

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна

Должность: Проректор по учебно-методической работе

Дата подписания: 08.12.2025 15:37:24

Уникальный программный ключ:

b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ  
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра таможенного дела и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой

  
(подпись)

Н. И. Осипенко

«14» 02 2025 г.

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б1.О.19 МЕЖДУНАРОДНЫЕ И НАЦИОНАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К БЕЗОПАСНОСТИ ТОВАРОВ

Специальность 38.05.02 Таможенное дело

(код и наименование специальности)

Разработчики:

канд. техн. наук, доцент



Л. В. Молоканова

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры  
от «14» февраля 2025, протокол № 8

Донецк  
2025

**Паспорт  
оценочных материалов по дисциплине**

**Б1.О.19 МЕЖДУНАРОДНЫЕ И НАЦИОНАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К БЕЗОПАСНОСТИ ТОВАРОВ**

Таблица 1 – Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения дисциплины:

№ п/п	Код и формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины (модуля)	Этапы формирования (семестр изучения)	
			очная форма обучения	заочная форма обучения
1	ОПК-4. Способен применять положения международных, национальных правовых актов и нормативных документов при решении задач в профессиональной деятельности	Тема 1. Научные и практические аспекты нутрициологии Тема 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического, физического и биологического происхождения Тема 3. Безопасность непродовольственных товаров. Факторы риска и системы обеспечения безопасности Тема 4. Основные положения концепции НАССР Тема 5. Кодекс Алиментариус	3	8

**Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания**

Таблица 2 – Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного материала
1	ОПК-4. Способен применять положения международных, национальных правовых актов и нормативных документов при решении задач в профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-4.</sub> Знает положения международных, национальных правовых актов и нормативных документов.	Тема 1. Тема 2. Тема 3. Тема 4. Тема 5.	Собеседование (устный или письменный опрос), Тесты, Разноуровневые задачи и задания
		ИД-2 <sub>ОПК-4.</sub> Интерпретирует положения международных, национальных правовых актов и нормативных документов при решении задач в профессиональной деятельности.	Тема 1. Тема 2. Тема 3. Тема 4. Тема 5.	Собеседование (устный или письменный опрос), Тесты, Разноуровневые задачи и задания

		ИД-Зопк-4. Применяет положения международных, национальных правовых актов и нормативных документов при решении задач в профессиональной деятельности.	Тема 1. Тема 2. Тема 3. Тема 4. Тема 5.	Собеседование (устный или письменный опрос), Тесты, Разноуровневые задачи и задания
--	--	---	---	---

Таблица 3 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Собеседование (устный или письменный опрос)»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
3,5-4	ответ дан на высоком уровне (обучающийся в полной мере ответил на поставленный вопрос, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
3-2,5	ответ дан на среднем уровне (обучающийся в целом ответил на поставленный вопрос, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1,5-2	ответ дан на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, с ошибками, и т.п.)
0-1	ответ дан на неудовлетворительном уровне или не дан вовсе (обучающийся не готов, затрудняется ответить и т.п.)

Таблица 4 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
6-8	ответы на тестовые задания показали высокий уровень знаний (правильные ответы даны на 90-100 % вопросов/задач)
4-5	ответы на тестовые задания показали средний уровень знаний (правильные ответы даны на 75-89 % вопросов/задач)
2-3	ответы на тестовые задания показали низкий уровень знаний (правильные ответы даны на 60-74 % вопросов/задач)
0-1	ответы на тестовые задания показали неудовлетворительный уровень знаний (правильные ответы даны менее чем 60 %)

Таблица 5 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Разноуровневые задачи и задания»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
3,5-4	решение задачи представлено на высоком уровне (обучающийся верно и в полной мере ответил на поставленные вопросы, аргументированно пояснил свое решение, привел профильные термины и дал им определения, и т.п.)
3-2,5	решение задачи представлено на среднем уровне (обучающийся в целом верно ответил на поставленные вопросы, допустив некоторые неточности, и т.п.)

1,5-2	решение задачи представлено на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, ошибки, которые повлияли на результат и т.п.)
0-1	решение задачи или задания представлено на неудовлетворительном уровне (обучающийся неверно решил задачу или задание или не решил вовсе)

Таблица 6 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу  
«Реферат, доклад, эссе»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
3,5-4	доклад представлен на высоком уровне (обучающийся полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
3-2,5	доклад представлен на среднем уровне (обучающийся в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1,5-2	доклад представлен на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0-1	доклад представлен на неудовлетворительном уровне или не представлен (обучающийся не готов, не выполнил задание и т.п.)

