

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Учебно-методическое объединение по высшему медицинскому,
фармацевтическому образованию

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель
Министра здравоохранения
Республики Беларусь,
председатель Учебно-
методического объединения по
высшему медицинскому,
фармацевтическому образованию

Е.Н.Кроткова

09 06.2023

Регистрационный № УД- 286/уч. суд.



ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Учебная программа учреждения образования
по учебной дисциплине профиля субординатуры «Гигиена и эпидемиология»
для специальности 1-79 01 03 «Медико-профилактическое дело»

СОГЛАСОВАНО

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
медицинский университет»

С.П.Короникович

25.05 2023



СОГЛАСОВАНО

Начальник управления кадровой
политики, учреждений образования
Министерства здравоохранения
Республики Беларусь

О.Н.Коллюпанова

08.06.2023



Минск 2023

Учебная программа учреждения образования по учебной дисциплине «Гигиена питания» профиля субординатуры «Гигиена и эпидемиология» для специальности 1-79 01 03 «Медико-профилактическое дело» разработана на основе образовательного стандарта высшего образования по специальности 1-79 01 03 «Медико-профилактическое дело», утвержденного и введенного в действие постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 30.08.2013 № 88, с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 28.11.2017 № 150.

СОСТАВИТЕЛИ:

Н.Л.Бацукова, заведующий кафедрой общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет», кандидат медицинских наук, доцент;

М.И.Римжа, профессор кафедры общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет», доктор медицинских наук, профессор;

Т.И.Борщенская, доцент кафедры общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет», кандидат химических наук;

Н.В.Борущко, доцент кафедры общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет», кандидат медицинских наук;

Д.А.Крупская, заведующий отделением оценки риска государственного учреждения «Минский городской центр гигиены и эпидемиологии»

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Кафедра экологической и профилактической медицины учреждения образования «Гомельский государственный медицинский университет»;

А.Л.Скуранович, главный врач государственного учреждения «Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья»

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет» (протокол № 8 от 25.01.2023);

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет» (протокол № 3 от 15.03.2023)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

«Гигиена питания» – учебная дисциплина, содержащая систематизированные научные знания о влиянии алиментарного фактора на здоровье населения; принципах организации и осуществления государственного санитарного надзора с целью обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Цель преподавания учебной дисциплины «Гигиена питания» профиля субординатуры «Гигиена и эпидемиология» – формирование у студентов академических, социально-личностных и профессиональных компетенций по разделу гигиены питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья населения, профилактику заболеваний, связанных с алиментарным фактором.

Задачи преподавания учебной дисциплины состоят в формировании у студентов научных знаний о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения и государственном санитарном надзоре в области гигиены питания; контрольных (надзорных) мероприятиях за соблюдением санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований в области гигиены питания; причинах и механизмах развития алиментарных заболеваний, пищевых отравлений; требованиях к качеству и безопасности пищевой продукции, умений и навыков, необходимых для проведения государственного санитарного надзора в области гигиены питания, включая:

организацию и осуществление контрольной (надзорной) деятельности в области гигиены питания;

организацию мероприятий по государственной санитарно-гигиенической экспертизе объектов, подлежащих такой экспертизе;

формирование профилактического мышления в области гигиены питания при соблюдении норм медицинской этики и деонтологии.

Преподавание и успешное изучение учебной дисциплины «Гигиена питания» профиля субординатуры «Гигиена и эпидемиология» осуществляется на основе приобретенных студентом знаний и умений по разделам следующих учебных дисциплин:

Биоорганическая химия. Строение и обмен в организме нутриентов. Биохимические методы контроля состояния питания организма человека.

Нормальная физиология. Обмен веществ и энергии. Энергетическая роль обмена веществ. Энерготраты. Принципы составления пищевых рационов.

Медицинская биология и общая генетика. Ядовитые грибы, растения, животные (отравления, профилактика).

Микробиология, вирусология, иммунология. Пищевые отравления: этиология, патогенез, диагностика.

