

ППО6.01 Практика лабораторных санитарно-гигиенических исследований.

ВНИМАНИЕ!

Студент должен изучить все документы по темам и представить методическому руководителю заполненный электронный дневник (ежедневно).

1 день

"Временные рекомендации (Правила) по охране труда при работе в лабораториях (отделениях, отделах) санитарно-эпидемиологических учреждений системы Минздрава России" (утв. Минздравом РФ 11.04.2002) (ИЗУЧИТЬ РЕКОМЕНДАЦИИ)

Техника безопасности в санитарно-гигиенической лаборатории.

В лабораториях санитарно-эпидемиологических учреждений Минздрава РФ проводятся работы, связанные с химическими, радиоактивными веществами и биологическими агентами, которые могут оказать вредное воздействие на организм человека.

В лабораториях применяются различные аппараты, приборы и оборудование. Неосторожное обращение с ними может явиться причиной травм. Общее и местное токсическое действие химических соединений на организм человека, пожаро- и взрывоопасность, опасность заражения людей патогенными микроорганизмами можно предупредить при соблюдении специальных правил.

Всем сотрудникам лабораторий необходимо повседневно уделять серьезное внимание мероприятиям по технике безопасности, санитарно-противоэпидемическому режиму и личной гигиене, обеспечивающим безопасность труда.

Общие правила:

1. Каждый сотрудник лаборатории должен иметь закрепленное за ним рабочее место. Перед началом работы следует надеть спецодежду, которая хранится в индивидуальных шкафчиках, отдельно с верхней одеждой. Тип защитного костюма и частота его смены определяются в зависимости от характера выполняемой работы.

2. Нагревание легковоспламеняющихся жидкостей до 100° необходимо производить на водяных банях. Запрещается опускать колбу с легковоспламеняющейся жидкостью в горячую воду без предварительного постепенного подогрева. Нагревание легковоспламеняющихся жидкостей выше 100° производить на масляных банях, причем температура бань не должна превышать температуры самовоспламенения нагреваемой жидкости.

При работе со спиртовкой или с легковоспламеняющимися жидкостями необходимо иметь под рукой одеяло, плотную ткань и т.д. для быстрого тушения огня в случае аварии.

3. При работе со стеклянными приборами необходимо соблюдать следующие приемы:

- защищать руки полотенцем при сборе стеклянных приборов или соединений отдельных частей их с помощью каучука; при разламывании стеклянных трубок придерживать левой рукой трубку около надпила;

- при закрывании колбы, пробирки или другого тонкостенного сосуда пробкой держать сосуд за верхнюю часть горлышка ближе к месту, куда должна быть вставлена пробка, защищая руку полотенцем;

- оплавливать и смачивать водой концы трубок и палочек до надевания каучука; при плавлении концов трубок и палочек пользоваться держателями.

4. Чтобы избежать травмирования при резании стеклянных трубок, сборке и разборке приборов, изготовленных из стекла, необходимо соблюдать следующие меры безопасности:

- а) стеклянные трубки небольшого диаметра ломать после надрезки их напильником, предварительно защитив руки полотенцем;

- б) при вставлении стеклянных трубок в резиновые пробки или резиновые трубки (при сборке приборов) предварительно смочить снаружи стеклянную трубку и внутренние края резиновой трубки или отверстие в пробке водой, глицерином или вазелиновым маслом. Острые края стеклянных трубок должны быть оплавлены. Во всех случаях руки необходимо защищать полотенцем во избежание ранения от поломки стекла;

- в) собирать стеклянные приборы и стеклянные детали в местах, оборудованных подкладками (пеноуретан, резина и др.);

- г) при вставлении стеклянных трубок или термометра в просверленную пробку последнюю не упирать в ладонь, а держать за боковые стороны. Трубку или термометр держать как можно ближе к вставляемому в пробку концу.

Нагретый сосуд нельзя закрывать притертой пробкой до тех пор, пока он не охладится.

5. При переливании жидкостей (кроме жидкостей, содержащих возбудителей инфекционных заболеваний) необходимо пользоваться воронкой.