Таблица 7 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу  
«Контрольная работа» (для заочной формы обучения)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
15-20	контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100 % вопросов/задач)
10-19	контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89 % вопросов/задач)
5-9	контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74 % вопросов/задач)
0-4	контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60 %)

Таблица 8 – Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Собеседование (устный или письменный опрос)	средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме.	вопросы по темам/разделам дисциплины

3	Тест	система стандартизованных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	фонд тестовых заданий
4	Разноуровневые задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	комплект разноуровневых задач и заданий
5	Реферат, доклад, эссе	продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	темы докладов
6	Контрольная работа	средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	комплект контрольных заданий по вариантам

### **Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков**

**Собеседование (опрос)** осуществляется в устной или письменной форме. **Устный опрос** позволяет оценить знания и кругозор обучающегося, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Опрос как важнейшее средство развития мышления и речи обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя. Обучающая функция состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачёту или экзамену.

При **письменном опросе** обучающиеся дают письменные ответы на вопросы, связанные с изучаемыми темами дисциплины. Письменная проверка позволяет за короткое время проверить знания большого числа обучающихся одновременно. Собеседование оценивается по 4-х бальной шкале.

**Тест.** Для оценки знаний обучающихся используют **тестовые задания (тесты)** закрытой форме, когда испытуемому предлагается выбрать правильный ответ из нескольких возможных. Каждый тест содержит 4 варианта ответа, среди которых только один правильный. Результат зависит от общего количества правильных ответов, записанных в бланк ответов. Тест оценивается по 8-ми бальной шкале.

**Разноуровневые задачи и заданий** – это письменная проверка знаний в виде

решения задач и/или заданий, которая осуществляется в аудиторной форме. Во время проверки и оценки разноуровневых задач и заданий проводится анализ результатов выполнения, выявляются типичные ошибки, а также причины их появления. Анализ заданий проводится оперативно. При проверке задач и заданий преподаватель исправляет каждую допущенную ошибку и определяет полноту ответа, учитывая при этом четкость и последовательность изложения мыслей, наличие и достаточность пояснений, знания терминологии в предметной области. Решение разноуровневых задач и заданий оценивается по 4-х балльной шкале.

**Реферат, доклад, эссе** – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Данный вид работы оценивается по 4-х балльной шкале.

**Контрольная работа** по дисциплине «Международные требования к безопасности товаров» выполняется обучающимися заочной формы обучения во внеаудиторной форме.

Внеаудиторная контрольная работа предполагает ответ в письменном виде на три контрольных, а по темам учебной дисциплины. Критериями оценки такой работы становятся: соответствие содержания ответа у, понимание базовых категорий темы и использование их в ответе, ссылки на нормативно-правовые акты и нормативно-технические документы, грамотность, последовательность изложения. Контрольная работа оценивается по 20-ти балльной шкале как самостоятельный обязательный (для допуска к зачёту) вид работы.

### **Система начисления баллов по текущему контролю знаний**

Таблица 9 – Очная форма обучения

Максимально возможный балл по виду учебной работы					
Название смысловых модулей	Текущая аттестация				Итого
	Собеседование	Доклад	Задачи	Тест	
Смысловой модуль 1	12	12	12	24	60
Смысловой модуль 2	8	8	8	16	40
Итого:	20	20	20	40	100

Таблица 10 – Заочная форма обучения

Максимально возможный балл по виду учебной работы					
Название смысловых модулей	Текущая аттестация				Итого
	Собеседование		Доклад	Тест	
Смысловой модуль 1	12		12	24	48
Смысловой модуль 2	8		8	16	32
Итого	20		20	40	80
Контрольная работа	20				20
Всего:	100				

### **Распределение баллов, которые получают обучающиеся**

Таблица 11 – Очная форма обучения

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу					Максимальная сумма баллов
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2			
T1	T2	T3	T4	T5	100
20	20	20	20	20	

Таблица 2 – Заочная форма обучения

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу					Максимальная сумма баллов
Смысовой модуль № 1		Смысовой модуль № 2			Контрольная работа
T1	T2	T3	T4	T5	20
16	16	16	16	16	

