиенического обследования предприятия общественного питания?

Рекомендуемая литература

Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания / И.В. Степанова. — СПб. : Троицкий мост, 2010. — 223 с.

Тема 2. Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции и благоустройства предприятий общественного питания

Учебные вопросы

1. Требования к размещению предприятий общественного питания.
2. Требования к участку для строительства предприятия общественного питания.
3. Функционально-пространственные требования при строительстве предприятия общественного питания.
4. Инженерно-технологические требования к предприятиям общественного питания.

Методические рекомендации по изучению темы

Изучив данную тему, студент должен:

иметь представление о санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемых при проектировании, строительстве, реконструкции и благоустройстве предприятий общественного питания;

знать:

- основы проектирования и строительства предприятий общественного питания и гигиенические требования к ним;
- санитарно-гигиенические требования к освещению, отоплению, вентиляции основных и вспомогательных цехов предприятий общественного питания;
- требования к водоснабжению и канализации предприятия общественного питания;

уметь:

- разбираться в проектной документации на строительство или реконструкцию предприятий общественного питания;
- оценивать качество освещения, отопления, вентиляции основных и вспомогательных цехов предприятий общественного питания;
- оценивать эффективность работы канализационной и водопроводной систем предприятия общественного питания;

владеть навыками проектирования, строительства, реконструкции и благоустройства предприятия общественного питания; контроля за соблюдением инженерно-технологических требований на предприятиях общественного питания.

При освоении темы необходимо:

- изучить учебный материал по проектированию предприятий общественного питания, организационные и правовые основы санитарного законодательства и структуру санитарно-эпидемиологической службы России;

- акцентировать внимание на требованиях, предъявляемых к размещению, содержанию, эксплуатации предприятий общественного питания;

- ответить на контрольные вопросы:

1. Требования к размещению предприятия общественного питания.
2. Требования к участку под строительство предприятия общественного питания.
3. Требования к размещению производственных цехов, освещению, шуму и температурно-влажностному режиму.
4. Санитарно-гигиенические требования к кондитерским и мучным цехам предприятия общественного питания.
5. Санитарно-гигиенические требования к помещениям для приёма и хранения продуктов предприятия общественного питания.
6. Санитарно-гигиенические требования к отоплению помещений предприятий общественного питания.
7. Санитарно-гигиенические требования к вентиляции помещений предприятия общественного питания.
8. Санитарно-гигиенические требования к водоснабжению предприятия общественного питания.
9. Санитарно-гигиенические требования к канализации предприятия общественного питания.
10. Санитарно-гигиенические требования к освещению помещений предприятия общественного питания.

Рекомендуемая литература

Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания / И.В. Степанова. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 223 с.

Тема 3. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на предприятиях общественного питания

Учебные вопросы

1. Химический состав и физические свойства воздуха. Влияние отклонений от нормы состава и свойств воздуха на организм человека.
2. Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.
3. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.
4. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания.
5. Гигиенические требования к канализационной системе предприятий общественного питания.
6. Гигиенические требования к вентиляции на предприятии общественного питания.
7. Гигиенические требования к освещённости помещений предприятий общественного питания.

Методические рекомендации по изучению темы

Изучив данную тему, студент должен:

иметь представление о санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемых к условиям труда на предприятиях общественного питания;

знать:

- санитарно-гигиеническую характеристику воды и воздуха;
- о влиянии качества воды и воздуха на организм человека;
- санитарно-гигиенические требования к температурно-влажностным режимам цехов предприятий общественного питания;
- о влиянии температуры, влажности и скорости движения воздуха на организм человека;
- о влиянии рабочих положений на организм человека;

уметь:

- оценивать условия труда работников основных и вспомогательных цехов предприятий общественного питания;
- создавать оптимальные условия труда для эффективной и безопасной работы сотрудников предприятия общественного питания;

владеть навыками по организации и оценке условий труда на предприятиях общественного питания.

При освоении темы необходимо:

- изучить учебный материал о влиянии факторов внешней среды на здоровье и жизнедеятельность человека;

- акцентировать внимание на законодательных и нормативных актах, регламентирующих условия труда на предприятии общественного питания;

- ответить на контрольные вопросы:

1. Характеристика воздуха помещений предприятий общественного питания по температуре и содержанию микроорганизмов.
2. Химический состав воздуха. Неблагоприятное влияние изменения состава воздуха на организм человека.
3. Санитарно-бактериологическое исследование воздуха. Оценка качества воздуха по микробиологическим показателям.
4. Характеристика качества питьевой воды по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям.
5. Санитарно-бактериологическое исследование воды. Оценка качества воды по микробиологическим показателям.
6. Влияние состава и санитарного качества воды на организм человека.
7. Влияние температуры на организм человека.
8. Влияние влажности и скорости движения воздуха на организм человека.
9. Влияние рабочих положений на организм человека.

Рекомендуемая литература

1. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания / И.В. Степанова. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 223 с.
2. Санитарная микробиология : учеб. пособие / Р.Г. Госманов [и др.]. – СПб. : Лань, 2010. – 240 с.

Тема 4. Оценка санитарного качества воздушной среды в производственных помещениях предприятий общественного питания

Учебные вопросы

1. Санитарно-гигиеническая характеристика воздуха основных и вспомогательных цехов предприятия общественного питания.
2. Санитарно-бактериологическое исследование воздуха.

Методические рекомендации по изучению темы

Изучив данную тему, студент должен:

иметь представление о методах контроля за качеством воздуха на предприятиях общественного питания;

знать:

- санитарно-гигиеническую характеристику воздуха цехов предприятия общественного питания;

- о влиянии состава воздуха на организм человека;

уметь проводить исследование воздуха и анализировать полученные результаты;

владеть навыками по организации проведения исследований и оценке качества воздуха предприятий общественного питания.

При освоении темы необходимо:

- изучить учебный материал по оценке качества воздуха;
- акцентировать внимание на методиках исследования качества воздуха;

- выполнить санитарно-бактериологическое исследование воздуха;

- ответить на контрольные вопросы:

1. Методика санитарно-бактериологического исследования воздуха.
2. Оценка качества воздуха по микробиологическим показателям.
3. Санитарно-гигиеническая характеристика воздуха основных и вспомогательных цехов предприятия общественного питания.

Рекомендуемая литература

1. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания / И.В. Степанова. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 223 с.
2. Санитарная микробиология : учеб. пособие / Р.Г. Госманов [и др.]. – СПб. : Лань, 2010. – 240 с.

Тема 5. Гигиеническая характеристика производственного микроклимата на предприятиях общественного питания

Учебные вопросы

1. Характеристика производственного микроклимата на предприятиях общественного питания.
2. Влияние потери тепла человеком и увеличения содержания пыли в воздухе на организм и работоспособность человека.
3. Влияние неудобного рабочего положения тела работника на его состояние и работоспособность.
4. Проведение исследования по определению утомляемости человека.

Методические рекомендации по изучению темы

Изучив данную тему, студент должен:

иметь представление о методах контроля за качеством воздуха на предприятиях общественного питания;

знать:

- санитарно-гигиеническую характеристику производственного микроклимата цехов предприятий общественного питания;
- о влиянии микроклимата на организм и работоспособность человека;
уметь измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запылённости и загазованности, шума и вибрации, освещённости рабочих мест;

владеть навыками контроля за параметрами микроклимата на предприятии общественного питания.

При освоении темы необходимо:

- изучить учебный материал по созданию оптимальных условий труда и оценке влияния условий труда на работоспособность человека;
- акцентировать внимание на создании условий труда, обеспечивающих высокую работоспособность и безопасность труда;
- выполнить задание по определению утомляемости человека методом Ландгольца;
- ответить на контрольные вопросы:

1. Влияние потери тепла организмом на работоспособность человека.
2. Характеристика путей отдачи тепла организмом.

3. Влияние на организм человека повышенного содержания пыли различного происхождения во вдыхаемом воздухе.
4. Методики определения утомляемости работника и оценка результатов исследования.

Рекомендуемая литература

1. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания / И.В. Степанова. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 223 с.
2. Санитарная микробиология : учеб. пособие / Р.Г. Госманов [и др.]. – СПб. : Лань, 2010. – 240 с.