6. Нагревая жидкость в пробирке, необходимо держать последнюю так, чтобы отверстие было направлено в сторону от себя и соседей по работе.

При переносе сосудов с горячей жидкостью следует пользоваться полотенцем, сосуд при этом необходимо держать обеими руками: одной за дно, а другой за горловину.

Большие химические стаканы с жидкостью нужно поднимать только двумя руками так, чтобы отогнутые края стакана опирались на указательные пальцы.

7. Работы, при проведении которых возможно бурное течение процесса, перегрева стеклянного прибора или его поломка с разбрызгиванием горячих и едких продуктов, должны выполняться в вытяжных шкафах на противнях. Работу проводят в очках, перчатках и резиновом фартуке.

8. Во избежание "выброса" перегоняемой жидкости в колбу помещают стеклянные капилляры или кусочки прокипяченной и высушенной пемзы.

9. Перед перегонкой горючих веществ пускают холодную воду в холодильник. Когда ток воды установится, включают нагревание, колбу приемника ставят на противень. Нельзя оставлять прибор без наблюдения.

10. Исползованную химическую посуду и приборы, содержавшие кислоты, щелочи и другие едкие и вредные вещества, освобождают от остатков этих веществ, обезвреживают, передают в мойку.

11. С целью контроля за загрязнением воздуха в санитарно-гигиенических отделениях лабораторий следует периодически (не реже 1 раза в квартал и при подозрении) брать анализы на вредные вещества, а в боксах бактериологических лабораторий не менее 2 раз в неделю - на патогенные микроорганизмы.

12. Сотрудники лабораторий и отделений должны проходить ежегодно диспансеризацию в соответствии с действующими приказами МЗ СССР. Результаты по диспансеризации должны находиться у администрации учреждения. Беременным женщинам запрещаются работы с ядовитыми веществами и живыми вирусами.

В помещении лаборатории запрещается:

а) оставлять без присмотра зажженные горелки и другие нагревательные приборы, работать на горелках с неисправными кранами, держать вблизи горящих горелок вату, марлю, спирт и другие воспламеняющиеся вещества;

б) убирать случайно пролитые огнеопасные жидкости при зажженных горелках и включенных электронагревательных приборах;

в) зажигать огонь и включать ток, если в лаборатории пахнет газом. Предварительно необходимо определить и ликвидировать утечку газа и проветрить помещение. Место утечки газа определяется с помощью мыльной воды. Все мероприятия по устранению утечки газа должны проводиться аварийной службой Гор. газа;

г) проводить работы, связанные с перегонкой, экстрагированием, растиранием вредных веществ и т.д., при неисправной вентиляции;

- д) при работе в вытяжном шкафу держать голову под вытяжным отверстием;
- е) пробовать на вкус и вдыхать неизвестные вещества;
- ж) наклонять голову над сосудом, в котором кипит или в который налита быстро испаряющаяся жидкость;
- з) хранить запасы ядовитых, сильнодействующих, взрывоопасных веществ и растворов на рабочих столах и стеллажах;
- и) хранить и применять реактивы без этикеток;
- к) хранить в рабочих помещениях какие-либо вещества неизвестного происхождения;
- л) курить, хранить и принимать пищу, а также в боксах и комнатах, предназначенных для работы с инфекционным материалом, выращивать цветы в вазонах;
- м) работать без специальной или санитарной одежды и предохранительных приспособлений;
- н) выполнять работы, не связанные с заданием;
- о) сушить что-либо на отопительных приборах;
- п) загромождать и захламлять проходы и коридоры, а также проходы к средствам пожаротушения.

В целях исключения поражений электрическим током запрещается:

- переносить включенные приборы и ремонтировать оборудование, находящееся под током;
- вешать на электрические приборы, штепсельные розетки, выключатели и электропровода различные вещи и предметы, укреплять провода веревкой или проволокой.

2 день

Работа с НТД.

