

**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 № 8

УТВЕРЖДЕНО
приказом ректора
« 02 » 09 2021 г.
№ 466

« 07 » 08 2021 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов»

по основной специальности:

гигиена питания

Трудоемкость: 72 часа

Форма освоения: очная

Документ о квалификации: *удостоверение о повышении квалификации*

Ростов-на-Дону, 2021

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов» 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* 

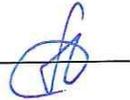
Программа рекомендована к утверждению рецензентами:

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
«Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов»

срок освоения 72 академических часа

СОГЛАСОВАНО	
Проректор по последипломному образованию	«26» 08 2024 г.  Брижак З.И.
Декан факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов	«26» 08 2024 г.  Бадалянц Д.А.
Начальник управления организации непрерывного образования	«26» 08 2024 г.  Герасимова О.В.
Доцент кафедры	«26» 08 2024 г.  Машдиева М.С.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов». 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:

№	Фамилия, имя, отчество	Учёная степень, звание	Занимаемая должность	Место работы
1	2	3	4	5
1.	Машдиева Маягозель Сахиповна	к.м.н., доцент	доцент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
2.	Занина Марина Яковлевна	к.м.н., доцент	доцент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
3.	Калинина Марина Владимировна	к.м.н., ассистент	ассистент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ 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 проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок пищевых продуктов; умения применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к санитарно-эпидемиологической экспертизе пищевых продуктов.

Вид профессиональной деятельности: *медико-профилактическая деятельность*

Уровень квалификации: 7

Таблица 1

Связь Программы с профессиональным стандартом

Профессиональный стандарт 1: Профессиональный стандарт «Специалист в области медико-профилактического дела» (утвержден приказом Минтруда и соцзащиты РФ от 25 июня 2015 г. N 399н, регистрационный номер 508).		
ОТФ (Деятельность по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека)	Трудовые функции	
	Код ТФ	Наименование ТФ
В:	В/01.7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок
	В/02.7	Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека

1.4. Планируемые результаты обучения

Таблица 2

Планируемые результаты обучения

ПК	Описание компетенции	Код ТФ профстанд арта
ПК-1	<p>готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок пищевых продуктов с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования</p> <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, нормативные правовые акты Российской Федерации, определяющие деятельность органов и организаций здравоохранения; - цели и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора пищевых продуктов; - порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, 	В/01.7

	<p>испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; - санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья <p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение представленных документов и материалов на предмет наличия факторов, представляющих потенциальную опасность; - проводить отбор образцов продукции и проб для исследований, испытаний, измерений, проводить измерения факторов среды обитания; - 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; - устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений). <p>должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами выполнения 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; - методами проведения лабораторных исследований и испытаний, обследований и их оценка; - экспертизой результатов лабораторных испытаний, применение при необходимости расчетных методов; - разработкой защитных мер, направленных на обеспечение безопасности продукции и среды обитания; - оформлением 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. 	
ПК-2	Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека	В/02.7

	<p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные физико-химические, математические естественно-научные понятия и методы сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки; - принципы построения государственного учета по показателям состояния здоровья населения, демографическим показателям; - основы применения современных информационно-коммуникационных технологий, геоинформационных систем; - санитарно-гигиенические показатели состояния объектов окружающей среды и показатели степени опасности загрязнения атмосферного воздуха, питьевой воды, водных объектов хозяйственно-питьевого и рекреационного водопользования, почвы; - санитарно-гигиенические показатели состояния объектов окружающей среды и показатели степени опасности загрязнения атмосферного воздуха, питьевой воды, водных объектов хозяйственно-питьевого и рекреационного водопользования, почвы; - методы интегральной оценки влияния условий трудового процесса, обучения, воспитания, качества среды жилых и общественных зданий, химической нагрузки на организм человека; - комплексные показатели антропогенной нагрузки; - методика оценки риска для здоровья населения; - принципы использования статистических приемов для решения эпидемиологических задач и анализа эпидемиологических материалов; - методы медицинской генетики для организации мониторинга за отдаленными последствиями экологических воздействий 	
	<p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели, и влияние на здоровье населения; - квалифицировать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации; - рассчитывать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания; - прогнозировать влияние факторов среды обитания на здоровье населения; - давать оценку эффективности профилактических мероприятий; - выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания 	

