

**Вопросы по гигиене питания к государственному
экзамену «Гигиена» для студентов, обучающихся по специальности
1-79 01 03 Медико-профилактическое дело**

1. Административная ответственность за нарушение санитарно-эпидемиологических требований, требований ограничительных мероприятий, за представление недостоверных данных для процедуры государственной гигиенической регистрации пищевой продукции.
2. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к пищевым продуктам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому контролю в рамках таможенного союза.
3. Организация государственного санитарного надзора за предприятиями пищевой промышленности.
4. Пищевые отравления микробной этиологии: определение понятия, этиология и патогенез, общая характеристика вспышек и порядок их расследования.
5. Основные направления и объем работы ЦГиЭ по проведению государственного санитарного надзора в области гигиены питания.
6. Профилактическое действие нутрицевтиков. Значение пребиотиков и пробиотиков для организма.
7. Критерии оценки состояния фактического питания населения. Методы определения энергетической адекватности питания и потребности в нутриентах.
8. Роль государственного санитарного надзора в области обеспечения безопасности питания работников сельского хозяйства в полевых условиях.
9. Гигиенические основы рационального питания беременных женщин и кормящих матерей.
10. Цель и задачи гигиенической экспертизы (ГЭ) пищевых продуктов. Организация и порядок проведения ГЭ партий пищевых продуктов. Методы отбора проб пищевых продуктов для лабораторных исследований.
11. Алиментарно-конституциональное ожирение: причины, классификация, диагностика, диетотерапия. Редуцированные и альтернативные диеты.
12. Основные документы и порядок их оформления специалистами государственного санитарного надзора по результатам проверки объектов общественного питания, торговли и рынков.
13. Принципы оценки риска и контроль критических точек на основе системы управления качеством и безопасностью при производстве пищевых продуктов (система НАССР).
14. Общие и специфические санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и содержанию объектов общественного питания, торговли, рынков при обращении пищевой продукции.
15. Основные принципы организации диетического питания. Современные диеты, применяемые в организациях здравоохранения.
16. Гигиенические требования к качеству и безопасности рыбы и мяса. Рыба и мясо как фактор передачи гельминтозов.
17. Организация государственного санитарного надзора за предприятиями продовольственной торговли.
18. Государственный санитарный надзор за применением пестицидов в сельскохозяйственном производстве. Гигиеническая оценка и пути реализации пищевых продуктов, подвергнутых воздействию пестицидов.

19. Пищевые добавки: классификация и гигиеническая характеристика. Индексация и нормирование пищевых добавок.

20. Организация государственного санитарного надзора за предприятиями общественного питания.

21. Социально-гигиенический мониторинг состояния питания и здоровья различных групп населения: нормативно-правовое обеспечение, порядок организации, структура и этапы проведения.

22. Биологически активные добавки к пище: определение, классификация, значение для человека.

23. Функциональные пищевые продукты: виды, предназначение, оценка эффективности применения.

24. Пищевые отравления ксенобиотиками (тяжелыми металлами, азотистыми соединениями, бифенилами, примесями, мигрирующими из упаковочного материала и др.) и их профилактика.

25.* Гигиенические требования, предъявляемые к качеству и безопасности молока. Показатели, характеризующие натуральность и свежесть молока.

26.* Гигиенические требования, предъявляемые к качеству и безопасности мяса. Этапы технологического процесса получения мяса, имеющие наибольшее санитарно-эпидемическое значение.

27.* Особенности питания человека в условиях высокой физической нагрузки.

28.* Порядок назначения и выдачи рационов лечебно-профилактического питания.

29.* Основные направления профилактики пищевых отравлений микробной этиологии (пищевых токсикоинфекций, бактериальных токсикозов).

30.* Пищевые отравления немикробной этиологии: классификация, условия возникновения, основные направления профилактики.

*Вопросы с практическим заданием в ситуационной задаче

Задача 1

Исследован образец молока пастеризованного 2,5% жирности, отобранный врачом Ивановым И.И. в количестве 1 пачки (1 л) от партии молока 60 пачек, хранящейся в магазине №5 торгово-производственной фирмы «Центральная» г. Минска.

Цель исследования: на соответствие требованиям СТБ.

Результаты исследования.

Органолептические свойства:

Внешний вид и консистенция: однородная жидкость без осадка.

Цвет: белый с желтоватым оттенком.

Вкус: слегка кисловатый.

Запах: слегка кисловатый.

Физико-химические показатели:

Плотность: 1,031 г/см³. Жир: 2,5% . Кислотность: 25° Т. Сухое вещество: 11,7%.
Обезжиренное сухое вещество: 9,2%.

Консерванты: не обнаружены.

1. Оцените, правильно ли отобрана проба на исследование. Дайте санитарно-гигиеническое заключение на исследованный образец молока и укажите возможные пути его реализации.
2. Укажите гигиенические требования, которые предъявляются к качеству и безопасности молока. Назовите показатели, характеризующие натуральность и свежесть молока.

Задача № 2

Исследован образец мяса говяжьего оттаявшего, отобранный врачом Ивановым И. И. в количестве 100 г (точечная проба), 800 г (объединенная проба) от партии мяса 15 кг, хранящейся в магазине № 5 торгово-производственной фирмы «Центральная» г. Минска.

Цель исследования: на соответствие требованиям СТБ.

Результаты исследования.

Внешний вид и цвет: поверхность мяса красного цвета, очень влажная. С мяса стекает мясной сок красного цвета, цвет жира красноватый.

Консистенция: мясо не эластичное, образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается медленно.

