**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ЦЕНТРАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ»**

УТВЕРЖДАЮ

Ректор АНО ДПО «ЦМИ»

А.Х. Тамбиев



**«2»\_декабря\_2020 г.**

**Рабочая программа**

**цикла профессиональной переподготовки и повышения квалификации**

**«Гигиена питания»**

Учкекен 2016 г.

Рабочая программа составлена в соответствии с:

* 1. Приказ Минздравсоцразвития России от 07.07.2009 г. №415н «Об утверждении Квалификационных требований к специалистам c высшим и послевузовским медицинским и фармацевтическим образованием в сфере здравоохранения» (зарегистрировано в Минюсте России 09.07.2009 .№14292)
* Приказ Минздравсоцразвития России от 23.07.2010 г. №541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения» (зарегистрировано в Минюсте России 25.08.2010 г. № 18247)
* Типовая программа дополнительного профессионального образования врачей по гигиене питания. - М.: ФГОУ «ВУНМЦ Росздрава», 2007. - 112 с.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В соответствии с требованиями к уровню последипломной подготовки:  
*Врач (специалист) по гигиене питания должен знать:*

* основные законодательные и инструктивные материалы по гигиене питания, нормативно-технические документы;
* профессионально - диетологические принципы и основные виды деятельности врача по гигиене питания;
* порядок проведения экспертизы и государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, новых пищевых источников, пищевых добавок, пестицидов, минеральных удобрений, материалов, контактирующих с пищевыми продуктами;
* цель, задачи, методику санитарного обследования и санитарно - эпидемиологические требования к предприятиям пищевой промышленности, общественного питания и торговли;
* виды санитарно-эпидемиологического заключения;
* основы гигиенического обучения и воспитания знаний у населения и гигиенического обучения работников пищевых объектов;
* понятие качества пищевых продуктов;
* принципы организации санитарной охраны пищевых продуктов;
* основные антропогенные и микробиологические загрязнители

продовольственного сырья и пищевых продуктов;

* классификацию и санитарные правила применения пищевых добавок;
* классификацию, эпидемиологию, этиологию, патогенез, клинику, лечение, лабораторную диагностику и профилактику пищевых отравлений;
* влияние питания на состояние здоровья населения и их потомство;
* формы и методы работы специалиста по гигиене питания.

*Врач (специалист) по гигиене питания должен уметь:*

* проводить расследование вспышек пищевых отравлений;
* проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу архитектурностроительной, технологической и санитарно-технической частей проектов пищевых объектов;
* проводить контроль за соблюдением санитарных норм в процессе строительства (реконструкции пищевых объектов);
* проводить гигиеническую оценку новых видов материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами;
* проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов

компонентов и технологических приемов, используемых в производстве продуктов питания;

* составить программу, провести сбор, обработку материалов и дать оценку фактического питания различных групп населения;
* осуществлять контроль за организацией и качеством лечебнопрофилактического и диетического питания;
* проводить санитарно-эпидемиологическую оценку продуктов питания;
* проводить оценку качества продуктов питания по микробиологическим показателям;
* владеть методическими подходами по установлению причинно - следственных связей между питанием и заболеваемостью;
* определить основные задачи и составить план работы отделения гигиены питания в соответствии с санитарным законодательством и состоянием среды обитания населения подконтрольной территории;
* пользоваться законодательными документами и НТД при осуществлении отраслевого госсанэпиднадзора;
* проводить санитарное обследование пищевых объектов;
* обосновать систему оздоровительных мероприятий на объектах питания;
* оценивать проведение производственного контроля за условиями производства и реализации пищевых продуктов;
* давать оценку качеству и полноте проведения периодических медицинских осмотров работников пищевых объектов;
* планировать работу отделения по гигиене питания территориального

отдела или филиала ФГУЗ Роспотребнадзора.

*Врач (специалист) по гигиене питания должен овладеть компетенцией:*

*Профессиональная компетенция:*

* знать и понимать санитарное законодательство и нормирование в сфере гигиены питания;
* понимать и уметь оценивать влияние фактора питания на показатели здоровья различных групп населения;
* понимание и владение методологией оценки рисков социально - гигиенического мониторинга в сфере гигиены питания;
* уметь проводить санитарно-эпидемиологического обследования пищевых объектов с составлением необходимой документации;
* уметь оценивать профилактические мероприятия в сфере гигиены питания, проводимые на объекте в отрасли, на административной территории;
* уметь расследовать случаи пищевых отравлений;
* иметь представление об организации работы по разделу гигиены питания в органах и учреждениях Роспотребнадзора.

*Компетенция саморазвития:*

* уметь пользоваться специальной литературой для самообразования, в которой публикуется информация по проблемам гигиены питания;
* обладать навыками в самообразовании по специальности в сфере гигиены питания;
* обладать навыками в написании и составлении рефератов по проблемам гигиены питания.

*Компетенция здоровьесбережения:*

* уметь дать рекомендации по рациональному с физиологических позиций пищевому поведению;
* уметь анализировать пищевое поведение, пищевые привычки и пристрастия;
* уметь оценивать резервы здоровья и отдельные элементы пищевого статуса;
* умет разрабатывать индивидуальные и групповые программы сохранения здоровья с помощью изменения пищевого поведения и применения биологически активных добавок.

*Компетенция межличностных индивидуальных и социальных общений  
при профессиональной деятельности:*

* обладать навыками в аргументации и отстаивании собственных мнений и позиций при решении проблем в сфере гигиены питания;
* уметь идентифицировать и оценивать проблемные ситуации в гигиене питания;
* иметь представление об общих методических подходах к выполнению научно-практических работ по гигиене питания.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование разделов и тем | Трудоё  мкость  в ЗЕ | Всего  часов | в том числе | | | Форма  контроля |
| лекции | практичес  кие  занятия | семинары |
| 1. | Организация, формы и методы государственного санитарноэпидемиологического  надзора за качеством, безопасностью пищевых продуктов и  рационализации питания  населения | 0.5 | 18 | 12 | 6 |  | зачет |
| 2. | Рациональное питание и мониторинг за  состоянием питания  населения | 1,5 | 54 | 30 | 12 | 12 | зачет |
| 3. | Социальногигиенический мониторинг (СГМ) за состоянием фактического питания населения | 1,3 | 48 | 24 | 12 | 12 | зачет |
| 4. | Пищевые отравления и их профилактика | 1,7 | 60 | 48 | 6 | 6 | зачет |
| 5. | Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминатов пищи на  организм человека | 2,9 | 106 | 74 | 20 | 12 | зачет |
| 6. | Санитарноэпидемиологический надзор за предприятиями пищевой  промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов | 3,9 | 140 | 44 | 56 | 40 | зачет |
| 7. | Санитарноэпидемиологический надзор и  производственный контроль в организациях | 2,7 | 96 | 10 | 30 | 56 | зачет |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | общественного питания и торговли |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Санитарно  эпидемиологическая  экспертиза пищевых продуктов | 1,3 | 48 | 20 |  | 28 | зачет |
| 9. | Итоговый контроль | 0,1 | 6 |  |  | 6 |  |
|  | Итого | **16** | **576** | **262** | **142** | **172** |  |

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»**

**Цель -** овладение слушателями знаниями и умениями и практическими навыками, необходимыми для самостоятельной работы в должности врача по гигиене питания.

**Категория слушателей**: врачи с высшим медицинским образованием по базовой специальности 040300 «Медико-профилактическое дело».