	человека на основе системного анализа и оценки.	
	<p>должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами проведение оценки биологических, химических, физических, социальных, природно-климатических показателей и установление критериев санитарно-эпидемиологического благополучия населения района и города; - методиками определение ведущих загрязнителей по факторам окружающей среды и территориям для оптимизации лабораторного контроля и выделения наиболее значимых для системы социально-гигиенического мониторинга; - методиками проведение ранжирования источников, определяющих вклад в загрязнение окружающей среды по приоритетным факторам, для подготовки предложений и принятия управленческих решений; - разработка оздоровительных мероприятий; <ul style="list-style-type: none"> - методами сбора, хранения, обработки и систематизации данных наблюдения за состоянием здоровья населения и среды обитания человека, ведение баз данных мониторинга на уровне города, района, субъекта Российской Федерации и на транспорте, передача информации в федеральный информационный фонд 	

1.5 Форма обучения

График обучения	Акад. часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы, месяцев (дней, недель)
Форма обучения Очная	6	6	2 недели, 12 дней

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.

2.1 Учебный план.

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов», в объёме 72 часа

№№	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
	Специальные дисциплины											
1	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения	24	12	6	6	-	12	-	6	6	ПК-1, ПК-2	ПА
2	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов	24	12	6	6	-	12	-	6	6	ПК-1	ПА
3	Окружающая среда и здоровье населения	18	6	6	-	-	12	-	6	6	ПК-1, ПК-2	ПА
	Всего часов (специальные дисциплины)	66	30	18	12	-	36	-	18	18		
	Итоговая аттестация	6										экзамен
	Всего часов по программе	72	30	18	12	-	36	-	18	18		

2.2. Календарный учебный график.

Учебные занятия проводятся в течение 2-х недель: шесть дней в неделю по 6 академических часа в день.

2.3. Рабочие программы учебных модулей.

МОДУЛЬ 1

рабочая программа фундаментальных дисциплин

Название модуля: Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
1.1.	Социально-гигиенический мониторинг за состоянием фактического питания населения
2.2	Государственная политика в области питания населения

МОДУЛЬ 2

Название модуля: Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
2.1	Организация экспертизы пищевых продуктов
2.2	Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов

МОДУЛЬ 3

Название модуля: Окружающая среда и здоровье населения

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
3.1	Изучение и оценка окружающей среды и условий жизнедеятельности населения
3.2	Методология оценки многосредовых воздействий – характеристика агрегированных и кумулятивных рисков Оценка риска канцерогенных эффектов

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	Низкая способность анализировать ситуацию	Недостаточные навыки решения ситуации	Отсутствует

	выполнены. Нет ответа. Не было попытки решить 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.	<i>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</i>
2.	<i>Общественное здоровье и здравоохранение: учебник / Ю.Г. Элланский [и др.]. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2019. – 624с. - Доступ из ЭБС «Консультант студента» - Текст: электронный - ЭР</i>
	Дополнительная литература
1.	<i>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</i>
2.	<i>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</i>
3.	<i>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</i>
4.	<i>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</i>
5.	<i>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</i>

3.2.2. Информационно-коммуникационные ресурсы.

ЭЛЕКТОРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ		Доступ к ресурсу

1	Электронная библиотека РостГМУ. – URL: http://109.195.230.156:9080/opac/	Доступ неограничен
2	Консультант студента: ЭБС. – Москва : ООО «ИПУЗ». - URL: http://www.studmedlib.ru	Доступ неограничен
3	Консультант врача. Электронная медицинская библиотека : ЭБС. – Москва : ООО ГК «ГЭОТАР». - URL: http://www.rosmedlib.ru	Доступ неограничен
4	Консультант Плюс: справочная правовая система. - URL: http://www.consultant.ru	Доступ с компьютеров вуза
5	Научная электронная библиотека eLIBRARY. - URL: http://elibrary.ru	Открытый доступ
18	Современные проблемы науки и образования : электрон.журнал. - URL: http://www.science-education.ru/ru/issue/index	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.

