

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 № 2

«14» 04 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом ректора
«15» 04 2023 г.
№ 68

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

*«Актуальные вопросы санитарно-эпидемиологической экспертизы
качества и безопасности пищевых продуктов»*

по основной специальности:

гигиена питания

по смежной специальности:

гигиена детей и подростков

Трудоемкость: 36 часов

Форма освоения: очная

Документ о квалификации: удостоверение о повышении квалификации

Ростов-на-Дону
2023

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Актуальные вопросы санитарно-эпидемиологической экспертизы качества и безопасности 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 № 1 от 10 января 2023г.

И.о. заведующего кафедрой гигиены _____  Карпущенко Г.В.



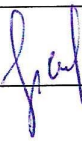

Программа рекомендована к утверждению рецензентами:

1. Квасов Алексей Романович, 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
«Актуальные вопросы санитарно-эпидемиологической экспертизы качества
и безопасности пищевых продуктов»

срок освоения 36 академических часов

СОГЛАСОВАНО	
Проректор по последипломному образованию	«10» 01 2023 г.  Березина З.И.
Декан факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов	«10» 01 2023 г.  Бадалянц Д.А.
Начальник управления организации непрерывного образования	«10» 01 2023 г.  Пашкова Л.В.
И.о. заведующего кафедрой	«10» 01 2023 г.  Карпущенко Г.В.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Актуальные вопросы санитарно-эпидемиологической экспертизы качества и безопасности пищевых продуктов». Программа разработана рабочей группой сотрудников кафедры гигиены № 2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России, и.о. заведующего кафедрой Карпущенко Г.В.

Состав рабочей группы:

№	Фамилия, имя, отчество	Учёная степень, звание	Занимаемая должность	Место работы
1	2	3	4	5
1.	Карпущенко Гарри Викторович	к.м.н., доцент	И.о. зав. кафедрой гигиены №2, доцент факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
2.	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
3.	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
4.	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
5.	Мусяенко Сергей Анатольевич	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. № 399н, регистрационный номер 508).

- ФГОС ВО по специальности 32.08.02 гигиена питания, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2014 г. № 1130.

- ФГОС ВО по специальности 32.08.01 гигиена детей и подростков, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2014 г. № 1129.

- 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

Смежные специальности – гигиена детей и подростков

1.3. Цель реализации программы

Совершенствование навыков проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, испытаний и иных видов оценок качества и безопасности пищевых продуктов; умения использовать лабораторно-инструментальные методы исследований, испытаний с оформлением соответствующей документации.

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. № 399н, регистрационный номер 508)		
ОТФ	Трудовые функции	
	Код ТФ	Наименование ТФ
<i>В: Деятельность по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека</i>	<i>В/02.7</i>	<i>Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека</i>
	<i>В/01.7</i>	<i>Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок</i>

Таблица 2

Планируемые результаты обучения

ПК	Описание компетенции	Код ТФ профстандарта
ПК-1	<p>готовность к проведению социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека</p> <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, 	<i>В/02.7</i>

	<p>почвы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы интегральной оценки влияния условий трудового процесса, обучения, воспитания, качества среды жилых и общественных зданий, химической нагрузки на организм человека; - комплексные показатели антропогенной нагрузки; - методику 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 проведения 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; - основными принципами разработки оздоровительных мероприятий; - методами сбора, хранения, обработки и систематизации данных наблюдения за состоянием здоровья населения и сре- 	

	<p>ды обитания человека, ведение баз данных мониторинга на уровне города, района, субъекта Российской Федерации и на транспорте, передачи информации в федеральный информационный фонд</p>	
<p>ПК-2</p>	<p>готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, испытаний и иных видов оценок качества и безопасности 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, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; - цели и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли и их производственных объектах; - порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований; - санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; - порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, технических регламентов и (или) устранению последствий нарушений <p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; - оценивать документы, характеризующие свойства продукции, и эффективность мер по предотвращению их вредного воздействия на здоровье человека; - применять методы и методики исследований (испытаний) и иных видов оценок; - проводить отбор образцов продукции и проб для исследований, испытаний, иных видов оценок и оформлять акт отбора проб; - проводить лабораторные исследования, испытания, обследования и иные виды оценок; - оформлять результаты санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в соответствии с техническими регламентами, 	<p><i>B/01.7</i></p>

	<p>государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;</p> <p>- 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</p>	
	<p>должен владеть:</p> <p>- основами законодательства Российской Федерации о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре) и федеральном государственном контроле (надзоре) в области защиты прав потребителей;</p> <p>- методами проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок;</p> <p>- методикой оформления 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;</p> <p>- методикой оценки результатов лабораторных испытаний, применения при необходимости расчетных методов;</p> <p>- алгоритмом разработки защитных мер, направленных на обеспечение безопасности продукции</p>	

1.5 Форма обучения

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

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.

2.1 Учебный план.