В результате изучения учебной дисциплины «Гигиена питания» профиля субординатуры «Гигиена и эпидемиология» студент должен

знать:

организационно-правовые основы государственного санитарного надзора в области гигиены питания;

особенности работы организаций и учреждений, осуществляющих

государственный санитарный надзор в области гигиены питания;
основы законодательства об административных процедурах;
основы административного законодательства;
особенности осуществления контрольной (надзорной) деятельности в области гигиены питания;
нормативные правовые акты, регламентирующие государственный санитарный надзор в области гигиены питания;
технологическую документацию на производство пищевой продукции, содержащую требования законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
современные проблемы питания населения;
основы рационального питания различных возрастных и профессиональных групп населения;
показатели пищевой и биологической ценности пищевых продуктов;
методику расследования пищевых отравлений и направления профилактики пищевых отравлений и заболеваний алиментарного происхождения;
гигиену технологического процесса производства пищевых продуктов;

уметь:
осуществлять организационно-методическую работу в области гигиены питания;
организовывать и осуществлять государственный санитарный надзор за предприятиями и организациями по производству, хранению, транспортировке и реализации пищевых продуктов;
проводить мероприятия по повышению гигиенических знаний работников пищевых предприятий и населения;
оценивать и давать обоснованные заключения на проекты строящихся и реконструируемых объектов по производству, хранению, транспортировке и реализации пищевых продуктов;
давать гигиеническую оценку технологической системе производства, набору и расстановке оборудования на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания;
оценивать мероприятия и условия по сохранению качества и безопасности пищевых продуктов;
оценивать с гигиенических позиций технологическую документацию и технологию приготовления пищевых продуктов;
давать заключение на возможность использования новых видов материалов и тары, контактирующих с пищевыми продуктами, а также пищевых добавок;
давать заключение на использование пестицидов, минеральных удобрений, регуляторов роста при выращивании овощей, фруктов и ягод;
оценивать состояние фактического питания и здоровья населения в связи с характером питания и давать конкретные предложения по улучшению структуры питания населения;

владеть:

навыками гигиенической оценки влияния фактического питания на здоровье населения;

методикой проведения оценки соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на предприятиях по производству, хранению, транспортировке и реализации пищевой продукции при различных формах надзорных мероприятий, мер предупредительного и профилактического характера;

методикой проведения государственного санитарного надзора за обращением продукции;

навыками проведения расследования случаев пищевых отравлений с предложением мер по их недопущению;

навыками проверки соблюдения гигиенических требований к срокам годности, условиям хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов;

навыками проведения бесед, лекций по пропаганде гигиенических знаний в области рационального и безопасного питания населения;

навыками рассмотрения обращений граждан и юридических лиц и принятия обоснованных решений, подготовки ответов заявителей;

навыками осуществления государственной санитарно-гигиенической экспертизы;

навыками ведения административного процесса.

Всего на изучение учебной дисциплины отводится 198 академических часов, из них 119 часов аудиторных и 79 часов самостоятельной работы студента. Распределение аудиторных часов по видам занятий: 119 часов практических занятий.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с учебным планом учреждения образования по специальности в форме зачета (11, 12 семестры).

Итоговая аттестация – государственный экзамен.

Форма получения образования – очная дневная.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование раздела (темы)	Количество часов аудиторных занятий
	практических
11 семестр	
1. Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения в области гигиены питания	14
1.1. Нормативное правовое регулирование в области гигиены питания по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения	7
1.2. Организация деятельности органов и учреждений государственного санитарного надзора по профилактике алиментарных заболеваний и пищевых отравлений	7

2. Санитарно-эпидемиологическое расследование пищевых отравлений	14
2.1. Санитарно-эпидемиологическое расследование пищевых отравлений микробной природы	7
2.2. Санитарно-эпидемиологическое расследование пищевых отравлений немикробной природы	7
3. Государственный санитарный надзор в области гигиены питания	84
3.1. Организационные и правовые основы государственного санитарного надзора	7
3.2. Планирование работы Центра гигиены и эпидемиологии по разделу гигиены питания. Критерии оценки эффективности и качества работы отделения гигиены питания	7
3.3. Организация и осуществление контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь	7
3.4. Порядок осуществления государственного санитарного надзора при реализации соглашений Евразийского экономического союза	7
3.5. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза проектов строительства и реконструкции предприятий пищевой промышленности	7
3.6. Социально-гигиенический мониторинг питания населения	7
3.7. Принципы оценки риска и контроль критических точек на основе системы управления качеством и безопасностью	7
3.8. Оценка соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на предприятиях по производству, хранению, транспортировке и реализации пищевой продукции при различных формах надзорных мероприятий, мер предупредительного и профилактического характера	7
12 семестр	
3.9. Хранение, транспортировка и реализация пищевых продуктов. Особенности организации и осуществления государственного санитарного надзора за предприятиями торговли	7
3.10. Государственный санитарный надзор за предприятиями пищевой промышленности	7
3.11. Государственный санитарный надзор по обеспечению безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья	7
3.12. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза пищевой продукции в центре гигиены и эпидемиологии. Разграничение функций по экспертизе пищевых продуктов между учреждениями санитарно-эпидемиологической службы и другими службами и инспекциями	7
4. Лабораторное сопровождение государственного санитарного надзора по разделу гигиены питания	7
Всего часов	119

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

1. Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения в области гигиены питания

1.1. Нормативное правовое регулирование в области гигиены питания по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения Республики Беларусь. Современная концепция обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения государств – участников Содружества Независимых Государств.