**Полный перечень оценочных материалов**

**Перечень вопросов для собеседования (устный или письменный опрос):**

1. Сущность понятия «безопасность продукции».
2. Общие требования к безопасности и качеству непродовольственных товаров.
3. Общие требования к безопасности и качеству пищевых продуктов.
4. Исторические аспекты возникновения стандартов качества товаров.
5. Обоснование необходимости формирования и внедрения систем управления безопасностью и качеством продукции.
6. Системы управления безопасностью и качеством продукции как фактор экономического благополучия государства.
7. Государственный контроль за соблюдением субъектами ВЭД требований к безопасности и качеству товаров, поступающих на внутренний рынок.
8. Роль таможенных органов в насыщении национального рынка безопасной и доброкачественной продукцией.
9. Обеспечение безопасности и качества продукции как одно из основных направлений управления предприятием.
10. Концептуальные подходы к обеспечению безопасности и качества продукции.
11. Современные принципы управления безопасностью и качеством продукции.
12. Статистические методы управления качеством продукции: общая характеристика, достоинства и недостатки.
13. Принципы обеспечения безопасности и качества продукции.
14. Модель качества и ее составляющие: «петля качества», «спираль качества».
15. Место управления безопасностью и качеством продукции в системе общего менеджмента предприятия.
16. Возникновение и развитие управления качеством продукции: американский опыт.
17. Возникновение и развитие управления качеством продукции: японский опыт.
18. Возникновение и развитие управления качеством продукции: опыт СССР.
19. Комплексное управление качеством: общая характеристика. Опыт внедрения комплексной системы управления качеством продукции.
20. Всеобщее управление качеством продукции: общая характеристика, основные черты.

**Перечень вопросов для подготовки доклада (реферата, эссе):**

1. Принципы действующего законодательства в сфере безопасности потребительских товаров.

2. Виды и содержание нормативных документов в области управления безопасностью и качеством продукции.
3. Требования европейских регламентов относительно микробиологических, химических и других критериев и загрязняющих веществ в потребительских товарах.
4. Современные стратегии обеспечения безопасности и качества продукции.
5. Полномочия органов государственного контроля в сфере управления безопасностью товаров; распределение их функций в зависимости от вида продукции и ее происхождения.
6. Полномочия таможенных органов в сфере управления безопасностью и качеством товаров, поступающих на внутренний рынок.
7. Международные стандарты ISO серии 9000: краткая характеристика. Опыт внедрения стандартов ISO серии 9000 в практику деятельности отечественных предприятий.
8. Международные стандарты ISO серии 9000: основные элементы системы управления качеством продукции и их краткая характеристика.
9. Международные стандарты ISO серии 22000 «Системы управления безопасностью пищевых продуктов»: общая характеристика, сфера применения.
10. Основные этапы разработки и внедрения системы управления безопасностью пищевых продуктов.
11. Методы достижения ожидаемого эффекта от внедрения систем управления безопасностью и качеством продукции.
12. Характеристика и цели использования системы НАССР.
13. Принципы обеспечения безопасности продукции на основе системы НАССР.
14. Опасные факторы в системе НАССР: краткая характеристика.
15. Общие санитарно-гигиенические требования к пищевой продукции, выдвигаемые Комиссией по Кодексу Алиментариус.
16. Система качества: определение, назначение и состав системы.
17. Основные этапы разработки системы управления безопасностью и качеством продукции.
18. Функции системы управления качеством продукции: политика в области качества.
19. Функции системы управления качеством продукции: планирование качества.
20. Функции системы управления качеством продукции: организация работ по качеству.
21. Функции системы управления качеством продукции: обучение и мотивация персонала.
22. Функции системы управления качеством продукции: контроль качества.
23. Функции системы управления качеством продукции: информационное обеспечение процесса управления.
24. Функции системы управления качеством продукции: принятие решений руководством предприятия.
25. Функции системы управления качеством продукции: разработка и реализация мероприятий.
26. Функции системы управления качеством продукции: взаимодействие с внешней средой по вопросам качества.
27. Организационно-методическое обеспечение системы управления безопасностью и качеством продукции.
28. Организационная структура предприятия как фактор эффективности системы управления безопасностью и качеством продукции.