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Актуальные вопросы санитарно-эпидемиологической экспертизы качества и безопасности пищевых продуктов»,
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
Специальные дисциплины												
1.	Окружающая среда и здоровье населения	6	6	2	-	4	-	-	-	-	ПК-1	ПА
2.	Актуальные вопросы санитарно-эпидемиологической экспертизы качества и безопасности пищевых продуктов	28	18	6	12	-	10	4	-	6	ПК-1 ПК-2	ПА
Всего часов (специальные дисциплины)		34	24	8	12	4	10	4	-	6		
Итоговая аттестация		2										экзамен
Всего часов по программе		36	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

Название модуля: Окружающая среда и здоровье населения

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
1.1.	Социально-гигиенический мониторинг. Нормативно-правовые и методические основы.
1.2	Оценка риска воздействия факторов окружающей среды на здоровье человека

МОДУЛЬ 2

Название модуля: Актуальные вопросы санитарно-эпидемиологической экспертизы качества и безопасности пищевых продуктов

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
2.1	Актуальные вопросы санитарно-эпидемиологической экспертизы качества и безопасности пищевых продуктов
2.2	Организация экспертизы пищевых продуктов
2.3	Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов

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 – *зачёт*. *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 задачу	Низкая способность анализировать ситуацию	Недостаточные навыки решения ситуации	Отсутствует

2.5. Оценочные материалы.

Оценочные материалы представлены в 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, 344019, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. 18-линия, 17	1 этаж, ауд. 1
3	ФБУЗ «ЦГ и Э в РО», Ростов-на-Дону, 344019, 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>Квасов А.Р. Гигиена питания: учеб. пособие для студентов, осваивающих основную образовательную программу по специальности "Медико-профилактическое дело" / А.Р. Квасов, В.А. Дашкевич; Рост. гос. мед. ун-т, каф. гигиены. – Ростов н/Д: Изд-во РостГМУ, 2015. - 55 с.</i>
2.	<i>Королев, А. А. Гигиена питания / А. А. Королев. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва:</i>

	<i>ГЭОТАР-Медиа, 2021. - 576 с.</i>
3.	<i>Общественное здоровье и здравоохранение: учебник / Ю.Г. Элланский [и др.] - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2019. – 623с.</i>
	Дополнительная литература
1.	<i>Айдинов Г.В. Окружающая среда и здоровье населения: учебно – методическое пособие / Г.В. Айдинов, Р.Ф. Комарова, М.С. Машидиева. - Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2016. - 177 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ</i>
2.	<i>Айдинов Г.В. Санитарно-гигиенические лабораторные исследования: учебно – методическое пособие / Г.Т. Айдинов, А.А. Гудилка, А.А. Скопина - Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ -2017. – 112с.</i>
3.	<i>Айдинов Г.В. Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы: учебно – методическое пособие / Г.В. Айдинов, М.Я. Занина, М.С. Машидиева – Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2018. –164 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ</i>
4.	<i>Айдинов Г.В. Порядок организации и проведения контрольно-надзорных мероприятий: учебно – методическое пособие / Г.В. Айдинов, М.Я. Занина, М.С. Машидиева – Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2020. –140 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ</i>
5.	<i>Айдинов Г.Т. Методология отбора проб в гигиене: учебно – методическое пособие / Г.Т. Айдинов, М.С. Машидиева, С.П. Алексеенко. - Ростов-на-Дону: КОПИЦЕНТР 2019. – 124с. - Доступ из ЭБ РостГМУ</i>
6.	<i>Айдинов Г.Т. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции: учебно – методическое пособие / Г.Т. Айдинов, С.П. Алексеенко, А.Н. Гуливец. - Ростов-на-Дону: Изд-во КМЦ «КОПИЦЕНТР», 2016. – 100 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ</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
6	Национальная электронная библиотека. - URL: http://нэб.рф/	Доступ с компьютеров библиотеки
7	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 % 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

№	Фамилия, имя, отчество	Учёная степень, звание	Занимаемая должность	Место работы
1	2	3	4	5
1	Карпущенко Гарри Викторович	к.м.н., доцент	И.о. зав. кафедрой гигиены №2, доцент факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
2	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
3	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
4	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
5	Мусяенко Сергей Анатольевич	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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**1. Оформление тестов фонда тестовых заданий.**

к дополнительной профессиональной программе
повышения квалификации врачей «Актуальные вопросы санитарно-
эпидемиологической экспертизы качества и безопасности пищевых продук-
тов» со сроком освоения 36 академических часа по специальности
«Гигиена питания», «Гигиена детей и подростков»

МОДУЛЬ 1**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.	Зав.кафедрой	Карпущенко Гарри Викторович
5.	Ответственный составитель	Занина Марина Яковлевна
6.	E-mail	gigiena2rostgmu.ru
7.	Моб. телефон	89614185222
8.	Кабинет №	821
9.	Учебная дисциплина	Гигиена питания
10.	Учебный предмет	Гигиена питания
11.	Учебный год составления	2023
12.	Специальность	Гигиена питания, гигиена детей и подростков
13.	Форма обучения	очная
14.	Модуль	Окружающая среда и здоровье населения
15.	Тема	1.1, 1.2
16.	Количество вопросов	15
17.	Тип вопроса	single
18.	Источник	-

