**Ситуационная задача 1**

В пищеблок МУЗ «Центральная районная больница» индивидуальный предприниматель (ИП) в 10-00 час 20 марта 2020 доставил рыбу мороженую в брикетах по 10 кг., в полиэтиленовой упаковке внутри и картонной упаковке снаружи, всего 5 упаковок. Производитель ООО «Сахалинский».

Перевозка продукции осуществлялась автомобилем типа микро - рефрижератор.

По накладной – рыба скумбрия, с датой выпуска 22-00 час 19 февраля 2020г. рыба хранилось у предпринимателя при температуре: -180С. К накладной приложены результаты производственного контроля ИП от 22 марта 2020г. Проба рыбы отобрана со склада пищеблока 20.03.20г. в 12.00 и доставлена в лабораторию Центра ГиЭ в 14.00, 20.03.20г. служебным транспортом в изотермическом контейнере. До начала производства анализа проба хранилась в морозильной камере.

Результаты лабораторных исследований:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Показатели, ед. измерения | Результаты  исследования | Гигиенический  норматив |
|  | Токсические элементы | |  |
| 1 | гистамин мг/кг | 60.0 |  |
| 2 | Нитрозамины, мг/кг | 0,005 |  |

Задание:

1.Оцените качество пищевого продукта. Дайте заключение о качестве пищевого продукта.

2.Оформите акт отбора проб, направление в лабораторию.

3.Составьте алгоритм отбора проб пищевого продукта.

Инструкция по решению Задачи 1

При решении задачи необходимо пользоваться нормативными документами и в заключении обязательно ссылаться на пункт санитарных правил (СанПиН, ГН). Т.е. в заключении обязательно отражаются **факт**, **норма** и **пункт** нормативного документа.

Если в заключении мы впервые указываем нормативный документ, прописываем его полное наименование и в скобках сокращенное. Далее по тексту допускается указывать только номер нормативного документа.

В заключениях не допускаются сокращения.