Тема 6. Оценка санитарного качества питьевой воды

Учебные вопросы

1. Гигиенические требования к качеству питьевой воды.
2. Методы дезинфекции воды и определение в ней остаточного хлора.
3. Санитарно-бактериологическое исследование воды.

Методические рекомендации по изучению темы

Изучив данную тему, студент должен:

иметь представление о методах контроля за качеством воды на предприятиях общественного питания;

знать:

- санитарно-гигиеническую характеристику воды, используемой на предприятиях общественного питания;
 - о влиянии состава и качества воды на организм человека;
- уметь* проводить исследование воды и анализировать полученные результаты;

владеть навыками по организации проведения исследований и оценке качества воды, используемой на предприятиях общественного питания.

При освоении темы необходимо:

- изучить учебный материал по оценке качества воды;
- акцентировать внимание на методиках исследования воды;
- выполнить санитарно-бактериологическое исследование воды и определить количество остаточного хлора в воде;

- ответить на контрольные вопросы:

1. Методика санитарно-бактериологического исследования воды.
2. Оценка качества воды по микробиологическим показателям.
3. Порядок проведения исследования по определению остаточного количества хлора в воде.

Рекомендуемая литература

1. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания / И.В. Степанова. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 223 с.
2. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.1.4.559–96. Питьевая вода: Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества : офиц. изд. – М. : Госкомсанэпиднадзор России, 1996. – 11 с. : ил. – (Федер. сан. правила, нормы и гигиен. нормативы).

Тема 7. Гигиенические требования к оборудованию, таре, упаковочному материалу, посуде

Учебные вопросы

1. Санитарно-гигиенические требования к материалу для изготовления производственного оборудования, инвентаря, посуды, тары.
2. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

Методические рекомендации по изучению темы

Изучив данную тему, студент должен:

иметь представление о составе и свойствах материалов, используемых для производства оборудования, инвентаря, посуды, тары;

знать:

- гигиенические требования, предъявляемые к материалам, используемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары;
- гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, таре, посуде;

уметь:

- давать санитарно-гигиеническую оценку металлической, керамической, стеклянной и полимерной посуде, посуде для одноразового использования;

- давать санитарно-гигиеническую оценку оборудованию, инвентарю, таре;

владеть навыками по расстановке и использованию немеханического, механического, теплового и холодильного оборудования в цехах.

При освоении темы необходимо:

- изучить учебный материал по санитарно-гигиенической оценке оборудования, инвентаря, посуды, тары;

- акцентировать внимание на санитарных требованиях, предъявляемых к механическому, немеханическому оборудованию, посуде, инвентарю, таре и упаковочным материалам;

- ответить на контрольные вопросы:

1. Гигиенические требования к материалу для изготовления производственного оборудования, инвентаря, посуды, тары.
2. Что относится к немеханическому оборудованию и инвентарю? Цель оснащения предприятий питания современным оборудованием, инвентарём.
3. Гигиенические требования к инвентарю.
4. Гигиенические требования к посуде и столовым приборам.
5. Гигиенические требования к вспомогательному оборудованию и приспособлениям.
6. Гигиенические требования к механическому оборудованию.
7. Гигиенические требования к электромеханическому оборудованию.
8. Гигиенические требования к электронагревательному оборудованию.
9. Гигиенические требования к электрофритюрницам и электросковородам.
10. Гигиенические требования к кипятильникам и кофеваркам.
11. Гигиенические требования к автоматам для приготовления жареных пирожков и пончиков.
12. Гигиенические требования к микроволновой печи.
13. Гигиенические требования к взбивальным и котлетоформовочным машинам.
14. Гигиенические требования к машинам для нарезки гастрономических продуктов и для раскатки теста.
15. Гигиенические требования к мясорубкам, куттерам, фаршемешалкам, рыхлителям мяса.

16. Гигиенические требования к овощерезательным и протирочным машинам.
17. Гигиенические требования к овощечистительным и картофелеочистительным машинам.
18. Гигиенические требования к посудомоечной машине.
19. Гигиенические требования к тестомесильным и хлебрезательным машинам.

Рекомендуемая литература

Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания / И.В. Степанова. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 223 с.

Тема 8. Требования к транспортировке, приёму, хранению сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания

Учебные вопросы

1. Условия транспортировки и правила приёма продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.
2. Условия хранения на предприятиях общественного питания продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. Условия и сроки хранения продуктов.

Методические рекомендации по изучению темы

Изучив данную тему, студент должен:

иметь представление об изменениях состава, свойств и товарного вида продуктов животного, растительного происхождения, птицеводства в результате нарушения условий и сроков хранения;

знать:

- санитарные требования к транспорту, используемому для перевозки пищевых продуктов;
- требования к перевозке особо скоропортящихся, замороженных и других продуктов;
- требования к приёмке пищевых продуктов;
- условия и сроки хранения различных продуктов;

уметь использовать свои знания в обеспечении соответствующих условий приёмки и хранения пищевых продуктов;

владеть навыками оценки качества принимаемых продуктов.

При освоении темы необходимо:

- изучить учебный материал, касающийся правил приёма и условий хранения продуктов питания;
 - акцентировать внимание на изменении состава и свойств продуктов в результате нарушения условий и сроков хранения;
 - ответить на контрольные вопросы:
1. Санитарные требования к транспорту, используемому для перевозки пищевых продуктов.
 2. Влияние условий перевозки на качество продуктов.
 3. Требования к перевозке особо скоропортящихся, замороженных и других продуктов.
 4. Требования к приёмке пищевых продуктов, к оформлению сопроводительной документации.
 5. Оценка качества принимаемых продуктов.
 6. В каких случаях запрещается принимать на предприятие общественного питания сырьё и пищевые продукты?
 7. Условия и сроки хранения различных продуктов.

Рекомендуемая литература

Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания / И.В. Степанова. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 223 с.

Тема 9. Требования к обработке сырья, производству, раздаче и реализации готовых блюд на предприятии общественного питания

Учебные вопросы

1. Гигиеническая оценка, правила первичной обработки и условия хранения сырья животного и растительного происхождения.
2. Гигиенические требования к тепловой обработке продуктов животного и растительного происхождения.
3. Требования к раздаче и реализации готовых блюд.

Методические рекомендации по изучению темы

Изучив данную тему, студент должен:

иметь представление о составе и свойствах сырья животного и растительного происхождения, о гигиенической их оценке и критериях безопасности;

знать:

- гигиенические требования, предъявляемые к мясу и субпродуктам, полученным от убойных животных;
- гигиенические требования, предъявляемые к мясу птицы;
- гигиенические требования, предъявляемые к рыбе и рыбопродуктам;
- гигиенические требования, предъявляемые к яйцу и яичным продуктам;
- гигиенические требования, предъявляемые к зерновым продуктам;
- гигиенические требования, предъявляемые к овощам, плодам, ягоде;
- правила первичной переработки и условия хранения продуктов животного и растительного происхождения;
- условия реализации готовых блюд и сроки их хранения;

уметь:

- давать гигиеническую оценку сырью животного и растительного происхождения;
- осуществлять контроль за соблюдением технологических режимов приготовления блюд;
- давать гигиеническую оценку готовым блюдам;

владеть навыками оценки санитарного качества сырья животного, растительного происхождения и готовых блюд.

При освоении темы необходимо:

- изучить учебный материал по первичной и тепловой обработке сырья животного и растительного происхождения;
 - акцентировать внимание на санитарных требованиях, предъявляемых к сырью и технологии производства блюд;
 - ответить на контрольные вопросы:
1. Требования к приготовлению блюд высокого санитарного качества на предприятиях общественного питания.
 2. Правила первичной обработки и условия хранения мяса убойных животных на предприятии общественного питания.
 3. Правила первичной обработки субпродуктов убойных животных на предприятии общественного питания.
 4. Правила первичной обработки тушек птицы на предприятии общественного питания.

