

**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 №6

«17»06 2025г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом ректора
«20» 06 2025г.
№ 341

**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
2025**

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.

И.о. заведующего кафедрой гигиены Мусиенко С.А.

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-гигиенический инспекционной деятельности Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области».

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 гигиены Мусиенко С.А.

Состав рабочей группы:

№	Фамилия, имя, отчество	Учёная степень, звание	Занимаемая должность	Место работы
1	2	3	4	5
1.	Мусиенко С.А.	к.м.н., доцент	И.о. зав. кафедрой гигиены №2, доцент факультета повышения квалификации и профессио- нальной переподготовки специ- алистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
2.	Машдиева Маягозель Сахиповна	к.м.н., доцент	доцент кафедры гигиены №2 факультета повышения квали- фикации 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 квали- фикации 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 квали- фикации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
5.	Мусиенко Сергей Анатольевич	к.м.н., ассистент	ассистент кафедры гигиены №2 факультета повышения квали- фикации 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
В: Деятельность по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека	В/02.7	Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека
	В/01.7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок

Таблица 2

Планируемые результаты обучения

ПК	Описание компетенции	Код ТФ профстандарта
ПК-1	готовность к проведению социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека должен знать: - 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 загрязне-	В/02.7

	ния 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; - 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	
	должен уметь: - 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.	
	должен владеть: - 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 среды обитания человека, ведение баз данных мониторинга на уровне города, района, субъекта Российской Федерации и на транспорте, передачи информации в федеральный информационный фонд	
ПК-2	готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, испытаний и иных видов оценок качества и безопасности пищевых продуктов с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования должен знать: - 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 должен уметь: - 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 экс-	B/01.7

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

1.5 Форма обучения

График обучения Форма обучения	Акад. часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы, месяцев (дней, недель)
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/opacg/	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 продуктов»* 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	Гигиена №2
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	Актуальные вопросы санитарно-эпидемиологической экспертизы качества и безопасности пищевых продуктов

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, аналитическим методами		
			рефрактометрическим, визуальным 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). *

б – Продукты выбраны правильно.

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

2. Проанализируйте результаты санитарно-эпидемиологической экспертизы обогащенных продуктов.

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

б – 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 %. *

с – 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.

а – 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.

б – 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;
- обогащенные 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 приемами пищи»);
- 25 % мужчин и 27 % женщин (по признаку «количество приемов пищи в течение суток»);
- 42 % мужчин и 27 % женщин (по признаку «распределение суточного рациона на отдельные приемы 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 обогащенных нутриентами пищевых продуктов; использование для коррекции рациона биологически активных добавок к пище, витаминно-минеральных препаратов, обогащенных продуктов. *

б – Включение в рацион обогащенных нутриентами пищевых продуктов.

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

3. Дайте определение БАД к пище.

а – Биологически активные добавки - вещество или смесь веществ синтетического или природного происхождения, применяемые для профилактики,

диагностики и лечения заболеваний.

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

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

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. *

б – 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.

б – 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. *

б – 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 жилотрадиционной 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.

б – 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.

б – 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. *

б – 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.

б – «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 развиваться в результате воздействия факторов среды обитания.

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