Законодательные и нормативные акты:

1. ФЗ «Закон об охране окружающей природной среды»
2. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»
4. Положение о государственной санитарно-эпидемиологической службе
5. Временные рекомендации по охране труда при работе в лабораториях (отделениях, отделах) санитарно-эпидемиологических учреждений Минздрава России от 11.04.2002.
6. Приказ МЗ РТ от 09.06.2006 г. № 569 «О соблюдении требований при сборе, хранении и удалении медицинских отходов в лечебно-профилактических учреждениях».

7. СанПиН 2.1.4.1110-02. «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов хозяйственно-питьевого назначения».
 8. СанПиН 2.1.6.1032-01. «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест».
 9. СанПиН 2.1.7.1287-03 от 15.06.2003 г. «Санитарно-эпидемиологические требований к качеству почвы».
 10. СанПиН 2.1.7.728-98. «Гигиенические требования к устройству и содержанию полигонов для твердых бытовых отходов».
 11. СанПиН 2.1.7.728-99. «Правила сбора, хранения и удаления отходов лечебно-профилактических учреждений».
 12. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
 13. СанПиН 2.1.4.1175-02 «Требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников».
- (Изучить документы. Заполнить дневник)

3 день

Отбор проб питьевой воды. Заполнение сопроводительной документации.

ГОСТ 31861-2012 Вода. Общие требования к отбору проб

ГОСТ 31861-2012

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ВОДА

Общие требования к отбору проб

Water. General requirements for sampling

МКС 13.060.45

Дата введения 2014-01-0

(Изучить данный документ и составить алгоритм действий. Заполнить дневник).

4 день

Исследование питьевой воды.

1. Определение органолептических свойств воды.
2. Определение остаточного активного хлора.
3. Определение общей жесткости воды.
4. Определение хлоридов в воде.

ГОСТ Р 57164-2016 Вода питьевая. Методы определения запаха, вкуса и мутности.

ГОСТ 18190-72 Вода питьевая. Методы определения содержания остаточного активного хлора.

ГОСТ 4151-72 Вода питьевая. Метод определения общей жесткости.

ГОСТ 4245-72 Вода питьевая. Методы определения содержания хлоридов

(Изучить документы. Составить алгоритмы. Заполнить дневник).

5 день

Исследование питьевой воды.

1. Определение азотсодержащих веществ в питьевой воде.
2. Фотоэлектроколориметры. Назначение и область применения.

ГОСТ 33045-2014 Вода. Методы определения азотсодержащих веществ (с Поправками)

Модель:

Спектрофотометр КФК-3-01

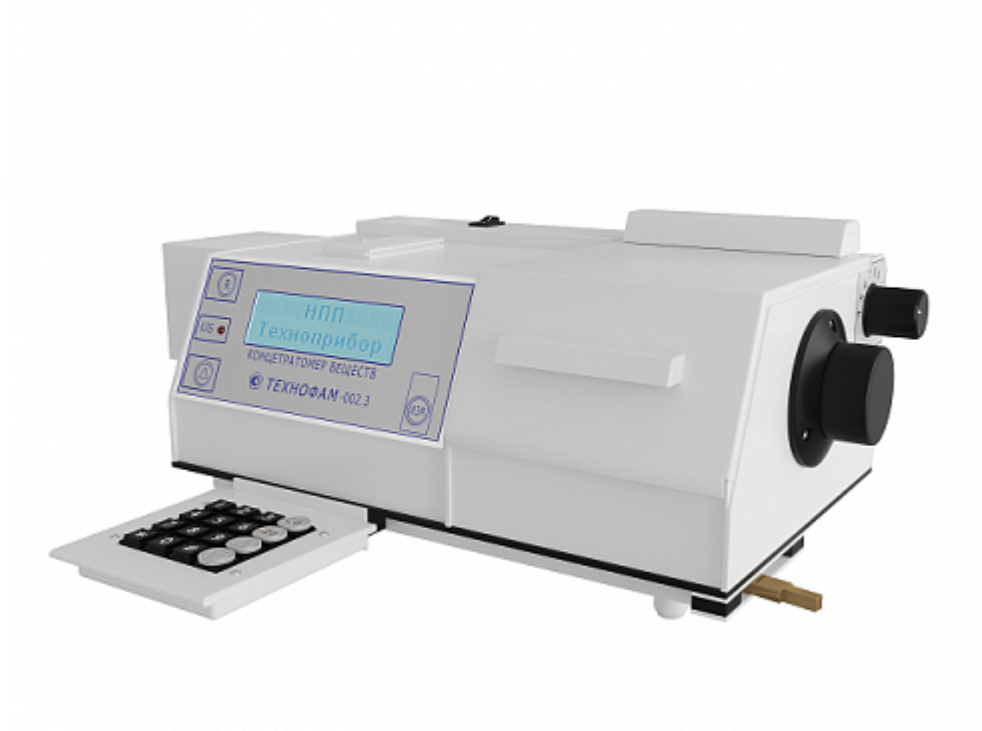


Модель:

Спектрофотометр СФ-56



Фотоколориметры



(Изучить документы. Составить алгоритмы. Заполнить дневник).

6 день

Исследование питьевой воды.

1.Определение общего железа в воде.

ГОСТ 4011-72 Вода питьевая. Методы измерения массовой концентрации общего железа (с Изменениями N 1, 2)

(Изучить документы. Составить алгоритмы. Заполнить дневник).

7 день

Санитарно-гигиеническое исследование почвы.

МУ 2.1.7.730-99 Гигиеническая оценка качества почвы населенных мест

МУ 2.1.7.730-99

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

2.1.7. ПОЧВА, ОЧИСТКА НАСЕЛЕННЫХ МЕСТ, БЫТОВЫЕ И ПРОМЫШЛЕННЫЕ ОТХОДЫ, САНИТАРНАЯ ОХРАНА ПОЧВЫ

Гигиеническая оценка качества почвы населенных мест

Hygienic evaluation of soil in residential areas

Дата введения 1999-04-05

(Изучить документ . Составить алгоритмы отбора проб почвы и химического исследования почвы. Заполнить дневник).

8 день

Исследование микроклимата помещений. Измерение освещенности.

1.Измерение температуры воздуха, относительной влажности воздуха, скорости движения воздуха в различных помещениях. Оценка микроклимата помещений.

2.Измерение естественной и искусственной освещенности в помещениях. Расчет КЕО. Оценка освещенности различных помещений.

ГОСТ 30494-2011. Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях

ГОСТ 30494-2011

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
ЗДАНИЯ ЖИЛЫЕ И ОБЩЕСТВЕННЫЕ
Параметры микроклимата в помещениях

Residential and public buildings. Microclimate parameters for
indoor enclosures

МКС 13.040.20

Дата введения 2013-01-01

МЕТЕОСКОП-М Измеритель параметров микроклимата

Универсальный измеритель параметров микроклимата «МЕТЕОСКОП-М» для проведения комплексного экологического мониторинга среды в жилых и производственных помещениях, на открытых территориях. Незаменим при использовании службами Роспотребнадзора и охраны труда для контроля параметров микроклимата, аттестации рабочих мест на промышленных предприятиях, в офисах и общественных учреждениях.



ГОСТ Р 54944-2012 Здания и сооружения. Методы измерения освещенности

ГОСТ Р 54944-2012

Группа Ж25

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ЗДАНИЯ И СООРУЖЕНИЯ
Методы измерения освещенности
Buildings and structures. Methods of measuring the illuminance

Текст Сравнения ГОСТ Р 54944-2012 с ГОСТ 24940-2016 см. по [ссылке](#).

- Примечание изготовителя базы данных.

ОКС 91.040

ОКСТУ 2009

Дата введения 2013-01-01

Люксметр Ю-116

Люксметр Ю-116 предназначен для измерения уровня освещенности, которая создается лампами накаливания или естественным светом, источники которого расположены произвольно в пространстве. Результат измерений отображается в люксах — единицах освещенности.



(Изучить документы. Изучить правила работы с приборами. Составить алгоритмы измерений. Заполнить дневник).

9 день

Исследования пищевых продуктов.