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 «Санитарно-эпидемиологическая
экспертиза пищевых продуктов» со сроком освоения 72 академических часов
по специальности «Гигиена питания».

МОДУЛЬ 1

Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения

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	E-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	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения
14	Тема	1.1, 1.2
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	-

Список тестовых заданий

1	1.1	1			
			Преобладание ассимиляции над диссимилиацией наблюдается у здорового человека в среднем		

	*		до 25 лет		
			до 30 лет		
			до 35 лет		
			40 лет		
1	1.5	2			
			Проявлениями энергетического баланса у детей являются		
			отсутствие дисбаланса метаболизма		
			преобладание ассимиляции над диссимиляцией		
	*		оптимальные показатели роста и развития		
			преобладание диссимиляции над ассимиляцией		
1	1.5	3			
			Проявлениями энергетического баланса у взрослых являются		
			оптимальные показатели роста и развития		
	*		стабильность массы тела		
			показатели развития		
			отсутствие дисбаланса метаболизма		
1	1.5	4			
			Основной обмен - это		
			расход энергии при физической деятельности		
	*		энергозатраты на поддержание жизненно важных процессов в покое		
			расход энергии в начале физической и умственной деятельности		
			расход на метаболизацию пищевых веществ в покое		
1	1.5	5			
			Определяющим фактором энергетической потребности человека является		
			только физическая деятельность		

	*		умственная и физическая деятельность		
			основной обмен		
			основной обмен и физическая деятельность		
1	1.4	6			
			Надежным уровнем поступления белка является		
			1 г полноценного протеина на 1 кг массы тела		
	*		0,6 г полноценного протеина на 1 кг массы тела		
			1,2 г полноценного протеина на 1 кг массы тела		
			0,8 г полноценного протеина на 1 кг массы тела		
1	1.5	7			
			При обычном смешанном питании пищевой термогенез составляет		
	*		10 %		
			5%		
			15%		
			20 %		
1	1.4	8			
			Наиболее значимыми источниками энергии, поступающей с пищей, являются		
			белки		
			жиры		
	*		углеводы		
			органические кислоты		
1	1.4	9			
			Наибольший калорический коэффициент у		
			белков		
			углеводов		
	*		жиров		

			органических кислот		
1	1.1	10			
			В процессе метаболизма сахара (столовый сахар) распадается на		
			глюкозу и галактозу		
			глюкозу и маннозу		
	*		глюкозу и фруктозу		
			раффинозу и глюкозу		

МОДУЛЬ 2

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов

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	E-mail	gigiена2rostgmu.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	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов
14	Тема	2.1, 2.2
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	-

Список тестовых заданий

2	2.2	1			
			Проведение гигиенической экспертизы ставит своей целью		
			обеспечение рационального питания населения		

			повышение пищевой ценности пищевых продуктов		
			предупреждение алиментарных заболеваний		
	*		обеспечение выпуска доброкачественных и безопасных для здоровья населения пищевых продуктов		
2	2.2	2			
			Задачами гигиенической экспертизы пищевых продуктов являются		
			обеспечение высокой пищевой ценности		
			определение фальсификации		
			определение витаминной ценности		
	*		выявление изменений органолептических свойств продукта и определение возможности передачи возбудителей инфекций через зараженные продукты		
2	2.2	3			
			К основным инструктивно-методическим документам, регламентирующим порядок проведения гигиенической экспертизы, не относятся		
			инструкция о порядке проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов в учреждениях санэпидслужбы		
	*		положение о госторгинспекции		
			положение о Госсаннадзоре в РФ		
			государственные стандарты		
2	2.1	4			
			Проведение обязательной сертификации определенных видов продуктов имеет целью определить соответствие продукта требованиям к		