**Срок обучения - 576 часов.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Разделы** | **Всего** | | **Кол-во часов** | | **Форма**  **контроля** |
| **часов** | **Лекции** | **Семинары** | **Практические**  **занятия** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |  | 5 | 6 |
| **1** | **Организация, формы и методы государственного санитарноэпидемиологического**  **надзора за качеством, безопасностью пищевых продуктов и**  **рационализации питания**  **населения** | **18** | **12** | **6** |  | **зачет** |
| 1.1 | Законодательство РФ по обеспечению качества, безопасности пищевых продуктов и  рационализации питания  населения | 6 | 6 |  |  |  |
| 1.2 | Содержание и методы работы специалистов по гигиене питания Территориальных управлений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врачей по гигиене питания ФГУЗ «Центры гигиены и эпидемиологии». | 10 | 4 | 6 |  |  |
| 1.3 | Условия труда и состояние здоровья работников пищевых предприятий | 2 | 2 |  |  |  |
| **2** | **Рациональное питание и мониторинг за**  **состоянием питания**  **населения** | **54** | **30** | **12** | **12** | **зачет** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.1 | Теоретические основы рационального питания | 10 | 10 |  |  |  |
| 2.2 | Физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии, химический состав пищи | 22 | 10 | 6 | 6 |  |
| 2.3 | Биологически активные добавки (БАД) и санитарноэпидемиологический надзор за их безопасностью | 22 | 10 | 6 | 6 |  |
| 2.4 | **Социальногигиенический мониторинг (СГМ) за состоянием фактического питания населения** | **48** | **24** | **12** | **12** | **зачет** |
| 2.4.1 | Анализ результатов СГМ за состоянием фактического питания населения в последние годы. Структура питания населения, влияние ее на формирование неинфекционной заболеваемости, связанной с алиментарным фактором. Региональные программы здорового питания, основные требования к их разработке и реализации | 16 | 8 | 4 | 4 |  |
| 2.4.2 | Методы изучения и оценки состояния питания в  организованных и неорганизованных коллективах. Метод 24часового воспроизведения питания. Понятие «пищевой статус», методы его оценки (статистические, клинические, антропометрические). | 16 |  | 8 | 8 |  |
| 2.4.3 | Гигиенические воспитание населения по вопросам рационального питания. Формы и методы работы с населением. Роль центров оздоровительного питания в проведении семинаров с работниками пищевых объектов, сельского хозяйства, учащимися школ, ПТУ, студентами | 10 | 10 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ВУЗов и т.д. |  |  |  |  |  |
| 2.4.4 | Научно обоснованные виды питания современного человека. Особенности организации выдачи лечебнопрофилактического питания, лечебного (диетического) питания. | 6 | 6 |  |  |  |
| **3** | **Пищевые отравления и их профилактика** | **60** | **48** | **6** | **6** | **зачет** |
| 3.1 | Современная классификация и анализ пищевых отравлений | 12 | 12 |  |  |  |
| 3.2 | Пищевые отравления микробной природы | 24 | 24 |  |  |  |
| 3.3 | Пищевые отравления немикробной природы | 12 | 12 |  |  |  |
| 3.4 | Методика расследования пищевых отравлений | 12 |  | 6 | 6 |  |
| **4** | **Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминатов пищи на**  **организм человека** | **106** | **74** | **20** | **12** | **зачет** |
| 4.1 | Химическая безопасность пищевых продуктов | 8 | 8 |  |  |  |
| 4.2 | Генно-инженерные модифицированные организмы (ГМО), продукты из них и с их применением, санитарноэпидемиологический надзор за их реализацией и использованием.  Требования к маркировке продукции, содержащей ГМО | 12 | 12 |  |  |  |
| 4.3 | Методы лабораторных исследований продукции из или с применением ГМО, ПЦР - полимеразная цепная реакция, в т.ч. в режиме реального времени, метод с применением микрочипа, метод  количественного  иммуноферментного  анализа | 8 | 8 |  |  |  |
| 4.4 | Порядок и организация текущего санитарноэпидемиологического | 14 | 4 | 6 | 4 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | надзора за пищевой продукцией, полученной из или с использованием  сырья растительного происхождения, имеющие генно-инженерные модифицированные аналоги. |  |  |  |  |  |
| 4.5 | Санитарноэпидемиологический надзор за применением *пестицидов* и остаточными количествами их в  пищевых продуктах | 8 | 8 |  |  |  |
| 4.6 | Санитарноэпидемиологический надзор за качеством пищевых продуктов, выращенных с применением  *агрохимикатов* | 14 | 4 | 2 | 8 |  |
| 4.7 | Санитарноэпидемиологический надзор за содержанием  *токсичных элементов* в  продовольственном сырье и  пищевых продуктах | 8 | 8 |  |  |  |
| 4.8 | Санитарно  эпидемиологических  надзор за применением *пищевых добавок* | 18 | 6 | 12 |  |  |
| 4.9 | Санитарноэпидемиологический надзор за уровнем загрязнения  продовольственного сырья и пищевых продуктов *радионуклидами* | 8 | 8 |  |  |  |
| 4.10 | Санитарноэпидемиологический надзор за применением *полимерных материалов*, контактирующих с пищевыми продуктами | 8 | 8 |  |  |  |
| **5** | **Санитарноэпидемиологический надзор за предприятиями пищевой**  **промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых** | **140** | **44** | **56** | **40** | **зачет** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **продуктов** |  |  |  |  |  |
| 5.1 | Санитарноэпидемиологический надзор за предприятиями молочной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью **молока и**  **молочных продуктов** | 18 | 8 | 10 |  |  |
| 5.2 | Санитарноэпидемиологический надзор за предприятиями мясной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью **мяса и**  **мясных продуктов** | 18 | 8 | 10 |  |  |
| 5.3 | Санитарноэпидемиологический надзор за предприятиями рыбоперерабатывающей промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью **рыбы, рыбопродуктов** и других гидробионтов | 20 |  | 10 | 10 |  |
| 5.4 | Санитарноэпидемиологический надзор за предприятиями консервной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью **консервированной** продукции | 28 | 8 | 10 | 10 |  |
| 5.5 | Санитарноэпидемиологический надзор за предприятиями хлебопекарной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью **хлеба и хлебобулочных изделий** | 14 |  | 10 | 4 |  |
| 5.6 | Санитарноэпидемиологический надзор за предприятиями кондитерской промышленности и производственный | 24 | 12 | 6 | 6 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | контроль за качеством и безопасностью кондитерских изделий |  |  |  |  |  |
| 5.7 | Санитарноэпидемиологический контроль за предприятиями безалкогольной, пивоваренной и винодельческой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью напитков | 18 | 8 |  | 10 |  |
| 6 | **Санитарноэпидемиологический надзор и**  **производственный контроль в организациях общественного питания и торговли** | **96** | **10** | **30** | **56** | **зачет** |
| 6.1 | Санитарноэпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях общественного питания | 53 | 10 | 20 | 23 |  |
| 6.2 | Санитарноэпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях торговли пищевыми  продуктами | 43 |  | 10 | 33 |  |
| **7** | **Санитарно**  **эпидемиологическая**  **экспертиза пищевых**  **продуктов** | **48** | **20** |  | **28** |  |
| 7.1 | Организация санитарноэпидемиологической экспертизы пищевых  продуктов | 8 | 8 |  |  |  |
| 7.2 | Порядок проведения санитарноэпидемиологической экспертизы пищевых продуктов | 4 | 4 |  |  |  |
| 7.3 | Обоснование сроков годности пищевых  продуктов | 12 |  |  | 12 |  |
| 7.4 | Современные микробиологические методы исследования  пищевых продуктов.  Оценка пищевых продуктов | 24 | 8 |  | 16 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | по бактериологическим показателям. |  |  |  |  |  |
|  | **Итоговый контроль** | **6** |  |  | **6** | **Экзамен** |
|  | **Всего** | **576** | **262** | **142** | **172** |  |

Содержание теоретических разделов (лекции)

