

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОСТОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФАКУЛЬТЕТ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ  
И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ**

ПРИНЯТО  
на заседании ученого совета  
ФГБОУ ВО РостГМУ  
Минздрава России  
Протокол № 12

УТВЕРЖДЕНО  
приказом ректора  
«23» 12 2021 г.  
№ 658

«21» 12 2021 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

*«Мониторинг пищевых отравлений и их профилактика»*

**по основной специальности:**  
*гигиена питания*

**Трудоемкость:** *36 часов*

**Форма освоения:** *очная*

**Документ о квалификации:** удостоверение о повышении квалификации

**Ростов-на-Дону, 2021**

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Мониторинг пищевых отравлений и их профилактика» обсуждена и одобрена на заседании кафедры гигиены № 2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России.

Протокол заседания кафедры № 8 от 26 августа 2021г.

Доцент кафедры, Машдиева М.С. *подпись* 


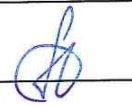


Программа рекомендована к утверждению рецензентами:

1. Квасов Алексей Романович, ученое звание профессор, заведующий кафедрой гигиены ФГБОУ ВО «Ростовский государственный медицинский университет» Минздрава России.
2. Алексеенко С.П., к.м.н., заведующий отделом – врач по гигиене питания отдела санитарно-гигиенической инспекционной деятельности Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области».

## 2. ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации  
«Мониторинг пищевых отравлений и их профилактика»

срок освоения 36 академических часов

| СОГЛАСОВАНО  |   |
|--|---|
| Проректор по последипломному образованию   | «26» 08 2021 г.  Брижак З.И.     |
| Декан факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов | «26» 08 2021 г.  Бадальянц Д.А.  |
| Начальник управления организации непрерывного образования                              | «26» 08 2021 г.  Герасимова О.В. |
| Доцент кафедры   | «26» 08 2021 г.  Машдиева М.С.  |

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Мониторинг пищевых отравлений и их профилактика». Программа разработана рабочей группой сотрудников кафедры гигиены № 2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России, доцент кафедры, Машдиева М.С.

Состав рабочей группы:

| <b>№</b> | <b>Фамилия, имя, отчество</b>      | <b>Учёная степень, звание</b> | <b>Занимаемая должность</b>   | <b>Место работы</b>                  |
|----------|------------------------------------|-------------------------------|---|--------------------------------------|
| <b>1</b> | <b>2</b>                           | <b>3</b>                      | <b>4</b>  | <b>5</b>                             |
| 1.       | Машдиева<br>Маягозель<br>Сахиповна | к.м.н., доцент                | доцент кафедры гигиены №2<br>факультета повышения<br>квалификации и<br>профессиональной<br>переподготовки специалистов<br>ФГБОУ ВО РостГМУ<br>Минздрава России    | ФГБОУ ВО РостГМУ<br>Минздрава России |
| 2.       | Занина Марина<br>Яковлевна         | к.м.н., доцент                | доцент кафедры гигиены №2<br>факультета повышения<br>квалификации и<br>профессиональной<br>переподготовки специалистов<br>ФГБОУ ВО РостГМУ<br>Минздрава России    | ФГБОУ ВО РостГМУ<br>Минздрава России |
| 3.       | Калинина Марина<br>Владимировна    | к.м.н.,<br>ассистент          | ассистент кафедры гигиены №2<br>факультета повышения<br>квалификации и<br>профессиональной<br>переподготовки специалистов<br>ФГБОУ ВО РостГМУ<br>Минздрава России | ФГБОУ ВО РостГМУ<br>Минздрава России |

## Глоссарий

ДПО - дополнительное профессиональное образование;

ФГОС - Федеральный государственный образовательный стандарт

ПС - профессиональный стандарт

ОТФ - обобщенная трудовая функция

ТФ - трудовая функция

ПК - профессиональная компетенция

ЛЗ - лекционные занятия

СЗ - семинарские занятия;

ПЗ - практические занятия;

СР - самостоятельная работа;

ДОТ - дистанционные образовательные технологии;

ЭО - электронное обучение;

ПА - промежуточная аттестация;

ИА - итоговая аттестация;

УП - учебный план;

АС ДПО - автоматизированная система дополнительного профессионального образования.

## **КОМПОНЕНТЫ ПРОГРАММЫ.**

### **1. Общая характеристика Программы.**

- 1.1. Нормативно-правовая основа разработки программы.
- 1.2. Категории обучающихся.
- 1.3. Цель реализации программы.
- 1.4. Планируемые результаты обучения.

### **2. Содержание Программы.**

- 2.1. Учебный план.
- 2.2. Календарный учебный график.
- 2.3. Рабочие программы модулей.
- 2.4. Оценка качества освоения программы.
  - 2.4.1. Формы промежуточной (при наличии) и итоговой аттестации.
  - 2.4.2. Шкала и порядок оценки степени освоения обучающимися учебного материала Программы.
- 2.5. Оценочные материалы.

### **3. Организационно-педагогические условия Программы.**

- 3.1. Материально-технические условия.
- 3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.
- 3.3. Кадровые условия.

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.**

### **1.1. Нормативно-правовая основа разработки Программы.**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 76.
- Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».
- Профессиональный стандарт «Специалист в области медико-профилактического дела» (утвержден приказом Минтруда и соцзащиты РФ от 25 июня 2015 г. N 399н, регистрационный номер 508).
- ФГОС ВО по специальности 320802 гигиена питания, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2014 г. N 1130.
- Лицензия Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки на осуществление образовательной деятельности ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России от 22 июня 2017 г. № 2604.

### **1.2. Категории обучающихся.**

Основная специальность – гигиена питания

### **1.3. Цель реализации программы**

Совершенствование навыков проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований при возникновении пищевых отравлений; умения применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к условиям содержания организаций общественного питания.

Вид профессиональной деятельности: *медико-профилактическая деятельность*

Уровень квалификации: 7

Таблица 1

## Связь Программы с профессиональным стандартом

|   |                         |  |
|---|-------------------------|--|
| <b>Профессиональный стандарт 1:</b> Профессиональный стандарт «Специалист в области медико-профилактического дела» (утвержден приказом Минтруда и соцзащиты РФ от 25 июня 2015 г. N 399н, регистрационный номер 508). |                         |  |
| <b>ОТФ</b> (Деятельность по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека)  | <b>Трудовые функции</b> |  |
|   | <b>Код ТФ</b>           | <b>Наименование ТФ</b>   |
| <i>В:</i>   | <i>В/01.7</i>           | <i>Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок</i> |