Основные технические нормативные правовые акты в области гигиены питания.

Реализация положений Договора о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года по техническому регулированию и санитарным мерам. Международные обязательства в области обеспечения безопасности пищевой продукции. Профилактическая направленность здравоохранения Республики Беларусь.

Права и обязанности граждан Республики Беларусь, организаций и индивидуальных предпринимателей в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

1.2. Организация деятельности органов и учреждений государственного санитарного надзора по профилактике алиментарных заболеваний и пищевых отравлений

Роль Центров гигиены и эпидемиологии (ЦГЭ) и других органов и учреждений государственного санитарного надзора в профилактике заболеваний, связанных с алиментарным фактором.

Применение автоматизированных систем управления при осуществлении государственного санитарного надзора. Комплексный подход при обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия.

2. Санитарно-эпидемиологическое расследование пищевых отравлений

2.1. Санитарно-эпидемиологическое расследование пищевых отравлений микробной природы

Цель и организация расследования пищевых отравлений по материалам ЦГЭ. Экстренное извещение. Методика расследования вспышки пищевого отравления специалистами санитарно-эпидемиологической службы. Проведение лабораторных исследований при санитарно-эпидемиологическом расследовании. Лабораторные критерии этиологической расшифровки пищевых отравлений бактериальной природы. Установление причин и условий возникновения пищевого отравления. Разработка оперативных мер по ликвидации возникшей вспышки пищевого отравления. Регистрация пищевых отравлений. Отчетность.

Организационные основы профилактики пищевых отравлений. Планирование проведения профилактических мероприятий. Роль и место пропаганды гигиенических знаний среди населения и гигиенического обучения и воспитания работников пищевых предприятий в профилактике пищевых отравлений.

Профилактика пищевых отравлений бактериальной природы. Мероприятия по выявлению источника инфекции. Мероприятия по прерыванию путей обсеменения пищевых продуктов возбудителями пищевых отравлений. Мероприятия по предупреждению размножения и токсинообразования микроорганизмов, попавших на продукты во время производства, перевозки, хранения, обработки и реализации. Мероприятия по обеззараживанию потенциально опасных в эпидемическом отношении продуктов.

2.2. Санитарно-эпидемиологическое расследование пищевых отравлений немикробной природы

Профилактика пищевых отравлений немикробной природы. Предупреждение попадания в пищу вредных примесей органической и неорганической природы и ксенобиотиков с оборудования, инвентаря, посуды, тары, упаковочных материалов, рук обслуживающего персонала.

Общие мероприятия защитного и контрольного характера по профилактике микотоксикозов.

3. Государственный санитарный надзор в области гигиены питания

3.1. Организационные и правовые основы государственного санитарного надзора

Организационно-правовые основы государственного санитарного надзора в области гигиены питания.

Принципы организации и осуществления контрольной (надзорной) деятельности с целью обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Основные принципы государственной политики в области охраны здоровья населения в Республике Беларусь. Органы и учреждения государственного санитарного надзора Республики Беларусь: состояние, перспективы развития. Государственный санитарный надзор: правовые и методические основы. Реализация законодательства, направленного на совершенствование государственного санитарного надзора в Республике Беларусь.

Государственный санитарный надзор в области гигиены питания: правовые основы, направления, организация работы, показатели деятельности. Структура санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания. Обязанности органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания. Права и обязанности должностных лиц санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания. Содержание, методы и формы работы по гигиене питания учреждений санитарно-эпидемиологической службы, профессионально-деонтологические

принципы и основные направления работы, планирование. Взаимодействие органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, с организациями по вопросам обеспечения эпидемиологической безопасности административной территории; органами власти, осуществляющими административное руководство; иными контролирующими (надзорными) органами, ведомственными лабораториями и т.д.

Осуществление государственного санитарного надзора за организациями пищевой и перерабатывающей промышленности, объектами общественного питания и торговли с целью выпуска качественной и безопасной пищевой продукции.

Административная, гражданская и уголовная ответственность за нарушение законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения по разделу гигиены питания.

3.2. Планирование работы Центра гигиены и эпидемиологии по разделу гигиены питания. Критерии оценки эффективности и качества работы отделения гигиены питания

Планирование надзорной деятельности. Показатели, характеризующие эффективность и качество работы отделения гигиены питания ЦГЭ.