Список тестовых заданий

1	1.1.	1			
			Социально-гигиенический мониторинг (СГМ)		
	*		СГМ – государственная система наблюдения за состоянием здоровья населения и среды обитания, их анализа, оценки и прогноза, а также определения причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания		
			СГМ – комплекс мероприятий, направленных на оценку и прогнозирование состояния здоровья населения		
			СГМ – система сбора информации о состоянии среды обитания человека		
1	1.1.	2			
			Организация проведения социально-гигиенического мониторинга возложена на		
			органы законодательной власти		
			органы исполнительной власти		
	*		Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека		
			общественные организации		
1	1.1.	3			
			Для определения экспозиции при воздействии агента важны следующие характеристики		
			величина и время воздействия		
			частота и время воздействия		
	*		величина, частота и время воздействия		
1	1.1.	4			
			Объем выборки (количество обследуемых)		

			дованных) должен превышать число факторов, принимаемых во внимание при организации социально-гигиенического мониторинга		
			в 2-3 раза		
			в 30-50 раз		
	*		в 10-15 раз		
1	1.2.	5			
			Группа риска – это		
			совокупность лиц, подверженных более высокому уровню действия вредного фактора		
			совокупность лиц, обладающих более высокой чувствительностью к вредному фактору		
	*		совокупность лиц, у которых можно ожидать наиболее сильные и неблагоприятные изменения здоровья		
1	1.2.	6			
			Оценка риска здоровью – это		
	*		вид экспертных работ, направленных на определение ущерба здоровью и окружающей среде		
			вид экспертных работ, направленных на определение вероятности нарушения здоровья в результате воздействия вредного фактора		
			моделирование загрязнения окружающей среды		
			мониторинг состояния окружающей среды		
1	1.2.	7			
			Максимальные концентрации могут использоваться для		
	*		определения максимального уровня загрязнения окружающей среды		
			расчета риска немедленного действия		

			определение средних дозовых нагрузок		
			расчета риска хронической интоксикации		
			расчета риска специфического действия (канцерогенного и др.)		
1	1.2.	8			
			Группа показателей, которая характеризует агенты, непосредственно влияющие на организм человека – это		
	*		микроклиматические характеристики, умственная нагрузка, эмоциональное напряжение, физические факторы среды		
			условия (охраны) труда, физическая активность, курение, структура семьи, природные условия		
			частота и длительность заболеваний, инвалидность, смертность, психический комфорт		
1	1.2.	9			
			В структуре причин, влияющих на состояние здоровья населения, наибольший удельный вес имеют		
			наследственность		
			социально-экономические условия		
			природно-климатические условия		
	*		образ жизни		
1	1.2.	10			
			Понятие «риск» в системе социально-гигиенического мониторинга – это		
			ожидаемая частота нежелательных эффектов, возникающих от заданного воздействия загрязнителя		
	*		риск для здоровья отдельной личности, группы лиц, части населения		

			или населения в целом, возникающем или ожидаемом в связи с неблагоприятным воздействием на него отдельных факторов окружающей среды		
			риск вероятности смертности при определенных обстоятельствах		
1	1.2	11			
			Для определения экспозиции при воздействии агента важны следующие характеристики		
			величина и время воздействия		
	*		величина, частота и время воздействия		
			частота воздействия		
			время воздействия		
1	1.2	12			
			Значение риска, как вероятностная величина, может меняться в пределах		
			0 – 0,5		
			0,5 – 1		
	*		0 – 1		
			0,2- 0,8		
1	1.2	13			
			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		
1	1.2	14			

			Основные методы изучения заболеваемости все, кроме		
			по причинам смерти		
			по обращаемости		
	*		по данным переписи населения		
			по данным медицинских осмотров		
1	1.2	15			
			Компонентами системы первичной профилактики являются		
			реабилитационные мероприятия		
	*		диспансеризация, оздоровление окружающей среды, здоровый образ жизни, мониторинг здоровья населения		
			диспансеризация		
			мониторинг здоровья населения		

МОДУЛЬ 2

Актуальные вопросы санитарно-эпидемиологической экспертизы качества и безопасности пищевых продуктов

1.	Кафедра	<i>Гигиена №2</i>
2.	Факультет	ФПК и ППС
3.	Зав.кафедрой	Карпущенко Гарри Викторович
4.	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
5.	Ответственный составитель	Занина Марина Яковлевна
6.	E-mail	gigiena2rostgmu.ru
7.	Моб. телефон	89614185222
8.	Кабинет №	821
9.	Учебная дисциплина	Гигиена питания
10.	Учебный предмет	Гигиена питания
11.	Учебный год составления	2023
12.	Специальность	Гигиена питания, гигиена детей и подростков
13.	Форма обучения	очная
14.	Модуль	<i>Актуальные вопросы санитарно-эпидемиологической экспертизы качества и безопасности пищевых продуктов</i>

15.	Тема	2.1, 2.2, 2.3
16.	Количество вопросов	15
17.	Тип вопроса	single
18.	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			
			Некачественные, опасные и фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия подлежат		
	*		изъятию из обращения		
			реализации при условии информиро-		