1. Исследование мяса.
2. Исследование колбасных изделий.
3. Исследование изделий их рубленного мяса.

**ГОСТ 9959-2015 Мясо и мясные
продукты. Общие условия проведения
органолептической оценки (с
Поправкой)**

ГОСТ 9959-2015

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ
МЯСО И МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ
Общие условия проведения органолептической оценки
Meat and meat products. General conditions of organoleptical
assessment

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)

INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
34159—
2017

ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА

Общие технические условия

Издание официальное



Москва
Стандартинформ
2017

**ГОСТ Р 52675-2006 Группа Н11 НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТЫ МЯСНЫЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩИЕ Общие
технические условия Semi-prepared meat and meat-contained products.
General specifications ОКС 67.120.10 ОКП 92 1400 92 1410 92 1420 92 1430 92
1440 92 1450 92 1460 Дата введения 2008-01-01**

**Определение эффективности тепловой обработки мясных и
рыбных кулинарных изделий**

Проба на пероксидазу

Метод основан на способности фермента пероксидазы принимать участие в процессах окисления за счет кислорода пероксида водорода. Присутствие пероксидазы устанавливают, используя реакции с гваяколом, бензидином, амидопирином (пирамидоном). При температуре 80 °С пероксидаза инактивируется. Следовательно, если в исследуемом изделии пероксидаза обнаруживается, тепловая обработка считается недостаточной.

Аппаратура, материалы, реактивы. Весы лабораторные; пробирки химические диаметром 15 мм; пробки корковые; штатив для пробирок; ступка фарфоровая диаметром 7 - 9 см; капельницы; часы песочные на 1, 2 мин.; воронки стеклянные диаметром 4 - 5 см; пипетки вместимостью 1 и 20 куб. см; колбы конические вместимостью 50 и 100 куб. см; бумага фильтровальная; вата; гваякол, спиртовой раствор с массовой долей 1% (1 г гваякола растворяют этиловым спиртом в мерной колбе на 100 куб. см); бензидин, спиртовой раствор с массовой долей 0,02% (20 мг бензидина растворяют в 100 куб. см этилового спирта); амидопирин, спиртовой раствор с массовой долей 2% (2 г амидопирин растворяют в 98 куб. см этилового спирта); спирт этиловый; пероксид водорода (30 - 35%), раствор с массовой долей 10%; кислота уксусная ледяная; ацетат натрия безводный; вода дистиллированная. Проведение испытания. Окислительно-восстановительные свойства пероксидазы проявляются в строго определенном интервале pH. Наиболее интенсивная окраска наблюдается в интервале значений pH от 4,4 до 6,9; менее интенсивная при pH 3,4 и выше; не проявляется при pH выше 10,4.

При анализе используют ацетатный буферный раствор с pH 4,9.

Измельченную навеску, взятую из внутренней части жареного изделия в количестве 10 г и взвешенную с точностью до 0,01 г, растирают в ступке с 20 куб. см дистиллированной воды и фильтруют через бумажный фильтр или слой ваты в коническую колбу. Затем отбирают в пробирку 0,5 куб. см фильтрата, добавляют 0,5 куб. см ацетатного буфера, 0,5 куб. см спиртового раствора гваякола, 0,25 куб. см свежеприготовленного раствора пероксида водорода и встряхивают. При достаточной термической обработке мясного изделия раствор остается бесцветным, при недостаточной, в зависимости от количества сохраненной пероксидазы, окраска может быть от светло-голубой до темно-синей и проявляется в течение 1 мин.

При использовании спиртового раствора бензидина или спиртового раствора амидопирин в пробирку отбирают 1 куб. см фильтрата, добавляют 1 куб. см одного из указанных растворов, а также 0,5 куб. см раствора пероксида водорода и встряхивают. При наличии пероксидазы в течение 1 мин. появляется соответственно

сине-зеленое или сине-фиолетовое окрашивание. При достаточной тепловой обработке изменения цвета не происходит.