3.3. Организация и осуществление контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь

Совершенствование деятельности санитарно-эпидемиологической службы. Перечень контролируемых (надзорных) органов и сфер их контрольной (надзорной) деятельности. Группы риска, критерии отнесения проверяемых субъектов к группе риска для назначения выборочных проверок. Права и обязанности контролируемых (надзорных) органов. Права и обязанности проверяемых субъектов. Правила проведения проверок.

Использование интегрированной автоматизированной системы контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь (ИАС КНД) при планировании, учете и анализе результатов контрольной (надзорной) деятельности санитарно-эпидемиологической службой.

Планирование работы органов и учреждений государственного санитарного надзора.

Формирование и утверждение координационных планов проведения проверок.

Подготовка организационно-распорядительных документов для принятия управленческих решений.

3.4. Порядок осуществления государственного санитарного надзора при реализации соглашений Евразийского экономического союза

Структура органов Евразийского экономического союза. Цели и задачи Евразийского экономического союза. Соглашение Евразийского экономического союза по санитарным мерам. Документы, формирующие договорно-правовую базу Евразийского экономического союза в области санитарных мер: единый перечень товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза; единая форма документа, подтверждающего

безопасность продукции (товаров); положение о порядке осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора (контроля) за лицами и транспортными средствами, пересекающими таможенную границу Евразийского экономического союза, подконтрольными товарами, перемещаемыми через таможенную границу Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза; единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

3.5. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза проектов строительства и реконструкции предприятий пищевой промышленности

Государственный санитарный надзор за проектированием, реконструкцией, модернизацией и строительством предприятий пищевой промышленности.

Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза проектов строительства предприятий пищевой промышленности. Цель и основные задачи по проведению государственного санитарного надзора за проектированием и строительством пищевых объектов. Этапы государственного санитарного надзора (отвод участка, рассмотрение проекта, контроль в процессе строительства и реконструкции, прием и ввод в эксплуатацию). Понятия и терминология, принятые в проектировании (ситуационный план, плановое задание, стадии проектирования, элементы проекта, типовые и индивидуальные проекты, проекты повторного строительства). Составные части проекта. Нормативные материалы, используемые при проведении государственного санитарного надзора за пищевыми предприятиями. Материалы, представляемые в ЦГЭ при государственной санитарно-гигиенической экспертизе проектов пищевых предприятий. Санитарно-эпидемиологические требования к генеральному плану. Основные принципы планировки помещений при строительстве предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торгово-складской сети. Санитарно-эпидемиологические требования к строительной и технологической части проекта. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-технической части проекта. Формы административно-правовых актов при проведении государственного санитарного надзора за пищевыми объектами.

Оформление заключения на проекты пищевых объектов.

3.6. Социально-гигиенический мониторинг питания населения

Организация и проведение социально-гигиенического мониторинга питания населения. Социально-гигиенический мониторинг состояния питания и здоровья различных групп населения: нормативное правовое обеспечение, порядок организации, структура и этапы проведения. Межведомственное взаимодействие.

Санитарный контроль питания организованных коллективов населения. Цель, основные задачи, методика и практика контроля питания населения. Организация проведения оценки состояния питания на промышленных

предприятиях и в организациях здравоохранения. Изучение потребности в диетическом питании на промышленных предприятиях. Изучение и оценка состояния лечебно-профилактического питания на производствах при работе с вредными профессиональными факторами.

Контроль витаминизации готовых блюд и пищевых продуктов массового потребления, оформление заключения.

3.7. Принципы оценки риска и контроль критических точек на основе системы управления качеством и безопасностью

Совершенствование государственного санитарного надзора по реализации законодательства, направленного на снижение потенциального риска влияния вредных факторов среды обитания, небезопасной пищевой продукции для жизни и здоровья человека.

Цели, задачи, принципы HACCP (Hazard analysis and critical control points). Меры по предотвращению загрязнения (контаминации) пищевой продукции. Анализ и оценка факторов риска. Определение критической контрольной точки и критических пределов. Мониторинг эффективности контроля критических точек, оформление заключения.

3.8. Оценка соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на предприятиях по производству, хранению, транспортировке и реализации пищевой продукции при различных формах надзорных мероприятий, мер предупредительного и профилактического характера

Типы предприятий общественного питания и их характеристика. Санитарно-эпидемиологические требования к участку и размещению предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и оборудованию предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приему, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовых блюд и кулинарных изделий. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию предприятий общественного питания. Гигиена мытья и дезинфекция посуды, оборудования и инвентаря на предприятиях общественного питания. Дезинфекционно-дератизационные мероприятия на предприятиях общественного питания. Медицинские осмотры и обследование работников предприятий общественного питания. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.