29. Материальное обеспечение процедуры внедрения системы управления безопасностью и качеством продукции.
30. Служба качества на предприятии: назначение, состав, функции.
31. Типовые ошибки, допускаемые менеджерами по качеству.
32. Метрологическое обеспечение безопасности и качества продукции.
33. Документы, обеспечивающие процедуру внедрения системы безопасности и качества продукции.
34. Контроль и координация деятельности структурных подразделений предприятия в области управления безопасностью и качеством продукции.
35. Информационное обеспечение процесса управления безопасностью и качеством продукции. Основные источники информации, их преимущества и недостатки.
36. Характеристика документов, используемых для осуществления контроля за внедрением системы управления безопасностью и качеством продукции.
37. Использование компьютерных технологий в системе управления безопасностью и качеством продукции.
38. Оценка эффективности функционирования систем управления безопасностью и качеством продукции на предприятии.
39. Классификация и общая характеристика рисков внедрения систем управления безопасностью и качеством продукции.
40. Современные методы оценки рисков внедрения систем управления безопасностью и качеством продукции.
41. Современные методы мониторинга динамики показателей риска внедрения систем управления безопасностью и качеством продукции.
42. Обязанности производителей и продавцов (поставщиков) относительно безопасности и качества товаров.
43. Ответственность за несоблюдением требований к безопасности и качеству продукции.
44. Цели и задачи аудита систем управления безопасностью и качеством продукции.
45. Методы сбора информации для аудита систем управления безопасностью и качеством продукции.
46. Документальное оформление результатов аудита систем управления безопасностью и качеством продукции.
47. Пути совершенствования систем управления безопасностью и качеством продукции.
48. Прогнозирование и его роль в управлении безопасностью и качеством продукции.
49. Социальный эффект внедрения систем управления безопасностью и качеством продукции и методы его оценки.

#### Тесты:

1. Международное понятие «мера токсичности вещества» это:
  - а) доза вещества, вызывающая при однократном введении гибель всех или половины организмов
  - б) способность оказывать вредное или губительное воздействие на живой организм
  - в) степень проявления отрицательного воздействия на живой организм
  - г) ежедневное поступление вещества, не оказывающее негативного влияния на здоровье человека в течение всей жизни
2. Понятие «загрязняющие примеси» в «Codex Alimentarius» – это:
  - а) инородные вещества и предметы в продуктах питания
  - б) это вещества, которые непреднамеренным образом попадают в пищевые продукты

- в) химические примеси и добавки  
г) механические примеси и добавки
3. В странах ЕАС пищевая безопасность молока определяется при установлении факта поедания животными:
- а) клевера
  - б) лимонника в)
  - белены
  - г) плевела
4. Цель «Codex Alimentarius»:
- а) контроль производства продуктов питания
  - б) разработка научных подходов к производству продуктов питания
  - в) оказать содействие в гармонизации требований к безопасности товаров в международной торговле
  - г) сбор статистической информации о производителях продуктов питания
5. В Директиве 92/59/ЕЭС «О безопасности продукции» установлено:
- а) обязательном на локальном уровне
  - б) обязательном на глобальном уровне
  - в) екомендательно на глобальном и локальном уровнях; г)  
Дискуссионный документ
6. Системой ХАССП предусмотрены штрафы за не соблюдение норм безопасности продукции:
- а) физических и юридических лиц
  - б) юридических лиц
  - в) частных предпринимателей
  - г) малых форм собственности
7. Экспертными органами «Codex Alimentarius» являются:
- а) Всемирная Организация Здравоохранения (ВОЗ)
  - б) Объединенный экспертный комитет ФАО/ВОЗ
  - в) Всемирный конгресс по клиническому питанию
  - г) Всемирная организация по вопросам экологии
8. «Codex Alimentarius» включает стандарты:
- а) на технические стоки
  - б) на качество фермерских земель
  - в) процессы в пищевой промышленности
  - г) все перечисленные стандарты
9. Директивы ЕЭС относительно безопасности товаров имеют статус для стран-членов сообщества:
- а) всеобщих законов
  - б) локальных рекомендаций
  - в) глобальных рекомендаций
  - г) дискуссионных материалов
10. Пестициды, широко применяемые в мировой практике для уничтожения патогенных грибов сельскохозяйственных растений, называются:
- а) фунгициды
  - б) гербициды
  - в) инсектициды
  - г) бактерициды
11. В странах ЕАС допустимый уровень СА сульфаметазина в пищевых продуктах равен:
- а) 1,0

- б) 0,01
- в) 0,001
- г) не допускается

12. В каких единицах в международных стандартах измеряется такой показатель безопасности круп и муки как удельная радиоактивность?

- а) Зв/кг б)
- Гр/кг в)
- Дж/кг г)
- Бк/кг

13.ХАССП – это система управления безопасностью пищевых продуктов:

- а) обеспечивает контроль только хранения и реализации продукции
- б) контроль на абсолютно всех этапах пищевой цепочки
- в) особая форма контроля качества на этапе реализации продуктовых товаров
- г) контроль соответствия сет производства товаров

14.Экологически безопасная продукция – это продукция, которая:

- а) произведена из экологически чистого сырья
- б) не оказывает вредного воздействия на окружающую среду на протяжении жизненного цикла
- в) имеет потребительскую упаковку из природных материалов (бумага, дерево, картон)
- г) не содержит в своём составе тяжелых металлов