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Темы** |
| **Тема 1. Организация, формы и методы государственного санитарноэпидемиологического надзора за качеством, безопасностью пищевых продуктов и**  **рационализации питания населения** | |
| 1. | Законодательство РФ по обеспечению качества, безопасности пищевых продуктов и рационализации питания населения. |
| 2. | Содержание и методы работы специалистов по надзору за питанием Управления и Территориальных отделов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врачей по гигиене питания ФГУЗ «Центры гигиены и эпидемиологии» |
| 3. | Условия труда и состояние здоровья работников пищевых предприятий |
| **Тема 2. Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания**  **населения** | |
| 1. | Теоретические основы рационального питания |
| 2. | Физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии. |
| 3. | Биологически активные добавки (БАД) и санитарно-эпидемиологический надзор за их безопасностью |

|  |  |
| --- | --- |
| 4. | Социально-гигиенический мониторинг за состоянием фактического питания населения. |
| 5. | Научно обоснованные виды питания современного человека. Особенности организации выдачи лечебно-профилактического питания, лечебного (диетического) питания. |
| **Тема 3. Пищевые отравления и их профилактика** | |
| 1. | Современная классификация и анализ пищевых отравлений. |
| 2. | Пищевые отравления микробной природы. |
| 3. | Пищевые отравления немикробной природы. |
| 4. | Методика расследования пищевых отравлений. |
| **Темы 4. Чужеродные вещества в пищи и оценка степени риска воздействия контаминатов пищи на организм человека.** | |
| 1. | Химическая безопасность пищевых продуктов. |
| 2. | Генно-инженерные модифицированные организмы (ГМО), продукты из них или с их применением, Г оссанэпиднадзор за их регистрацией и использованием. |
| 3. | Санитарно-эпидемиологический надзор за применением токсических элементов, пестицидов и остаточными количествами их в пищевых продуктах, за качеством  пищевых продуктов, выращенных с применением агрохимикатов. |
| 4. | Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за применением пищевых добавок. |
| 5. | Санитарно-эпидемиологический надзор за уровнем загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов радионуклидами. |
| 6. | Санитарно-эпидемиологический надзор за применением полимерных и других материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. |
| **Темы 5. Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью**  **пищевых продуктов.** | |
| 1. | Надзор за предприятиями молочной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью молока и молочных продуктов. |
| 2. | Надзор за предприятиями мясной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью мяса и мясных продуктов. |
| 3. | Надзор за предприятиями рыбоперерабатывающей промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью рыбы, рыбопродуктов и других гидробионтов. |
| 4. | Надзор за предприятиями хлебопекарной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью хлеба, хлебобулочных изделий. |
| 5. | Надзор за предприятиями кондитерской промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью кондитерских изделий. |
| 6. | Надзор за предприятиями безалкогольной, пивоваренной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью напитков. |
|  | **"ема 6. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях общественного питания и торговли.** |
| 1. | Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях общественного питания. |
| 2. | Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях торговли пищевыми продуктами. |
| **Тема 7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.** | |
| 1. | Организация санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. |
| 2. | Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. |
| 3. | Обоснование сроков годности и условий реализации пищевых продуктов. |

Современные микробиологические методы исследования пищевых продуктов. Оценка пищевых продуктов по бактериологическим показателям.

**Содержание теоретических разделов**

(семинаров, практических занятий)

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Тема** |
| **Тема 1. Организация, формы и методы государственного санитарноэпидемиологического надзора за качеством, безопасностью пищевых продуктов и**  **рационализации питания населения** | |
| 1. | Функции и содержание работы, планирование работы по разделу гигиены питания, формы и методы работы, взаимодействие между ТУ Роспотребнадзора и ФГУЗ «ЦГ и Э». Программно-целевое и функционально-оперативное планирование по гигиене питания. Этапы и методы планирования. Планирование индивидуальной работы специалиста по гигиене питания. Комплексное планирование по разделу гигиены питания с другими разделами. Организация и контроль исполнения плана работы по разделу гигиены питания. Совершенствование форм и методов работы Территориальных управлений и ФГУЗ по разделу гигиены питания. Аттестация и сертификация специалистов по гигиене питания. Медицинская этика  профессиональная деонтология специалиста по гигиене питания. Анализ деятельности по разделу гигиены питания. Официальные формы учетно-отчетной документации. Методика расчета показателей анализа деятельности по разделу гигиены питания. Анализ показателей мониторинга по изучению структуры, качества и безопасности питания. |
| 2. | Предварительные (при поступления на работу) и периодические медицинские осмотры. Организация, приказы, документация, контроль. Технологические, технические, строительно-планировочные и санитарно-технические решения формирующие условия труда. Основные факторы условий труда и их гигиеническая оценка. Профессиональные и профессионально обусловленные заболевания у работников пищевых предприятий, их профилактика. Регистрация и учет профессиональных, инфекционных заболеваний, прививок. Заболеваемость с временной утратой трудоспособности, анализ заболеваемости. Разработка стандартов для ранней диагностики и профилактики профессионально обусловленных заболеваний у работников пищевых предприятий. |
|  |  |
| **Тема 2. Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания**  **населения** | |
| 1. | Понятие «нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии». Оценка количественной стороны питания, определение энергетических затрат. Оценка качественной стороны питания, потребность в основных пищевых веществах, микронутриентах. «Минорные» вещества пищи, их роль в питании человека. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания. Питание отдельных групп населения. Особенности питания детей, подростков, лиц пожилого возраста, различных профессиональных групп, лиц, работающих в экстремальных условиях. Методика формирования набора продуктов питания для различных профессиональных и возрастных групп населения. Принципы равноценной замены продуктов. Цель, стратегия, методы и средства формирования «продовольственной корзины». |
| 2. | Научное обоснование применения БАД. Состав и классификация БАД. Функции и область применения БАД. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза БАД.  Определение безопасности, подтверждение заявленного состава, оценка эффективности, контроль за маркировкой. Оформление экспертного заключения государственная регистрация, внесение сведений в Федеральный реестр. Выдала свидетельства о госрегистрации. Гигиенические требования к организации производ- |

|  |  |
| --- | --- |
|  | ства, оборота биологически активных добавок к пище. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за изготовлением и оборотом БАД. |
| 3. | Анализ результатов социально-гигиенического мониторинга за состоянием фактического питания населения в последние годы. Структура питания населения и ее влияние на формирование неинфекционной заболеваемости, связанной с алиментарным фактором. Понятие «пищевой статус», методы его оценки (статистические, клинические, антропометрические). Расчет и оценка индекса массы тела (ИМТ). Подходы и методы выявления корреляционных зависимостей между показателями пищевого статуса и нарушениями в питании. Установление причинноследственных связей. Региональные программы здорового питания, основные требования к их разработке и реализации. Подходы к решению проблем  прогнозирования показателей здоровья и распространенности алиментарных неинфекционных заболеваний. Методы изучения и оценки состояния питания в организованных и неорганизованных коллективах. Метод 24-часового воспроизведения питания. Современные подходы к анализу питания населения с использованием компьютерной техники. Гигиеническое воспитание населения по вопросам рационального питания. Формы и методы работы с населением. Роль центров оздоровительного питания в проведении семинаров с работниками пищевых объектов, сельского хозяйства, учащимися школ, ПТУ, студентами вузов и т.д/ |
| 4. | Законодательная база организации лечебно-профилактического питания на производствах для лиц конкретных профессий и должностей с особо вредными и вредными условиями труда. Научные основы лечебно-профилактического питания. Механизмы детоксикации вредных веществ в организме человека. Роль отдельных пищевых веществ в процессах биотрансформации чужеродных веществ. Использование БАД в лечебно-профилактическом питании. Госсанэпиднадзор за организацией и эффективностью лечебно-профилактического питания на производствах для лиц конкретных профессий и должностей с особо вредными и вредными условиями труда. Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с особо вредными условиями труда, подбор рациона питания. Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с вредными условиями труда, правила выдачи молока или продуктов, его  заменяющих.  Содержание работы врача по санитарно-эпидемиологическому контролю за диетическим питанием в ЛПУ. Значение диетического питания в лечении и профилактике заболеваний. Характеристика основных типов диет. Гигиенические требования к устройству и оборудованию диетических столовых и пищеблоков больниц. Гигиенические требования к технологическим процессам приготовления диетических блюд. Требования к санитарному режиму в диетических столовых и пищеблоках больниц. |
| 5. |  |
| **Тема 3. Пищевые отравления и их профилактика** | |
| 1. | Пищевые токсикоинфекции, вызываемые потенциально патогенными  микроорганизмами, их этиология, патогенез, эпидемиология, лабораторная диагностика, профилактические мероприятия. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые малоизученными возбудителями, их этиология, патогенез, эпидемиология,  лабораторная диагностика, профилактические мероприятия. Стафилококковые интоксикации, их этиология, патогенез, эпидемиология, лабораторная диагностика, профилактические мероприятия. Ботулизм, его этиология, патогенез, эпидемиология, лабораторная диагностика, профилактические мероприятия. Микотоксикозы  (фузариотоксикозы, афлатоксикозы, Т2-токсикоз и др.), санитарно  эпидемиологический контроль за содержанием вызывающих их микроорганизмов в пищевых продуктах, профилактика. Смешанные пищевые отравления, особенности их возникновения, клиника, лабораторные исследования, профилактика. |