Проведение оценки соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на объектах общественного питания при различных формах надзорных мероприятий, мер предупредительного и профилактического характера.

3.9. Хранение, транспортировка и реализация пищевых продуктов. Особенности организации и осуществления государственного санитарного надзора за предприятиями торговли

Особенности работы и характеристика различных форм, видов торговли и торговых предприятий. Общие санитарно-эпидемиологические требования к

внутренней планировке, отделке, оборудованию и инвентарю продовольственных магазинов. Санитарно-эпидемиологические требования к приему, хранению и реализации пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к продовольственным магазинам самообслуживания и универсамам. Санитарно-эпидемиологические требования к автоматизированным торговым предприятиям. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию и эксплуатации рынков, продовольственных складов и продовольственных баз.

Проведение оценки соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на объектах торговли различных форм собственности при различных формах надзорных мероприятий, мер предупредительного и профилактического характера предприятий.

3.10. Государственный санитарный надзор за предприятиями пищевой промышленности

Цель и основные задачи государственного санитарного надзора за предприятиями пищевой промышленности.

Классификация предприятий пищевой промышленности. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям пищевой промышленности (требования к территории, водоснабжению, канализации, отоплению, вентиляции и освещению, зданиям, внутренней планировке и оборудованию). Основные направления и объем работы ЦГЭ по проведению государственного санитарного надзора за предприятиями пищевой промышленности. Нормативно-правовое регулирование.

Государственный санитарный надзор в условиях неблагоприятной эпидемиологической обстановки.

Гигиеническая оценка технологической системы производства, набора и расстановки оборудования на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

Мероприятия по повышению гигиенических знаний работников пищевых предприятий.

3.11. Государственный санитарный надзор по обеспечению безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья

Санитарная охрана пищевых продуктов и ее значение в обеспечении их пищевой и биологической ценности и санитарно-эпидемиологической безопасности. Понятие о безопасности пищевых продуктов и основные факторы, определяющие их показатели безопасности. Виды порчи пищевых продуктов.

Стандартизация пищевых продуктов, ее гигиеническое и правовое значение. Виды государственных стандартов, их структура. Порядок подготовки стандартов на пищевые продукты. Участие специалистов санитарно-эпидемиологической службы в разработке стандартов. Осуществление санитарной охраны пищевых продуктов органами и учреждениями государственного санитарного надзора. Задачи ветеринарно-санитарной службы по выпуску безопасных продуктов животного

происхождения. Задачи отдела производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях. Роль лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы рынков по осуществлению государственного контроля за качеством продаваемых продуктов. Роль производственных химико-бактериологических лабораторий предприятий пищевой промышленности по выпуску пищевых продуктов высокой пищевой и биологической ценности, безопасных в санитарно-эпидемическом отношении. Государственный санитарный надзор за изделиями из синтетических полимерных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Государственный санитарный надзор за применением пищевых добавок к пищевым продуктам.

Принципы осуществления государственного санитарного надзора в области электронной торговли пищевой продукцией.

Принципы осуществления государственного санитарного надзора за обращением биологически активных добавок к пище

Обоснование заключения на возможность использования новых видов материалов, тары, пищевых добавок, пестицидов, минеральных удобрений, регуляторов роста и др.

Оценка эффективности мероприятий по санитарной охране пищевых продуктов и продовольственного сырья.

3.12. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов в центре гигиены и эпидемиологии. Разграничение функций по экспертизе пищевых продуктов между учреждениями санитарно-эпидемиологической службы и другими службами и инспекциями

Нормативное правовое регулирование вопросов государственной санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Разграничение функций по экспертизе пищевых продуктов между учреждениями санитарно-эпидемиологической службы и другими службами и инспекциями. Отбор образцов для лабораторного исследования. Порядок, сроки исследования и хранения образцов в лаборатории. Методы испытаний. Оформление результатов лабораторных исследований образцов. Оформление заключения по результатам гигиенической экспертизы. Порядок уничтожения забракованных продуктов.

4. Лабораторное сопровождение государственного санитарного надзора по разделу гигиены питания

Организация работы лабораторий ЦГЭ по разделу гигиены питания, методы исследования и контроля в гигиене питания.

Нормативное правовое регулирование лабораторного сопровождения государственного санитарного надзора по разделу гигиены питания, основные направления реализации, нормативные правовые и иные акты, регламентирующие порядок осуществления государственного санитарного надзора в области гигиены питания.