15. В международных стандартах «умеренно токсичными» считаются вещества, которые вызывают острый токсический эффект при содержании в продукции в концентрации:

- а) 5-50 мг/кг
- б) 50-500 мг/кг
- в) 500-5000 мг/кг
- г) 5000-15000 мг/кг

16. В Директиве 92/59/ЕЭС 1 о безопасности продукции установлено:

- а) любой потребительский товар, присутствующий на национальных рынках стран-членов ЕЭС, должен быть безопасным
- б) может быть безопасным с оговорками, что соблюдение европейских стандартов гарантирует изготовителям соответствие директивам «нового подхода»
- в) безопасными должны быть только продукты питания
- г) все ответы верны

17. ФОА/ВОЗ установлено, что природной повышенной способностью аккумулировать нитраты обладает:

- а) картофель
- б) белокочанная капуста
- в) свекла
- г) лук

18. Согласно Codex Alimentarius пищевая добавка с кодификацией Е 638 является:

- а) разрыхлителем
- б) антисептиком в)
- усилителем вкуса г)
- стабилизатором

19. К какой категории (в соответствии с классификацией ВОЗ по степени загрязнения микроорганизмами) относятся пищевые продукты или их компоненты, которые наиболее часто служат прямым источником пищевых отравлений:

- а) I-й

б) II-й

в) III-й

г) VI-й

20. Какие из перечисленных товаров признаны в мире наиболее небезопасны для потребителя по электромагнитному излучению?

а) телевизоры

б) сотовые телефоны

в) компьютеры

г) СВЧ-печи

21. Какие из перечисленных токсичных элементов нормируются во всех пищевых продуктах, поставляемых на мировой рынок?

а) ртуть

б) хром

в) цинк

г) медь

22. Рекомендации ВОЗ «Временного переносимого недельного поступления основных тяжелых металлов с пищевым рационом» для кадмия составляют, мг/кг массы тела:

а) не нормируется б)

0,0043-0,0065

в) 0,0067-0,0083

г) 0,0087-0,01

23. Международные гигиенические нормативы пищевых продуктов включают контроль за такими санитарно-показательными микроорганизмами:

а) золотистый стафилококк б)

салмонеллы

в) плесневые грибы

г) кишечная палочка

24. Пестициды, LD<sub>50</sub> которых при однократном поступлении с пищевыми продуктами менее 50 мг/кг, отнесены ФАО/ВОЗ к:

а) сильнодействующим ядовитым веществам б)

высокотоксичным

в) среднетоксичным г)

малотоксичным

25. ХАССП является эффективным и оптимальным способом предупреждения:

а) токсикоинфекций, отравлений, хронических заболеваний, вызываемых приющими продуктами

б) социальных волнений

в) голода в развивающихся странах

г) возникновения финансовых кризисов

26. Какие пищевые продукты признаны ФАО/ВОЗ основным источником поступления ртути в организм человека?

а) мясо и колбасные изделия б)

рыба и морепродукты

в) крупы и хлебобулочные изделия г)

свежие плоды и овощи

27. В международной практике «Чистой пищевой продукцией» по содержанию тяжелых металлов считается продукция, в которой:

а) тяжелые металлы отсутствуют

б) содержание тяжелых металлов ниже ПДК

в) содержание тяжелых металлов выше ПДК на 10%

г) содержание тяжелых металлов выше ПДК, но не более 2-х ПДК

28. Система ХАССП действует:

- а) на всем протяжении жизненного цикла товара
- б) на уровне первичного производства сельского хозяйства (растениеводство и животноводство)
- в) на уровне оптово-розничной торговли
- г) на уровне разработки технологий

29. Согласно Международному Соглашению UF\2010, в каком количестве в пищевом продукте могут содержаться ГМИ, чтобы не подвергаться специальной маркировке?

- а) 0,1
- б) 0,5%
- в) 0,9%
- г) 1,5%

30. Стандарт GMP охватывает:

- а) требования Всемирной Организации Здравоохранения
- б) основополагающие принципы, методы и средства, необходимые для создания производственной среды, подходящей для производства пищевых продуктов приемлемого качества
- в) требования Всемирного конгресса по клиническому питанию
- г) требования Всемирной организации за соблюдением экологических норм производства продукции

31. С целью повышения безопасности продукции применяются системы управления на основе следующих стандартов:

- а) ISO 9001:2000
- б) HACCP
- в) ISO 22000:2005
- г) все ответы верны

32. ISO 9001:2000 – это:

- а) система менеджмента качества продукции
- б) система анализа рисков обеспечения безопасности продукции
- в) система определения критических контрольных точек
- г) система менеджмента безопасности продукции