5. Правила первичной обработки и условия хранения рыбы на предприятии общественного питания.
6. Правила первичной обработки яиц и подготовки яйцепродуктов на предприятии общественного питания. Условия хранения яиц и яйцепродуктов на предприятии общественного питания.
7. Правила первичной обработки и условия хранения картофеля на предприятии общественного питания.
8. Правила первичной обработки и условия хранения капусты, помидоров, кабачков, моркови на предприятии общественного питания.
9. Правила первичной обработки и условия хранения сыпучих продуктов на предприятии общественного питания.
10. Цель и виды тепловой обработки продуктов. Преимущество одного вида тепловой обработки над другим.
11. Изменения питательной ценности продукта в зависимости от способа тепловой обработки.
12. Требования к приготовлению студней, паштетов, запеканок.
13. Требования к тепловой обработке мяса убойных животных и птицы. Условия и сроки хранения варёного мяса.
14. Требования к приготовлению студней, паштетов, запеканок.
15. Требования к приготовлению пирожков и пончиков, жареных во фритюре.
16. Требования к приготовлению и условиям хранения тортов, пирожных, отделанных кремом.
17. Требования к тепловой обработке овощей и плодов. Условия и сроки хранения овощных блюд.
18. Состав бракеражной комиссии. По каким показателям члены бракеражной комиссии оценивают качество пищи? Оформление результатов бракеража.
19. Бракеражная оценка качества пищи.
20. Оценка качества пищи по балльной шкале.
21. Требования к реализации блюд.
22. Условия, сроки хранения и реализации оставшейся пищи.

Рекомендуемая литература

1. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания / И.В. Степанова. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 223 с.

2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учеб. / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. М.Ф. Боровкова. – 3-е изд., доп. и перераб. – СПб. : Лань, 2010. – 480 с.

Тема 10. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов

Учебные вопросы

1. Гигиенические требования к качеству и эпидемиологической безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
2. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.
3. Классификация пищевых продуктов.
4. Микрофлора пищевых продуктов.

Методические рекомендации по изучению темы

Изучив данную тему, студент должен:

иметь представление об эпидемиологической роли продовольственного сырья и пищевых продуктов;

знать:

- показатели, характеризующие качество и опасность пищевых продуктов;
- задачи гигиенической экспертизы и порядок её проведения;
- критерии оценки качества пищевых продуктов;
- классификацию пищевых продуктов по качеству;
- правила приёма сырья и полуфабрикатов на предприятии общественного питания;

уметь:

- давать гигиеническую оценку пищевым продуктам;
- определять биологическую и потребительскую ценность продуктов;
- обеспечивать соответствующие условия приёмки и хранения сырья и полуфабрикатов;

владеть навыками оценки качества продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.

При освоении темы необходимо:

- изучить учебный материал по гигиенической и эпидемиологической оценке сырья животного и растительного происхождения и готовых продуктов;
 - акцентировать внимание на оценке санитарного качества готовых блюд;
 - ответить на контрольные вопросы:
1. Объяснить понятие гигиенической экспертизы. Задачи гигиенической экспертизы.
 2. Плановая и внеплановая гигиеническая экспертиза.
 3. Понятие качества пищевой продукции. Показатели опасности пищевой продукции.
 4. Группы микроорганизмов, определяющие микробиологическую безопасность пищевых продуктов.
 5. Биологическая и потребительская ценность пищевых продуктов.
 6. Классификация пищевых продуктов по качеству.
 7. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.
 8. Микрофлора пищевых продуктов.

Рекомендуемая литература

1. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания / И.В. Степанова. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 223 с.
2. Санитарная микробиология : учеб. пособие / Р.Г. Госманов [и др.]. – СПб. : Лань, 2010. – 240 с.

Тема 11. Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов

Учебные вопросы

1. Кишечные инфекции и особенности их профилактики на предприятиях общественного питания.
2. Зоонозные инфекции и особенности их профилактики на предприятиях общественного питания.
3. Токсикоинфекции, вызываемые сальмонеллами, эшерихиями, протейями.
4. Пищевые интоксикации, вызываемые стафилококками, клостридиями ботулизма.

5. Микотоксикозы.
6. Пищевые отравления химической природы.
7. Гельминтозы.

Методические рекомендации по изучению темы

Изучив данную тему, студент должен:

иметь представление о возбудителях инфекционных болезней, пищевых отравлений, гельминтозов;

знать:

- источники и пути распространения возбудителей инфекционных болезней, пищевых отравлений, гельминтозов;
- классификацию пищевых отравлений;
- цикл развития гельминтов, пути их распространения и профилактику гельминтозов;
- причины возникновения пищевых отравлений химической природы;
уметь использовать свои знания в решении проблем, связанных с предупреждением антропонозов, зоонозов, пищевых отравлений и гельминтозов на предприятиях общественного питания;

владеть навыками профилактики кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов на предприятиях общественного питания.

При освоении темы необходимо:

- изучить учебный материал по характеристике инфекционных болезней, пищевых отравлений различных этиологий, гельминтозов и биогельминтозов;

- акцентировать внимание на источниках, путях распространения возбудителей болезней различных этиологий, их устойчивости во внешней среде и продуктах питания;

- ответить на контрольные вопросы:

1. Объяснить понятия «пищевые отравления», «пищевые токсикоинфекции», «пищевые интоксикации».
2. Причины возникновения токсикоинфекций, вызываемых бактериями рода сальмонелл.
3. Причины возникновения токсикоинфекций, вызываемых протеей, кишечной палочкой, клостридиями.

4. Причины возникновения интоксикаций, вызываемых стафилококками.
5. Причины возникновения ботулизма.
6. Причины возникновения эргодизма.
7. Причины возникновения алиментарно-токсической алейкии и фузариоза.
8. Причины возникновения отравлений продуктами, загрязнёнными неорганическими химическими веществами.
9. Профилактика пищевых отравлений.
10. Причины возникновения трихинеллёза.
11. Причины возникновения финноза.
12. Причины возникновения описторхоза.
13. Причины возникновения дифиллоботриоза.
14. Причины возникновения аскариоза.

Рекомендуемая литература

1. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания / И.В. Степанова. — СПб. : Троицкий мост, 2010. — 223 с.
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учеб. / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. М.Ф. Боровкова. — 3-е изд., доп. и перераб. — СПб. : Лань, 2010. — 480 с.

Тема 12. Продукты питания и инфекции

Учебные вопросы

1. Нормативные документы, характеризующие эпидемиологическую безопасность пищевых продуктов.
2. Гигиеническая оценка мяса и её значение в профилактике инфекционных болезней.
3. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая роль молока и молочных продуктов. Пути контаминации их патогенной и условно-патогенной микрофлорой.
4. Гигиеническая оценка мяса птицы и её значение в профилактике инфекционных болезней.
5. Эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов в распространении сальмонеллёза и других инфекций.
6. Гигиеническая оценка рыбы и рыбопродуктов.

Методические рекомендации по изучению темы

Изучив данную тему, студент должен:

иметь представление о широте распространения возбудителей инфекционных болезней;

знать:

- содержание федеральных законов и нормативных документов, касающихся санитарного качества и эпидемиологической безопасности продуктов питания;
- пути контаминации мяса и мясных продуктов патогенными микроорганизмами;
- характеристику мяса и мясных продуктов по санитарным показателям;
- значение продуктов из мяса в возникновении инфекционных болезней у потребителей;
- оценку сырого сборного молока и молочных продуктов по санитарно-показательным микроорганизмам;
- значение молока и молочных продуктов в возникновении инфекционных болезней у потребителей;
- значение мяса птицы и продуктов птицеводства в возникновении сальмонеллёза у потребителей;
- пороки рыбы, имеющие санитарно-гигиеническое значение.

уметь использовать свои знания в решении проблем, связанных с профилактикой инфекционных болезней на предприятиях общественного питания;

владеть навыками по профилактике инфекционных болезней на предприятиях общественного питания и методами оценки санитарного качества продуктов питания.

При освоении темы необходимо:

- изучить учебный материал, касающийся характеристики санитарного качества продуктов питания;
- акцентировать внимание на мероприятиях по профилактике возникновения инфекционных болезней;
- ответить на контрольные вопросы:

1. Пути контаминации мяса и мясных продуктов патогенными микроорганизмами.