## 1.4. Планируемые результаты обучения

Таблица 2

## Планируемые результаты обучения

| <b>ПК</b> | <b>Описание компетенции</b>  | <b>Код ТФ профстандарта</b> |
|-----------|--|-----------------------------|
| ПК-1      | <p>готовность к проведению санитарно-эпидемиологического обследования организаций общественного питания с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования</p> <p><b>должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, нормативные правовые акты Российской Федерации, определяющие деятельность органов и организаций здравоохранения;</li> <li>- цели и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в образовательных организациях</li> <li>- порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований</li> <li>- методы гигиенических исследований объектов окружающей среды;</li> <li>- санитарно-эпидемиологические требования к качеству и</li> </ul> | В/01.7                      |



|   |  |
|---|--|
| <p>безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья</p> <p><b>должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять перечень показателей факторов среды обитания, оказывающих вредное воздействие на здоровье населения;</li> <li>- оформление результатов санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок в соответствии с техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами</li> <li>- проведение лабораторных исследований и испытаний, обследований и их оценка;</li> <li>- выявлять причинно-следственную связь между допущенным нарушением и угрозой жизни и здоровью людей, доказательства угрозы жизни и здоровья людей, последствия, которые может повлечь (повлекло) допущенное нарушение</li> </ul> <p><b>должен владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами проведения исследований (испытаний) и измерений, условий испытаний, алгоритмов выполнения операций по определению одной или нескольких взаимосвязанных характеристик свойств объекта, формы представления данных и оценивания точности, достоверности результатов;</li> <li>- методами лабораторных исследований и испытаний, обследований и их оценка;</li> <li>- оформление результатов санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок в соответствии с техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами</li> </ul> |  |
|---|--|

### 1.5 Форма обучения

| График обучения | Акад. часов<br>в день | Дней<br>в неделю | Общая продолжительность<br>программы, месяцев<br>(дней, недель) |
|-----------------|-----------------------|------------------|---|
| Форма обучения  |                       |                  |   |
| Очная           | 6                     | 6                | 1 неделя, 6 дней  |

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.

### 2.1 Учебный план.

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации  
«Мониторинг пищевых отравлений и их профилактика», в объёме 36 часов

| №№  | Наименование модулей                               | Всего часов | Часы без ДОТ и ЭО | В том числе |    |    | Часы с ДОТ и ЭО | В том числе |    |    | Совершенствуемые ПК | Форма контроля |
|---|--|-------------|-------------------|-------------|----|----|-----------------|-------------|----|----|---------------------|----------------|
|   |  |             |                   | ЛЗ          | ПЗ | СЗ |                 | ЛЗ          | ПЗ | СЗ |                     |                |
| 1   | 2  | 3           | 4                 | 5           | 6  | 7  | 8               | 9           | 10 | 11 | 12                  | 13             |
| <b>Специальные дисциплины</b>               |  |             |                   |             |    |    |                 |             |    |    |                     |                |
| 1   | Пищевые отравления микробной и немикробной природы | 6           | 6                 | 2           | -  | 4  | -               | -           | -  | -  | ПК-1                | ПА             |
| 2   | Расследование пищевых отравлений                   | 28          | 18                | 6           | 12 | -  | 10              | 4           | -  | 6  | ПК-1                | ПА             |
| <b>Всего часов (специальные дисциплины)</b> |  | 34          | 24                | 8           | 12 | 4  | 10              | 4           | -  | 6  |                     |                |
| <b>Итоговая аттестация</b>                  |  | 2           |                   |             |    |    |                 |             |    |    |                     | <b>экзамен</b> |
| <b>Всего часов по программе</b>             |  | <b>36</b>   | 24                | 8           | 12 | 4  | 10              | 4           | -  | 6  |                     |                |

## **2.2. Календарный учебный график.**

Учебные занятия проводятся в течение 1 недели: шесть дней в неделю по 6 академических часа в день.

## **2.3. Рабочие программы учебных модулей.**

### **МОДУЛЬ 1**

рабочая программа фундаментальных дисциплин

Название модуля: Пищевые отравления микробной и немикробной природы

| Код | Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов |
|-----|---|
| 1.1 | Современная классификация пищевых отравлений      |
| 1.2 | Пищевые отравления микробной природы              |
| 1.3 | Пищевые отравления немикробной природы            |

### **МОДУЛЬ 2**

Название модуля: Расследование пищевых отравлений

| Код | Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов |
|-----|---|
| 2.1 | Расследование пищевых отравлений                  |

## 2.4. Оценка качества освоения программы.

2.4.1. Форма промежуточной и итоговой аттестации.

2.4.1.1. Контроль результатов обучения проводится:

- в виде ПА - по каждому учебному модулю Программы. Форма ПА – *зачёта*. *Зачет* проводится посредством тестового контроля в автоматизированной системе дополнительного профессионального образования (далее АС ДПО) и решения ситуационных задач по темам учебного модуля;

- в виде итоговой аттестации (ИА).

Обучающийся допускается к ИА после освоения рабочих программ учебных модулей в объёме, предусмотренном учебным планом (УП), при успешном прохождении всех ПА в соответствии с УП. Форма итоговой аттестации – экзамен, который проводится посредством: тестового контроля в АС ДПО, и решения одной ситуационной задачи в АС ДПО.

2.4.1.2. Лицам, успешно освоившим Программу и прошедшим ИА, выдаётся *удостоверение о повышении квалификации установленного образца*.

2.4.2. Шкала и порядок оценки степени освоения обучающимися учебного материала Программы.

## КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТА НА ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ

| Процент правильных ответов | Отметка             |
|----------------------------|---------------------|
| 91-100                     | отлично             |
| 81-90                      | хорошо              |
| 71-80                      | удовлетворительно   |
| Менее 71                   | неудовлетворительно |

## КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

| Отметка             | Дескрипторы  |  |  |   |
|---------------------|--|--|--|---|
|                     | понимание проблемы   | анализ ситуации  | навыки решения ситуации  | профессиональное мышление   |
| отлично             | полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены                                      | высокая способность анализировать ситуацию, делать выводы            | высокая способность выбрать метод решения проблемы уверенные навыки решения ситуации | высокий уровень профессионального мышления  |
| хорошо              | полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены                                      | способность анализировать ситуацию, делать выводы                    | способность выбрать метод решения проблемы уверенные навыки решения ситуации         | достаточный уровень профессионального мышления. Допускается одна-две неточности в ответе    |
| удовлетворительно   | частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены                           | Удовлетворительная способность анализировать ситуацию, делать выводы | Удовлетворительные навыки решения ситуации   | достаточный уровень профессионального мышления. Допускается более двух неточностей в ответе |
| неудовлетворительно | непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Нет ответа. Не было попытки решить | Низкая способность анализировать ситуацию                            | Недостаточные навыки решения ситуации  | Отсутствует   |

|  |        |  |  |  |
|--|--------|--|--|--|
|  | задачу |  |  |  |
|--|--------|--|--|--|

## 2.5. Оценочные материалы.

Оценочные материалы представлены в виде тестов и ситуационных задач на электронном носителе, являющимся неотъемлемой частью Программы.