			качеству по НТД		
	*		безопасность продуктов для здоровья человека		
			сохранение потребительских свойств продукта		
			отсутствии фальсификации продукта		
2	2.2	5			
			Конкретной задачей плановой гигиенической экспертизы пищевых продуктов является контроль за		
			обеспечением пищевой ценности продуктов		
	*		соответствием продуктов гигиеническим требованиям и требованиям безопасности для здоровья населения		
			соответствием гигиеническим требованиям тары, упаковки, материалов для обработки продуктов		
			сохранностью продуктов при хранении		
2	2.2	6			
			В цели плановой гигиенической экспертизы продуктов не входит контроль за		
			качеством особо скоропортящихся продуктов		
			соблюдением рецептуры при изготовлении продуктов		
			условиями транспортирования продуктов		
	*		сортоностью пищевых продуктов		
2	2.2	7			
			Внеплановая гигиеническая экспертиза проводится		
			при определении крепости вино-водочных изделий по обращению организаций		

	*		при определении метилового спирта и сивушных масел в винно-водочных изделиях - по обращению организаций		
			при отсутствии сопроводительных документов на партию пищевых продуктов		
			при изъятии туши дикого животного у браконьеров		
2	2.2	8			
			При проведении гигиенической экспертизы пищевых продуктов могут быть вскрыты все единицы упаковок, если		
			величина партии не превышает 25 единиц упаковок		
			величина партии не превышает 30 единиц упаковок		
			величина партии не превышает 40 единиц упаковок		
	*		повреждены все единицы упаковок		
2	2.1	9			
			Органы и учреждения санэпидслужбы не имеют права отклонять обращения по поводу проведения внеплановой гигиенической экспертизы в случае		
			определения качества подмоченных продуктов в мягкой, проницаемой таре		
			определения качества бомбажных консервов		
	*		определения качества консервов с "птичкой"		
			определения качества продуктов с признаками явной порчи		
2	2.2	10			
			Гигиеническую экспертизу импортного сырья и пищевых		

		продуктов в учреждениях ГСЭН проводят в случаях		
		отсутствия сопроводительных документов на партию продуктов		
	*	сложной товароведческой экспертизы по гигиеническим показателям		
		отсутствия ветеринарного сертификата для продукции животноводства		
		отсутствия сертификата фитокарантинной инспекции - для сельхозпродуктов		

МОДУЛЬ 3
Окружающая среда и здоровье населения

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	E-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	Окружающая среда и здоровье населения
14	Тема	3.1, 3.2
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	-

Список тестовых заданий

3	3.2	1			
1			Основным количественным критерием, характеризующим уровень здоровья нации, является		
			уровень детской смертности		
			средняя продолжительность жизни		
	*		ожидаемая продолжительность здоровой жизни		
			трудовой потенциал населения		
3	3.1	2			
1			изучения влияния изменений в состоянии среды обитания на заболеваемость населения территории предпочтительна группа населения		
	*		дети		
			подростки		
			взрослые		
			пожилые		
3	3.2	3			
			В структуре причин, влияющих на состояние здоровья населения, наибольший удельный вес имеют		
			наследственность		
			социально-экономические условия		
			природно-климатические условия		
	*		образ жизни		
3	3.2	4			
			Основной учетный документ при изучении заболеваемости с временной утратой трудоспособности		
	*		листок нетрудоспособности		