Роль лабораторного контроля в гигиене питания при анализе рисков, в обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в

проведении социально-гигиенического мониторинга, государственной санитарно-гигиенической экспертизы, государственной регистрации продукции, представляющей потенциальную опасность для жизни и здоровья населения.

Организация лабораторного контроля при проведении санитарно-гигиенических исследований в гигиене питания: периодичность контроля, выбор показателей для анализа, требования к методикам и выбору метода анализа, соблюдение сроков исследований и оформления результатов.

Устройство лаборатории. Планирование и содержание работы. Координация работы с ведомственными лабораториями. Порядок приема и проведения анализов. Лабораторный контроль технологического процесса (исследование исходного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, смывов и др.). Лабораторный контроль питания населения.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГИГИЕНА ПИТАНИЯ» ПРОФИЛЯ СУБОРДИНАТУРЫ «ГИГИЕНА И ЭПИДЕМИОЛОГИЯ»

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов	Количество часов самостоятельной работы студента	Средства обучения	Литература	Форма контроля знаний
		практических занятий				
11 семестр						
1	Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения в области гигиены питания	14	14			
1.1.	Нормативное правовое регулирование в области гигиены питания по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения	7	7	2, 3, 4	1, 3, 5, 10, 14	1, 2
1.2.	Организация деятельности органов и учреждений государственного санитарного надзора по профилактике алиментарных заболеваний и пищевых отравлений	7	7	2, 3, 4	2, 8, 14	1, 2
2	Санитарно-эпидемиологическое расследование пищевых отравлений	14	14			
2.1.	Санитарно-эпидемиологическое расследование пищевых отравлений микробной природы	7	7	4, 5, 6, 7	1, 3, 5	1, 2, 5
2.2.	Санитарно-эпидемиологическое расследование пищевых отравлений немикробной природы	7	7	4, 5, 6, 7	1, 3, 5	1, 2, 5
3	Государственный санитарный надзор в области гигиены питания	84	51			
3.1	Организационные и правовые основы государственного санитарного надзора	7	4	1, 2, 3	2, 3, 8, 12, 13, 14	1, 2, 6

3.2	Планирование работы Центра гигиены и эпидемиологии по разделу гигиены питания. Критерии оценки эффективности и качества работы отделения гигиены питания	7	3	1, 2, 3	1, 3	1, 2, 6
3.3	Организация и осуществление контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь	7	4	1, 2, 3	7, 8	2, 3, 6
3.4	Порядок осуществления государственного санитарного надзора при реализации соглашений Евразийского экономического союза	7	3	1, 2, 3	7, 8, 11, 12, 13, 14, 15	1, 2, 6
3.5	Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза проектов строительства и реконструкции предприятий пищевой промышленности	7	3	6, 7, 9, 12, 13, 14, 15, 16	6, 7, 8, 11	1, 3
3.6	Социально-гигиенический мониторинг питания населения	7	7	4, 5	1, 2, 5, 7, 9	1, 3
3.7	Принципы оценки риска и контроль критических точек на основе системы управления качеством и безопасностью	7	3	1, 2	2, 8	1, 2, 6
3.8	Оценка соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на предприятиях по производству, хранению, транспортировке и реализации пищевой продукции при различных формах надзорных мероприятий, мер предупредительного и профилактического характера	7	3	5, 6, 7, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16	3, 8, 15	3, 4, 6
12 семестр						
3.9	Хранение, транспортировка и реализация пищевых продуктов. Особенности организации и осуществления государственного санитарного надзора за предприятиями торговли	7	4	5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16	3, 6, 8, 15	1, 2

3.10	Государственный санитарный надзор за предприятиями пищевой промышленности	7	4	4, 5, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16	3, 6, 8, 12, 13, 15	1, 3
3.11	Государственный санитарный надзор по обеспечению безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья	7	7	6, 7, 11, 12	4, 8, 15	1, 2
3.12	Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов в центре гигиены и эпидемиологии. Разграничение функций по экспертизе пищевых продуктов между учреждениями санитарно-эпидемиологической службы и другими службами и инспекциями	7	6	6, 7, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16	4, 7, 11, 12, 13, 14, 15	1, 2, 5
4	Лабораторное сопровождение государственного санитарного надзора по разделу гигиены питания	7	7	6, 7, 10	4, 6, 8, 10	1, 4, 6
Всего часов		119	79			

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Позняковский, В. М. Гигиена питания. Микробиологические, химические, физические факторы риска : учебник для вузов / В. М. Позняковский, Е. В. Коськина, Г. Д. Брюханова. – Москва : Изд-во «Лань», 2021. – 412 с.