2. Характеристика мяса и мясных продуктов по микробиологическим показателям.
3. Значение продуктов из мяса в возникновении туберкулёза, бруцеллёза, сальмонеллёза.
4. Характеристика сырого сборного молока и молочных продуктов по санитарно-показательным микроорганизмам.
5. Значение мяса птицы и продуктов птицеводства в возникновении сальмонеллёза у потребителей.
6. Характеристика пороков рыбы, имеющих санитарно-гигиеническое значение.

Рекомендуемая литература

1. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания / И.В. Степанова. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 223 с.
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учеб. / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. М.Ф. Боровкова. – 3-е изд., доп. и перераб. – СПб. : Лань ; М. : Краснодар, 2010. – 480 с.
3. Долганова, Н.В. Микробиология рыбы и рыбных продуктов : учеб. пособие / Н.В. Долганова, Е.В. Першина, З.К. Хасанова. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб. : Лань, 2012. – 288 с. – (Учебники для вузов. Специальная литература).
4. Санитарная микробиология : учеб. пособие / Р.Г. Госманов [и др.]. – СПб. : Лань, 2010. – 240 с.

Тема 13. Санитарно-гигиенические особенности организации питания различных групп населения

Учебные вопросы

1. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на промышленных предприятиях.
2. Особенности организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях.
3. Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания в дошкольных и учебных учреждениях.

Методические рекомендации по изучению темы

Изучив данную тему, студент должен:

иметь представление об особенностях питания населения разных возрастных групп, о болезнях, предусматривающих ограниченное употребление блюд;

знать:

- гигиенические и санитарные требования к организации питания в детских дошкольных учреждениях, школах, средних специальных и высших учебных заведениях;
- особенности организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях;
- санитарные требования к пищеблоку, приготовлению диетических блюд, обслуживанию посетителей;
- санитарно-гигиенические требования к организации питания на промышленных предприятиях;

уметь использовать свои знания в организации лечебно-профилактического питания в дошкольных, учебных заведениях и на промышленных предприятиях;

владеть навыками по оценке санитарного состояния пищеблока, санитарно-гигиенических условий приготовления диетических блюд и обслуживанию посетителей.

При освоении темы необходимо:

- изучить учебный материал, касающийся гигиенических особенностей организации питания различных групп населения;
 - акцентировать внимание на гигиеническом обосновании и санитарных особенностях организации диетического и лечебно-профилактического питания;
 - ответить на контрольные вопросы:
1. Гигиенические и санитарные требования к организации питания в детских дошкольных учреждениях, школах, средних специальных и высших учебных заведениях.
 2. Особенности организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях.
 3. Санитарные требования к пищеблоку, приготовлению диетических блюд, обслуживанию посетителей.

4. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на промышленных предприятиях.

Рекомендуемая литература

Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания / И.В. Степанова. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 223 с.

Тема 14. Санитарные мероприятия на предприятиях общественного питания

Учебные вопросы

1. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация, их значение в профилактике болезней различных этиологий.
2. Классификация, характеристика и правила использования моющих средств.
3. Виды дезинфекции. Химическая дезинфекция. Характеристика дезинфицирующих средств. Правила приготовления и использования.
4. Организация и порядок санитарной обработки посуды и инвентаря.
5. Методы контроля за качеством мойки и дезинфекции посуды и инвентаря.

Методические рекомендации по изучению темы

Изучив данную тему, студент должен:

иметь представление о чувствительности возбудителей болезней различных этиологий по отношению к дезинфицирующим средствам;
знать:

- характеристику моющих и дезинфицирующих средств, правила их приготовления, использования и условия хранения;
- значение дезинфекции, дезинсекции и дератизации в профилактике болезней различных этиологий;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации на предприятиях общественного питания;
- порядок проведения санитарной обработки посуды и инвентаря на предприятиях общественного питания;

уметь использовать свои знания в организации проведения на предприятиях общественного питания дезинфекции, дезинсекции,

дератизации и осуществлять контроль за качеством проведения этих мероприятий;

владеть навыками приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.

При освоении темы необходимо:

- изучить учебный материал, касающийся характеристики санитарного качества продуктов питания;
 - акцентировать внимание на мероприятиях по профилактике возникновения инфекционных болезней;
 - ответить на контрольные вопросы:
1. Дезинфекция и её значение в профилактике инфекционных болезней и пищевых отравлений микробной этиологии. Методы дезинфекции.
 2. На чём основаны дезинфицирующие свойства щелочей и кислот?
 3. Характеристика едкого натра и едкого кали.
 4. Характеристика гашёной извести.
 5. Характеристика кальцинированной соды.
 6. Характеристика серной кислоты.
 7. Характеристика соляной кислоты.
 8. Характеристика уксусной кислоты.
 9. Характеристика хлора. На чём основаны дезинфицирующие свойства хлорсодержащих препаратов?
 10. Характеристика гипохлора.
 11. Характеристика хлорной извести.
 12. Характеристика хлораминов.
 13. Порядок определения содержания активного хлора в хлорной извести.
 14. Порядок санитарной обработки столовой посуды ручным способом.
 15. Порядок санитарной обработки стеклянной и кухонной посуды.
 16. Определение чистоты столовой посуды и инвентаря с помощью хлопчатобумажных полосок.
 17. Санитарно-бактериологический контроль эффективности мойки и дезинфекции, правила взятия смывов и оценка полученных результатов.
 18. Дезинсекция. Эпидемиологическая роль насекомых. Методы и средства дезинсекции.

19. Дератизация. Эпидемиологическая роль грызунов. Дератизация на предприятиях общественного питания.

Рекомендуемая литература

1. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания / И.В. Степанова. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 223 с.
2. Санитарная микробиология : учеб. пособие / Р.Г. Госманов [и др.]. – СПб. : Лань, 2010. – 240 с.

**Тема 15. Контроль за соблюдением правил личной гигиены.
Профилактика зооантропонозов**

Учебные вопросы

1. Правила личной гигиены персонала предприятий общественного питания. Требования к санитарной одежде.
2. Профилактическое обследование персонала. Гигиеническая подготовка персонала.
3. Зооантропонозы. Мероприятия по предупреждению заболеваний работников предприятий общественного питания зооантропонозами.

Методические рекомендации по изучению темы

Изучив данную тему, студент должен:

иметь представление о возбудителях зооантропонозов и путях их проникновения в организм человека;

знать:

- правила личной гигиены персонала предприятий общественного питания;
- методы контроля за соблюдением правил личной гигиены персоналом предприятия общественного питания;
- требования к гигиенической подготовке персонала предприятия общественного питания;
- заболевания, препятствующие допуску к работе персонала предприятия общественного питания;
- цель и задачи медицинского осмотра и санитарного минимума;
- мероприятия по профилактике зооантропонозов;

уметь использовать свои знания при организации мероприятий по профилактике зооантропонозов и создании условий, обеспечивающих соблюдение правил личной гигиены персоналом;

владеть навыками оценки качества санитарной обработки рук персоналом.

При освоении темы необходимо:

- изучить учебный материал, касающийся характеристики санитарного качества продуктов питания;
- акцентировать внимание на мероприятиях по профилактике возникновения инфекционных болезней;
- ответить на контрольные вопросы:

1. Методы контроля за соблюдением правил личной гигиены персоналом предприятия общественного питания. В чём заключается йодисто-калиевая проба?
2. Цель проведения медицинского осмотра работников предприятий общественного питания.
3. В каких случаях работники предприятия общественного питания не допускаются к работе или временно отстраняются от неё?
4. Зооантропонозы. Мероприятия по предупреждению заболеваний работников предприятий общественного питания сальмонеллёзом, сибирской язвой, бруцеллёзом, туберкулёзом, эризипелоидом, туляремией, токсоплазмозом, орнитозом.

Рекомендуемая литература

1. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания / И.В. Степанова. – СПб. : Трицкий мост, 2010. – 223 с.
2. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учеб. пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. – 2-е изд., доп. и перераб. – СПб. : Лань, 2012. – 240 с.
3. Санитарная микробиология : учеб. пособие / Р.Г. Госманов [и др.]. – СПб. : Лань, 2010. – 240 с.