Учитывая, что в мясе больных животных и в несвежем мясе происходит инаktivация фермента пероксидазы, для окончательного суждения о качестве тепловой обработки кулинарных изделий необходимо проверить наличие пероксидазы в мясном полуфабрикate. При отсутствии пероксидазы в полуфабрикate достаточность тепловой обработки определяют пробой на фосфатазу.

(Изучить документы. Составить алгоритмы определений. Заполнить дневник).

10 день

Исследование пищевых продуктов.

1. Исследование хлебобулочных изделий.

ГОСТ Р 56631-2015 Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия

ГОСТ Р 56631-2015

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ
ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ
Общие технические условия

Bakery products from wheat bakery flour. General specifications

ОКС 67.060

ОКПД 10.71.11.110

10.72.19.190

7.8 Определение физико-химических показателей

7.8.1. Определение физико-химических показателей проводят:

- хлебобулочных изделий из пшеничной муки массой 200 г и менее - не ранее чем через 1 ч после выемки из печи;
- хлебобулочных изделий из пшеничной муки массой более 200 г - не ранее чем через 3 ч после выемки из печи.

7.8.2 Определение влажности - по [ГОСТ 21094](#).

7.8.3 Определение кислотности - по [ГОСТ 5670](#).

7.8.4 Определение пористости - по [ГОСТ 5669](#).

7.8.5 Определение массовой доли сахара - по [ГОСТ 5672](#).

7.8.6 Определение массовой доли жира - по [ГОСТ 5668](#).

7.8.7 Определение массовой доли начинки - по [ГОСТ 24557](#).

ГОСТ Р 56630-2015 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной хлебопекарной и пшеничной хлебопекарной муки Общие технические условия

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗ РЖАНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И СМЕСИ РЖАНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ И ПШЕНИЧНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ МУКИ
Общие технические условия

7.8.1 Определение физико-химических показателей проводят:

- хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки массой 200 г и менее — не ранее чем через 1 ч после выемки из печи;
- хлебобулочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки массой более 200 г — не ранее чем через 3 ч после выемки из печи.

7.8.2 Определение влажности — по ГОСТ 21G94.

7.8.3 Определение кислотности — по ГОСТ 5670.

7.8.4 Определение пористости — по ГОСТ 5669.

7.8.5 Определение массовой доли сахара — по ГОСТ 5672.

7.8.6 Определение массовой доли жира — по ГОСТ 5666.

7.8.7 Определение массовой доли начинки — по ГОСТ 24557.

(Изучить документы. Составить алгоритмы. Заполнить дневник).

11 день

Исследования молока и молочнокислых продуктов.

1. Определение органолептических свойств молока.
2. Определение плотности молока.
3. Определение кислотности молока.
4. Определение жира в молоке в бутирометре.
5. Исследование кисломолочных продуктов (кефир, сметана, ряженка, творог).

ГОСТ 26809.1-2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты (с Поправкой)

ГОСТ 26809.1-2014

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ МОЛОКО И МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

**Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу
Часть 1**

**Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие
продукты**

**Milk and milk products. Acceptance regulations, methods of
sampling and sample preparation for testing. Part 1. Milk, dairy,
milk compound and milk-contained products**

МКС 67.100.10

Дата введения 2016-01-01

ГОСТ Р 52090-2003 Молоко питьевое и напиток молочный. Технические условия (с Изменением N 1)

ГОСТ Р 52090-2003

Группа Н17

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
МОЛОКО ПИТЬЕВОЕ И НАПИТОК МОЛОЧНЫЙ

Технические условия

ГОСТ 3622-68 Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к
испытанию

ГОСТ 3623-73 Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации

ГОСТ 3624-92 Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения
кислотности

ГОСТ 3625-84 Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности

ГОСТ 5867-90 Молоко и молочные продукты. Методы определения жира

**ГОСТ Р 52687-2006 Продукты
кисломолочные, обогащенные
бифидобактериями бифидум.
Технические условия (с Изменением N
1)**

ГОСТ Р 52687-2006

Группа Н17

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ, ОБОГАЩЕННЫЕ
БИФИДОБАКТЕРИЯМИ БИФИДУМ

Технические условия

ГОСТ 32923-2014 ПРОДУКТЫ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ, ОБОГАЩЕННЫЕ ПРОБИОТИЧЕСКИМИ МИКРООРГАНИЗМАМИ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

7 Методы контроля

7.1 Отбор и подготовка проб к анализу - по ГОСТ 26809.1, ГОСТ 32901, ГОСТ 26929, ГОСТ 32164 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.2 Определение внешнего вида и консистенции, вкуса и запаха, цвета проводят органолептически и характеризуют в соответствии с требованиями настоящего стандарта.