			медицинская карта		
			карта выбывшего из стационара		
			контрольная карта диспансерного наблюдения		
3	3.2	5			
			Единицей наблюдения при изучении заболеваемости по данным обращаемости является		
	*		первичное обращение по поводу конкретного заболевания		
			посещение больного по поводу заболевания		
			заболевание, выявленное при медицинском осмотре		
			больной, обратившийся по поводу данного заболевания в данном году		
3	3.2	6			
			Основные методы изучения заболеваемости все, кроме		
			по причинам смерти		
			по обращаемости		
	*		по данным переписи населения		
			по данным медицинских осмотров		
3	3.3	7			
			Какому способу изучения заболеваемости Вы отдадите предпочтение, если требуется выявить распространенность наиболее тяжелых форм патологии?		
			по обращаемости в лечебно-профилактические учреждения		
			по обращаемости на станции скорой и неотложной помощи		
	*		по причинам смерти		
			по данным медицинских осмотров		
3	3.3	8			
			Общая заболеваемость – это		

			показатель заболеваемости по данным обращаемости		
			заболеваемость, регистрируемая врачом и записанная им в медицинской документации		
	*		совокупность всех имеющихся среди населения заболеваний, впервые выявленных в данном году или известных ранее, по поводу которых больные вновь обратились в данном году		
			учет всех заболеваний и специальный учет заболеваний, включающий инфекционную заболеваемость, неэпидемическую заболеваемость, заболеваемость с ВН, госпитализированную заболеваемость		
3	3.2	9			
			К первичной профилактике следует относить		
			раннюю диагностику заболеваний		
	*		оздоровление окружающей среды		
			профилактическую госпитализацию		
			оздоровление окружающей среды		
3	3.2	10			
			Компонентами системы первичной профилактики являются		
			реабилитационные мероприятия		
	*		диспансеризация, оздоровление окружающей среды, здоровый образ жизни, мониторинг здоровья населения		
			диспансеризация		
			мониторинг здоровья населения		

2. Оформление фонда ситуационных задач

(для проведения экзамена в АС ДПО).

СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ:

1. В обороте выявлена партия упаковочного материала пищевой продукции, на котором отсутствовала маркировка единым знаком обращения продукции, не содержалась информация, необходимая для идентификации материала, из которого изготавливается упаковка (укупорочные средства), а также информация о возможности его утилизации.

ВОПРОСЫ

1. Какой документ регламентирует порядок маркирования упаковки?

а. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»*

б. ТР ТС 005/2012 «О безопасности упаковки»

с. ТР ТС 006/2011 «О безопасности упаковки»

2. В каком месте проставляется Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза - на упаковке (укупорочном средстве), если размеры или конструктивные особенности упаковки (укупорочного средства) не позволяют нанести указанные пиктограммы и символы на упаковку?

а. В соответствии с ТР ТС 007/2011 «О безопасности упаковки», если размеры или конструктивные особенности упаковки (укупорочного средства) не позволяют нанести указанные пиктограммы и символы на упаковку (укупорочное средство) непосредственно, либо условия их нанесения будут препятствовать достаточной степени различимости данных сведений, указанные сведения должны приводиться производителем в сопроводительных документах.

б. В соответствии с ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», если размеры или конструктивные особенности упаковки (укупорочного средства) не позволяют нанести указанные пиктограммы и символы на упаковку (укупорочное средство) непосредственно.

с. В соответствии с ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», если размеры или конструктивные особенности упаковки (укупорочного средства) не позволяют нанести указанные пиктограммы и символы на упаковку (укупорочное средство) непосредственно, либо условия их нанесения будут препятствовать достаточной степени различимости данных

сведений, указанные сведения должны приводиться производителем в сопроводительных документах.*

3. Перечислите группы показателей, которым должна обязательно соответствовать упаковка

а. Безопасность упаковки должна обеспечиваться совокупностью требований к:

- применяемым материалам, контактирующим с пищевой продукцией, в части санитарно-гигиенических показателей;
- химической стойкости;
- герметичности.

б. Безопасность упаковки должна обеспечиваться совокупностью требований к:

- применяемым материалам, контактирующим с пищевой продукцией, в части санитарно-гигиенических показателей;
- механическим показателям;
- химической стойкости;

герметичности.*

с. Безопасность упаковки должна обеспечиваться совокупностью требований к:

- применяемым материалам, контактирующим с пищевой продукцией, в части санитарно-гигиенических показателей;
- механическим показателям;
- герметичности.