Дополнительная:

2. Лутошкина, Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / Г. Г. Лутошкина. – Москва : Academia, 2019. – 16 с.

3. Гигиена питания. Лабораторный практикум по гигиенической экспертизе пищевых продуктов : учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальности «Медико-профилактическое дело» / Н. Л. Бацукова, Я. Л. Мархоцкий. – Минск : «Вышэйшая школа», 2016. – 207 с.

4. Нутрициология : учебник для студентов медицинских высших учебных заведений / под ред. Л. З. Тель. – Москва : Издательство «Литтера», 2016. – 544 с.

Нормативные правовые акты:

5. О здравоохранении : Закон Республики Беларусь от 18.06.1993 № 2435-ХП : с изменениями и дополнениями.

6. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : Закон Республики Беларусь от 07.01.2012 № 340-3 : с дополнениями и изменениями.

7. О мерах по совершенствованию контрольной (надзорной) деятельности : Указ Президента Республики Беларусь от 16.10.2009 № 510 : с изменениями и дополнениями.

8. Об организации работы органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, и принятых мерах по устранению недостатков, выявленных Комитетом государственного контроля Республики Беларусь : постановление Коллегии Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.10.2022 № 411.

9. Методические рекомендации по порядку организации и проведения мониторинга органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор : утверждены Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь от 06.10.2022.

10. Об утверждении гигиенических нормативов : постановление Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37 : с изменениями и дополнениями.

11. О развитии предпринимательства : Декрет Президента Республики Беларусь от 23.11.2017 № 7 : с изменениями и дополнениями.

12. Методические рекомендации по порядку отбора субъектов хозяйствования для проведения контрольных (надзорных) мероприятий, мер профилактического и предупредительного характера : утверждены Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 06.10.2022.

13. Инструкция о порядке разграничения нарушений, обеспечивающая организацию, применение и закрепление единообразной системы

внутриведомственных подходов по разграничению нарушений законодательства, создающих и не создающих угрозу причинения вреда жизни и здоровью населения : приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 23.09.2022 № 1277.

14. Методические рекомендации по порядку рассмотрения обращений граждан и юридических лиц органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор : утверждены Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь 30.12.2022.

15. Инструкция о порядке проведения государственного санитарного надзора за обращением продукции : приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 05.01.2021 № 2.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИСПОЛЬЗУЕМЫХ МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ

При организации образовательного процесса используются традиционные методы преподавания учебной дисциплины: практические занятия, а также элементы управляемой самостоятельной работы студентов.

Образовательный процесс организован с использованием традиционных и современных образовательных технологий (разнообразных форм коммуникаций, вариативных моделей самостоятельной работы, тестовых систем оценивания уровня компетенций).

На практических занятиях под контролем преподавателя студенты изучают особенности проведения организационно-методической работы в области гигиены питания; основные принципы организации и осуществления контрольной (надзорной) деятельности и государственного санитарного надзора в области гигиены питания; проводят мероприятия по повышению гигиенических знаний работников пищевых предприятий и населения; оценивают и дают обоснованные заключения на проекты пищевых объектов; дают гигиеническую оценку технологической системе производства, набору и расстановке оборудования на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания; оценивают мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов, технологическую документацию и технологию приготовления пищевых продуктов и кулинарных изделий; дают заключение на возможность использования новых видов материалов, тары, пищевых добавок, пестицидов, минеральных удобрений, регуляторов роста в конкретных ситуациях; осуществляют государственный санитарный надзор за соблюдением порядка витаминизации готовых блюд и пищевых продуктов массового потребления.

Практическая подготовка обеспечивается решением студентами ситуационных задач, тестовых заданий, отработкой навыков проведения надзорных мероприятий, мер профилактического и предупредительного характера пищевого объекта с использованием лабораторно-инструментальных методов, оформления документов, в том числе по устранению нарушений, по результатам проведенных мероприятий.

Самостоятельная внеаудиторная работа заключается в изучении основной и дополнительной литературы, монографий и периодической литературы, подготовке сообщений, рефератов, презентаций и кратких докладов по наиболее актуальным проблемам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья, проработке тем (вопросов), вынесенных на самостоятельное изучение, подготовке к практическим занятиям, зачету, государственному экзамену.

Студенты знакомятся с безопасными условиями труда, международными требованиями и этическими нормами в области гигиены питания.