|  |  |
| --- | --- |
| 2. | Пищевые отравления ядовитыми растениями, грибами и тканями животных. Пищевые отравления примесями химических веществ (пестицидами, токсичными элементами, нитратами, нитритами, гистамином, диоксинами, хлорированными бифенилами и др.). |
| 3. | Официальные документы по расследованию пищевых отравлений. Выявление общих клинических симптомов отравления. Выявление подозреваемого продукта. Лабораторный контроль остатков подозреваемого продукта и биоматериалов. Ошибки, допускаемые при расследовании пищевых отравлений. Учет и отчетность органов госсанэпиднадзора по пищевым отравлениям. |
| **Тема 4. Чужеродные вещества в пищи и оценка степени риска воздействия контаминатов пищи на организм человека.** | |
| 1. | Пищевые добавки и сфера их применения. Понятие «пищевые добавки». Классификация пищевых добавок, цели и области их применения. Гигиенические принципы нормирования пищевых добавок. Требования к безопасности и степени чистоты пищевых добавок, принципы их нормирования. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза документов на новые пищевые добавки. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза образцов пищевой добавки и продукции на соответствие нормативным документам РФ. Регистрация новых пищевых добавок на основе санитарноэпидемиологического заключения  Организация санитарно-эпидемиологического надзора и контроля за применением пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологический надзор за внедрением пищевых добавок в технологические процессы производства пищевых продуктов на предприятиях. Порядок и периодичность контроля применения пищевых добавок. Производственный контроль и организация лабораторных исследований за содержанием пищевых добавок в готовой продукции. Санитарно-эпидемиологический надзор за применением кормовых добавок при откорме животных. Санитарно-эпидемиологические нормативы применения кормовых добавок. Санитарно-эпидемиологический надзор за применением стимуляторов роста при откорме убойных животных. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов, полученных с применением стимуляторов роста, санитарно-эпидемиологическое заключение. Порядок и периодичность контроля. |
| 2. | Законодательная база. Значение радиационного фактора в гигиене питания. Понятие радиоактивности, виды ионизирующего излучения, единицы измерения радиоактивности. Период полураспада. Естественный радиационный фон, естественная радиоактивность пищевых продуктов. Источники поступления искусственных радионуклидов в окружающую среду, виды искусственных радионуклидов, загрязнение пищевых продуктов искусственными радионуклидами. Воздействие ионизирующего излучения на здоровье человека. Радиопротекторы, содержащиеся в пищевых продуктах, их защитная роль. Санитарно-эпидемиологический надзор за уровнем загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов радионуклидами. Санитарноэпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов на наличие загрязнения радионуклидами, особенности отбора проб, приема и хранения продуктов, подозрительных на наличие радионуклидов. Приборы для определения уровня удельной радиоактивности. Санитарно-эпидемиологическое нормирование радиоактивности в пищевых продуктах. Способы снижения удельной активности продовольственного сырья и продуктов питания. Санитарная обработка и дезактивация пищевых продуктов при авариях. Меры противорадиационной зашиты пищевых продуктов и продовольственного сырья. |
| 3. | Госсанэпиднадзор за выпуском и использованием материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Гигиеническая и токсикологическая характеристика полимерных материалов. Требования к современным материалам, контактирующим с пищевыми продуктами. Гигиенические требования к металлам, покрытиям, припою, используемым для контакта с пищевыми продуктами. Гигиенические требования к качеству фарфоровой, фаянсовой, |

|  |  |
| --- | --- |
|  | керамической посуды. Лабораторный контроль за качеством материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами. |
| **Тема 5. Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью**  **пищевых продуктов.** | |
| 1. | Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль  технологического процесса изготовления питьевого молока. Санитарные правила и нормативы, обеспечивающие качество и безопасность молочных продуктов. Эпидемиологическая роль молока в передаче антропо-зоонозных заболеваний и возможные пути использования молока при этих заболеваниях. Санитарноэпидемиологические требования к процессам получения молока на молочных фермах, животноводческих комплексах и в частном секторе, к процессам мытья и дезинфекции оборудования, тары, инвентаря. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности сырья, поступающего на молокоперерабатывающее предприятие, соответствие молока требованиям ГОСТ «Молоко коровье, натуральное сырье». Санитарноэпидемиологические требования к производству питьевого молока и критические контрольные точки по ходу технологического процесса (нормализация, гомогенизация, тепловая обработка, охлаждение, розлив). Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности готовой продукции, методы лабораторного контроля, требования к транспортировке, маркировке, условиям хранения и срокам годности. Санитарно-эпидемиологическая оценка методов консервирования молока  (стерилизации, замораживания, сушки и др.). Санитарно-эпидемиологическая экспертиза питьевого молока. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль технологического процесса изготовления кисломолочных продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству молока, предназначенного для производства кисломолочных продуктов, режимы пастеризации и стерилизации молока. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству заквасочных отделений. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности заквасок и критические контрольные точки по ходу технологического процесса производства заквасок. Санитарно-эпидемиологические требования к производству кисломолочных напитков и критические контрольные точки по ходу технологического процесса. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности готовой продукции, методы лабораторного контроля, санитарноэпидемиологические требования к транспортировке, маркировке, условиям хранения и срокам годности. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль технологического процесса изготовления мороженого. Санитарные правила и нормы, обеспечивающие качество и безопасность мороженого. Санитарноэпидемиологическая экспертиза (обследование) предприятий. |
| 2. | Состояние мясной промышленности в Российской Федерации, тенденции и пути развития. Обеспеченность мясом и мясопродуктами жителей Российской Федерации. Эпидемиологическая роль мяса в возникновении и распространении зооантропонозных заболеваний. Взаимодействие органов государственного санитарноэпидемиологического и ветеринарного надзора в профилактике зооантропонозных заболеваний. Основные директивные и нормативные документы. Санитарноэпидемиологические требования к предприятиям мясной промышленности: к убойным пунктам, мясокомбинатам, мясоперерабатывающим производствам, холодильникам. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам колбасного производства. Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям птицеперерабатывающей промышленности: птицекомбинату, цехам по переработке птицы, производству меланжа и яичного порошка. Санитарно-эпидемиологические требования к первичной переработке и производству мяса кроликов, промысловых животных, дичи. Санитарно-эпидемиологический режим на предприятиях мясной и |

