

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 02.03.2025 11:19:59  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a279b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ  
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра таможенного дела и экспертизы товаров



УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

Н. И. Осипенко Н. И. Осипенко  
(подпись)

«26» Feb 20 24 г.

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

**Б1.В.02 МЕЖДУНАРОДНЫЕ И НАЦИОНАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ  
К БЕЗОПАСНОСТИ ТОВАРОВ**

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

(код и наименование направления подготовки)

Магистерская программа: Товароведение и экспертиза в таможенном деле  
(наименование магистерской программы)

Разработчик:

доцент Л. В. Молоканова Молоканова Л. В.  
(должность) (подпись) (ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры  
от «26» февраля 2024 г., протокол № 11

Донецк 2024

**Паспорт  
оценочных материалов по дисциплине**

**Б1.В.02 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) дисциплины (модуля)	Этапы формирования (семестр изучения)	
			очная форма обучения	заочная форма обучения
1	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	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	1	1

**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) дисциплины	Наименование оценочного материала
1	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД-1 <sub>УК-1</sub> . Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними и осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации	Тема 1	Собеседование (устный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания
Тема 2			Собеседование (письменный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания	
Тема 3			Собеседование (письменный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания	

			Тема 4	Собеседование (устный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания
			Тема 5	Собеседование (устный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания
		ИД-2 <sub>ук-1</sub> . Осуществляет выбор оптимального решения для поставленной проблемной ситуации	Тема 1	Собеседование (устный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания
			Тема 2	Собеседование (письменный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания
			Тема 3	Собеседование (письменный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания
			Тема 4	Собеседование (устный опрос), Тест, Разноуровневые задачи и задания
			Тема 5	Собеседование (устный опрос), Тест, 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.)
2-1,5	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
1,8-2	ответы на тестовые задания показали высокий уровень знаний (правильные ответы даны на 90-100 % вопросов/задач)
1,6-1	ответы на тестовые задания показали средний уровень знаний (правильные ответы даны на 75-89 % вопросов/задач)
0,4-0,8	ответы на тестовые задания показали низкий уровень знаний (правильные ответы даны на 60-74 % вопросов/задач)
0-0,2	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
2	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.)
1,5	решение задачи представлено на среднем уровне (обучающийся в целом верно ответил на поставленные вопросы, допустив некоторые неточности, и т.п.)
0,5-1	решение задачи представлено на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, ошибки, которые повлияли на результат и т.п.)
0	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 «Контрольная работа»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
8-10	контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100 % вопросов/задач)
5-7	контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89 % вопросов/задач)
1-3	контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74 % вопросов/задач)
0-2	контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60 %)

Таблица 7 – 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 и т.п.	вопросы по темам/разделам дисциплины
3	Тест	система стандартизированных 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	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 8-ми бальной

шкале (4-х бальной для заочной формы обучения).

**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 2-х 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 2-х бальной 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 10-ти бальной шкале.

Таблица 8 – Система начисления баллов по текущему контролю знаний

Максимально возможный балл по виду учебной работы				
Название смысловых модулей	Текущая аттестация			Итого
	Собеседование (устный или письменный опрос)	Разноуровневые задачи и задания	Тест	
Смысловой модуль 1	12	6	6	24
Смысловой модуль 2	8	4	4	16
Итого:	20	10	10	40

Таблица 9 – Распределение баллов, которые получают обучающиеся

Очная форма обучения

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу					Максимальная сумма баллов		
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2		Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
T1 <sup>1</sup>	T2	T3	T4	T5			
8	8	8	8	8	40	60	100

Примечание. T1, T2, ... T5 – номера тем соответствующих смысловых модулей

## Заочная форма обучения

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу					Максимальная сумма баллов			
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2		Контрольная работа	Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
T1	T2	T3	T4	T5	10	40	60	100
6	6	6	6	6				

Примечание. T1, T2, ... T5 – номера тем соответствующих смысловых модулей

### 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.
21. Принципы действующего законодательства в сфере безопасности потребительских товаров.
22. Виды и содержание нормативных документов в области управления безопасностью и качеством продукции.
23. Требования европейских регламентов относительно микробиологических, химических и других критериев и загрязняющих веществ в потребительских товарах.
24. Современные стратегии обеспечения безопасности и качества продукции.
25. Полномочия органов государственного контроля в сфере управления безопасностью товаров; распределение их функций в зависимости от вида товара и его происхождения.