			вания потребителя		
			немедленной утилизации		
			уничтожению		
2	2.1	4			
			На основании результатов экспертизы некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий соответствующий орган государственного надзора выносит предписание		
			об их реализации		
	*		об их утилизации или уничтожении		
			об их изъятии из оборота		
			об их использовании в целях, не причиняющих вреда жизни и здоровью человека		
2	2.2	5			
			Порядок экспертизы, временного хранения, утилизации (в том числе использования в качестве корма для сельскохозяйственных животных), уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий определяется		
			Федеральным органом исполнительной власти		
	*		Правительством Российской Федерации		
			Главным государственным санитарным врачом РФ		
			Главным государственным санитарным врачом субъектов РФ		
2	2.2	6			
			Качество пищевой продукции –		
			совокупность характеристик пищевой продукции, соответствующих заявленным требованиям и включающих		

			ее безопасность, потребительские свойства, энергетическую и пищевую ценность		
			потребительское свойство пищевых продуктов, характеризующее наличие и количество необходимых для удовлетворения физиологических потребностей человека составляющих их пищевых веществ (нутриентов) и энергетическую ценность		
			способность удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях использования в целях обеспечения сохранения здоровья человека		
	*		совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством РФ, условиям договора, образцу, документам по стандартизации, технической документации, определяющим их потребительские свойства, пищевую ценность, аутентичность, сортность (калибр, категорию и иное), и удовлетворяющих физиологические потребности человека		
2	2.2	7			
			Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются		
			контрольно-надзорными органами		
	*		изготовителем		
			органами по сертификации		
			Министерством здравоохранения		
2	2.2	8			
			Идентификация пищевой продукции проводится следующими методами		
			титриметрическим, органолептиче-		

			ским методами		
			визуально-колориметрическим, фотометрическим методами		
	*		методом по наименованию, визуальным, органолептическим, аналитическими методами		
			рефрактометрическим, визуальными методами		
2	2.1	9			
			Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим средствам, используемым при производстве пищевой продукции, устанавливаются		
			санитарными правилами и нормами		
			ГОСТ		
	*		соответствующим техническим регламентом Таможенного союза		
			санитарными правилами		
2	2.2	10			
			Содержание в суточной дозе биологически активных добавок (БАД) биологически активных веществ, полученных из растений и (или) их экстрактов, должно быть в пределах		
			от 5 до 40 процентов от величины их разовой терапевтической дозы		
	*		от 10 до 50 процентов от величины их разовой терапевтической дозы		
			от 15 до 55 процентов от величины их разовой терапевтической дозы		
			от 20 до 60 процентов от величины их разовой терапевтической дозы		
2	2.2	11	В течение какого времени владелец некачественных, опасных и фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий обязан вывести их за пределы Российской Феде-		

			рации?		
	*		10 дней		
			3 дня		
			1 месяц		
			7 дней		
2	2.2	12			
			Пищевая ценность пищевой продукции, указываемая в ее маркировке, включает следующие показатели		
			количество белков, жиров, углеводов		
	*		энергетическую ценность; количество белков, жиров, углеводов; количество витаминов и минеральных веществ		
			количество витаминов и минеральных веществ		
			энергетическую ценность (калорийность)		
2	2.2	13			
			Пищевая ценность пищевой продукции должна быть приведена в расчете на		
			100 г		
	*		100 г или 100 мл и (или) на одну порцию		
			одну порцию		
			200 г		
2	2.2	14			
			Органолептические показатели пищевых продуктов и продовольственного сырья		
			внешний вид, пористость, цвет, вкус и запах		
	*		внешний вид, консистенция, цвет, вкус и запах		
			внешний вид, кислотность, цвет, вкус и запах		
			внешний вид, пористость, кислот-		

			НОСТЬ		
2	2.2	15			
			На этикетках или ярлыках либо листках-вкладышах упакованных пищевых продуктов кроме информации, состав которой определяется законодательством РФ о защите прав потребителей, с учетом видов пищевых продуктов должна быть указана следующая		
			о наличии / отсутствии ГМО		
	*		о дате изготовления и дате упаковки пищевых продуктов		
			об условиях хранения (в отношении пищевых продуктов, для которых установлены требования к условиям их хранения)		
			о пищевой ценности (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов)		

2. Оформление фонда ситуационных задач

(для проведения экзамена в АС ДПО).

СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ:

1. В ФБУЗ «ЦГиЭ» обратилось ООО «Кондитерские продукты», осуществляющий деятельность по производству пищевой продукции («паста шоколадная орехово-соевая») с заявлением для получения заключения на продукцию.

Помимо образцов продукции представлены следующие документы:

- заявление производителя;
- нормативная документация на продукцию, технические условия, технологическая инструкция и рецептура;
- декларации о соответствии на продукцию, упаковочный материал;
- протоколы ранее проведенных исследований.