|  |  |
| --- | --- |
|  | птицеперерабатывающей промышленности. Моющие и дезинфицирующие средства, применяемые на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Организация производственного контроля за качеством мытья и дезинфекции. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясопродуктов. Организация производственного и санитарно-эпидемиологического надзора за качеством мяса и готовых мясных изделий. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и готовых мясных изделий. Возможные пути реализации мясных изделий при их пороках. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза яиц, меланжа и яичного порошка. Санитарно-эпидемиологическое обследование предприятий мясной промышленности. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мясокомбината (мясоперерабатывающего завода). |
| 3. | Санитарные правила и нормы, обеспечивающие качество и безопасность рыбы, рыбопродуктов и других гидробионтов. Санитарно-эпидемиологическая роль рыбы, рыбопродуктов и других гидробионтов в передаче человеку заболеваний бактериального происхождения, их профилактика. Паразиты рыб, профилактика. Биотоксины рыб и других гидробионтов. Контаминация рыбы и гидробионтов химическими веществами. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности рыбы-сырца, заготовке, транспортировке и переработке. Санитарноэпидемиологические требования к организации промысла рыбы, снастям, заготовке льда и воды на рыболовецких судах. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке и условиям реализации живой рыбы. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности сырья и критические контрольные точки по ходу технологического процесса (дефростация замороженной рыбы, разделка рыбы-сырца). Санитарно-эпидемиологические требования к производству соленой рыбы и критические контрольные точки (приготовление тузлуков, их концентрации,  требования к качеству емкостей для посола, температурный режим и продолжительность посола). Влияние различных концентраций соли на выживаемость патогенной микрофлоры и паразитов. Санитарно-эпидемиологическая оценка видов посола. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности готовой продукции, методы лабораторного контроля, санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке, маркировке, условиям хранения и срокам годности. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза соленой рыбы. Санитарно  эпидемиологические требования к технологическим процессам производства рыбных пресервов и критические контрольные точки (подготовка тары, укладка рыбы, приготовление заливок и соусов, посол, созревание, использование пряностей, зелени, овощей, укупорка заполненной тары). Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности готовой продукции, методы лабораторного контроля,  требования к упаковке, транспортировке, маркировке, условиям хранения и срокам годности. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам производства рыбы горячего копчения и критические контрольные точки. |
| 4. | Современные проблемы консервирования и их санитарно-эпидемиологическая оценка. Классификация консервов по активной кислотности. Санитарно-эпидемиологическое требования к качеству и безопасности сырья и критические контрольные точки по ходу технологическая процесса производств консервов (мытье и инспектирование сырья, заполнение банок, закаток банок, стерилизация, охлаждение). Санитарноэпидемиологические требования к качеству тары, ее обработке, заполнению продуктом и закатке. Контроль герметичности тары после закатки. Санитарноэпидемиологические требования к качеству и безопасности готовой консервированной продукции, методы лабораторного контроля, требования к упаковке, транспортировке, маркировке, условиям хранения и срокам годности. Особенности бактериологического контроля за производством консервов и выпуском готовой продукции, оценка результатов бактериологических исследований консервов. Санитарно- |

|  |  |
| --- | --- |
|  | эпидемиологическая экспертиза консервов. Санитарно-эпидемиологический режим на предприятиях консервированной промышленности, моющие и дезинфицирующие средства, лабораторный контроль за качеством мытья оборудования, инвентаря, рук персонала. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза консервного предприятия. |
| 5. | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству предприятий по производству хлеба и хлебобулочных изделий. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению и устройству малых предприятий по производству хлеба (пекарен, цехов). Санитарноэпидемиологические требования к качеству и безопасности сырья и критические контрольные точки по ходу технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий (муки, дрожжей, яиц, яичных продуктов и др.). Санитарно-эпидемиологические требования к условиям хранения сырья, используемого в хлебопекарном производстве. Санитарно-эпидемиологические требования к подготовке сыпучих продуктов (муки, сахара, крахмала и др.). Санитарно-эпидемиологические требования к подготовке жидких продуктов (дрожжей, жиров, молочных продуктов, яиц и др.). Классификация основных видов хлеба и хлебобулочных изделий и технологические схемы их изготовления. Новые технологии приготовления хлебных изделий, методы повышения биологической ценности хлеба (введение витаминно-минеральных комплексов, пищевых волокон и др.). Лечебнопрофилактические виды хлеба и хлебобулочных изделий (введение препаратов йода, железа, использование сахарозаменителей и др.). Санитарно-эпидемиологические требования к применению пищевых добавок в хлебопечении. Санитарноэпидемиологические требования к технологическим процессам производства хлеба и хлебобулочных изделий и критические контрольные точки (выпечка, охлаждение, хранение). Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности готового хлеба и хлебобулочных изделий, методы лабораторного контроля, требования к упаковке, транспортировке, маркировке, условиям хранения и срокам годности. Санитарноэпидемиологические требования к условиям возврата, хранения и переработке хлеба с истекшим сроком годности. Санитарно-эпидемиологический режим, моющие и дезинфицирующие средства, лабораторный контроль за качеством мытья оборудования, инвентаря, рук персонала на предприятиях хлебопекарной промышленности. Особенности санитарной обработки при обнаружении картофельной болезни хлеба. Санитарноэпидемиологическая экспертиза хлеба. Пороки и болезни хлеба. Санитарноэпидемиологические требования к условиям труда и охране здоровья персонала, производственный контроль за условиями труда. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза хлебопекарного предприятия. |
| 6. | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству предприятий по производству кондитерских изделий. Классификация кондитерских изделий и эпидемиологическая значимость кремовых кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности сырья и критические контрольные точки по ходу технологического процесса приемки, хранения и подготовки его для производства кремовых кондитерских изделий (подготовка сыпучих и жидких видов сырья 'и полуфабрикатов, сливочного масла, твердых жиров, молочных продуктов, яиц, орехов, фруктовых припасов и др.). Санитарно-эпидемиологические требования к применению пищевых добавок в кондитерской промышленности. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам производства кремовых кондитерских изделий и критические контрольные точки по ходу технологического процесса (приготовление яичной и белковой массы, сиропов-полуфабрикатов крема, сиропов для промочки бисквитов, кремов, выпечка полуфабрикатов, промочка и отделка). Эпидемиологическое значение содержания сахара в сиропах и кремах в пересчете на водную фазу. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению кремов, условия хранения и сроки использования кремов. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности готовых кремовых кондитерских изделий, методы лабораторного контроля, требования к упаковке, транспортировке, маркировке, |

|  |  |
| --- | --- |
|  | условиям хранения и срокам годности. Санитарно-эпидемиологические требования к использованию остатков сиропов, бисквитной крошки и кремов. Санитарноэпидемиологические требования к условиям возврата из торговой сети, переработки кондитерских изделий с истекшим сроком годности. Санитарно-эпидемиологический режим, моющие и дезинфицирующие средства, лабораторный контроль за качеством мытья оборудования, инвентаря, рук персонала на предприятиях кондитерской промышленности. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке инвентаря, кондитерских мешков, насадок и пр.. Санитарно-эпидемиологические требования к производству сахаристых, шоколадных и мучнистых кондитерских изделий, восточных сладостей и критические контрольные точки по ходу технологического процесса. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза (обследование) кондитерского  предприятия. |
| 7. | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству предприятий, выпускающих безалкогольные напитки и пиво. Классификация безалкогольных напитков. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности воды, используемой для производства напитков. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности сахара, используемого для приготовления сахарного сиропа. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности солода и других видов сырья для производства безалкогольных напитков и пива. Санитарноэпидемиологические требования к технологическим процессам производства кваса и критические контрольные точки. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам производства газированных вод и критические контрольные точки. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам производства минеральных вод и критические контрольные точки. Санитарноэпидемиологические требования к технологическим процессам производства пива и критические контрольные точки. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности готовых безалкогольных напитков и пива, методы лабораторного контроля, требования к транспортировке, маркировке, условиям хранения и срокам годности безалкогольных напитков и пива. Санитарно-эпидемиологический режим на предприятиях безалкогольной и пивоваренной промышленности, моющие и дезинфицирующие средства, лабораторный контроль за качеством мытья оборудования, инвентаря, рук персонала. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза безалкогольных напитков и пива. Болезни и дефекты безалкогольных напитков и пива. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза предприятий безалкогольной и пивоваренной промышленности. |
|  | **"ема 6. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях общественного питания и торговли.** |
| 1. | Роль и место общественного питания в условиях рыночных отношений и задачи санитарно-эпидемиологической службы по осуществлению госсанэпиднадзора за организациями общественного питания в новых условиях жизни. Классификация организаций общественного питания и санитарно-эпидемиологические требования к их размещению и набору помещений. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, канализации, вентиляции, освещению, отоплению. Санитарноэпидемиологические требования к набору и типам холодильного, теплового, механического оборудования организаций общественного питания, к инвентарю и посуде. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности сырья и пищевых продуктов, используемых в организациях общественного питания, их доставке, приемке, хранению. Санитарно-эпидемиологические требования к технологии приготовления пищи в организациях общественного питания, критические контрольные точки по ходу технологического процесса; эпидемиологическая роль готовых блюд. Санитарно-эпидемиологические требования к холодной обработке мяса, птицы, рыбы, овощей, фруктов и зелени. Санитарно-эпидемиологические |