Вопросы итогового контроля

1. Цель и задачи гигиены.
2. Понятие «санитария». Какие цели достигаются проведением санитарных мероприятий?
3. История развития гигиены.
4. Система санитарно-эпидемиологического надзора России.
5. Какими нормативными документами руководствуются при выполнении своих должностных обязанностей специалисты государственного надзора и контроля?
6. Области контроля специалистов служб государственного надзора.
7. За счет проведения каких мероприятий осуществляется государственный надзор и контроль за состоянием предприятий общественного питания?
8. В каких случаях проводятся плановые и внеплановые проверки предприятий общественного питания?
9. Основные задачи, решаемые при проведении санитарно-гигиенического обследования предприятия общественного питания.
10. Какие вопросы подлежат изучению при проведении санитарно-гигиенического обследования предприятия общественного питания?
11. Требования к размещению предприятия общественного питания.
12. Требования к участку под строительство предприятия общественного питания.
13. Требования к размещению производственных цехов, освещению, шуму и температурно-влажностному режиму.
14. Санитарно-гигиенические требования к кондитерским и мучным цехам предприятия общественного питания.
15. Санитарно-гигиенические требования к помещениям для приёма и хранения продуктов предприятия общественного питания.
16. Санитарно-гигиенические требования к отоплению помещений предприятия общественного питания.
17. Санитарно-гигиенические требования к вентиляции помещений предприятия общественного питания.
18. Санитарно-гигиенические требования к водоснабжению предприятия общественного питания.
19. Санитарно-гигиенические требования к канализации предприятия общественного питания.

20. Санитарно-гигиенические требования к освещению помещений предприятия общественного питания.
21. Характеристика воздуха помещений предприятий общественного питания по температуре и содержанию микроорганизмов.
22. Химический состав воздуха. Неблагоприятное влияние изменения состава воздуха на организм человека.
23. Санитарно-бактериологическое исследование воздуха. Оценка качества воздуха по микробиологическим показателям.
24. Характеристика качества питьевой воды по органолептическим, химическим и микробиологическим показателям.
25. Санитарно-бактериологическое исследование воды. Оценка качества воды по микробиологическим показателям.
26. Влияние состава и санитарного качества воды на организм человека.
27. Влияние температуры на организм человека.
28. Влияние влажности и скорости движения воздуха на организм человека.
29. Влияние рабочих положений на организм человека.
30. Методика санитарно-бактериологического исследования воздуха.
31. Оценка качества воздуха по микробиологическим показателям.
32. Санитарно-гигиеническая характеристика воздуха основных и вспомогательных цехов предприятия общественного питания.
33. Влияние потери тепла организмом на работоспособность человека.
34. Характеристика путей отдачи тепла организмом.
35. Влияние на организм человека повышенного содержания в воздухе пыли различного происхождения.
36. Методики определения утомляемости работника и оценка результатов исследования.
37. Методика санитарно-бактериологического исследования воды.
38. Оценка качества воды по микробиологическим показателям.
39. Порядок проведения исследования по определению остаточного количества хлора в воде.
40. Гигиенические требования к материалу для изготовления производственного оборудования, инвентаря, посуды, тары.
41. Что относится к немеханическому оборудованию и инвентарю? Цель оснащения предприятий питания современным оборудованием, инвентарём.

42. Гигиенические требования к инвентарю.
43. Гигиенические требования к посуде и столовым приборам.
44. Гигиенические требования к вспомогательному оборудованию и приспособлениям.
45. Гигиенические требования к механическому оборудованию.
46. Гигиенические требования к электромеханическому оборудованию.
47. Гигиенические требования к электронагревательному оборудованию.
48. Гигиенические требования к электрофритюрницам и электросковородам.
49. Гигиенические требования к кипяtilьникам и кофеваркам.
50. Гигиенические требования к автоматам для приготовления жареных пирожков и пончиков.
51. Гигиенические требования к микроволновой печи.
52. Гигиенические требования к взбивальным и котлетоформовочным машинам, куттерам, фаршемешалкам, рыхлителям мяса.
53. Гигиенические требования к машинам для нарезки гастрономических продуктов и для раскатки теста.
54. Гигиенические требования к мясорубкам, куттерам, фаршемешалкам, рыхлителям мяса.
55. Гигиенические требования к овощерезательным и протирачным машинам.
56. Гигиенические требования к овощечистительным и картофелеочистительным машинам.
57. Гигиенические требования к посудомоечной машине.
58. Гигиенические требования к тестомесильным и хлеборезательным машинам.
59. Санитарные требования к транспорту, используемому для перевозки пищевых продуктов.
60. Влияние условий перевозки на качество продуктов.
61. Требования к перевозке особо скоропортящихся, замороженных и других продуктов.
62. Требования к приёмке пищевых продуктов, к оформлению сопроводительной документации.
63. Оценка качества принимаемых продуктов.

64. В каких случаях запрещается принимать на предприятие общественного питания сырьё и пищевые продукты?
65. Условия и сроки хранения различных продуктов.
66. Требования к приготовлению блюд высокого санитарного качества на предприятиях общественного питания.
67. Правила первичной обработки и условия хранения мяса убойных животных на предприятии общественного питания.
68. Правила первичной обработки субпродуктов убойных животных на предприятии общественного питания.
69. Правила первичной обработки тушек птицы на предприятии общественного питания.
70. Правила первичной обработки и условия хранения рыбы на предприятии общественного питания.
71. Правила первичной обработки яиц и подготовки яйцепродуктов на предприятии общественного питания. Условия хранения яиц и яйцепродуктов на предприятии общественного питания.
72. Правила первичной обработки и условия хранения картофеля на предприятии общественного питания.
73. Правила первичной обработки и условия хранения капусты, помидоров, кабачков, моркови на предприятии общественного питания.
74. Правила первичной обработки и условия хранения сыпучих продуктов на предприятии общественного питания.
75. Цель и виды тепловой обработки продуктов. Преимущество одного вида тепловой обработки над другим.
76. Изменения питательной ценности продукта в зависимости от способа тепловой обработки.
77. Требования к приготовлению студней, паштетов, запеканок.
78. Требования к тепловой обработке мяса убойных животных и птицы. Условия и сроки хранения варёного мяса.
79. Требования к приготовлению студней, паштетов, запеканок.
80. Требования к приготовлению пирожков и пончиков, жареных во фритюре.
81. Требования к приготовлению и условиям хранения тортов, пирожных, отделанных кремом.
82. Требования к тепловой обработке овощей и плодов. Условия и сроки хранения овощных блюд.

83. Состав бракеражной комиссии. По каким показателям члены бракеражной комиссии оценивают качество пищи? Оформление результатов бракеража.
84. Бракеражная оценка качества пищи.
85. Оценка качества пищи по балльной шкале.
86. Требования к реализации блюд.
87. Условия, сроки хранения и реализации оставшейся пищи.
88. Объяснить понятие «Гигиеническая экспертиза». Задачи гигиенической экспертизы.
89. Плановая и внеплановая гигиеническая экспертиза.
90. Понятие «качество пищевой продукции». Показатели опасности пищевой продукции.
91. Группы микроорганизмов, определяющие микробиологическую безопасность пищевых продуктов.
92. Биологическая и потребительская ценность пищевых продуктов.
93. Классификация пищевых продуктов по качеству.
94. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.
95. Микрофлора пищевых продуктов.
96. Объяснить понятия «пищевые отравления», «пищевые токсикоинфекции», «пищевые интоксикации».
97. Причины возникновения токсикоинфекций, вызываемых бактериями рода сальмонелл.
98. Причины возникновения токсикоинфекций, вызываемых протеей, кишечной палочкой, клостридиями.
99. Причины возникновения интоксикаций, вызываемых стафилококками.
100. Причины возникновения ботулизма.
101. Причины возникновения эрготизма.
102. Причины возникновения алиментарно-токсической алейкии и фузариоза.
103. Причины возникновения отравлений продуктами, загрязнёнными неорганическими химическими веществами.
104. Профилактика пищевых отравлений.
105. Причины возникновения трихинеллёза.
106. Причины возникновения финноза.
107. Причины возникновения описторхоза.