В лабораториях ФБУЗ «ЦГиЭ» было установлено, что «паста шоколадная орехово-соевая» содержит (мг/кг продукта) свинца — 0,8; мышьяка — 0,7; кадмия — 0,1; ртути — 0,06; афлатоксина В1 — 0,003; радионуклидов — цезия-137 — 120; стронция-90 - 80; КМАФАнМ (КОЕ/г) - 5 x 10⁵, БГКП — отсутствуют в 0,1 г; патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы отсут-

ствуют в 25 г; дрожжи (КОЕ/г) — 170; плесени (КОЕ/г) - 180.

Пищевая ценность продукта: белки — 15 %, жиры — 7 %, углеводы — 28 %, калорийность — 235 ккал (против заявленной: белки — 18 %, жиры — 10 %, углеводы — 22 %, калорийность — 250 ккал).

Экспертное заключение, оформленное по результатам представленных документов и исследования образцов продукции, содержит:

- наименование продукции;
- наименование производителя и его адрес;
- перечень представленных документов;
- результаты экспертизы документации;
- результаты лабораторной экспертизы по показателям безопасности и пищевой ценности;
- вывод о соответствии (несоответствии) продукции действующим санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям.

ВОПРОСЫ

1. В полном ли объеме представлены документы для санитарно-эпидемиологической экспертизы?

а – Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлены не все необходимые документы. Не проведены лабораторные исследования на наличие ГМО и их идентификацию с целью установления наличия или отсутствия разрешения на применение для питания человека, а также определение их количественного содержания.

б – Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлены все необходимые документы.

с – Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлены не все необходимые документы. Нет акта отбора образцов продукции и проекта этикетки (такая продукция подлежит обязательной маркировке). Поскольку в состав рецептуры входит соя, крайне важна информация на этикетке об использовании генетически модифицированных организмов (ГМО) в количестве более 0,9 %, тем более что среди документов нет сведений о содержании ГМО в продукции и декларации производителя об отсутствии ГМО. Не проведены лабораторные исследования на наличие ГМО и их идентификация с целью установления наличия или отсутствия разрешения на применение для питания человека, а также определение их количественного содержания. *

2. Все ли необходимые пункты включены в экспертное заключение?

а – Экспертное заключение содержит не все необходимые пункты. Не указана дата изготовления продукции.

б – В экспертном заключении содержатся все необходимые пункты. *

с – Экспертное заключение содержит не все необходимые пункты. Нет фотоматериалов продукции.

3. Какие выводы можно сделать на основании представленных документов и проведенных исследований безопасности и пищевой ценности данной продукции?

а – С учетом экспертизы представленных документов и результатов лабораторных исследований можно сделать заключение о несоответствии продукции санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к ней.*

б – С учетом экспертизы представленных документов и результатов лабораторных исследований можно сделать заключение о соответствии продукции санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к ней.

с – Невозможно сделать заключение о соответствии/несоответствии продукции санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к ней, так как недостаточно данных.

2. На экспертизу представлен пирог с вишней.

Информация для потребителя представлена на этикетке потребительской упаковки. Этикетка содержит следующую информацию на русском языке:

1. Изготовлено по СТО 0071939608-003-2007. Упаковано по ГОСТ Р 31752-2012.

2. Пирог с вишневой начинкой в упаковке.

3. Состав: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, начинка конфитюр «Вишня» (вишня 40%, сахар, загустители: дикрахмалфосфат оксипропилированный, геллановая камедь, регулятор кислотности: лимонная кислота, ароматизатор «Вишня», консервант: сорбат калия, краситель – антоцианы, вода), вода питьевая, продукты яичные, сахар, маргарин столовый молочный (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде: подсолнечное масло, пальмовое масло, вода питьевая, эмульгаторы: моно- и диглицериды жирных кислот, эфиры полиглицерина и жирных кислот, соль, ароматизатор «Сливки-молоко», красители: экстракты аннато, куркумины, регулятор кислотности: лимонная кислота), дрожжи прессованные хлебопекарные, масло подсолнечное, молоко сухое цельное, соль, комплексная пищевая добавка – улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная 1 сорт, антиокислитель – аскорбиновая кислота, ферменты растительного происхождения), ароматизатор – ванилин.

4. Пищевая ценность 100 г продукта: белки –4,5 г, жиры –5,0 г, углеводы усвояемые - 48,0 г. Калорийность - 260 ккал

5. Срок годности: 3 суток. Хранить при температуре не выше +25⁰ С, изолированно от источников сильного нагрева или охлаждения.

6. Изготовитель: ООО «Хлебозавод». Место нахождения: Россия, 344037, г. Ростов-на-Дону, ул. Зеленая, 5. www.rostovhleb.ru. Адрес производства: Россия, 344007, г. Ростов-на-Дону, ул. 1-ая Большая 12 а.

7. Масса нетто 220±0,2 г.

8. Изготовлено 19.01.2017.

9. Единый знак обращения ЕАС.

10. Штриховой код 4607095365227.

ВОПРОСЫ

1. Оцените правильно указания массы количества продукции в упаковке.

а – Соответствует требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».

б – В соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», допускается неопределенное указание количества упакованной пищевой продукции и указание диапазона значений количества упакованной пищевой продукции.