## 3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 3.1. Материально-технические условия.

3.1.1. Перечень помещений Университета и/или медицинской организации, предоставленных структурному подразделению для образовательной деятельности:

| №№ | Наименование ВУЗА, учреждения здравоохранения, клинической базы или др.), адрес  | Этаж, кабинет        |
|----|--|----------------------|
| 1  | ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России, 344022, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я) | 8 этаж, ауд. 814,819 |
| 2  | Управление Роспотребнадзора по РО, Ростов-на-Дону, 344000, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. 18-линия, 17                     | 1 этаж, ауд. 1       |
| 3  | ФБУЗ «ЦГ и Э в РО», Ростов-на-Дону, 344000, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. 7-линия, 67                                     | малый и большой зал  |

3.1.2. Перечень используемого для реализации Программы медицинского оборудования и техники:

| №  | Наименование медицинского оборудования, техники, аппаратуры, технических средств обучения и т.д.                   |
|----|--|
| 1. | <i>мультимедийный презентационный комплекс</i>   |
| 2. | <i>Типовые наборы профессиональных моделей с результатами лабораторных и инструментальных методов исследования</i> |

### 3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

#### 3.2.1. Литература для ВПО

| №  | Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы, кол стр..   |
|----|---|
|    | Основная литература   |
| 1. | Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2018. - 272 с. - Доступ из ЭБС «Консультант студента» - Текст: электронный - ЭР |
| 2. | Общественное здоровье и здравоохранение: учебник / Ю.Г. Элланский [и др.]. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2019. – 624с. - Доступ из ЭБС «Консультант студента» - Текст: электронный - ЭР   |
|    | Дополнительная литература   |
| 1. | Королев, А. А. Гигиена питания: руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 612 с. - Доступ из ЭБС «Консультант студента» - Текст: электронный - ЭР   |
| 2. | Гигиена детей и подростков: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, М.С. Машидиева. – Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2016.- 372 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ - 3, ЭК   |
| 3. | Окружающая среда и здоровье населения: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, Р.Ф. Комарова, М.С. Машидиева [и др.]. - Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2016.- 177 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ - 2, ЭК               |
| 4. | Гигиена питания: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, С.П. Алексеенко, А.Н. Гуливец. – Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2017. – 278 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ - 3, ЭК  |
| 5. | Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, М.Я. Занина, М.С. Машидиева – Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2018. –164 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ - 5, ЭК              |

#### 3.2.2. Информационно-коммуникационные ресурсы.

|   | ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ  | Доступ к ресурсу   |
|---|--|--------------------|
| 1 | Электронная библиотека РостГМУ. – URL: <a href="http://109.195.230.156:9080/oracg/">http://109.195.230.156:9080/oracg/</a> | Доступ неограничен |
| 2 | Консультант студента: ЭБС. – Москва : ООО «ИПУЗ». - URL: <a href="http://www.studmedlib.ru">http://www.studmedlib.ru</a>   | Доступ неограничен |

|   |   |                           |
|---|---|---------------------------|
| 3 | <b>Консультант врача.</b> Электронная медицинская библиотека : ЭБС. – Москва : ООО ГК «ГЭОТАР». - URL: <a href="http://www.rosmedlib.ru">http://www.rosmedlib.ru</a>                  | Доступ неограничен        |
| 4 | <b>Консультант Плюс:</b> справочная правовая система. - URL: <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>  | Доступ с компьютеров вуза |
| 5 | <b>Научная электронная библиотека eLIBRARY.</b> - URL: <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>  | Открытый доступ           |
| 6 | <b>Современные проблемы науки и образования :</b> электрон.журнал. - URL: <a href="http://www.science-education.ru/ru/issue/index">http://www.science-education.ru/ru/issue/index</a> | Открытый доступ           |

### 3.2.3. Автоматизированная система (АС ДПО).

Обучающиеся, в течение всего периода обучения, обеспечиваются доступом к автоматизированной системе дополнительного профессионального образования (АС ДПО) [sdo.rostgmu.ru](http://sdo.rostgmu.ru).

Основными дистанционными образовательными технологиями Программы являются интернет-технологии с методикой синхронного и/или асинхронного дистанционного обучения. Методика синхронного дистанционного обучения предусматривает on-line общение, которое реализуется в виде вебинара, онлайн-чата, виртуальный класс. Асинхронное обучение представляет собой offline просмотр записей аудиолекций, мультимедийного и печатного материала. Каждый слушатель получает доступ к учебным материалам портала и к электронной информационно-образовательной среде.

АС ДПО обеспечивает:

- возможность входа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
- одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по Программе;
- доступ к учебному содержанию Программы и электронным образовательным ресурсам в соответствии с формой обучения (вопросы контроля исходного уровня знаний, вопросы для самоконтроля по каждому разделу, тестовые задания, интернет-ссылки, нормативные документы);
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов итоговой аттестаций.

### 3.3. Кадровые условия.

Реализация Программы обеспечивается научно-педагогическими работниками кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов.

Доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, модуля, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих Программу, составляет 80%. Доля научно-педагогических работников, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих



Программу, составляет 90%.

Доля работников из числа руководителей и работников организации, деятельность которых связана с направленностью реализуемой Программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих Программу, составляет 60%.

### Профессорско-преподавательский состав программы

| № п/п | Фамилия, имя, отчество,      | Ученая степень, ученое звание | Должность  | Место работы (основное/совмещение)                                    |
|-------|------------------------------|-------------------------------|--|---|
| 1     | Машдиева Маягозель Сахиповна | кандидат медицинских наук     | доцент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России | ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России                                     |
| 2     | Занина Марина Владимировна   | кандидат медицинских наук     | доцент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России | Управления Роспотребнадзора по РО / ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России |
| 3     | Калинина Марина Владимировна | кандидат медицинских наук     | доцент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России | Управления Роспотребнадзора по РО / ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России |

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1. Оформление тестов фонда тестовых заданий.

к дополнительной профессиональной программе  
повышения квалификации врачей «*Мониторинг пищевых отравлений и их профилактика*» со сроком освоения 36 академических часа по  
специальности «*Гигиена питания*».