108. Причины возникновения дифиллоботриоза.
109. Причины возникновения аскариоза.
110. Пути контаминации мяса и мясных продуктов патогенными микроорганизмами.
111. Характеристика мяса и мясных продуктов по микробиологическим показателям.
112. Значение продуктов из мяса в возникновении туберкулёза, бруцеллёза, сальмонеллёза.
113. Характеристика сырого сборного молока и молочных продуктов по санитарно-показательным микроорганизмам.
114. Значение мяса птицы и продуктов птицеводства в возникновении сальмонеллёза у потребителей.
115. Характеристика пороков рыбы, имеющих санитарно-гигиеническое значение.
116. Гигиенические и санитарные требования к организации питания в детских дошкольных учреждениях, школах, средних специальных и высших учебных заведениях.
117. Особенности организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях.
118. Санитарные требования к пищеблоку, приготовлению диетических блюд, обслуживанию посетителей.
119. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на промышленных предприятиях.
120. Дезинфекция и её значение в профилактике инфекционных болезней и пищевых отравлений микробной этиологии. Методы дезинфекции.
121. На чём основаны дезинфицирующие свойства щелочей и кислот?
122. Характеристика едкого натра и едкого кали.
123. Характеристика гашеной извести.
124. Характеристика кальцинированной соды.
125. Характеристика серной кислоты.
126. Характеристика соляной кислоты.
127. Характеристика уксусной кислоты.
128. Характеристика хлора. На чём основаны дезинфицирующие свойства хлорсодержащих препаратов?
129. Характеристика гипохлора.

130. Характеристика хлорной извести.
131. Характеристика хлораминов.
132. Порядок определения содержания активного хлора в хлорной извести.
133. Порядок санитарной обработки столовой посуды ручным способом.
134. Порядок санитарной обработки стеклянной и кухонной посуды.
135. Определение чистоты столовой посуды и инвентаря с помощью хлопчатобумажных полосок.
136. Санитарно-бактериологический контроль эффективности мойки и дезинфекции, правила взятия смывов и оценка полученных результатов.
137. Дезинсекция. Эпидемиологическая роль насекомых. Методы и средства дезинсекции.
138. Дератизация. Эпидемиологическая роль грызунов. Дератизация на предприятиях общественного питания.
139. Методы контроля за соблюдением правил личной гигиены персоналом предприятия общественного питания. В чём заключается йодисто-калиевая проба?
140. Цель проведения медицинского осмотра работников общественного питания.
141. В каких случаях работники предприятия общественного питания не допускаются к работе или временно отстраняются от неё?
142. Зооантропонозы. Мероприятия по предупреждению заболеваний работников предприятий общественного питания сальмонеллёзом, сибирской язвой, бруцеллёзом, туберкулёзом, эризипелоидом, туляремией, токсоплазмозом, орнитозом.

Самостоятельная работа

Темы: Санитарные требования, предъявляемые к размещению предприятия общественного питания. Санитарные требования к водоснабжению и канализации. Санитарные требования к вентиляции, отоплению и освещению

Цель – изучить требования, предъявляемые к участку для размещения предприятия общественного питания, гигиенические требования, предъявляемые к питьевой воде и вентиляции предприятий общественного питания.

Вопросы

1. Какие требования предъявляются к выбору земельного участка для строительства предприятия?
2. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к территории предприятий общественного питания?
3. Перечислить органолептические показатели питьевой воды по ГОСТ.
4. Какие гигиенические требования предъявляются к водоснабжению предприятий общественного питания?
5. Гигиенические требования, предъявляемые к канализации.
6. Какие виды вентиляции используются на предприятиях общественного питания?
7. Выделить задачи системы кондиционирования предприятий общественного питания.
8. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к отоплению предприятий общественного питания.
9. В чем преимущество естественного освещения перед искусственным?

Рекомендуемая литература

Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания / И.В. Степанова. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 223 с.

Тема «Санитарные требования к планировке и устройству предприятий общественного питания»

Цель – изучить санитарные правила и нормы, предъявляемые к планировке и устройству предприятий общественного питания.

Вопросы

1. От чего зависит планировка предприятий общественного питания?
2. Что запрещается предприятиям общественного питания, имеющим встроенную планировку совместно с жилым комплексом?
3. Как правильно должна осуществляться планировка торгового зала?
4. В каких предприятиях общественного питания можно организовывать отделы заказов и как они должны быть оборудованы?
5. Какие требования предъявляются к оборудованию предприятий самообслуживания?
6. Какие санитарные и гигиенические требования предъявляются к помещениям для хранения пищевого сырья?
7. Какие санитарные и гигиенические требования предъявляются к административно-бытовым помещениям?

Рекомендуемая литература

1. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания / И.В. Степанова. – СПб. : Трицкий мост, 2010. – 223 с.
2. Черникова, Л.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности / Л.П. Черникова. – Ростов н/Д : Феникс, 2008. – 319 с.

Тема «Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде»

Цель – изучить санитарные правила и нормы, предъявляемые к оборудованию, инвентарю, посуде.

Вопросы

1. Какие группы оборудования необходимы для обеспечения предприятий общественного питания?
2. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к торговому оборудованию и инвентарю?
3. Каковы требования к расстановке торгового оборудования?
4. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к инвентарю?

5. Охарактеризовать санитарно-гигиенические требования к уборочному инвентарю.

Рекомендуемая литература

Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания / И.В. Степанова. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 223 с.

Тема «Правила приёма пищевых продуктов на предприятиях общественного питания»

Цель – изучить требования государственных стандартов (ГОСТ) или технических условий (ТУ, РТУ, МРТУ), обязательных для всех организаций, производящих и реализующих продукты питания.

Вопросы

1. Как должна проводиться приемка товаров в предприятиях общественного питания?
2. Какие продукты мы называем стандартными и нестандартными?
3. На какие три группы делятся все пищевые продукты в зависимости от их доброкачественности?
4. Назовите основные признаки порчи мяса, рыбы, молока.
5. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к приемке особо скоропортящихся продуктов?
6. Какие параметры окружающей среды считаются самыми важными при хранении пищевых продуктов?
7. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к уборке транспорта для перевозки пищевых продуктов?
8. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к таре.
9. Какие существуют упаковочные материалы?

Рекомендуемая литература

Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания / И.В. Степанова. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 223 с.

Темы «Санитарно-гигиенические требования к содержанию территории», «Личная гигиена работников предприятий общественного питания»

Цель – ознакомиться с соответствующими требованиями, установленным органом Госсанэпиднадзора и СанПиН 2.3.5.021–99 к содержанию предприятий общественного питания. Правила личной гигиены. Профилактика пищевых отравлений и инфекционных болезней.

Вопросы

1. Каковы санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к содержанию территории предприятий общественного питания?
2. Какие требования предъявляются к уборке помещений?
3. Какие санитарные требования предъявляются к санитарной обработке инвентаря?
4. Какое значение имеет соблюдение правил личной гигиены работниками предприятий общественного питания?
5. Биологическая роль кожи.
6. Характеристика средств, используемых на предприятиях общественного питания для санитарной обработки рук.
7. Каково назначение санитарной одежды?
8. Правила использования санитарной и специальной одежды.
9. Как правильно ухаживать за полостью рта?

Рекомендуемая литература

1. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания / И.В. Степанова. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 223 с.
2. Санитарная микробиология : учеб. пособие / Р.Г. Госманов [и др.]. – СПб. : Лань, 2010. – 240 с.

Тема «Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов»

Цель – освоить санитарно-гигиеническую экспертизу пищевых продуктов.

Вопросы

1. Каковы задачи и цели санитарно-гигиенической экспертизы?
2. Какие существуют методы исследования пищевых продуктов?
3. Порядок проведения физико-химических и бактериологических исследований.

4. Что такое фитосанитарная экспертиза?
5. Что является целью технологической и медицинской экспертизы?
6. По каким причинам может проводиться ветеринарно-санитарная экспертиза?
7. Что такое экологические свойства и экологические показатели товаров?
8. Укажите основные и нормативные документы, составляющие правовую нормативную базу санитарно-гигиенической экспертизы.
9. Назовите основные объекты санитарно-гигиенической экспертизы.
10. Перечислите основания для проведения разных видов санитарно-гигиенической экспертизы.

Рекомендуемая литература

1. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания / И.В. Степанова. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 223 с.
2. Санитарная микробиология : учеб. пособие / Р.Г. Госманов [и др.]. – СПб. : Лань, 2010. – 240 с.