ПЕРЕЧЕНЬ СРЕДСТВ ОБУЧЕНИЯ

1. Мультимедийные презентации.
2. Видеофильмы.
3. Аналитическая (информационная) записка.
4. Предписание на проведение мониторинга.
5. Рекомендации по устранению выявленных нарушений (недостатков).
6. Акт (справка) проверки.
7. Требование (предписание) об устранении нарушений.
8. Предложение о приостановлении (запрете) деятельности субъекта (его цехов, производственных участков), объекта строительства, оборудования.
9. Требование (предписание) о приостановлении (запрете) производства и (или) реализации товаров (работ, услуг), эксплуатации транспортных средств.
10. Акт отбора образцов (проб).
11. Предписание на проведение мероприятия технического (технологического, поверочного) характера.
12. справка о проведении мероприятия технического (технологического, поверочного) характера.
13. Уведомление о применении при проведении проверки технических средств.
14. Решение о возобновлении.
15. Решение о назначении экспертизы.
16. Предписание об изъятии из обращения продукции.

ПЕРЕЧЕНЬ СРЕДСТВ ДИАГНОСТИКИ РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Оценка учебных достижений студента осуществляется с использованием фонда оценочных средств и технологий учреждения высшего образования. Фонд оценочных средств учебных достижений студента включает:

типовые задания в различных формах (устные, письменные, тестовые, ситуационные задачи, оформление акта проверки);
тематику рефератов.

Для диагностики компетенций используются следующие формы контроля знаний:

Устная форма:

1. Собеседование.

Письменная форма:

2. Тесты.

3. Реферат.

Устно-письменная форма:

4. Зачет.

5. Ситуационные задачи.

Техническая форма:

6. Электронные тесты.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ НАВЫКОВ

1. Проведение гигиенической оценки влияния алиментарных факторов на здоровье населения.

2. Проведение оценки соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на объектах общественного питания и продовольственной торговли при различных формах надзорных мероприятий, мер предупредительного и профилактического характера и принятие мер по устранению выявленных нарушений.

3. Проведение оценки соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на предприятиях по производству пищевой продукции при различных формах надзорных мероприятий, мер предупредительного и профилактического характера и принятие мер по устранению выявленных нарушений.

4. Проведение расследования случаев пищевых отравлений и принятие мер по ликвидации возникшей вспышки пищевых отравлений.

5. Проверка соблюдения гигиенических требований к срокам годности, условиям хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов.

6. Проведение просветительских мероприятий по санитарно-гигиеническому обучению, воспитанию и пропаганде гигиенических знаний, формированию здорового образа жизни.

7. Рассмотрение обращений граждан и юридических лиц.

СОСТАВИТЕЛИ:

- Заведующий кафедрой общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет», кандидат медицинских наук, доцент _____ Н.Л.Бацукова
- Профессор кафедры общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет», доктор медицинских наук, профессор _____ М.И.Римжа
- Доцент кафедры общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет», кандидат химических наук _____ Т.И.Борщенская
- Доцент кафедры общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет», кандидат медицинских наук _____ Н.В.Борушко
- Заведующий отделением оценки риска государственного учреждения «Минский городской центр гигиены и эпидемиологии» _____ Д.А.Крупская
- Оформление учебной программы и сопровождающих документов соответствует установленным требованиям.
- Начальник отдела научно-методического обеспечения образовательного процесса Управления образовательной деятельности учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет» _____ Е.Н.Белая
_____ 2023
- Начальник Республиканского центра научно-методического обеспечения медицинского, фармацевтического образования государственного учреждения образования «Белорусская медицинская академия последипломного образования» _____ Л.М.Калацей
_____ 2023

Сведения о составителях учебной программы

Фамилия, имя, отчество	Бацукова Наталья Леонидовна
Должность, ученая степень, ученое звание	Заведующий кафедрой общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет», кандидат медицинских наук, доцент
☎ служебный	398-48-72
Фамилия, имя, отчество	Римжа Михаил Иванович
Должность, ученая степень, ученое звание	Профессор кафедры общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет», доктор медицинских наук, профессор
☎ служебный	365-71-16
Фамилия, имя, отчество	Борушко Нина Владимировна
Должность, ученая степень, ученое звание	Доцент кафедры общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет», кандидат медицинских наук
☎ служебный	365-71-16
Фамилия, имя, отчество	Борщенская Татьяна Игоревна
Должность, ученая степень, ученое звание	Доцент кафедры общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет», кандидат химических наук
☎ служебный	365-71-60
Фамилия, имя, отчество	Крупская Дарья Александровна
Должность, ученая степень, ученое звание	Заведующий отделением оценки риска государственного учреждения «Минский городской центр гигиены и эпидемиологии»
☎ служебный	292 72 25