### МОДУЛЬ 1

#### Пищевые отравления микробной и немикробной природы

|    |                           |   |
|----|---------------------------|---|
| 1  | Кафедра                   | Гигиена №2  |
| 2  | Факультет                 | ФПК и ППС   |
| 3  | Адрес (база)              | 3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я) |
| 4  | Ответственный составитель | Машдиева Маягозель Сахиповна  |
| 5  | Е-mail                    | gigiena2rostgmu.ru  |
| 6  | Моб. телефон              | 89614185222   |
| 7  | Кабинет №                 | 821   |
| 8  | Учебная дисциплина        | Гигиена питания   |
| 9  | Учебный предмет           | Гигиена питания   |
| 10 | Учебный год составления   | 2021  |
| 11 | Специальность             | Гигиена питания   |
| 12 | Форма обучения            | очная   |
| 13 | Модуль                    | Пищевые отравления микробной и немикробной природы                              |
| 14 | Тема                      | 1.1, 1.2, 1.3   |
| 15 | Количество вопросов       | 15  |
| 16 | Тип вопроса               | single  |
| 17 | Источник                  | -   |

#### Список тестовых заданий

|   |     |   |   |  |  |
|---|-----|---|---|--|--|
| 1 | 1.1 | 1 |   |  |  |
|   |     |   | Предметом эпидемиологии питания является изучение зависимости между |  |  |
|   | *   |   | качеством питания и   |  |  |

|   |     |   |  |  |  |
|---|-----|---|--|--|--|
|   |     |   | заболеваемостью  |  |  |
|   |     |   | качеством питания и пищевым статусом   |  |  |
|   |     |   | качеством питания и состоянием окружающей среды                                    |  |  |
|   |     |   | качеством питания и количеством питания  |  |  |
|   |     |   |  |  |  |
| 1 | 1.1 | 2 |  |  |  |
|   |     |   | Определяющим фактором, обеспечивающим поддержание желательной массы тела, являются |  |  |
|   |     |   | генетические особенности   |  |  |
|   |     |   | образ жизни  |  |  |
|   | *   |   | питание  |  |  |
|   |     |   | тренировки   |  |  |
|   |     |   |  |  |  |
| 1 | 1.1 | 3 |  |  |  |
|   |     |   | Нутриентом, способным нормализовать жировой обмен, является                        |  |  |
|   | *   |   | ситостерины  |  |  |
|   |     |   | холестерин   |  |  |
|   |     |   | миристиновая и пальмитиновая кислоты   |  |  |
|   |     |   | насыщенные жирные кислоты  |  |  |
|   |     |   |  |  |  |
| 1 | 1.1 | 4 |  |  |  |
|   |     |   | Наиболее подвержены контаминации листериями  |  |  |
|   | *   |   | мягкие рассольные сыры   |  |  |
|   |     |   | твердые сыры   |  |  |
|   |     |   | полутвердые сыры   |  |  |
|   |     |   | все виды сыров в одинаковой степени  |  |  |
|   |     |   |  |  |  |
| 1 | 1.1 | 5 |  |  |  |
|   |     |   | Принцип, заложенный в классификацию пищевых отравлений                             |  |  |
|   |     |   | этиологический   |  |  |
|   |     |   | патогенетический   |  |  |
|   | *   |   | этиопатогенетический   |  |  |

|   |     |   |   |  |  |
|---|-----|---|---|--|--|
|   |     |   | клиническая картина заболевания   |  |  |
| 1 | 1.2 | 6 |   |  |  |
|   |     |   | Пищевые отравления учитываются по следующим показателям   |  |  |
|   |     |   | количество заболевших на 100 000 населения  |  |  |
|   |     |   | количество заболевших на 10 000 населения   |  |  |
|   |     |   | количество заболевших в абс. цифрах   |  |  |
|   | *   |   | число случаев и количество заболевших   |  |  |
| 1 | 1.3 | 7 |   |  |  |
|   |     |   | Интенсивность образования токсинов часто связана с  |  |  |
|   | *   |   | временем года и характером питания рыб  |  |  |
|   |     |   | видовой специфичностью рыб  |  |  |
|   |     |   | способом кулинарной обработки рыбы  |  |  |
|   |     |   | условиями хранения охлаждённой рыбы   |  |  |
| 1 | 1.3 | 8 |   |  |  |
|   |     |   | Основная причина отравлений грибами   |  |  |
|   |     |   | неправильные условия хранения грибов  |  |  |
|   |     |   | неправильная кулинарная обработка грибов  |  |  |
|   | *   |   | незнание людьми внешних различий между ядовитыми и неядовитыми грибами                              |  |  |
|   |     |   | употребление в сыром виде   |  |  |
| 1 | 1.3 | 9 |   |  |  |
|   |     |   | Употребление в пищу перечисленных правильно приготовленных субпродуктов способно вызвать отравление |  |  |

|   |     |    |   |  |  |
|---|-----|----|---|--|--|
|   | *   |    | поджелудочная железа и надпочечники   |  |  |
|   |     |    | почки   |  |  |
|   |     |    | лёгкие  |  |  |
|   |     |    | кишечная оболочка   |  |  |
| 1 | 1.3 | 10 |   |  |  |
|   |     |    | Причины отравления фасолью  |  |  |
|   |     |    | употребление прожаренной фасоли   |  |  |
|   |     |    | употребление фасоли, приготовленной при температуре выше +80 град С   |  |  |
|   |     |    | хранение готовой фасоли без охлаждения  |  |  |
|   | *   |    | употребление сырой красной фасоли   |  |  |
| 1 | 1.2 | 11 |   |  |  |
|   |     |    | Число патогенных микроорганизмов, необходимое для возникновения клинической картины заболевания, составляет |  |  |
|   |     |    | более 10 000000 единиц в 1 г  |  |  |
|   |     |    | более 10000 единиц в 1 г  |  |  |
|   |     |    | более 1000000 единиц в 1 г  |  |  |
|   | *   |    | от нескольких единиц до нескольких сотен в 1 г (мл)   |  |  |
| 1 | 1.2 | 12 |   |  |  |
|   |     |    | Сальмонеллезы - это   |  |  |
|   | *   |    | зооантропонозные заболевания  |  |  |
|   |     |    | зоонозные заболевания   |  |  |
|   |     |    | антропонозные заболевания   |  |  |
|   |     |    | заболевания с неизвестной этиологии   |  |  |
| 1 | 1.2 | 13 |   |  |  |
|   |     |    | Полный микробиологический анализ пищевых продуктов на содержание сальмонелл занимает ___ суток              |  |  |
|   |     |    | 2   |  |  |
|   |     |    | 3   |  |  |
|   | *   |    | 5   |  |  |

|   |     |    |  |  |  |
|---|-----|----|--|--|--|
|   |     |    | 4  |  |  |
| 1 | 1.2 | 14 |  |  |  |
|   |     |    | Менее точная экспресс-диагностика сальмонелл может быть проведена в течение __ суток |  |  |
|   | *   |    | 2  |  |  |
|   |     |    | 3  |  |  |
|   |     |    | 1  |  |  |
|   |     |    | 4  |  |  |
| 1 | 1.2 | 15 |  |  |  |
|   |     |    | При температуре 0-4 град С листерии не способны длительно выживать                   |  |  |
|   |     |    | возможен бурный рост   |  |  |
|   |     |    | возможен медленный рост  |  |  |
|   | *   |    | способны длительно выживать  |  |  |