26. Полномочия таможенных органов в сфере управления безопасностью и качеством товаров, поступающих на внутренний рынок.
27. Международные стандарты ISO серии 9000: краткая характеристика. Опыт внедрения стандартов ISO серии 9000 в практику деятельности отечественных предприятий.
28. Международные стандарты ISO серии 9000: основные элементы системы управления качеством продукции и их краткая характеристика.
29. Международные стандарты ISO серии 22000 «Системы управления безопасностью пищевых продуктов»: общая характеристика, сфера применения.
30. Основные этапы разработки и внедрения системы управления безопасностью пищевых продуктов.
31. Методы достижения ожидаемого эффекта от внедрения систем управления безопасностью и качеством продукции.
32. Характеристика и цели использования системы HACCP.
33. Принципы обеспечения безопасности продукции на основе системы HACCP.
34. Опасные факторы в системе HACCP: краткая характеристика.
35. Общие санитарно-гигиенические требования к пищевой продукции, выдвигаемые Комиссией по Кодексу Алиментариус.
36. Система качества: определение, назначение и состав системы.
37. Основные этапы разработки системы управления безопасностью и качеством продукции.
38. Функции системы управления качеством продукции: политика в области качества.
39. Функции системы управления качеством продукции: планирование качества.
40. Функции системы управления качеством продукции: организация работ по качеству.
41. Функции системы управления качеством продукции: обучение и мотивация персонала.
42. Функции системы управления качеством продукции: контроль качества.
43. Функции системы управления качеством продукции: информационное обеспечение процесса управления.
44. Функции системы управления качеством продукции: принятие решений руководством предприятия.
45. Функции системы управления качеством продукции: разработка и реализация мероприятий.
46. Функции системы управления качеством продукции: взаимодействие с внешней средой по вопросам качества.
47. Организационно-методическое обеспечение системы управления безопасностью и качеством продукции.
48. Организационная структура предприятия как фактор эффективности системы управления безопасностью и качеством продукции.
49. Материальное обеспечение процедуры внедрения системы управления безопасностью и качеством продукции.
50. Служба качества на предприятии: назначение, состав, функции.
51. Типовые ошибки, допускаемые менеджерами по качеству.
52. Метрологическое обеспечение безопасности и качества продукции.
53. Документы, обеспечивающие процедуру внедрения системы безопасности и качества продукции.
54. Контроль и координация деятельности структурных подразделений предприятия в области управления безопасностью и качеством продукции.
55. Информационное обеспечение процесса управления безопасностью и качеством продукции. Основные источники информации, их преимущества и недостатки.
56. Характеристика документов, используемых для осуществления контроля за внедрением системы управления безопасностью и качеством продукции.
57. Использование компьютерных технологий в системе управления безопасностью и качеством продукции.
58. Оценка эффективности функционирования систем управления безопасностью и качеством



продукции на предприятии.

59. Классификация и общая характеристика рисков внедрения систем управления безопасностью и качеством продукции.
60. Современные методы оценки рисков внедрения систем управления безопасностью и качеством продукции.
61. Современные методы мониторинга динамики показателей риска внедрения систем управления безопасностью и качеством продукции.
62. Обязанности производителей и продавцов (поставщиков) относительно безопасности и качества товаров.
63. Ответственность за несоблюдением требований к безопасности и качеству продукции.
64. Цели и задачи аудита систем управления безопасностью и качеством продукции.
65. Методы сбора информации для аудита систем управления безопасностью и качеством продукции.
66. Документальное оформление результатов аудита систем управления безопасностью и качеством продукции.
67. Пути совершенствования систем управления безопасностью и качеством продукции.
68. Прогнозирование и его роль в управлении безопасностью и качеством продукции.
69. 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. ФАО/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) антикомкователем
  - 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 небезопасными 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) сальмонеллы  
в) плесневые грибы  
г) кишечная палочка
24. Пестициды, ЛД<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 пищевыми 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

41. Пестициды, ЛД<sub>50</sub> которых при однократном поступлении с пищевыми продуктами более 1000 мг/кг, ФАО/ВОЗ относятся к:

- а) сильнодействующим ядовитым веществам
- б) высокотоксичным
- в) среднетоксичным
- г) малотоксичным

### 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			
Кисломолочные 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 охлажденной, 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 охлажденная			
Свинина охлажденная			

## 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 полиизобутилена. 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
Полиизобутилен		0,08	-	0,002
Полипропилен	Ацетальдегид	1,5	0,25	0,02
Полиизобутилен		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 НАССР.

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 В<sub>1</sub> – 0,004 мг/кг; Т-2 токсин – 0,07 мг/кг; заараленон – 1,2 мг/кг, охратоксин А – 0,006 мг/кг;

– пестициды: 2,4-D 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 коррозионно-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, рН	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 данного товара потребителю.