с – В соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», не допускается неопределенное указание количества упакованной пищевой продукции и указание диапазона значений количества упакованной пищевой продукции.*

2. Оцените продукцию в части маркировки (правильность обозначения пищевой ценности). Ответ обоснуйте.

а – Не указана энергетическая ценность продукта (в кДж). В соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана только в джоулях.

б – Не указана энергетическая ценность продукта (в кДж). В соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана в джоулях и калориях или в кратных или дольных единицах указанных величин.*

с – Соответствует нормам. В соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», энергетическая ценность (калорийность) пищевой продукции должна быть указана только в калориях.

3. Дайте определение термина «маркировка пищевой продукции».

а – 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.*

б – 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 прилагаемого к ним.

с – Маркировка пищевой продукции - информация о пищевой продукции,

нанесенная в виде надписей, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку.

3. Врачом по общей гигиене отделения гигиены и эпидемиологии в г. Волгодонске филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» в г. Волгодонске, проведено расследование случая подозрения на бытовое пищевое отравление.

Дата поступления экстренного извещения: 27.04.2022г.

Заболевший Д 39 лет (д.р. 01.08.1983г.) проживает по адресу: Ростовская область, г. Волгодонск, ул.Энтузиастов 20 кв. 67.

Место работы: ООО «ВКДП» дизайнер.

Дата заболевания: 25.04.2022г.

Дата обращения за медицинской помощью: 25.04.22г.

Дата госпитализации: 25.04.2022г. в 17:30ч. был госпитализирован в терапевтическое отделение МУЗ ГБСМП г. Волгодонска.

В 13:00 ч. 25.04.2022г. находясь дома, 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. Был осуществлен вызов бригады скорой медицинской помощи, силами которой больной был госпитализирован в терапевтическое отделение МУЗ ГБСМП г.Волгодонска. В отделении больному назначен план обследования (ОАК, биохимия крови, ОАМ, ЭКГ,ФГДС) и симптоматическая терапия.

Сотрапезник И (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 – 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.

с – 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.

4. Для санитарно-эпидемиологической экспертизы находящейся в обращении на территории РФ отечественной, обогащенной витаминами и минеральными веществами пищевой продукции были выбраны зерновые продукты (готовые завтраки, макаронные и крупяные изделия), стерилизованное молоко, спред, рыба, квас, пищевая поваренная соль (йодированная).

Исследования показали, что в молоке обнаружено дополнительно введенное количество витамина С, в маргарине - витаминов А и D, в готовых завтраках - витаминов В1, В2, РР, В6, В9 и β-каротина, кальция, магния, железа, меди, молибдена, хрома и аминокислоты таурина, в поваренной соли - йода. В макаронных и крупяных изделиях обогатители отсутствуют, хотя на этикетке они обозначены.

Результаты экспертизы свидетельствуют, что усредненная суточная порция указанных фактически обогащенных продуктов содержит внесенных витаминов и минеральных веществ в количестве от 15 до 150 % от средней суточной потребности взрослого человека. Содержание витаминов в спреде, рассчитанное на 100 ккал (1 стандартная порция продукта) превышает 65 % от средней суточной потребности взрослого человека.

Исследования продукции на содержание витаминов и минеральных веществ показали, что отклонения фактического содержания витаминов и минералов в обогащенных продуктах от заявленных в рецептуре (на этикетке) количеств составляют для витаминов С и В2, магния и железа - 40 %, для йода в соли - 52 %. На этикетке готового завтрака не указаны все внесенные в состав обогащенного продукта компоненты, содержание которых выше 15 % от средней суточной потребности взрослого человека.

ВОПРОСЫ:

1. Оцените, правильно ли выбраны продукты на предмет их обогащения витаминами, минералами и другими пищевыми веществами?
- а – Обогащению витаминами и минеральными веществами не подлежат про-

дукты, не подвергнутые технологической обработке, а также напитки брожения (в нашем случае рыба и квас). Готовые завтраки являются продуктами массового потребления, поэтому в них не допускается дополнительное внесения меди, молибдена, хрома и аминокислоты таурина, (т. е. обогащение этими нутриентами). *

b – Продукты выбраны правильно.

c – Обогащению витаминами и минеральными веществами подлежат продукты, не подвергнутые технологической обработке.

2. Проанализируйте результаты санитарно-эпидемиологической экспертизы обогащенных продуктов.

a – Дозировки внесения ряда веществ не превосходят максимальную величину допустимого уровня содержания их в продуктах от средней суточной потребности взрослого человека (не должны превышать 80 %).

b – Дозировки внесения ряда веществ значительно превосходят максимальную величину допустимого уровня содержания их в продуктах от средней суточной потребности взрослого человека (не должны превышать 50 %). Что касается высококалорийных продуктов (например, спреда), то содержание витаминов в них (в % от средней суточной потребности взрослого человека), рассчитанное на 100 ккал, тоже не должно превышать 50 %. Допустимые отклонения фактического содержания витаминов С, группы В, магния и железа в обогащенных продуктах от заявленных (нанесенных на этикетку) количеств не должны превосходить 20 %, а йода в йодированной соли - 38 %, в то время как по результатам проведенных исследований отклонения составляют соответственно 40 % и 52 %. *

c – Дозировки внесения ряда веществ превосходят максимальную величину допустимого уровня содержания их в продуктах от средней суточной потребности взрослого человека (не должны превышать 60 %). Допустимые отклонения фактического содержания витаминов С, группы В, магния и железа в обогащенных продуктах от заявленных (нанесенных на этикетку) количеств не должны превосходить 30 %, а йода в йодированной соли - 47 %, в то время как по результатам проведенных исследований отклонения составляют соответственно 40 % и 52 %.