Запах: характерный для говяжьего мяса.

Жир: мягкой консистенции.

Сухожилия: мягкие, окрашены в ярко красный цвет.

Химическое исследование:

Реакция бульона с сернокислой медью: бульон мутный, но без хлопьев.

Бактериологическое исследование:

На отпечатках на предметном стекле обнаружены единичные кокки и палочки.

1. Оцените, правильно ли отобрана точечная и объединенная проба на исследование. Дайте санитарно-гигиеническое заключение на исследованный образец мяса и укажите возможные пути реализации партии мяса.
2. Укажите гигиенические требования, предъявляемые к качеству и безопасности мяса. Назовите этапы технологического процесса получения мяса, имеющие наибольшее санитарно-эпидемическое значение.

Задача №3

В городе М. строится предприятие машиностроения. Врачом отделения гигиены питания ЦГЭ анкетно-опросным методом изучено фактическое питание строителей. При этом установлено, что суточные энергетические затраты строителей составляли в среднем 3100 ккал. Потребление основных нутриентов следующее: белки - 90 г, в т.ч. животного происхождения - 45 г; жиры - 120 г, в т.ч. растительного происхождения - 20 г; углеводы - 530 г; витамин С – 52 мг.

1. Дайте гигиеническую оценку фактического питания рабочих и предложите меры оптимизации их питания.
2. Охарактеризуйте особенности питания человека в условиях высокой физической нагрузки.

Задача № 4

При комплексном санитарно-гигиеническом обследовании предприятия была проверена организация лечебно-профилактического питания рабочих столярного цеха, работающего в ночную смену.

Установлено: рабочие ночной смены пользуются услугами буфета фабричной столовой во время перерыва в работе. В буфете имеются холодные закуски, молоко и кисломолочные продукты, хлебобулочные изделия, колбаса вареная, кондитерские изделия, фруктовые напитки и соки, минеральная вода, горячие напитки (чай, кофе). Использование комплексных ужинов не предусмотрено. Фабричная столовая работает в две смены.

1. Оценить организацию питания рабочих ночных смен. Предложить эффективную форму оптимизации питания рабочих в ночную смену.
2. Охарактеризовать порядок назначения и выдачи рационов лечебно-профилактического питания.

Задача № 5

Среди преподавателей университетского городка, их детей, а также студентов, проживающих в двух общежитиях, с 18 ч 1 мая начались массовые заболевания. Всего заболело 86 человек. Симптомы заболевания выражались в форме острого гастроэнтерита (тошнота, сильная многократная рвота, понос, боли в эпигастриальной области), головной боли, у некоторых наблюдались судороги. Имело место ослабление сердечной деятельности, общая слабость, головокружение. Из опроса заболевших было выяснено, что они употребляли в пищу продукты, купленные в магазине, находящемся на территории университетского городка. Среди купленных продуктов были мясные, колбасные и рыбные изделия, консервы, молочные продукты, соки, напитки, кремные торты. Заболели только те, кто ел торт.

При расследовании вспышки пищевого отравления было установлено, что торты были изготовлены в кондитерском цехе при магазине, где часть исходных продуктов в заводской упаковке (молоко, сливки, масло), а также часть готовой продукции (торты, пирожные) хранились при комнатной температуре в течение 12 часов до

момента реализации (из-за недостаточного объема холодильного оборудования). Кондитер с 30 апреля находился на больничном с диагнозом «лакунарная ангина». В лабораторию территориального ЦГиЭ были направлены пробы, необходимые для исследований. Было установлено, что в пробах кремов, взятых из нереализованных тортов, а также из проб их рвотных масс и кала был выделен в большом количестве золотистый стафилококк.

1. Провести расследование вспышки пищевого отравления по схеме: определить диагноз пищевого отравления; продукт-фактор передачи; потенциальный источник пищевого отравления; оперативные меры по ликвидации вспышки пищевого отравления.
2. Перечислите основные направления профилактики пищевых отравлений микробной этиологии (пищевых токсикоинфекций, бактериальных токсикозов).

Задача № 6

Машиной «Скорая помощь» в ночь на 31 августа из д. Подбережье в приемное отделение районной больницы была доставлена семья: двое детей (дочери 14 и 11 лет) вместе со своими родителями по поводу внезапно появившихся у них резких болей в животе, общей слабости и головных болей, неукротимой рвоты, диареи. Наиболее выраженные симптомы отравления отмечены у детей. Пострадавшие были госпитализированы в инфекционное отделение. При опросе заболевших выяснилось, что дети собирали в ближайшем лесу грибы - «сыроежки». На обед были приготовлены грибной суп и второе блюдо — также из грибов. Их употребляли все члены семьи.

Несмотря на комплекс терапевтических мероприятий, заболевание у младшей дочери прогрессировало: стали нарастать общая слабость, бледность, постоянно мучила жажда, черты лица заострились; испражнения стали слизисто-водянистыми без запаха («холероподобный» понос); отмечались постоянные судороги, похолодание конечностей. На 3-й день наступила смерть на фоне паралича сердечно-сосудистой системы.

1. Отравление какими грибами можно подозревать в данном случае? Назовите ядовитые соединения, содержащиеся в данных грибах. Укажите мероприятия по профилактике отравлений ядовитыми грибами.
2. Назовите в соответствии с классификацией пищевые отравления немикробной этиологии и укажите основные направления их профилактики.

Заведующий кафедрой общей гигиены
доцент

Н.Л. Бацукова

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры общей гигиены протокол №16 от 23.04.2024