33. Международные Гигиенические нормативы пищевых продуктов включают контроль за такими патогенными микроорганизмами:

- а) МАФАМ
- б) листерии
- в) БГКП
- г) клостридии

34. Согласно «Codex Alimentarius», красителем, разрешенным для производства сыров, является:

- а) хлорофилла медные комплексы
- б) аннато
- в) аллура золотой
- г) королевский медный

35. К какой категории (в соответствии с классификацией ВОЗ по степени загрязнения микроорганизмами) относятся пищевые продукты или их компоненты, подвергающиеся тепловой обработке, обеспечивающей их безопасность:

- а) не рассматриваются классификацией
- б) III-й

в) IV-й

г) V-й

36. ISO 22000 : 2005 – это:

а) система менеджмента качества продукции

б) система анализа рисков обеспечения безопасности продукции

в) система определения критических контрольных точек

г) система менеджмента безопасности продукции

37. Каким знаком маркируются экологически безопасные товары в странах ЕАС?

а) Зелёный журавль

б) Эко-знак

в) Белый лебедь

г) Голубой ангел

38. На какую продукцию может быть нанесён экологический знак в виде мёртвой рыбы?

а) лаки, краски

б) цементы

в) бензины

г) минеральные удобрения

39. Каким веществом, согласно «Codex Alimentarius», определяется канцерогенная активность таких загрязнителей потребительских товаров как ПАУ?

а) нитритом натрия

б) метилртутью

в) арсеносульфидом

г) бенз(а)пиреном

40. Система ХАССП – это:

а) система менеджмента качества продукции

б) система анализа рисков обеспечения безопасности продукции

в) система определения критических контрольных точек

г) система менеджмента безопасности продукции

#### **Разноуровневые задачи и задания:**

##### **Задача 1.**

В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» составьте перечень показателей микробиологической безопасности молочных продуктов, требований к ним и нормативных документов на метод анализа. Результаты оформить в виде таблицы.

Вид продукции	Показатели безопасности (микробиологические)	Единицы измерения	Требования в соответствии с ТР ТС 033/2013	Нормативный документ на метод анализа
Молоко питьевое пастеризованное				
Молоко питьевое стерилизованное				
Молоко ацидофильное				
Молоко сгущённое с сахаром				
Молоко сухое				

**Задача 2.**

Дайте сравнительную характеристику Предельно Допустимых Концентраций (ПДК) и Предельно Допустимых Уровней (ПДУ) химических показателей безопасности твёрдых, мягких сычужных и рассольных сыров, устанавливаемых Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2012 «О безопасности пищевой продукции» и Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Ответ оформить в виде таблицы.

Вид продукции	Химические показатели безопасности	ПДК/ПДУ в соответствии с	
		ТР ТС 021/2012	ТР ТС 033/2013
Твёрдые сычужные сыры			
Мягкие сычужные сыры			
Рассольные сыры			

**Задача 3.**

При определении шумовых и электромагнитных характеристик игрушки детской «Пожарная машина» радиоуправляемой (диапазон частот 200-300 кГц, игрушка предназначена для игры на открытом воздухе) установлено, что:

- эквивалентный уровень звука составляет 64 дБА;
- максимальный уровень звука – 80 дБА;
- уровень локальной вибрации – 50 дБ;
- уровень напряженности электромагнитного поля – 20 В\м.

Сделайте заключение о соответствии безопасности детской игрушки требованиям ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек».

**Задача 4.**

В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» составьте перечень показателей химической безопасности субпродуктов, предназначенных для производства продуктов детского питания, требований к ним и нормативных документов на метод анализа. Результаты оформить в виде таблицы.

Вид продукции	Показатели химической безопасности	Единицы измерения	Требования в соответствии с ТР ТС 033/2013	Нормативный документ на метод анализа
Субпродукты для производства детской продукции	Тяжелые металлы			
	Пестициды			
	Диоксины			

**Задача 5.**

Дайте сравнительную характеристику Предельно Допустимых Концентраций (ПДК) антибиотиков и гормонов в говядине и свинине охлаждённой, устанавливаемых Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2012 «О безопасности пищевой продукции» и Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Ответ оформить в виде таблицы

Вид продукции	Химические показатели безопасности (антибиотики, гормоны)	ПДК в соответствии с	
		ТР ТС 021/2012	ТР ТС 034/2013

Говядина охлаждённая			
Свинина охлаждённая			

**Задача 6.**

Предприятию пищевой промышленности для упаковки майонеза предложена потребительская упаковка из полипропилена и полизобутилена. В результате определения санитарно-гигиенических показателей безопасности предложенной потребительской упаковки обнаружены вещества, выделяющиеся из материала упаковок, в таких количествах:

Материал упаковки	Обнаруженное вещество	Концентрация вещества, мг/л	Концентрация вещества, выделенного из материала упаковки в	
			воду, мг/л	воздух, мг/м <sup>3</sup>
Полипропилен	Формальдегид	0,15	-	0,004
Полизобутилен		0,08	-	0,002
Полипропилен	Ацетальдегид	1,5	0,25	0,02
Полизобутилен		0,9	0,16	0,01

Соответствует ли упаковка требованиям безопасности, устанавливаемым Таможенным регламентом Таможенного союза 005/2011 «О безопасности упаковки»? Потребительская упаковка из какого материала может быть использована для упаковки майонеза?

**Задача 7.**

Заготовительной конторой от населения были закуплены дикорастущие ягоды и грибы. После проверки на содержание химических и радиоактивных контаминаントов установлено, что оно составляет:

Вид продукции	Радионуклиды, Бк/кг		Тяжелые металлы, мг/кг		ДДТ, мг/кг
	цезий-137	стронций-90	свинец	ртуть	
Черника	15	49	0,8	0,04	0,04
Морошка	36	44	0,5	0,04	0,05
Белый гриб	222	43	-	0,07	0,05
Грузди	348	45	-	0,06	0,05

Дайте заключение о пищевой безопасности закупленной продукции и возможности её реализации. Какие действия необходимо предпринять заготовителям в случае превышения содержания контаминаントов?

**Задача 8.**

На торгах заявлена партия пшеницы мягкой краснозёрной класса А.

С целью установления пищевой безопасности образцы пшеницы направлены на экспертизу. Полученные результаты показали, что в пшенице содержатся следующие вещества, в количестве:

- тяжёлые металлы: свинец – 0,4 мг/кг, мышьяк – 0,1 мг/кг, кадмий – 0,3 мг/кг, ртуть – 0,04 мг/кг;
- микотоксины: афлатоксин B<sub>1</sub> – 0,004 мг/кг; T-2 токсин – 0,07 мг/кг; заараленон – 1,2 мг/кг, охратоксин A – 0,006 мг/кг;
- пестициды: 2,4-Д кислота – 0,01 мг/кг, гексахлорбензол – 0,05 мг/кг.

Соответствует ли уровень безопасности пшеницы требованиям Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2012 «О безопасности пищевой продукции»?

**Задача 9.**

В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» составьте перечень показателей безопасности изделий для ухода за детьми и требований к ним. Результаты оформить в виде таблицы.

Вид продукции	Показатели безопасности	Единицы измерения	Требования в соответствии с ТР ТС 007/2011
Соски пустышки			
Бутылочки для молока и напитков			
Посуда из коррозийно-стойкой стали			
Щётки зубные			
Расчёски из пластмассы			

**Задача 10.**

На основании данных таблицы установите соответствие показателей безопасности упаковочных материалов требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Упаковочный материал	Содержащееся вещество	Концентрация вещества, мг/л	Концентрация вещества, выделенного из материала упаковки в	
			воду, мг/л	воздух, мг/м <sup>3</sup>
Картон	бутилацетат	0,1	0,02	0,01
Этрол	метиловый спирт	0,15	-	0,05
Поликарбонат	фенол	0,07	-	0,006
Полистирол	бензол	0,4	0,01	0,1

Сделайте заключение о возможности использования указанных материалов для изготовления потребительской упаковки для пищевых продуктов.

**Задача 11.**

Продукция завода бытовой химии подверглась контролю на предмет её соответствия требованиям Технического регламента Таможенного союза 201/2000 «О безопасности синтетических моющих средств и товаров бытовой химии». Анализу подверглись средства для мытья посуды кислые (указано в маркировке) и щелочные чистящие средства, хранящиеся на складе. Установлено:

Вид продукции	Показатель активности водородных ионов, pH	Массовая доля активного хлора, %	Смываемость с посуды, мг/дм <sup>2</sup>
Средство для мытья посуды кислое	7,8	3,4	0,4
Чистящее средство	11,8	9,2	-

Наличие активного хлора в маркировке средства для мытья посуды не указано. Сделайте вывод о соответствии безопасности средств бытовой химии требованиям ТР ТС 201/2000. Дайте рекомендации о возможности реализации данной продукции потребителю.

## **Контрольная работа:**

### **Вариант 1**

1.1 Схема действия ксенобиотика на организм человека.

1.2 Объекты государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.