3. В чем несоответствие обогащенных продуктов и их маркировки обязательным санитарно-эпидемиологическим требованиям.

a – На этикетку должны быть вынесены все обогащаемые продукт витамины. Выявлены незначительные нарушения, которые позволяют считать обогащенные продукты и их маркировку соответствующими обязательным санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям.

b – На этикетку должны быть вынесены все обогащаемые продукт витамины и минеральные вещества (если их содержание выше 5 % от средней суточной потребности взрослого человека). Нарушения, выявленные в ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы, не позволяют считать обога-

щенные продукты и их маркировку соответствующими обязательным санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям. *

с – Обогащенные продукты и их маркировка соответствуют обязательным санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям.

5. 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»).

ВОПРОСЫ:

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.

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, 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.

в – 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.

6. Детский сад № 108 при проектной вместимости 280 детей посещают 300 детей. В 2020 г. было зарегистрировано 960 случаев заболеваний, причем 80% из них составляли заболевания органов дыхания. Средне районный показатель заболеваемости органов дыхания – 180 случаев на 100 детей.

ВОПРОСЫ:

1. Что отражают показатели заболеваемости?

а – Показатели заболеваемости отражают реальную картину жизни населения и позволяют разрабатывать меры по охране и улучшению здоровья детей и подростков в масштабах района. *

в – Показатели заболеваемости отображают идеальную картину жизни населения и позволяют разрабатывать меры по охране и улучшению здоровья детей и подростков.

с – Показатели заболеваемости не отражают реальную картину жизни населения и не позволяют разрабатывать меры по охране и улучшению здоровья детей и подростков в масштабах района.

2. Оцените уровень заболеваемости детей в детском саду № 108

а – Уровень заболеваемости органов дыхания низкий.

в – Уровень заболеваемости органов дыхания высокий. *

с – Уровень заболеваемости органов дыхания средний.

3. Оцените уровень заболеваемости детей в целом по району

а – Уровень заболеваемости органов дыхания высокий. *

в – Уровень заболеваемости органов дыхания средний.

с – Уровень заболеваемости органов дыхания низкий.

7. ФБУЗ «ЦГиЭ» систематически проводится отбор проб атмосферного воздуха на 15 маршрутных постах, расположенных в жилоточной зоне. Исследование воздуха проводится по 12 нормируемым показателям. Результаты исследований вносятся в базу данных показателей состояния среды обитания.

ВОПРОСЫ:

1. Для каких целей ФБУЗ «ЦГиЭ» проводятся исследования атмосферного воздуха?

- а – Исследования проводятся в целях оценки санитарно-эпидемиологической ситуации на территории.
- б – Исследования проводятся в коммерческих целях.
- с – Исследования проводятся для создания Регионального и Федерального информационного фонда. *

2. Какой информационный фонд формируется с использованием результатов исследования атмосферного воздуха?

- а – Федеральный информационный фонд (атмосферный воздух). *
- б – Региональный информационный фонд.
- с – аналитический информационный фонд.

3. На какой финансовой основе ФБУЗ «ЦГиЭ» проводятся исследования на маршрутных постах?

- а – Исследования на маршрутных постах проводятся на основе внебюджетного финансирования.
- б – Исследования на маршрутных постах проводятся на основе внебюджетного финансирования. *
- с – Исследования на маршрутных постах проводятся на основе средств организаций.

8. В лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ...» планируется проводить лабораторный контроль (гигиеническую диагностику) почвы селитебных территорий для целей СГМ. Необходима информация для организации лабораторного контроля почвы селитебных территорий.

ВОПРОСЫ:

1. Укажите, какие сведения необходимы при контроле качества почвы селитебных территорий.

а – Организация лабораторного контроля качества почвы селитебных территорий предполагает получение информации только в отношении характеристики самой почвы.

б – Организация лабораторного контроля качества почвы селитебных территорий предполагает получение информации не только в отношении характеристики самой почвы, но и источников ее загрязнения. Возможное оседание компонентов выбросов на почву по градиенту снижения концентрации с удалением от источника может служить для идентификации источников загрязнения и характеризовать мощность выбросов, что чрезвычайно актуально в аварийных ситуациях. *

с – Организация лабораторного контроля качества почвы селитебных территорий предполагает получение информации о составе почвы.

2. Укажите, как выбрать количество мониторинговых точек.