7.3 Определение массы нетто или объема, температуры продукта при выпуске с предприятия - по ГОСТ 3622 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.4 Определение массовой доли жира - по ГОСТ 5867 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.5 Определение массовой доли белка - по ГОСТ 23327 или нормативным документам, действующим на территории государств, принявших стандарт.

7.6 Определение титруемой кислотности - по ГОСТ 3624 или нормативным документам,

ГОСТ Р 58340-2019 Молоко и молочная продукция. Метод отбора проб с торговой полки и доставки проб в лабораторию

ГОСТ Р 58340-2019

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ МОЛОКО И МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ

Метод отбора проб с торговой полки и доставки проб в лабораторию

(Изучить документы. Составить алгоритмы исследований. Заполнить дневник).

12 день

Исследование воздуха рабочей зоны.

1. Методы отбора проб воздуха на исследование.
2. Работа с электроаспиратором Мигунова.
3. Определение пыли весовым методом.

**ГН 2.2.5.3532-18 Предельно допустимые
концентрации (ПДК) вредных веществ в
воздухе рабочей зоны**

**ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
САНИТАРНЫЙ ВРАЧ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 13 февраля 2018 года N 25

**Об утверждении гигиенических нормативов ГН
2.2.5.3532-18 "Предельно допустимые
концентрации (ПДК) вредных веществ в
воздухе рабочей зоны"**

**ГОСТ Р 55175-2012 Атмосфера
рудничная. Методы контроля
запыленности (Переиздание)**

ГОСТ Р 55175-2012

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

АТМОСФЕРА РУДНИЧНАЯ

Методы контроля запыленности

**ГОСТ Р 54578—2011 НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ Воздух рабочей зоны АЭРОЗОЛИ**

**ПРЕИМУЩЕСТВЕННО ФИБРОГЕННОГО ДЕЙСТВИЯ Общие
принципы гигиенического контроля и оценки воздействия**

Дата введения — 2012—12—01

Методические указания МУК 4.1.3487-17

"Измерение концентрации угольной пыли в атмосферном воздухе и в воздухе рабочей зоны гравиметрическим методом" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 29 августа 2017 г.)