Тема «Санитарное законодательство и организация санитарного надзора»

Цель – изучить основные задачи государственного санитарного эпидемиологического надзора в России.

Вопросы

1. Какие мероприятия осуществляют органы и учреждения Роспотребнадзора?
2. Перечислить обязанности предупредительного санитарного надзора за выполнением санитарных норм и правил (СанПиН) при проектировании, строительстве и реконструкции производства, а также за внедрением новой техники и технологии.
3. Какие функции текущего санитарного надзора осуществляют постоянно на предприятиях общественного питания?
4. Персональная ответственность руководителя предприятия за санитарное состояние и содержание предприятия в целом.

Библиографический список

Основная литература

1. Степанова, И.В. Санитария и гигиена питания / И.В. Степанова. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 223 с.
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учеб. / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. М.Ф. Боровкова. – 3-е изд., доп. и перераб. – СПб. : Лань, 2010. – 480 с.
3. Долганова, Н.В. Микробиология рыбы и рыбных продуктов : учеб. пособие / Н.В. Долганова, Е.В. Першина, З.К. Хасанова. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб. : Лань, 2012. – 288 с.
4. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учеб. пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. – 2-е изд., доп. и перераб. – СПб. : Лань, 2012. – 240 с.
5. Санитарная микробиология : учеб. пособие / Р.Г. Госманов [и др.]. – СПб. : Лань, 2010. – 240 с.

Дополнительная литература

6. Гусев, М.В. Микробиология : учеб. для вузов / М.В. Гусев, Л.А. Минеева. – 6-е изд., стер. – М. : Академия, 2006. – 462 с.
7. Глебова, Е.В. Производственная санитария и гигиена труда / Е.В. Глебова. – М. : Высш. шк., 2007. – 381 с.
8. Горина, Л.Н. Производственная санитария и гигиена труда / Л.Н. Горина, Н.Н. Кувшинова. – Тольятти : ТГУ, 2007. – 107 с.
9. Жарикова, Г.Г. Основы микробиологии: практикум : учеб. пособие для вузов / Г.Г. Жарикова. – М. : Академия, 2008. – 136 с.
10. Никитина, Е.В. Микробиология : учеб. / Е.В. Никитина, С.Н. Киямова, О.А. Решетник. – СПб. : ГИОРД, 2008. – 361 с.
11. Нетрусов, А.И. Микробиология : учеб. для вузов / А.И. Нетрусов, И.Б. Котова. – М. : Академия, 2006. – 350 с.
12. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.1.4.559–96. Питьевая вода: Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. – Изд. офиц. – М. : Госкомсанэпиднадзор России, 1996. – 11 с. – (Федер. сан. правила, нормы и гигиен. нормативы).
13. Черникова, Л.П. Санитария и гигиена в торговле и пищевой промышленности : учеб. пособие / Л.П. Черникова. – Ростов н/Д : Феникс, 2008. – 319 с.
14. Шленская, Т.В. Санитария и гигиена питания / Т.В. Шленская, Е.В. Журавко. – М. : КолосС, 2006. – 183 с.

Глоссарий

Авитаминоз — отсутствие витаминов в питании, вызывающее заболевание.

Активный ил — масса, образующаяся в результате аэрации сточных вод, состоящая из твердых веществ с огромным количеством аэробных микроорганизмов, способных к энергичному окислению растворенной органики. Обладает высокой адсорбирующей способностью, используется для очистки сточных вод.

Актиномикозы — инфекционные хронические заболевания человека и животных, вызываемые актиномицетами.

Анаэробы — микроорганизмы, способные жить при отсутствии молекулярного кислорода.

Антибиотики — специфические химические вещества, образуемые микроорганизмами, способные в малых количествах оказывать избирательное токсическое действие на другие микроорганизмы и на клетки злокачественных опухолей.

Ацидофилин — кисломолочный продукт, получаемый заквашиванием пастеризованного молока чистой культурой молочнокислых бактерий *Lactobacillus acidophilus*. Обладает лечебными свойствами.

Ацидофилы — микроорганизмы, нормально развивающиеся на кислых средах (рН 2–4).

Аэробное дыхание — тип энергетического метаболизма, при котором осуществляется фосфорилирование в дыхательной цепи и в качестве конечного акцептора электронов используется молекулярный кислород.

Аэробы — микроорганизмы, нуждающиеся в молекулярном кислороде.

Бактериальная дизентерия — кишечное расстройство, вызываемое шигеллами.

Бактерии — одноклеточные безъядерные организмы.

Бактерионоситель — человек, в организме которого есть болезнетворные микробы, но сам остающийся практически здоровым.

Бациллы — спорообразующие бактерии.

Бентос — совокупность макроорганизмов, обитающих на дне водоемов.

Биоценоз – совокупность животных, растений и микроорганизмов, обитающих на определенных участках среды и характеризующихся определенными отношениями между собой и приспособленностью к условиям окружающей среды.

Ботулизм – тяжелое заболевание человека, связанное с отравлением организма токсином, продуцируемым *Clostridium botulinum*.

Брожение – анаэробный микробиологический метаболический процесс превращения органических веществ, при котором АТФ образуется за счет субстратного фосфорилирования, а продукты расщепления субстрата могут одновременно выступать как доноры, так и акцепторы электронов.

Брюшной тиф – тяжёлое инфекционное заболевание, вызванное *Salmonella typhi*.

Вакцина – препарат живых аттенуированных или убитых микроорганизмов, отдельных антигенных компонентов микробных клеток, применяемый для иммунизации человека и животных.

Варенец – кисломолочный продукт, получаемый сквашиванием теплого молока смесью культур *Lactococcus lactis* и *Lactobacillus bulgaricus*.

Верховые дрожжи – специальные штаммы, отличающиеся активным брожением с обильным образованием углекислого газа и этанола, используемые в хлебопечении и приготовлении светлых сортов пива.

Вирулентность – сложное свойство микроорганизма, складывающееся из инфекционности, инвазивности и патогенности.

Вирусы – частицы, не имеющие клеточного строения, обладающие своеобразным обменом веществ и способностью к размножению.

Водозаборное сооружение (водозабор) – гидротехническое сооружение для забора воды из источника питьевого водоснабжения.

Водоотведение – удаление сточных, ливневых и талых вод из населенных пунктов и промышленных объектов.

Водопользование – использование различными способами водных объектов для удовлетворения потребностей субъектов, муниципальных образований, физических и юридических лиц.

Водопользователь – юридическое или физическое лицо, которому предоставлено право пользования водным объектом.

Гигиена – наука о здоровье человека.

Гигиена труда – отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека и разрабатывающая гигиенические мероприятия.

Гниение – разложение азотсодержащих органических соединений (преимущественно белков) микроорганизмами.

Гонококки – бактерии семейства *Neisseriaceae*, возбудители гонореи и бленнореи человека.

Дезинсекция – комплекс мер, направленных на уничтожение насекомых и их личинок.

Дезинфекция – комплекс мер, направленных на уничтожение микроорганизмов.

Дератизация – комплекс мер, направленных на уничтожение грызунов.

Диплококки – морфологическая форма коккоидного типа, при которой клетки располагаются парами.

Дисбактериоз – изменение видового и количественного состава нормальной микрофлоры организма.

Донные отложения – донные наносы и твердые частицы, образовавшиеся и осевшие на дно водного объекта в результате внутриводных физико-химических и биохимических процессов, происходящих с веществами как естественного, так и техногенного происхождения.

Желатина – продукт денатурации коллагена, используемый для приготовления плотных питательных сред, добавляется в количестве 10–15 %; плавится при 25–30 °С, застывает при 23 °С, используется для определения протеолитической активности бактерий.

Закваски – чистые и смешанные культуры молочнокислых бактерий, нередко вместе с дрожжами; используются в качестве стартовых при приготовлении молочнокислых продуктов.

Иммунитет – невосприимчивость организма к возбудителям болезней.

Инвазивность – свойство паразитического микроорганизма активно размножаться в организме хозяина и распространяться от ворот инфекции по всем тканям.

Инкубация – выдерживание микробной культуры при определенных параметрах в течение фиксированного времени, используется для адаптации культуры к условиям эксперимента.