#### **1.3 Задача**

Предприятию пищевой промышленности для упаковки майонеза предложена потребительская упаковка из полипропилена и полизобутилена. В результате определения санитарно-гигиенических показателей безопасности предложенной потребительской упаковки обнаружены вещества, выделяющиеся из материала упаковок, в таких количествах:

Материал упаковки	Обнаруженное вещество	Концентрация вещества, мг/л	Концентрация вещества, выделенного из материала упаковки в	
			воду, мг/л	воздух, мг/м <sup>3</sup>
Полипропилен	Формальдегид	0,15	-	0,004
Полизобутилен		0,08	-	0,002
Полипропилен	Ацетальдегид	1,5	0,25	0,02
Полизобутилен		0,9	0,16	0,01

Установите, соответствует ли упаковка требованиям безопасности, устанавливаемым Таможенным регламентом Таможенного союза 005/2011 «О безопасности упаковки»? Потребительская упаковка из какого материала может быть использована для упаковки майонеза?

### **Вариант 2**

2.1 Принципы и методы международной системы контроля качества НАССП.

2.2 Порядок изъятия из обращения и уничтожения некачественной и опасной продукции.

#### **2.3 Задача**

На торгах заявлена партия пшеницы мягкой краснозёрной класса А.

С целью установления пищевой безопасности образцы пшеницы направлены на экспертизу. Полученные результаты показали, что в пшенице содержатся следующие вещества, в количестве:

- тяжёлые металлы: свинец – 0,4 мг/кг, мышьяк – 0,1 мг/кг, кадмий – 0,3 мг/кг, ртуть – 0,04 мг/кг;
- микотоксины: афлатоксин B<sub>1</sub> – 0,004 мг/кг; T-2 токсин – 0,07 мг/кг; заараленон – 1,2 мг/кг, охратоксин A – 0,006 мг/кг;
- пестициды: 2,4-Д кислота – 0,01 мг/кг, гексахлорбензол – 0,05 мг/кг.

Установите уровень безопасности пшеницы и его соответствие требованиям Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2012 «О безопасности пищевой продукции».

### **Вариант 3**

3.1 Источники загрязнения пищевых продуктов пестицидами. Мировой опыт.

3.2 Общий порядок определения безопасности непродовольственных товаров для стран-участниц ЕАЭС.

#### **3.3 Задача**

В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» составьте перечень показателей безопасности изделий для ухода за детьми и требований к ним. Результаты оформить в виде таблицы.

Вид продукции	Показатели безопасности	Единицы измерения	Требования в соответствии с ТР ТС 007/2011

Соски пустышки			
Бутылочки для молока и напитков			
Посуда из коррозийно-стойкой стали			
Щётки зубные			
Расчёски из пластмассы			

#### Вариант 4

4.1 Государственная санитарно-эпидемиологическая служба Российской Федерации: структура и направления деятельности.

4.2 Радиационное загрязнение товаров. Международный опыт

4.3 Задача

На основании данных таблицы установите соответствие показателей безопасности упаковочных материалов требованиям ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».

Упаковочный материал	Содержащееся вещество	Концентрация вещества, мг/л	Концентрация вещества, выделенного из материала упаковки в	
			воду, мг/л	воздух, мг/м <sup>3</sup>
Картон	бутилацетат	0,1	0,02	0,01
Этрол	метиловый спирт	0,15	-	0,05
Поликарбонат	фенол	0,07	-	0,006
Полистирол	бензол	0,4	0,01	0,1

Сделайте заключение о возможности использования указанных материалов для изготовления потребительской упаковки для пищевых продуктов.

#### Вариант 5

5.1 Цель и задачи Кодекс Алиментариус, его структура и содержание.

5.2 Источники, механизм и факторы передачи возбудителей болезнетворных бактерий.

5.3 Задача

Продукция завода бытовой химии подверглась контролю на предмет её соответствия требованиям Технического регламента Таможенного союза 201/2000 «О безопасности синтетических моющих средств и товаров бытовой химии». Анализу подверглись средства для мытья посуды кислые (указано в маркировке) и щелочные чистящие средства, хранящиеся на складе. Установлено:

Вид продукции	Показатель активности водородных ионов, pH	Массовая доля активного хлора, %	Смыываемость с посуды, мг/дм <sup>2</sup>
Средство для мытья посуды кислое	7,8	3,4	0,4
Чистящее средство	11,8	9,2	-

Наличие активного хлора в маркировке средства для мытья посуды не указано. Сделайте вывод о соответствии безопасности средств бытовой химии требованиям ТР ТС 201/2000. Дайте рекомендации о возможности реализации данного товара потребителю.