## МОДУЛЬ 2

### Расследование пищевых отравлений

|    |                           |   |
|----|---------------------------|---|
| 1  | Кафедра                   | Гигиена №2  |
| 2  | Факультет                 | ФПК и ППС   |
| 3  | Адрес (база)              | 3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я) |
| 4  | Ответственный составитель | Машдиева Маягозель Сахиповна  |
| 5  | Е-mail                    | gigiena2rostgmu.ru  |
| 6  | Моб. телефон              | 89614185222   |
| 7  | Кабинет №                 | 821   |
| 8  | Учебная дисциплина        | Гигиена питания   |
| 9  | Учебный предмет           | Гигиена питания   |
| 10 | Учебный год составления   | 2021  |
| 11 | Специальность             | Гигиена питания   |
| 12 | Форма обучения            | очная   |
| 13 | Модуль                    | Расследование пищевых отравлений  |
| 14 | Тема                      | 2.1   |
| 15 | Количество вопросов       | 15  |

|    |             |               |
|----|-------------|---------------|
| 16 | Тип вопроса | <i>single</i> |
| 17 | Источник    | -             |

### Список тестовых заданий

|   |     |   |  |  |  |
|---|-----|---|--|--|--|
| 2 | 2.1 | 1 |  |  |  |
|   |     |   | Полный микробиологический анализ пищевых продуктов на содержание сальмонелл занимает |  |  |
|   | *   |   | 5 суток  |  |  |
|   |     |   | 4 суток  |  |  |
|   |     |   | 3 суток  |  |  |
|   |     |   | 6 суток  |  |  |
| 2 | 2.1 | 2 |  |  |  |
|   |     |   | Наиболее восприимчивы к листериозу   |  |  |
|   | *   |   | беременные   |  |  |
|   |     |   | взрослые люди  |  |  |
|   |     |   | дети   |  |  |
|   |     |   | все в одинаковой степени восприимчивы  |  |  |
| 2 | 2.1 | 3 |  |  |  |
|   |     |   | Традиционные режимы термической обработки в микроволновых печах                      |  |  |
|   |     |   | всегда полностью уничтожают листерии   |  |  |
|   | *   |   | не всегда полностью уничтожают листерии  |  |  |
|   |     |   | полностью уничтожают листерии  |  |  |
|   |     |   | частично уничтожают листерии   |  |  |
| 2 | 2.1 | 4 |  |  |  |
|   |     |   | «Диарея путешественников» может быть обусловлена                                     |  |  |
|   | *   |   | энтеротоксигенными кишечными   |  |  |

|   |     |   |   |  |  |
|---|-----|---|---|--|--|
|   |     |   | палочками   |  |  |
|   |     |   | энтеропатогенной кишечной палочкой  |  |  |
|   |     |   | энтерогеморрагической кишечной палочкой                                       |  |  |
|   |     |   | энтерогенной кишечной палочкой  |  |  |
| 2 | 2.1 | 5 |   |  |  |
|   |     |   | Пищевые токсикоинфекции характеризуются тем, что вызывающие из микроорганизмы |  |  |
|   |     |   | образуют токсин в пищевом продукте во время его хранения                      |  |  |
|   |     |   | образуют токсин непосредственно в кишечнике                                   |  |  |
|   | *   |   | образуют токсин непосредственно в желудке                                     |  |  |
|   |     |   | образуют токсин непосредственно в желудочно-кишечном тракте                   |  |  |
| 2 | 2.1 | 6 |   |  |  |
|   |     |   | Бактериальные токсикоинфекции вызываются                                      |  |  |
|   |     |   | <i>Bacillus cereus</i> (рвотная форма)  |  |  |
|   |     |   | золотистый стафилококк  |  |  |
|   | *   |   | бактерии рода протей  |  |  |
|   |     |   | стрептококк   |  |  |
| 2 | 2.1 | 7 |   |  |  |
|   |     |   | Основная роль в загрязнении пищевых продуктов БГКП принадлежит                |  |  |
|   |     |   | объектам окружающей среды   |  |  |
|   | *   |   | человеку  |  |  |
|   |     |   | животным  |  |  |
|   |     |   | детям   |  |  |
| 2 | 2.1 | 8 |   |  |  |
|   |     |   | Источником <i>Clostridium perfringens</i> являются                            |  |  |
|   | *   |   | животные  |  |  |



|   |     |    |  |  |  |
|---|-----|----|--|--|--|
|   |     |    | человек  |  |  |
|   |     |    | рыбы   |  |  |
|   |     |    | птицы  |  |  |
|   |     |    |  |  |  |
| 2 | 2.1 | 9  |  |  |  |
|   |     |    | Младенческий тип ботулизма может возникнуть                                    |  |  |
|   | *   |    | при попадании в кишечник детей раннего возраста спор клостридий                |  |  |
|   |     |    | при попадании в кишечник детей раннего возраста только ботулинического токсина |  |  |
|   |     |    | в результате развивающегося дисбактериоза                                      |  |  |
|   |     |    | в результате попадания спор клостридий в кишечник                              |  |  |
|   |     |    |  |  |  |
| 2 | 2.1 | 10 |  |  |  |
|   |     |    | Основная причина отравлений грибами  |  |  |
|   |     |    | неправильные условия хранения грибов   |  |  |
|   |     |    | неправильная кулинарная обработка грибов                                       |  |  |
|   | *   |    | незнание людьми внешних различий между ядовитыми и неядовитыми грибами         |  |  |
|   |     |    | консервирование грибов   |  |  |
|   |     |    |  |  |  |
| 2 | 2.1 | 11 |  |  |  |
|   |     |    | Выявление ботулинического токсина в лаборатории осуществляют с помощью         |  |  |
|   |     |    | ПЦР  |  |  |
|   |     |    | ИФА  |  |  |
|   | *   |    | реакции нейтрализации  |  |  |
|   |     |    | ПЦР и ИФА  |  |  |
|   |     |    |  |  |  |
| 2 | 2.1 | 12 |  |  |  |
|   |     |    | Механизм обсеменения спорами Clostridium botulinum растительного               |  |  |

|   |     |    |   |  |  |
|---|-----|----|---|--|--|
|   |     |    | продовольственного сырья связан с   |  |  |
|   |     |    | загрязненной водой, используемой для его промывания   |  |  |
|   | *   |    | почвенным загрязнением  |  |  |
|   |     |    | носителем среди работников пищевых предприятий  |  |  |
|   |     |    | заболеваемостью среди работников пищевых предприятий  |  |  |
|   |     |    |   |  |  |
| 2 | 2.1 | 13 |   |  |  |
|   |     |    | Принцип, заложенный в классификацию пищевых отравлений  |  |  |
|   | *   |    | этиопатогенетический  |  |  |
|   |     |    | этиологический  |  |  |
|   |     |    | патогенетический  |  |  |
|   |     |    | клиническая картина заболевания   |  |  |
|   |     |    |   |  |  |
| 2 | 2.1 | 14 |   |  |  |
|   |     |    | При хранении потенциально опасных продуктов ниже 60С большинство микроорганизмов  |  |  |
|   | *   |    | сохраняется, но не растёт   |  |  |
|   |     |    | погибает  |  |  |
|   |     |    | находится в состоянии анабиоза  |  |  |
|   |     |    | неизменяется  |  |  |
|   |     |    |   |  |  |
| 2 | 2.1 | 15 |   |  |  |
|   |     |    | Ответственность за состояние рабочего места, выполнение правил личной гигиены, выполнение технологических и санитарных требований на своем участке работы несет |  |  |
|   |     |    | управляющий рестораном  |  |  |
|   |     |    | администратор   |  |  |
|   | *   |    | повар, работающий на этом участке   |  |  |
|   |     |    | директор ресторана  |  |  |

## 2. Оформление фонда ситуационных задач

(для проведения экзамена в АС ДПО).

### СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ:

Врачом по гигиене питания отделения гигиены и эпидемиологии в г. Волгодонске филиала ФБУЗ «ЦГ и Э в РО» в г. Волгодонске, проведено расследование подозрения на случай бытового пищевого отравления.

Полный адрес населённого пункта, где произошло пищевое отравление: Ростовская область, г. Волгодонск. ул. Портовая, 123б (место работы заболевшего).

Дата поступления экстренного извещения: 27.04.2017г.

Заболевший \_\_\_\_\_ 33 лет (д.р. 1.08.1983г.) проживает по адресу: Ростовская область, г. Волгодонск, ул. Энтузиастов 20 кв.67.

Место работы: ООО «ВКДП» дизайнер.

Дата заболевания: 25.04.2017г.

Дата обращения за медицинской помощью: 25.04.17г.

Дата госпитализации: 25.04.2017г. в 17:30ч. был госпитализирован в терапевтическое отделение МУЗ ГБСМП г. Волгодонска.

В 13:00 ч. 25.04.2017г. находясь на работе, больной употребил в пищу жареные грибы (вёшенки – со слов больного) приготовленные женой.

Накануне свежие грибы вёшенки промышленного производства были куплены на рынке «Машенька» г. Волгодонска. Производитель грибов ИП Новиков А.М. адрес производства: Ростовская область, Цимлянский район, ст. Красноярская, ул. Короткова, 41.

Через 2 часа после употребления в пищу жареных грибов у больного появились жалобы на слабость, тошноту, рвоту съеденной пищей, боли в эпигастрии, боли в животе схваткообразного характера. Фельдшер здравпункта ООО «ВКДП» вызвала бригаду скорой медицинской помощи. Больной был госпитализирован в терапевтическое отделение МУЗ ГБСМП г. Волгодонска. В отделении был назначен план обследования (ОАК, биохимия крови, ОАМ, ЭКГ, ФГДС) и симптоматическая терапия.

Сотрапезник \_\_\_\_\_ (жена). Какие либо симптомы заболевания отсутствуют.

В очаге остатков подозреваемых продуктов нет.

### ВОПРОСЫ

1. Какой диагноз можно заподозрить у пострадавшей?

а. Отравление грибами

б. Ботулизм

с. стафилококковый токсикоз

2. Назовите объекты исследования при указанном отравлении.

а. а) остатки подозреваемой пищи, употребленной заболевшими, а также исходные продукты (при отравлении грибами необходимо забрать остатки грибов в сыром или переработанном виде, очистки, оставшиеся от приготовления грибов);

б) рвотные массы, промывные воды;

в. а) остатки подозреваемой пищи, употребленной заболевшими, а также исходные продукты (при отравлении грибами необходимо забрать остатки грибов в сыром или переработанном виде, очистки, оставшиеся от приготовления грибов);

б) суточные пробы готовой пищи (если установлен порядок обязательного их хранения) в детских и др. учреждениях при обязательном их хранении на холоде;

с. а) остатки подозреваемой пищи, употребленной заболевшими, а также исходные продукты (при отравлении грибами необходимо забрать остатки грибов в сыром или переработанном виде, очистки, оставшиеся от приготовления грибов);

б) суточные пробы готовой пищи (если установлен порядок обязательного их хранения) в детских и др. учреждениях при обязательном их хранении на холоде;

в) рвотные массы, промывные воды;

г) кровь.\*

3. Перечислите стадии отравления бледной поганкой

а. I — латентный период;

II — период острого гастроэнтерита;

III — период мнимого благополучия;

IV — период острой печеночной, печеночно-почечной недостаточности;

V — период выздоровления.\*

б. I — латентный период;

II — период острого гастроэнтерита;

III — период благополучия;

IV — период выздоровления.

с. I — латентный период;

II — период острого гастроэнтерита;

III — период острой печеночной, печеночно-почечной недостаточности;

IV — период выздоровления.

8. Заболевание произошло по адресу: Ростовская область, Мартыновский район, х. Малая Мартыновка, ул. Олимпийская, 17.

Дата поступления экстренного извещения из МБУЗ «ЦРБ» Мартыновского района №181-25.05.2017г.

Больная \_\_\_\_\_, 53 лет, зарегистрирована и проживает по адресу: Ростовская область, Мартыновский район, х. Малая Мартыновка, ул. Олимпийская, 17.

Заболела 20.05.2017 г. в 14:00, когда появились слабость и боли в животе. В 14:40 20.05.2017г. больная поступила в терапевтическое отделение МБУЗ «ЦРБ» Мартыновского района с диагнозом: хронический панкреатит.

Состояние ухудшилось 22.05.2017, нарастала слабость, появились сухость во рту и нарушения речи, больная была госпитализирована в МБУЗ «Городская больница №1» г. Волгодонска в тяжелом состоянии.

При сборе эпид. анамнеза установлено: за четыре дня до поступления в отделение у больной отмечалась многократная рвота, что родственники связали с проведением авиационных обработок вблизи поселка, 18.05.2017 употребляла в пищу домашние маринованные консервированные помидоры вместе с сыном и мужем.

Домашние маринованные консервированные помидоры употреблены в пищу без остатков.

В 12:00 23.05.2017г были отобраны и отправлены в ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» промывные воды желудка, кишечника, кровь и моча больной.

Заболевшая продолжает находиться на лечении в МБУЗ «Городская больница №1» г. Волгодонска, получает симптоматическую, дезинтоксикационную и антибактериальную терапию, динамическое наблюдение.

В настоящее время состояние больной тяжелое, сознание заторможенное, температура тела 36,6<sup>0</sup>С, АД 160/90мм.рт.ст. Имеет место нарушение глотания, умеренный птоз, нарушение движения глазных яблок. Больная прошла обследование МРТ.

Муж больной \_\_\_\_\_ 65 лет, проживает в Ростовской области, Мартыновском районе, х. Малая Мартыновка, ул. Олимпийская, 17, чувствует себя удовлетворительно, жалоб не предъявляет.

Сын больной \_\_\_\_\_ 23 года, проживает в Ростовской области, Мартыновском районе, х. Малая Мартыновка, ул. Олимпийская, 17, чувствует себя удовлетворительно, жалоб не предъявляет.

## ВОПРОСЫ

1.Какой диагноз можно предположить у пострадавшего, обоснуйте его.

