Экзаменационные вопросы по дисциплине «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности»

1. Предмет и задачи дисциплины «Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности»
2. Пищевые отравления микробной природы. Характерные признаки пищевых токсикоинфекций
3. Требования к освещению при проектировании молокоперерабатывающих предприятий
4. Микроклимат на производстве. Мероприятия по улучшению состояния воздушной среды.
5. Требования к выбору площадки для строительства и проектированию молочных предприятий
6. Сделайте предварительное заключение о качестве воды по органолептическим показателям
7. Физические и химические свойства воды. Гигиенические требования к очистке воды.
8. Санитарные требования к технологическим процессам на молокоперерабатывающих предприятиях
9. Требования к воздушной среде производственных помещений предприятий мясной промышленности. Определить влажность воздуха при помощи психрометра Августа и дать оценку.
10. Биологические свойства воды. Гигиенические требования к обеззараживанию и улучшению качества воды на предприятиях молочной и мясной промышленности.
11. Санитарные требования технологическим процессам на мясоперерабатывающих предприятиях
12. Профилактические обследования персонала молокоперерабатывающих предприятий. Санитарная документация
13. Санитарно-гигиенические требования при проектировании перерабатывающих предприятий
14. Санитарные требования к планировке, устройству и содержанию складских (холодильных) групп помещений.
15. Изложите методику отбора средней пробы воды на молзаводе для полного лабораторного анализа и определите температуру воды.
16. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на мясоперерабатывающих предприятиях.
17. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны
18. Гигиенические нормативы и контроль за качеством питьевой воды.
19. Органолептические и физико-химические показатели качества воды.
20. Качество и безопасность сельскохозяйственной и пищевой продукции

21. Санитарно-гигиенические требования к показателям качества мяса и мясных продуктов. Заболевания, вызываемые употреблением инвазированного личинками гельминтов мяса животных
22. Санитарные требования к транспорту, а также перевозке и разгрузке пищевых продуктов (молочных, мясных).
23. Санитарно-гигиенические требования к организации производства на молокоперерабатывающих предприятиях.
24. Санитарные требования к содержанию территории и помещений мясоперерабатывающих предприятий. Гигиенические требования к цехам.
25. Гигиенические требования к производственному инвентарю. Оценка санитарного состояния.
26. Сделайте предварительное заключение о качестве мяса по органолептическим показателям.
27. Гигиеническая характеристика условий труда на перерабатывающих предприятиях.
28. Понятие о дезинфекции. Физические и химические способы дезинфекции в перерабатывающих предприятиях.
29. Сделайте предварительное заключение о качестве молока и молочных продуктов по органолептическим показателям.
30. Характеристика сточных вод предприятий мясной промышленности.
31. Санитарная обработка технологического оборудования и производственных помещений на предприятиях мясной промышленности.
32. Отбор проб молока и оформление соответствующей документации. Составление заключения о качестве.
33. Показатели качества продуктов. Нормативные документы. Гигиеническая экспертиза качества продуктов, ее этапы и методы исследования.
34. Санитарно-гигиенические требования к таре, упаковочным материалам, оборудованию, инвентарю, посуде.
35. Дератизация в мясоперерабатывающих предприятиях.
36. Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции и благоустройства перерабатывающих предприятий.
37. Требования безопасности при проведении санитарной обработки оборудования и личной гигиены работников молокоперерабатывающих предприятий.
38. Ботулизм. Характеристика возбудителя, клинические симптомы, основные источники возбудителя и профилактические мероприятия.
39. Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции и благоустройства перерабатывающих предприятий.
40. Личная гигиена работников мясоперерабатывающих предприятий, СанПиН.
41. Требования к воздушной среде производственных помещений молокоперерабатывающих предприятий. Определите температуру и дайте оценку.
42. Санитарные требования к технологическим процессам на молокоперерабатывающих предприятиях.

43. Пищевые отравления микробной природы. Характерные признаки пищевых токсикоинфекций.
44. Требования к воздушной среде производственных помещений предприятий мясной промышленности. Определить влажность воздуха при помощи психрометра Августа и дать оценку.
45. Санитарные требования технологическим процессам на мясоперерабатывающих предприятиях (СанПиН).
46. Ботулизм. Характеристика возбудителя, клинические симптомы, основные источники возбудителя и профилактические мероприятия.
47. Сделайте предварительное заключение о качестве молочного продукта по органолептическим показателям.
48. Требования к выбору площадки для строительства и проектирования молочных предприятий.
49. Гигиенические требования к устройству вентиляции на перерабатывающих предприятиях.
50. Токсикоинфекции сальмонеллёзной этиологии. Общая характеристика.
51.Санитарно-гигиенические требования к показателям качества мяса и мясных продуктов.
52. Санитарно-гигиенические требования к таре, упаковочным материалам, оборудованию, инвентарю, посуде.
53.Сделайте предварительное заключение о качестве молока по органолептическим показателям.
54. Санитарные требования к содержанию территории и помещений молокоперерабатывающих предприятий. Гигиенические требования к производственному инвентарю.
55. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов.
56. Токсикоинфекции стафилококковой и стрептококковой этиологии. Общая характеристика.
57. Показатели качества мясных продуктов. Нормативные документы. Гигиеническая экспертиза качества продуктов.
58. Санитарные требования к транспорту для перевозки молочных продуктов, к разгрузке и санитарной обработке транспортных средств.
59. Вода имеет запах 0 баллов, вкус 0 баллов, цветность 12^0 , pH-7,0, общую жесткость 12,0 мг-экв/л, хлоридов 10,0 мг/л, нитратов 10,0 мг/л. Можно ли использовать данную воду для дезинфекции оборудования и емкостей, получения технологического пара, мойки установок мембранного конденсирования молока и продуктов его переработки?
59. Показатели качества продуктов. Нормативные документы. Гигиеническая экспертиза качества продуктов, ее этапы и методы исследования.
60. Методы и режимы охлаждения мяса. Гигиена хранения мяса.
61. Отвечает ли вода общей жесткостью 0,04 мг-экв/л, общим железом 0,1 мг/л, марганцем 0,02 мг/л, остаточным хлором 0, pH-7,0 требованиям к очищенной воде для химической мойки и дезинфекции мембранных элементов, предназначенных для технологий обратного осмоса и нанофильтрации на молокоперерабатывающем предприятии.