2. Компания производит (распространяет) мучные кондитерские изделия под наименованием печенье с шоколадом, но фактически в составе данного продукта нет шоколада, а есть порошок какао-бобов, что является основным компонентом шоколада. Кроме того, в результате рассмотрения этикетки, выявлено, что в составе кондитерских изделий присутствуют пищевые добавки лимонная кислота и аскорбиновая кислота.

ВОПРОСЫ

1. Какой нормативный документ (ы) следует использовать в данном случае при экспертизе маркировки?

а. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»*

б. ТР ТС 021/2009 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

с. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

2. Сформулируйте промежуточный вывод экспертного заключения по результатам рассмотрения маркировки.

- a. Мучное кондитерское изделие «шоколадные шарики» соответствует ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».
- b. Мучное кондитерское изделие «шоколадные шарики» не соответствует пункту 4 части 4.3 статьи 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки» (в наименовании пищевой продукции указан компонент (шоколад), не входящий в ее состав).*
- c. Мучное кондитерское изделие «шоколадные шарики» не соответствует пункту 4 части 4.3 статьи 4 ТР ТС 022/2009 «Пищевая продукция в части её маркировки» (в наименовании пищевой продукции указан компонент (шоколад), не входящий в ее состав).

3. Как правильно указывать в составе кондитерских изделий:

- «пищевая добавка регулятор кислотности лимонная кислота» (1)

Или достаточно:

- регулятор кислотности лимонная кислота (2)?

a. Подходит только первый вариант. В подпункте 6 подпункта 4.4. статьи 4 технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) установлены требования к указанию пищевой добавки в составе пищевой продукции.

Должно быть указано функциональное (технологическое) назначение и наименование пищевой добавки, которая может быть заменено индексом пищевой добавки согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской (E).

b. Подходит только второй вариант. В подпункте 6 подпункта 4.4. статьи 4 технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) установлены требования к указанию пищевой добавки в составе пищевой продукции.

Должно быть указано функциональное (технологическое) назначение и наименование пищевой добавки, которая может быть заменено индексом пищевой добавки согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской (E).

c. Оба ответа верны. В подпункте 6 подпункта 4.4. статьи 4 технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) установлены требования к указанию пищевой добавки в составе пищевой продукции.

Должно быть указано функциональное (технологическое) назначение и наименование пищевой добавки, которая может быть заменено индексом пищевой добавки согласно Международной цифровой системе (INS) или Европейской (E).*

3. Жидкий кисломолочный продукт («Активия питьевая с отрубями»), обогащенная витаминами С, А и D) содержит в 100 мл 48 ккал, 2,5 г жира, 1 г пищевых волокон и 7 % витаминов С, А и D от средней суточной потребности взрослого человека в этих витаминах.

При этом в маркировке используется следующая информация об отличительных признаках такой продукции: низкокалорийная, с низким содержанием жира, источник пищевых волокон и витаминов С, А и D. В соответствии с техническим регламентом жидкая продукция низкокалорийная должна содержать не более 20 ккал/100 мл; низкожирная — не более 1,5 г жира/100 мл; как источник пищевых волокон — не менее 1,5 г/100 мл этих компонентов; как источник витаминов — не менее 7,5 % их содержания/100 мл от средней суточной потребности взрослого человека в витаминах.

ВОПРОСЫ

1. Соответствует ли такая информация в маркировке фактической характеристике продукта?

- а. В маркировке жидкого кисломолочного продукта неправомерны обозначения «низкокалорийный» и «низкожирный» из-за более высоких энергетической ценности и содержания жира в 100 мл продукта.
- б. информация в маркировке фактической характеристике продукта соответствует.
- с. В маркировке жидкого кисломолочного продукта неправомерны обозначения «низкокалорийный» и «низкожирный» из-за более высоких энергетической ценности и содержания жира в 100 мл продукта. Нельзя также признать этот продукт источником пищевых волокон и витаминов С, А и D из-за более низкого содержания этих пищевых ингредиентов в 100 мл продукта.*

2. Какой документ предъявляет обязательные требования к маркировке данного продукта.