а. Ботулизм. У больного имеются характерные симптомы заболевания (сухость во рту и нарушения речи, нарушение глотания, умеренный птоз, нарушение движения глазных яблок), в анамнезе употребление консервированных помидоров домашнего изготовления.\*

б. Стафилококковый токсикоз. У больного имеются характерные симптомы заболевания (сухость во рту и нарушения речи, нарушение глотания,

умеренный птоз, нарушение движения глазных яблок), в анамнезе употребление консервированных помидоров домашнего изготовления.

с. Фузарио-токсикоз. У больного имеются характерные симптомы заболевания (сухость во рту и нарушения речи, нарушение глотания, умеренный птоз, нарушение движения глазных яблок), в анамнезе употребление консервированных помидоров домашнего изготовления.

2. Какое экстренное специфическое лечение должно быть назначено пострадавшей в данной ситуации?

а. Иммуноглобулин

б. Противоботулиническая сыворотка: типы А, Б, Е по схеме.\*

с. Противоботулиническая сыворотка: тип Е по схеме.

3. Каковы особенности взятия крови для диагностики данного заболевания, какое количество крови необходимо взять?

а. Забор крови необходимо осуществлять после введения поливалентной противоботулинической сыворотки в количестве 8 -10 мл

б. Забор крови необходимо осуществлять до введения поливалентной противоботулинической сыворотки в количестве 8 -10 мл\*

с. Забор крови необходимо осуществлять до введения поливалентной противоботулинической сыворотки в количестве 10 - 20 мл

9. Изучено фактическое питание у 4517 жителей Ростовской области (у 2022 мужчин и 2495 женщин). Фактическое питание изучалось в весенне-летний период методом 24-часового (суточного) воспроизведения питания.

Анализ потребления среди опрошенных респондентов дополнительных источников нутриентов показал, что не употребляют:

БАД к пище 86 % мужчин и 83 % женщин;

витаминные препараты 79 % мужчин и 78 % женщин;

обогащённые продукты 81 % мужчин и 84 % женщин;

йодированную соль 64 % мужчин и 64 % женщин

Анализ режима питания показал, что нерациональный режим питания имеют:

13 % мужчин и 13 % женщин (по признаку «величина интервала между приёмами пищи»);

25 % мужчин и 27 % женщин (по признаку «количество приёмов пищи в течение суток»);

42 % мужчин и 27 % женщин (по признаку «распределение суточного рациона на отдельные приёмы пищи»).

1. Дайте прогноз сан-эпид обстановки при сложившейся структуре фактического питания и сохранении установленных исследованием негативных тенденций в питании.

а. В связи с последствиями нарушения режима питания: хронические заболевания органов пищеварения.

В связи с отсутствием в рационе БАД к пище возможен дефицит в поступлении ряда микронутриентов.\*

в. В связи с последствиями нарушения режима питания: хронические заболевания органов пищеварения.

с.

В связи с отсутствием в рационе БАД к пище возможен дефицит в поступлении ряда микронутриентов.

2. В связи с выявленными недостатками, дайте рекомендации.

а. включение в рацион обогащённых нутриентами пищевых продуктов; использование для коррекции рациона биологически активных добавок к пище, витаминно-минеральных препаратов, обогащенных продуктов.\*

б. включение в рацион обогащённых нутриентами пищевых продуктов.

с. использование для коррекции рациона биологически активных добавок к пище, витаминно-минеральных препаратов, обогащенных продуктов.

3. Дайте определение БАД к пище.

а. Биологически активные добавки - вещество или смесь веществ синтетического или природного происхождения, применяемые для профилактики, диагностики и лечения заболеваний

б. Биологически активные добавки - природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов\*

с. Биологически активные добавки - низкомолекулярные органические соединения различной химической природы, необходимые для осуществления жизненно важных биохимических и физиологических процессов в живых организмах.

Врачом по общей гигиене отделения гигиены и эпидемиологии в г. Волгодонске филиала ФБУЗ «ЦГ и Э в РО» в г. Волгодонске, проведено расследование подозрения на случай бытового пищевого отравления.

Полный адрес населённого пункта, где произошло пищевое отравление: Ростовская область, г. Волгодонск. ул. Портовая, 123б (место работы заболевшего).

Дата поступления экстренного извещения: 27.04.2017г.

Заболевший \_\_\_\_\_ 33 лет (д.р. 1.08.1983г.) проживает по адресу: Ростовская область, г. Волгодонск, ул.Энтузиастов 20 кв.67.

Место работы: ООО «ВКДП» дизайнер.

Дата заболевания: 25.04.2017г.

Дата обращения за медицинской помощью: 25.04.17г.

Дата госпитализации: 25.04.2017г. в 17:30ч. был госпитализирован в терапевтическое отделение МУЗ ГБСМП г. Волгодонска.

В 13:00 ч. 25.04.2017г. находясь на работе, больной употребил в пищу жареные грибы (вёшенки – со слов больного) приготовленные женой. Накануне свежие грибы вёшенки промышленного производства были куплены на рынке «Машенька» г.Волгодонска. Производитель грибов ИП Новиков А.М. адрес производства: Ростовская область, Цимлянский район, ст. Красноярская, ул. Короткова, 41.

Через 2 часа после употребления в пищу жареных грибов у больного появились жалобы на слабость, тошноту, рвоту съеденной пищей, боли в эпигастрии, боли в животе схваткообразного характера. Фельдшер здравпункта ООО «ВКДП» вызвала бригаду скорой медицинской помощи. Больной был госпитализирован в терапевтическое отделение МУЗ ГБСМП г.Волгодонска. В отделении был назначен план обследования (ОАК, биохимия крови, ОАМ, ЭКГ, ФГДС) и симптоматическая терапия.

Сотрапезник \_\_\_\_\_ (жена). Какие либо симптомы заболевания отсутствуют.

В очаге остатков подозреваемых продуктов нет.

## ВОПРОСЫ

1.Какой диагноз можно заподозрить у пострадавшей?

- а. Отравление грибами
- б. Ботулизм
- с. стафилококковый токсикоз

2. Назовите объекты исследования при указанном отравлении.

а. а) остатки подозреваемой пищи, употребленной заболевшими, а также исходные продукты (при отравлении грибами необходимо забрать остатки грибов в сыром или переработанном виде, очистки, оставшиеся от приготовления грибов);

б) рвотные массы, промывные воды;

б. а) остатки подозреваемой пищи, употребленной заболевшими, а также исходные продукты (при отравлении грибами необходимо забрать остатки грибов в сыром или переработанном виде, очистки, оставшиеся от приготовления грибов);

б) суточные пробы готовой пищи (если установлен порядок обязательного их хранения) в детских и др. учреждениях при обязательном их хранении на холоде;

с. а) остатки подозреваемой пищи, употребленной заболевшими, а также исходные продукты (при отравлении грибами необходимо забрать остатки грибов в сыром или переработанном виде, очистки, оставшиеся от приготовления грибов);



- б) суточные пробы готовой пищи (если установлен порядок обязательного их хранения) в детских и др. учреждениях при обязательном их хранении на холоде;
- в) рвотные массы, промывные воды;
- г) кровь.\*

3. Перечислите стадии отравления бледной поганкой

- а. I — латентный период;  
II — период острого гастроэнтерита;  
III — период мнимого благополучия;  
IV — период острой печеночной, печеночно-почечной недостаточности;  
V — период выздоровления.\*
- б. I — латентный период;  
II — период острого гастроэнтерита;  
III — период благополучия;  
IV — период выздоровления.
- с. I — латентный период;  
II — период острого гастроэнтерита;  
III — период острой печеночной, печеночно-почечной недостаточности;  
IV — период выздоровления.