|  |  |
| --- | --- |
|  | требования к тепловой обработке пищевых продуктов, эпидемиологическое значение и оценка различных способов тепловой обработки продуктов. Проблема перегретых жиров в общественном питании и ее решение. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу производства холодных и горячих блюд и критические контрольные точки. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям реализации горячих первых и вторых блюд, холодных блюд, закусок и напитков. Санитарноэпидемиологические требования к приготовлению диетических блюд. Санитарноэпидемиологические требования к малым организациям общественного питания, организациям «быстрого» питания. Санитарно-эпидемиологические требования к витаминизации готовых блюд в организациях общественного питания. Санитарноэпидемиологические требования к качеству и безопасности готовой продукции, методы лабораторного контроля, санитарно-эпидемиологические требования к упаковке, транспортировке, маркировке, условиям хранения и срокам годности. Санитарноэпидемиологический режим, моющие и дезинфицирующие средства, лабораторный контроль за качеством мытья оборудования, инвентаря, рук персонала и методы лабораторного контроля. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза организации общественного питания, оформление санитарно-эпидемиологического заключения. |
| 2. | Особенности работы органов санитарно-эпидемиологической службы по осуществлению Госсанэпиднадзора за организациями торговли пищевыми продуктами в новых экономических условиях. Взаимодействие с коммерческими структурами торговли. Виды и типы организаций торговли пищевыми продуктами и ассортимент реализуемых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству стационарных организаций торговли пищевыми продуктами, к территории и санитарному содержанию стационарных, нестационарных, мелкорозничных организаций. Требования к набору и типам холодильного и механического оборудования организаций торговли пищевыми продуктами. Требования к технологическому, торговому оборудованию, инвентарю и таре. Требования к водоснабжению, канализации, вентиляции, освещению, отоплению. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности сырья и пищевых продуктов, поступающих в организации торговли пищевыми продуктами, их транспортировка, доставка, приемка, хранение. Пищевое сырье и пищевые продукты, запрещенные к приемке и реализации. Санитарно-эпидемиологические требования к подготовке продуктов на продажу (нарезка, упаковка, взвешивание, маркировка, укладывание в витрины и на прилавок). Запрет производить упаковку под вакуумом в организациях торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к торговле основными группами продовольственных товаров, соблюдение условий хранения и сроков годности. Особенности реализации скоропортящихся пищевых продуктов в потребительской таре массой более 1 кг, салатов и готовых многокомпонентных охлажденных блюд в таре массой 1-3 кг. Санитарно-эпидемиологические требования к торговле пищевыми продуктами на оптовых продовольственных рынках и в мелкорозничной торговой сети. Санитарноэпидемиологические требования к размещению в организациях торговли цехов по производству пищевых продуктов и кулинарных изделий, организаций общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к торговле непродовольственными товарами (корма для животных, посуда, лекарства, моющие средства, цветы и др.). Мероприятия и порядок снятия с реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, не соответствующих требованиям нормативной и технической документации и опасных для здоровья населения Санитарно-эпидемиологический режим, моющие и дезинфицирующие средства, лабораторный контроль за качеством мытья оборудования, инвентаря, рук персонала и методы лабораторного контроля пищевых продуктов. Соблюдение личной гигиены работниками организации. Санитарноэпидемиологическая экспертиза организации торговли. |
| **Тема 7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза** | |

|  |  |
| --- | --- |
| **пищевых продуктов.** | |
| 1. | Гигиенические принципы и порядок оценки сроков годности пищевых продуктов при определенных условиях хранения. Методика микробиологических исследований для установления сроков годности. Установление сроков годности для новых пищевых продуктов или продуктов, полученных по новым технологиям. Обоснование сроков годности пищевых продуктов. |
| 2. | Задачи санитарной микробиологии в гигиене питания по обеспечению безопасности пищевых продуктов и ее роли в общем комплексе санитарно-эпидемиологических мероприятий. Принципы нормирования микробиологических показателей в пищевых продуктах (санитарно-показательных, потенциально патогенных, патогенных микроорганизмов, микроорганизмов порчи). Методы микробиологических  исследований пищевых продуктов. Пути загрязнения пищевых продуктов микроорганизмами и меры по предотвращению их попадания и размножения в продуктах питания. Мониторинг за загрязнением пищевых продуктов  микроорганизмами, проведение анализа по территориям РФ, странам-импортерам, видам продукта. |

**ИТОГОВЫЙ КОНТРОЛЬ**

* тестирование;
* аттестация практических навыков;
* решение ситуационных задач;
* собеседование по основным проблемам дисциплины;
* подготовка рефератов по актуальным вопросам гигиены питания;
* итоговая аттестация по всем аспектам подготовки врача-специалиста;
* сертификационный экзамен.

Экзамен включает в себя три части:

* тестовый контроль,
* определение практических навыков специалиста,
* заключительное собеседование.

**ТЕСТЫ К СЕРТИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»**

вопрос 1

Содержание, каких веществ должно быть уменьшено в рационе лечебнопрофилактического питания?

* поваренной соли
* сахара
* тугоплавких жиров
* легкоплавких жиров ответы: 1 3

вопрос 2

Действия специалиста по гигиене питания в случае наличия значительных изменении органолептических свойств продукта, исключающих его применение в целях питания:

* бракует продукцию на месте
* должен отправить образцы на исследование для получения лабораторного заключения

ответы: 1 вопрос 3

Эффективность пастеризации молока зависит от...

* температуры тепловой обработки
* исходной бактериальной обсемененности
* температуры перед пастеризацией
* длительности тепловой обработки ответы: 1 4

вопрос 4

Низкое содержание, каких веществ в пищевом рационе увеличивают всасывание свинца в желудочно-кишечном тракте?

* углеводов

2.белков

* кальция
* витамина С
* растительных жиров
* животных жиров
* железа
* калия ответы: 3 4 вопрос 5

Реализация продуктов питания растительного происхождения, подвергавшихся воздействию пестицидов, без предварительного лабораторного исследования возможна, когда...

* продукты выращены из протравленных семян
* продукты имеют неизмененные органолептические свойства
* когда продукты получены при обработке культур до цветения
* после последней обработки прошло не менее 2 недель
* после последней обработки прошло не менее 1 месяца. ответы: 1

вопрос 6

Какое вещество (продукт) стимулирует выделение свинца из организма?

* пектин
* молоко
* кисломолочные продукты
* рыбные блюда
* мясные блюда ответы: 1 вопрос 7

Свежесть молока оценивается по:

1.органолептическим свойствам

* кислотности
* сухому остатку
* редуктазной пробе
* свертываемости при кипячении ответы: 1 2 4 5

вопрос 8

Для оценки продуктового набора рациона при изучении ЛПП на промышленном предприятии необходимо...

* произвести анализ меню-раскладок
* изучить заболеваемость рабочих 3.оценить накопительные ведомости

4.отобрать пробы на лабораторные исследования проверить журнал витаминизации пищи ответы: 3 вопрос 9

Микросимптомы недостаточности витамина А:

1.отечность и разрыхленность десен

* хейлоз
* сухость кожи, шелушение
* гиперкератоз ответы: 3 4 вопрос 10

Несоблюдение гигиенических требований при применении антибиотиков в качестве пищевых и кормовых добавок может вызвать у людей, употреблявших эти продукты:

* аллергические реакции
* дисбактериоз
* кандидамикоз
* дерматиты ответы: 1 2 3 4 вопрос 11

Продукты питания, с которыми наиболее часто связано возникновение пищевых токсикоинфекций сальмонеллезной этиологии:

* кондитерские изделия с кремом
* творог
* мясо и мясопродукты
* грибные консервы домашнего приготовления
* яйца ответы: 3 5 вопрос 12

Что необходимо сделать для оценки правильности составления меню при изучении организованного питания (лечебно-профилактического) на промышленном предприятии?