а – Определение их количества следует проводить, по количественным све-

дениям, о санитарно-эпидемическом состоянии всех территорий, об уровне и характере техногенной нагрузки, условий землепользования, площади населенного пункта, рельефа местности, численности и плотности населенного пункта. Сеть мониторинговых точек должна охватывать все виды территорий и все население. Количество мониторинговых точек в населенном пункте должно быть не менее 6. *

б – Определение их количества следует проводить, по количественным сведениям, условий землепользования, рельефа местности, численности и плотности населенного пункта. Количество мониторинговых точек в населенном пункте должно быть не менее 3.

с – Определение их количества следует проводить, по количественным сведениям, о санитарно-эпидемическом состоянии всех территорий. Количество мониторинговых точек в населенном пункте должно быть не менее 4.

3. Какие требования предъявляются к глубине отбора проб.

а – Забор почвы осуществляется при помощи бура на глубине 0,15-0,25 и до глубины 2 м.

б – Отбираются точечные пробы с разных глубин: 0- 0,15; 0,15-0,25 и до глубины 1 м.

с – Глубина отбора: если нужно изучить распространение химических веществ, бактериальных загрязнений в глубину почвы, то пробы отбирают послойно с разных глубин: 0- 0,25; 0,25-0,5 и до глубины 2 м.*

9. В населенном пункте П. в рамках социально-гигиенического мониторинга проводится постоянное наблюдение за радиационной обстановкой данной территории.

ВОПРОСЫ:

1. Укажите объекты контроля за показателями радиационной безопасности населения и состояния объектов окружающей среды в населенном пункте.

а – Объектами контроля за показателями радиационной безопасности населения и состояния объектов окружающей среды являются: атмосферный воздух на территории населенных пунктов (районов и т. п.), почва населенных пунктов и их ареалов, вода открытых водоемов, питьевая вода, продовольственное сырье и пищевые продукты. *

б – Объектами контроля за показателями радиационной безопасности населения и состояния объектов окружающей среды являются: атмосферный воздух, почва населенных пунктов.

с – Объектами контроля за показателями радиационной безопасности населения и состояния объектов окружающей среды являются: питьевая вода, продовольственное сырье и пищевые продукты.

2. Дайте определение понятию «Ущерб (вред) здоровью человека».

а – Ущерб (вред) здоровью человека – изменение состояния здоровья в не-

благоприятную сторону.

в – Ущерб (вред) здоровью человека – нарушение состояния здоровья, обусловленное воздействием факторов риска.

с – Ущерб (вред) здоровью человека - наблюдаемое или ожидаемое нарушение состояния здоровья человека или состояния здоровья будущих поколений, обусловленное воздействием факторов среды обитания. *

3. Чем характеризуется ущерб здоровью населения.

а – Характеризуется длительной и устойчивой потерей работоспособности.

в – Характеризуется состоянием, угрожающим жизни, которое может закончиться смертью.

с – Характеризуется медико-социальной значимостью наблюдаемых или ожидаемых негативных последствий для жизни или здоровья человека и (или) будущих поколений, а также частотой случаев негативных последствий и их стоимостными оценками. *

10. В атмосферном воздухе г. Красноярска среднегодовые концентрации техногенных химических веществ составили: - взвешенные вещества – 0,75 мг/м³; - диоксид азота – 0,03 мг/м³; - аммиак – 0,024 мг/м³; - формальдегид – 0,0015 мг/м³; - фреоны – 0,2 мг/м³; - сероуглерод – 0,4 мг/м³. Референтными (безопасными) концентрациями данных веществ являются: - для взвешенных веществ – 0,05 мг/м³; - для диоксида азота – 0,04 мг/м³; - для аммиака – 0,24 мг/м³; - для формальдегида – 0,003 мг/м³; - для фреонов – 0,7 мг/м³; - для сероуглерода – 0,7 мг/м³.

ВОПРОСЫ:

1. Определите критические органы, в наибольшей степени поражаемые при воздействии представленных химических веществ.

а – Критическими органами, в наибольшей степени поражаемыми при воздействии представленных химических веществ являются органы дыхания. *

в – В наибольшей степени поражается ЦНС.

с – В наибольшей степени поражаются органы пищеварительной системы.

2. Что такое «риск для здоровья»?

а – «Риск для здоровья» - это изменение состояния здоровья в отрицательную сторону.

в – «Риск для здоровья» - это угроза жизни, которая может закончиться смертью.

с – «Риск для здоровья» – это вероятность развития угрозы жизни или здоровью человека, либо угрозы жизни или здоровью будущих поколений, обусловленная воздействием факторов среды обитания. *

3. В чем заключается «оценка риска для здоровья»?

а – «Оценка риска для здоровья» заключается в количественной характери-

стике вредных эффектов.

b – «Оценка риска для здоровья» заключается в качественной характеристике вредных эффектов, способных развиться в результате воздействия факторов среды обитания.

c – «Оценка риска для здоровья» заключается в количественной и/или качественной характеристике вредных эффектов, способных развиться в результате воздействия факторов среды обитания человека на конкретную группу людей при специфических условиях контакта организма с данными факторами. *