8. Заболевание произошло по адресу: Ростовская область, Мартыновский район, х. Малая Мартыновка, ул. Олимпийская, 17.

Дата поступления экстренного извещения из МБУЗ «ЦРБ» Мартыновского района №181-25.05.2017г.

Больная \_\_\_\_\_, 53 лет, зарегистрирована и проживает по адресу: Ростовская область, Мартыновский район, х. Малая Мартыновка, ул. Олимпийская, 17.

Заболела 20.05.2017 г. в 14:00, когда появились слабость и боли в животе. В 14:40 20.05.2017г. больная поступила в терапевтическое отделение МБУЗ «ЦРБ» Мартыновского района с диагнозом: хронический панкреатит.

Состояние ухудшилось 22.05.2017, нарастала слабость, появились сухость во рту и нарушения речи, больная была госпитализирована в МБУЗ «Городская больница №1» г. Волгодонска в тяжелом состоянии.

При сборе эпид. анамнеза установлено: за четыре дня до поступления в отделение у больной отмечалась многократная рвота, что родственники связали с проведением авиационных обработок вблизи поселка, 18.05.2017 употребляла в пищу домашние маринованные консервированные помидоры вместе с сыном и мужем.

Домашние маринованные консервированные помидоры употреблены в пищу без остатков.

В 12:00 23.05.2017г были отобраны и отправлены в ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» промывные воды желудка, кишечника, кровь и моча больной.

Заболевшая продолжает находиться на лечении в МБУЗ «Городская больница №1» г. Волгодонска, получает симптоматическую, дезинтоксикационную и антибактериальную терапию, динамическое наблюдение.

В настоящее время состояние больной тяжелое, сознание заторможенное, температура тела 36,6<sup>0</sup>С, АД 160/90мм.рт.ст. Имеет место нарушение глотания, умеренный птоз, нарушение движения глазных яблок. Больная прошла обследование МРТ.

Муж больной \_\_\_\_\_ 65 лет, проживает в Ростовской области, Мартыновском районе, х. Малая Мартыновка, ул. Олимпийская, 17, чувствует себя удовлетворительно, жалоб не предъявляет.

Сын больной \_\_\_\_\_ 23 года, проживает в Ростовской области, Мартыновском районе, х. Малая Мартыновка, ул. Олимпийская, 17, чувствует себя удовлетворительно, жалоб не предъявляет.

## ВОПРОСЫ

1. Какой диагноз можно предположить у пострадавшего, обоснуйте его.

а. Ботулизм. У больного имеются характерные симптомы заболевания (сухость во рту и нарушения речи, нарушение глотания, умеренный птоз, нарушение движения глазных яблок), в анамнезе употребление консервированных помидоров домашнего изготовления.\*

б. Стафилококковый токсикоз. У больного имеются характерные симптомы заболевания (сухость во рту и нарушения речи, нарушение глотания, умеренный птоз, нарушение движения глазных яблок), в анамнезе употребление консервированных помидоров домашнего изготовления.

с. Фузарио-токсикоз. У больного имеются характерные симптомы заболевания (сухость во рту и нарушения речи, нарушение глотания, умеренный птоз, нарушение движения глазных яблок), в анамнезе употребление консервированных помидоров домашнего изготовления.

2. Какое экстренное специфическое лечение должно быть назначено пострадавшей в данной ситуации?

а. Иммуноглобулин

б. Противоботулиническая сыворотка: типы А, Б, Е по схеме.\*

с. Противоботулиническая сыворотка: тип Е по схеме.

3. Каковы особенности взятия крови для диагностики данного заболевания, какое количество крови необходимо взять?

а. Забор крови необходимо осуществлять после введения поливалентной противоботулинической сыворотки в количестве 8 -10 мл

б. Забор крови необходимо осуществлять до введения поливалентной противоботулинической сыворотки в количестве 8 -10 мл\*

с. Забор крови необходимо осуществлять до введения поливалентной противоботулинической сыворотки в количестве 10 - 20 мл

9. Изучено фактическое питание у 4517 жителей Ростовской области (у 2022 мужчин и 2495 женщин). Фактическое питание изучалось в весенне-летний период методом 24-часового (суточного) воспроизведения питания.

Анализ потребления среди опрошенных респондентов дополнительных источников нутриентов показал, что не употребляют:

- БАД к пище 86 % мужчин и 83 % женщин;
- витаминные препараты 79 % мужчин и 78 % женщин;
- обогащённые продукты 81 % мужчин и 84 % женщин;
- йодированную соль 64 % мужчин и 64 % женщин

Анализ режима питания показал, что нерациональный режим питания имеют:

13 % мужчин и 13 % женщин (по признаку «величина интервала между приёмами пищи»);

25 % мужчин и 27 % женщин (по признаку «количество приёмов пищи в течение суток»);

42 % мужчин и 27 % женщин (по признаку «распределение суточного рациона на отдельные приёмы пищи»).

1. Дайте прогноз сан-эпид обстановки при сложившейся структуре фактического питания и сохранении установленных исследованием негативных тенденций в питании.

а. В связи с последствиями нарушения режима питания: хронические заболевания органов пищеварения.

В связи с отсутствием в рационе БАД к пище возможен дефицит в поступлении ряда микронутриентов.\*

б. В связи с последствиями нарушения режима питания: хронические заболевания органов пищеварения.

с.

В связи с отсутствием в рационе БАД к пище возможен дефицит в поступлении ряда микронутриентов.

2. В связи с выявленными недостатками, дайте рекомендации.

а. включение в рацион обогащённых нутриентами пищевых продуктов; использование для коррекции рациона биологически активных добавок к пище, витаминно-минеральных препаратов, обогащённых продуктов.\*

б. включение в рацион обогащённых нутриентами пищевых продуктов.

с. использование для коррекции рациона биологически активных добавок к пище, витаминно-минеральных препаратов, обогащённых продуктов.

3. Дайте определение БАД к пище.

- а. Биологически активные добавки - вещество или смесь веществ синтетического или природного происхождения, применяемые для профилактики, диагностики и лечения заболеваний
- б. Биологически активные добавки - природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов\*
- с. Биологически активные добавки - низкомолекулярные органические соединения различной химической природы, необходимые для осуществления жизненно важных биохимических и физиологических процессов в живых организмах.