* произвести анализ меню-раскладок
* изучить заболеваемость рабочих

З.оценить накопительные ведомости 4.отобрать пробы на лабораторные исследования

* проверить журнал витаминизации пищи ответы: 1 вопрос 13

Сведения о количестве больных в отделении и распределении их по стандартным диетам в документации пищеблока ЛПУ содержатся в...

* картотеке блюд
* меню-порционнике 3.бракеражном журнале
* семидневном меню
* требовании на получение продуктов ответы: 2

вопрос 14

Рецептура блюда с указанием содержания основных нутриентов и энергетической ценности в документации пищеблока ЛПУ отражается в...

* картотеке блюд
* меню-порционнике 3.бракеражном журнале
* семидневном меню
* требовании на получение продуктов ответы: 1

вопрос 15

Наиболее благоприятным соотношением между солями кальция и фосфора в рационе человека является:

1.1:1 2.1:1.5 3.1:2 4.1:2.5 ответы: 2 вопрос 16

Что способствует разрушению аскорбиновой кислоты при кулинарной обработке пищевых продуктов?

* медленное прогревание продуктов (закладка в холодную воду)

2.закладка в горячую воду

3.ограничение доступа кислорода (кипячение с закрытой крышкой)

* нагревание в нейтральной и щелочной среде
* наличие доступа кислорода (кипячение с открытой крышкой)
* кислая среда кулинарных изделий ответы: 1 4 5

вопрос 17

Оптимальное соотношение энергоценности суточного рациона по отдельным приемам пищи при трехразовом питании (завтрак, обед, ужин):

1.30 - 45 - 25 2.40 - 40 - 20 3.20 - 60 - 20 4.15 - 70 - 15 ответы: 1 вопрос 18

Что назначают при работах в контакте с неорганическими соединениями свинца в качестве лечебно-профилактического питания?

* молоко
* кисломолочные продукты
* пектин
* витаминные препараты ответы: 1 2

вопрос 19

Как проводиться санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов на остаточное содержание пестицидов?

* в порядке планового санитарного надзора
* при подозрении на случайное загрязнение продуктов пестицидами
* при подозрении на пищевое отравление пестицидами ответы: 1 2 3

вопрос 20

Врач отделения гигиены питания ФГУЗ при санитарно-эпидемиологической экспертизе осуществляет контроль за...

* качеством скоропортящихся продуктов
* содержанием остаточных количеств чужеродных веществ в пищевых продуктах
* витаминизацией продуктов

4.за качеством пищевых продуктов при подозрении или возникновении пищевого отравления ответы: 1 2 3 вопрос 21

Задачи решаемые при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов

* установление наличия и степени органолептических изменений 2.определение отклонений в химическом составе 3.определение степени бактериального загрязнения 4.определение характера микрофлоры
* установление сортности пищевого продукта
* установление наличия вредных примесей в продукте ответы: 1 2 3 4 6

вопрос 22

Когда производится определение содержания хлорорганических пестицидов в растительной продукции?

1.через 2 недели после обработки

* в состоянии товарной зрелости ответы: 2

вопрос 23

Ответственность за организацию лечебно-профилактического питания на промышленном предприятии возлагается на...

* профсоюзный комитет промышленного предприятия
* администрацию промышленного предприятия
* специалиста по гигиене питания Роспотребнадзора
* администрацию столовой промышленного предприятия
* врача медико-санитарной части предприятия ответы: 2

вопрос 24

Какие звенья пищевой цепи необходимо прервать для предотвращения стафилококковой интоксикации?

* предупреждение попадания стафилококков в пищу
* предупреждение их размножения в пище
* ликвидация токсинов в пищевых продуктах посредством термической

обработки ответы: 1 2 вопрос 25

Выдачу рационов лечебно-профилактического питания рекомендуется производить в виде...

* горячих обедов в обеденный перерыв
* горячих обедов по окончанию работы
* горячих завтраков перед началом работы ответы: 3

вопрос 26

Заболевания работников пищеблока, приводящие к инфицированию пищи стафилококками:

1.ожоговые и инфицированные раны рук

* ангина
* ревмокардит
* дизентерия ответы: 1 2 вопрос 27

"Режим питания" - это...

* кратность приемов пищи

2.общее количество потребляемой пищи

* виды потребляемых, продуктов
* интервалы между приемами пищи
* распределение энергетической ценности по приемам пищи ответы: 1 5

вопрос 28

Если продукт употребляется в пищу только после кулинарной обработки, то где следует проводить исследование на содержание пестицидов?

* в сырье
* после кулинарной обработки ответы: 1

вопрос 29

Функции медицинского работника лечебно-профилактического учреждения при обращении больного с пищевым отравлением:

1.оказание первой помощи

2.отправка выделений больного на бактериологическое исследование

* сообщение в Роспотребнадзор о случае пищевого отравления
* выяснение причин возникновения заболевания
* выезд на расследование пищевого отравления ответы: 1 2 3

вопрос 30

К каким группам могут быть отнесены продукты по результатам санитарнобактериологических исследований?

* непригодные в пищу
* стандартные
* продукты пониженной ценности (с ограничением питаний детей, лиц пожилого возраста, больных)
* нестандартные (условно пригодные продукты) ответы: 2 4

вопрос 31

Лабораторные исследования темновой адаптации используются при витаминной недостаточности витамина...

* Р
* С
* группы В
* А

ответы: 4 вопрос 32

Основное требование, которое должно соблюдаться при решении вопроса об использовании продуктов питания, загрязненных радионуклидами:

* не должны использоваться для питания населения
* могут быть использованы после термической обработки
* могут быть использованы после переработки, если удельная радиоактивность не превышает допустимые уровни более, чем в 2 раза
* могут быть использованы после переработки, если удельная радиоактивность не превышает допустимые уровни более, чем в 10 раз
* не должны использоваться в детских и дошкольных учреждениях ответы: 1

вопрос 33

Выдача молока в качестве лечебно-профилактического питания производится на работах, связанных с воздействием...

* радионуклеотидов и источников ионизирующего излучения
* неорганических кислот
* соединений бензола и его гомологов
* неорганических соединений свинца
* углеводородов, спиртов, эфиров ответы: 1 2 3 4 5

вопрос 34

Какие данные отражает бракеражный журнал на пищеблоке ЛПУ?

1.число больных в отделении и распределение их по диетам на предстоящий день

* рецептуру блюда с указанием основных нутриентов и энергии
* перечень блюд на каждый день с указанием номеров диеты
* результаты органолептической оценки блюд

Сведения по выходу (вес порции) готовых блюд и соответствии их данным

рецепта

ответы: 4 5

вопрос 35

Что необходимо контролировать на предприятиях торговли и общественного питания?

* отсутствие общих, встречных и перекрещивающихся потоков сырья, готовой продукции
* соблюдение поточности движения посетителей, исключение пересечения их с потоком сырья
* исключение пересечения потоков посетителей с производственными процессами
* Соблюдение поточности технологического процесса ответы: 1 2 3 4

вопрос 36

Проба "на нож" при санитарно-эпидемиологической экспертизе мяса и рыбы производится для установления

* консистенции
* вкуса 3.запаха

4.запаха и вкуса 4.онсистенции и запаха ответы: 2 вопрос 37

Главное отличие кишечных инфекций от пищевых отравлений заключается в...

* массовости
* внезапности начала
* контагиозности
* связи заболевания с приемом пищи непродолжительности инкубационного периода

ответы: 3 вопрос 38

Величина остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах зависит от...

* свойств пестицидов
* формы и концентрации примененного препарата
* количества расхода препарата
* времени последней обработки и снятия урожая
* вида продовольственной культуры ответы: 1 2 3 4 5

вопрос 39

Партия мяса животных с поражением печени эхинококкозом. Каким должно быть заключение?

* пригодна для питания без ограничения
* условно пригодна для питания: печень подвергнуть технической утилизации, остальные части туши - реализовать без ограничений
* не пригодна для питания, подлежит передаче на техническую утилизацию
* не пригодна для питания, подлежит передаче на корм скоту по согласованию с ветсаннадзором

ответы: 2 вопрос 40

Продукты, являющиеся источником витамина А:

* печень говяжья
* рыбий жир
* масло сливочное 4.черная смородина
* яйца
* цитрусовые
* капуста ответы: 1 2 3 5 вопрос 41

Какие продукты стимулируют выведение свинца из организма?