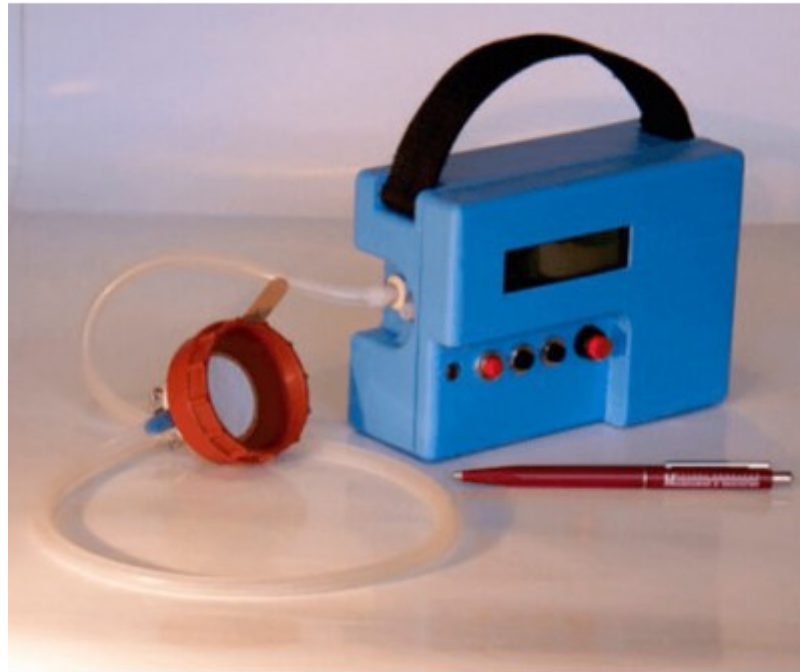
ФИЛЬТРЫ





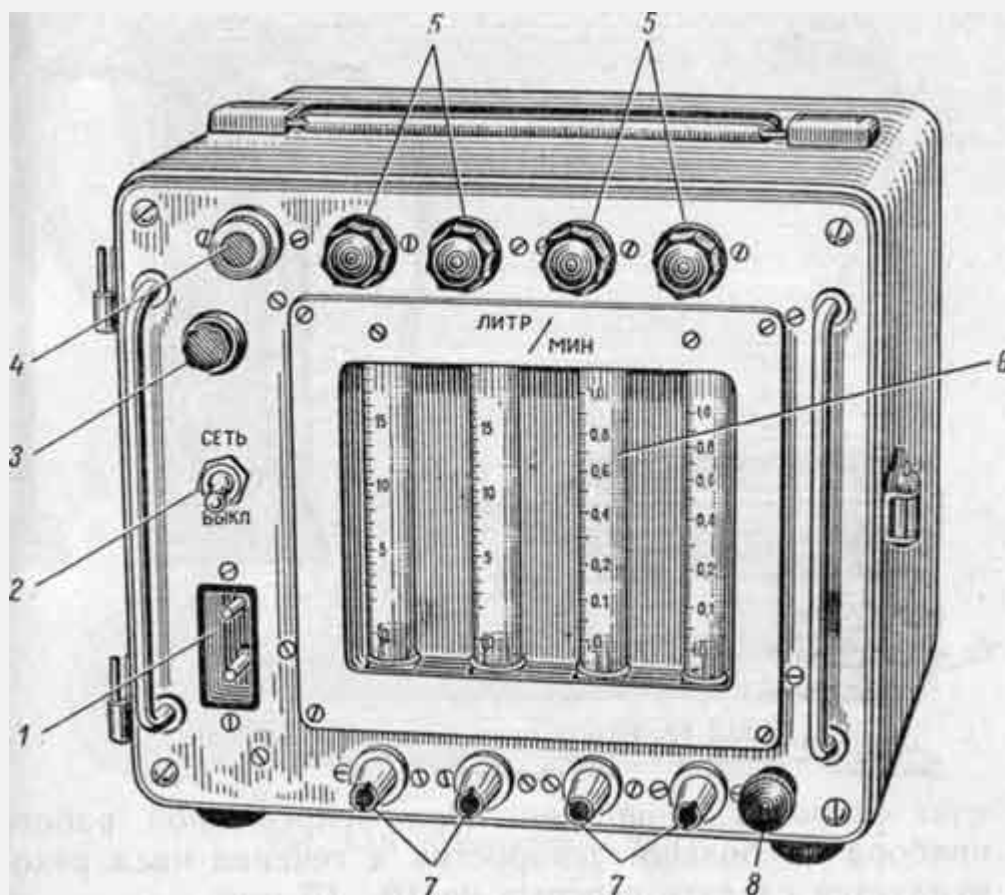
ЭЛЕКТРОАСПИРАТОРЫ







Электроаспиратор



Электроаспиратор (модель 822) переносной с ручным способом регулирования расхода воздуха:

- 1 — колодка для присоединения к прибору электрического шнура;
- 2 — тумблер для включения и выключения прибора;
- 3 — гнездо предохранителя;
- 4 — предохранительный клапан для предотвращения перегрузки электродвигателя при отборе проб воздуха с малыми скоростями и облегчения запуска прибора;
- 5 — ручки вентилях ротаметров;
- 6 — ротаметры;
- 7 — штуцеры для присоединения резиновых трубок;
- 8 — клемма для заземления.

(Изучить документы. Составить алгоритм определения. Заполнить дневник)