- а. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» *
- б. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», ТР ТС 023/2014 «О безопасности молока и молочной продукции»
- с. ТР ТС 021/2015 «Пищевая продукция в части её маркировки», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

3. Дайте определение термина «маркировка пищевой продукции».

- а. Маркировка пищевой продукции - информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке, или помещенного в них либо прилегаемого к ним.
- б. Маркировка пищевой продукции - информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную

упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке, или помещенного в них либо прилагаемого к ним.*

с. Маркировка пищевой продукции - информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку.

4. ФБУЗ «ЦГиЭ в НО» поступило поручение № 300 на проведение санитарно-бактериологического контроля производства пищевой продукции в кафе «FISH» методом взятия 4-х смывов на наличие БГКП в рамках проведения мероприятий по контролю (надзору).

Для выполнения указанной работы помощник врача по гигиене питания ФБУЗ «ЦГиЭ в НО» взял с собой термоконтейнер и 4 пробирки с ватными тампонами, опущенными в питательную среду.

По прибытии помощника врача по гигиене питания на место было установлено, что помещения ресторана включают в себя складское помещение, мясной цех, овощной цех, горячий цех, холодный цех, моечная столовой посуды, обеденный зал.

Специалистом взято 4 смыва: в овощном цехе с ножа разделочного «СО», с доски разделочной «СО», в мясном цехе с ножа разделочного «СМ» и с доски разделочной «СМ».

Смывы были помещены в термоконтейнер и направлены общественным транспортом в испытательный лабораторный центр ФБУЗ «ЦГиЭ в НО».

В результате проведения лабораторных испытаний в 3-х смывах (с доски разделочной «СО» в овощном цехе, с ножа разделочного «СМ» и с доски разделочной «СМ» в мясном цехе) из 4 выявлены БГКП.

ВОПРОСЫ

1. Дайте оценку достаточности материалов, подготовленных специалистом для взятия смывов, и пригодности их для выполнения данной процедуры.

а. Перечень материалов, подготовленных помощником врача по гигиене питания, не соответствует требованиям методики и не обеспечит соблюдение процедуры взятия смывов: не взяты охлаждаемые вкладыши, контрольный термометр. Пробирки с ватными тампонами опущены в питательную среду до взятия смывов с поверхностей.*

б. Перечень материалов, подготовленных помощником врача по гигиене питания, соответствует требованиям методики и обеспечит соблюдение процедуры взятия смывов

с. Перечень материалов, подготовленных помощником врача по гигиене питания, соответствует требованиям методики и обеспечит соблюдение процедуры взятия смывов: взяты охлаждаемые вкладыши, контрольный термометр. Пробирки с ватными тампонами опущены в питательную среду до взятия смывов с поверхностей.

2. Дайте оценку правильности выбора объектов для санитарно-бактериологического контроля. И перечислите цеха, где следует взять смывы с поверхностей.

а. Взятие смывов проведено с приоритетных для санитарно-бактериологического контроля объектов.

б. Взятие смывов проведено не с приоритетных для санитарно-бактериологического контроля объектов (приоритетными являются поверхности, контактирующие с готовой продукцией, которая не будет проходить термическую обработку). Смывы следует отбирать преимущественно в горячем цехе, холодном цехе, моечной столовой посуды.*

с. Взятие смывов проведено не с приоритетных для санитарно-бактериологического контроля объектов (приоритетными являются поверхности, контактирующие с готовой продукцией, которая не будет проходить термическую обработку). Смывы следует отбирать преимущественно в зале, холодном цехе, комнате отдыха.

3. Соблюдены ли условия транспортирования смывов.

а. Помощник врача по гигиене питания не нарушил условия транспортирования смывов: отправка термоконтейнера произведена общественным транспортом, обеспечено соблюдение «холодовой цепи» при транспортировании.