Интерферон — белок, синтезируемый клетками животного в ответ на проникновение в них двуцепочечных РНК-вирусов.

Инфекционность — свойство патогенного микроорганизма выживать в организме хозяина, преодолевая неспецифичные защитные механизмы.

Источник питьевого водоснабжения — поверхностный или подземный водный объект (или его часть), воды которого отвечают установленным требованиям по безопасности и используются или могут быть использованы для забора в системы питьевого водоснабжения.

Клебсиеллы — род энтеробактерий, условно-патогенные, вызывающие воспаление легких.

Клон — культура микроорганизмов, полученная из одной родительской клетки.

Кокки — бактерии, имеющие шаровидную форму.

Коли-индекс — количество клеток кишечной палочки в литре воды или в килограмме твердого субстрата; показатель фекального загрязнения.

Коли-титр — наименьший объем воды или другого исследуемого материала, в котором обнаружена *E. coli*.

Конидии — споры бесполого размножения некоторых грибов и актиномицетов.

Консерванты — антимикробные вещества, используемые для предохранения от микробного разложения пищевых продуктов, кормов, промышленных изделий из древесины, кожи, текстиля.

Контаминация — попадание загрязнителей в культуру, чаще — посторонних микроорганизмов в чистую культуру.

Кумыс — кисломолочный продукт смешанного брожения, получаемый из кобыльего молока при участии сложного природного комплекса лактобацилл, стрептококков и дрожжей.

Контрольная проба — часть средней пробы, хранящаяся в лаборатории, проводящей исследования, или у владельца продукции и предназначенная для повторного или арбитражного исследования при классифицировании лота, партии как несоответствующих установленным требованиям или возникновении споров по результатам проведенных исследований.

Лабораторная проба – (конечная проба или репрезентативная часть конечной пробы) часть средней пробы, предназначенная для формирования тестового образца (образцов), направляемая на исследования в лабораторию с целью подтверждения соответствия контролируемого объекта установленным требованиям.

Лактобациллы – род молочнокислых бактерий.

Лактобациллин – смешанная культура (закваска) молочнокислых бактерий, в которую входит болгарская палочка, применяемая по предложению И.И. Мечникова для закваски молока или приема ее внутрь с лечебными целями.

Лепра – хроническое инфекционное заболевание, вызывающее поражение кожи, нервной системы, глаз и некоторых внутренних органов, возбудителем которого является внутриклеточный паразит *Mycobacterium leprae*.

Лизоцим – антибиотик, обнаруживаемый в слюне человека, обладает свойствами мурамидазы.

Ликопин – дополнительный пигмент пурпурных бактерий. Вместе с другими каротиноидами участвует в фотосинтезе как светособирающий пигмент, а также предохраняет бактериохлорофиллы от фотоокисления.

Лот – определенное количество продукции (товара), произведенной при одинаковых условиях.

Метаболизм – обмен веществ, совокупность процессов катаболизма и анаболизма, обеспечивающих развитие, жизнедеятельность и самовоспроизведение организмов.

Микобактерии – бактерии семейства актиномицетов. Клетки палочковидные, часто искривленные и ветвящиеся, некоторые виды образуют легко распадающийся мицелий. Грамположительные, характеризуются высоким содержанием восков, что обеспечивает их кислотоупорность. Вызывают болезни человека (туберкулез).

Микоплазмы (*Mollicutes*) – класс бактерий, лишенных клеточной стенки и ограниченных только плазматической мембраной. Клетки мелкие (диаметр 125–250 нм), изменчивой формы, неподвижные. Растут на сложных средах с высоким осмотическим давлением, факультативные и облигатные анаэробы. Микоплазмы – сапрофиты и паразиты, чаще всего размножаются в межклеточных пространствах тканей многоклеточных организмов. Многие патогенны для человека, животных, растений, некоторые способны лизировать анаэробные бактерии.

Микотоксины – вторичные метаболиты некоторых видов грибов, токсичные для животных и человека.

Микробиология – наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.

Микробы – одноклеточные организмы, широко распространённые в почве, воде, воздухе.

Наночастица – объект с линейными размерами по крайней мере в одном измерении менее 100 нм.

Децентрализованное водоснабжение – использование подземных или поверхностных водоисточников для питьевых и бытовых нужд при помощи водозаборных устройств без разводящей водопроводной сети.

Нормативные документы – государственные (национальные стандарты) (ГОСТ), методические рекомендации (МР), санитарные правила и нормы (СанПиН), устанавливающие нормы, правила, методы, в том числе по отбору, упаковке, доставке и хранению проб.

Объединенная проба – совокупность идентичных, отобранных от однородной продукции, точечных проб, предназначенная для составления средней пробы. Объединенную (составную) пробу получают равномерным перемешиванием первичных проб (элементов) из лота расфасованных продуктов или смешивая первичные пробы (инкременты) из лота нерасфасованных продуктов.

Отбор проб – процедура по выделению или составлению пробы, включающая случайный (эмпирический) или точечный отбор проб, используемая для принятия решения о соответствии лота продукции установленным требованиям.

Партия – количество однородной продукции, изготовленной одним производителем в одинаковых условиях, оформленное одним сопроводительным документом и доставленное одновременно. Она может состоять из части лота или из набора нескольких лотов. Если партия является частью лота, каждая часть считается отдельным лотом для контроля. Если партия состоит из нескольких лотов, необходимо определить ее однородность. Если партия неоднородна, то она делится на соответствующее количество однородных партий, от каждой из которых отбирают для исследования необходимое количество проб.

Пастеризация – способ уничтожений вегетативных форм микробов в жидких средах, пищевых продуктах путем однократного и непродолжительного нагрева их до температур ниже 100 °С. Обычный режим

пастеризации: 60–70 °С в течение 15–30 минут. Применяется для обработки молока, вин, пива и др.

Поверхностные воды – воды, постоянно или временно находящиеся в поверхностных водных объектах.

Подземные воды – воды, в том числе минеральные, находящиеся в подземных водных объектах.

Проба (репрезентативная проба) – одна или несколько единиц (объемов) вещества, отобранных установленными способами из совокупности, позволяющая получить информацию о заданной характеристике совокупности и являющаяся основой для принятия решения о совокупности, веществе или процессе их производства. Репрезентативная проба сохраняет характеристики лота, партии, из которых была выбрана. Ее частным случаем является случай простой случайной пробы (точечная проба), когда у каждого элемента или части вещества есть равная вероятность попасть в пробу.

Проба воды – часть водной массы, представляющая ее состав и свойства на момент отбора.

Программа отбора проб – запланированная процедура, включающая схему отбора проб, определяющая необходимое количество элементов, формирующих пробу, учитывающая виды контролируемых характеристик, которые необходимы для оценки статуса исследуемого объекта, по которому он будет квалифицирован как «соответствующий» или «несоответствующий» установленным требованиям.

Сальмонеллёз – инфекционное заболевание, вызываемое сальмонеллами и характеризующееся развитием интоксикации и поражением желудочно-кишечного тракта.

Санитария – практическое осуществление гигиенических норм и правил.

Средняя проба – часть объединенной пробы, предназначенная для проведения исследований – формирования лабораторной (проба А) и контрольной (проба Б) проб.

Стандартные образцы – вещества (материалы) с достаточно точно известными и официально удостоверенными значениями специфических для данного вещества (материала) параметров, которые количественно характеризуют свойства данного вещества (материала) и его технические параметры.

Сточные воды – воды, сброс которых в водные объекты осуществляется после их использования или сток которых осуществляется с загрязненной территории.

Тестовый образец – часть лабораторной пробы, направляемой на исследования в контрольную лабораторию.

Точечная проба – некоторое минимальное количество вещества (продукции), отобранное из одного места за один прием от данной партии для составления объединенной пробы. В некоторых случаях отбора проб от однородной фасованной продукции, штучной продукции (рыба, птица и т. п.) точечная проба может выступать в качестве репрезентативной контрольной, лабораторной пробы.

Устройство для хранения проб – герметичная емкость, изготовленная из химически стойкого материала, обеспечивающая неизменность состава и свойств пробы от момента отбора до анализа.

Централизованное водоснабжение – комплекс инженерных сооружений для забора, подготовки, транспортирования и подачи потребителю питьевой воды.