б. Помощник врача по гигиене питания нарушил условия транспортирования смывов: отправка термоконтейнера произведена общественным транспортом, не обеспечено соблюдение «холодовой цепи» при транспортировании (отсутствуют охлаждаемые вкладыши), отсутствует термометр для контроля соблюдения температуры транспортирования.*

с. Помощник врача по гигиене питания не нарушил условия транспортирования смывов.

5. Больная 08.04.1967 (50 лет); Ростовская область, г. Семикаракорск, ул. Набережная, 56. Не работает. Даты: заболевания – 14.05.2017г, обращения – 14.05.2017, госпитализации – 14.05.2017г., в МБУЗ «ЦРБ» Семикаракорского района, состояние при поступлении – средней тяжести, предварительный диагноз – обструктивный бронхит.

В 13:00 13.05.2017г. пострадавшая употребила в пищу рыбу вяленую с икрой (тарань) собственного приготовления, лец вяленый собственного приготовления, В 15:00 14.05.2017г пострадавшая употребила вновь данный продукт. В 16:00 появилась одышка, затрудненный выдох, состояние ухудшалось вызвала скорую МБУЗ «ЦРБ», 14.05.2017г в 23-28 была госпитализирована в терапевтическое отделение МБУЗ «ЦРБ» Семикаракорского района был введен эуфиллин, дибазол 15.05.2017г, был проведён осмотр терапевтом, появилась осиплость голоса, пелена перед глазами, глотание жидкости с трудом, затрудненное дыхание.

В терапевтическом отделении МБУЗ «ЦРБ» 15.05.17г. от больной была отобрана кровь, промывные воды в 10 часов 50 минут, 16.05.17г. направлена в ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» г. Ростова-на-Дону.

Употребляла в пищу рыбу вяленую с икрой (тарань, лещ), вместе с сыном _____ - 26.02.2003г.р. (14 лет), у сотрапезника жалобы отсутствуют. Отобраны ОИ филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» в Цимлянском районе остатки подозреваемого продукта в количестве 0,300г, проба направлена 16.05.2017г в ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» г. Ростова-на-Дону.

Рыба хранилась в бытовом холодильнике.

При отборе оставшегося продукта рыбы вяленой (лещ), были обнаружены органолептические изменения (не свойственный запах).

ВОПРОСЫ

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

а. Ботулизм. Имеются характерные симптомы заболевания (осиплость голоса, пелена перед глазами, глотание жидкости с трудом, затрудненное дыхание), в анамнезе употребление рыбы вяленой домашнего приготовления.*

б. Холера. Имеются характерные симптомы заболевания (осиплость голоса, пелена перед глазами, глотание жидкости с трудом, затрудненное дыхание), в анамнезе употребление рыбы вяленой домашнего приготовления.

с. Стафилококковый токсикоз. Имеются характерные симптомы заболевания (осиплость голоса, пелена перед глазами, глотание жидкости с трудом, затрудненное дыхание), в анамнезе употребление рыбы вяленой домашнего приготовления.

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

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

б. Противоботулиническая сыворотка: тип А по схеме.

с. Иммуноглобулин.

3. Укажите механизм передачи, путь передачи, факторы передачи возбудителя ботулизма с примерами.

а. Механизм - контактный; путь передачи - пищевой; факторы передачи - пищевые продукты животного и растительного происхождения, контаминированные клостридиями, чаще - консервированные в домашних условиях, а также колбасы, ветчина, копченая и соленая рыба.

б. Механизм - фекально-оральный; путь передачи - пищевой; факторы передачи - пищевые продукты животного и растительного происхождения, контаминированные клостридиями, чаще - консервированные в домашних условиях, а также колбасы, ветчина, копченая и соленая рыба.*

с. Механизм - аспирационный; путь передачи - пищевой; факторы передачи - пищевые продукты животного и растительного происхождения, контаминированные клостридиями, чаще - консервированные в домашних условиях, а также колбасы, ветчина, копченая и соленая рыба.