* пектин
* молоко
* кисломолочные продукты ответы: 1 2 3

вопрос 42

Наиболее ценным пищевым волокном при интоксикациях является...

* целлюлоза
* лигнин
* гемицеллюлоза
* пектин ответы: 4 вопрос 43

Какие помещения пищевых предприятий требуют ориентации на северную сторону?

* помещения для хранения продуктов, торговые и обеденные залы
* цеха повышенным тепловым режимом
* торговые и обеденные залы
* административные помещения
* цеха, предназначенные для обработки скоропортящихся продуктов ответы: 1 5

вопрос 44

Какие инфекционные заболевания могут передаваться через молоко?

* туберкулез
* сибирская язва
* туляремия 4.бруцеллез
* ящур

ответы: 1 2 4 5 вопрос 45

Пищевые продукты, которые прежде всего могут являться причиной ботулизма:

* грибные консервы домашнего приготовления 2.овощные консервы домашнего приготовления
* рыба соленая домашнего приготовления
* свинина (соленая, копченая) домашнего приготовления 5.овощные консервы в томатной заливке промышленного производства
* компоты из косточковых плодов промышленного производства ответы: 1 2 3 4

вопрос 46

Что необходимо сделать врачу отделения гигиены питания ФГУЗ при изучении фактического химического состава рациона лечебнопрофилактического питания на промышленном предприятии?

* произвести анализ меню-раскладок
* изучить заболеваемость рабочих 3.оценить накопительные ведомости 4.отобрать пробы на лабораторные исследования
* проверить журнал витаминизации пищи ответы: 1 4

вопрос 47

Пищевые продукты, обладающие высоким сенсибилизирующим потенциалом:

* рыба и морепродукты
* нежирная говядина
* свинина
* яблоки
* томаты
* пряности ответы: 1 3 5 6 вопрос 48

Сальмонеллы погибают в пищевых продуктах при.

* копчении
* солении

З.замораживании

* нагревании до 80°С, при кипячении мгновенно ответы: 4 вопрос 49

Профилактика пищевых токсикоинфекций заключается в... Предупреждении инфицирования пищевых продуктов возбудителями

* предупреждении размножения возбудителей
* ликвидации возбудителей тепловой обработкой ответы: 1 2 3

вопрос 50

При расследовании пищевого отравления установлено, что оно произошло после употребления свежеприготовленного блюда, подвергшегося термической обработке (кипячение). Определить вид пищевого отравления: 1.ботулизм

2.отравление, вызванное Escherichia coli 3.отравление, вызванное токсином Stafilococcus aureus

* иерсиниоз ответы: 3 вопрос 51

Бесплатная выдача витаминных препаратов предусмотрена при работе в условиях...

* высоких температур
* низких температур
* воздействия электромагнитных полей
* пониженного давления ответы: 1 3

вопрос 52

Хлорорганические пестициды в мясе преимущественно кумулируют в:

* мышечной ткани
* жировой ткани
* соединительной ткани. ответы: 2

вопрос 53

Какое заключение дается на партию мяса, полученного от животных, больных сальмонеллезом?

* пригодна для питания без ограничения
* не пригодна для питания, подлежит технической утилизации
* ксловно пригодна для питания после тщательной термической обработки
* не пригодна для питания, подлежит уничтожению
* не пригодна для питания, списать на корм скоту по согласованию с ветсаннадзором

ответы: 3 вопрос 54

Продукт, рекомендуемый для гипосенсибилизирующего рациона:

* говядина
* рыба и морепродукты
* капуста белокочанная
* лимоны
* апельсины
* томаты ответы: 1 3

**ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ ПО КУРСУ:**

* Государственная политика в области гигиены питания
* Рациональное питание различных групп населения.
* Методы изучения питания населения
* Дефицит микронутриентов в питании населения Иркутской области
* Биологически активные добавки к пище. Законодательно-нормативная база.
* О совершенствовании надзора за качеством и безопасностью пищевых продуктов
* Алиментарно-зависимые заболевания. Пути профилактики.
* Актуальные вопросы ведения медицинской документации на пищеблоке ЛПУ.
* Биологическая роль и значение витаминов
* Лечебно-профилактическое питание.

**ЛИТЕРАТУРА**

**Основная**

1. Королёв А.А. Гигиена питания: учебник для студентов высш. учеб. заведений. - 3-е изд., перераб. - М.: Академия, 2008. - 528 с.

**Дополнительная**

* Практическое руководство по надзору за организацией питания и здоровьем населения / под ред. В.А. Доценко. - СПб.: Фолиант, 2006. - 312 с.
* Гаппаров М.М. и др. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ: методические рекомендации МР 2.3.1. 1915 - 04. - 2004. - 36 с.
* Пугаев А.В., Ачкасов Е.Е. Оценка состояния питания и определение потребности в нутритивной поддержке. - М.: ПРОФИЛЬ, 2007. - 96 с.
* Доценко В.А., Власова В.В. Санитарно-эпидемиологический надзор в общественном питании: справочник. - М.: МЦФЭР, 2004. - 592 с.
* Доценко В.А., Кордюкова Л.В., Горшков А.И. Практическое руководство по надзору за организацией питания и здоровьем населения. - СПб.: Фолиант, 2006. - 312 с.
* Мартинчик А.Н., Маев И.В., Янушевич О.О. Общая нутрициология. - М.: МЕДпресс- информ, 2005. - 392 с.
* Скальная М.Г. Макро- и микроэлементы в питании современного человека: экологофизиологические и социальные аспекты. - М.: РОСМЭН, 2004. - 310 с.
* Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения. - М., 2008. - 17 с.
* Барановский А.Ю., Пак С.Ф. Диетология: Организационно-правовые основы : учебнометодическое пособие. - СПб.: «Издательство «Диалект», 2006. - 176 с.
* Тутельян В.А., Самсонов М.А. Диетическое питание: руководство для врачей. - М.: Медицинское информационное агентство, 2009. - 952 с.
* Приказ МЗ РФ № 330 от 05.08.2003 г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».
* Витамины и минеральные вещества. Полный справочник для врачей. - С-Пб, 2001. - 264
* Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды ГН 1.1.546-96 ГКСЭН с Дополнением № 1 ГН 1.1. 1109-02, Дополнение №2 ГН 1.1.1171-02, Дополнение №3 и изменение к ГН 1.1.1171-02 ГН 1.1.1196-03, Дополнение №4 ГН 1.1.1197-03.
* ГН 2.3.3.972-00 Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющих им материалов, контактирующих и пищевыми продуктами.
* Дополнение №1к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1153-02 МЗ РФ от 20.08.02.
* Доценко В.А. Болезни избыточного и недостаточного питания: Учебное пособие / В.А.Доценко, Л.В. Мосийчук; Санкт-Петербургская медицинская академия имени И.И. Мечникова. СПб.: Фолиант, 2004. - 112 с.
* Кодекс РФ об административных правонарушениях
* Концепция государственной политики в области здорового питания населения РФ на период до 2020 года.
* Федеральный закон «О техническом регулировании» и особенности его реализации в сфере продовольственной безопасности. - М: ДеЛи принт, 2004.
* Медико-биологическая оценка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников. МЗ РФ МУК 2.3.2.970-00.
* Методические указания «Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов». МЗ РФ МУК 4.2.727-99.
* Методические указания «Расследование, диагностика и лечение пищевых отравлений нитратами и нитритами». МЗ СССР №4220-86 от 11.11.86.
* Методические указания «Ботулизм» МЗ СССР № 824-69 от 22.10.69
* Микробиологическая и молекулярно-генетическая оценка пищевой продукции, полученной с использованием генетически модифицированных организмов. МУ 2.3.2.1830-
* -М.: МЗ РФ, 2004.
* МР 2.3.1.2432 -08 Методические рекомендации. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп (от 18 декабря 2008 г.).
* О дальнейшем развитии и совершенствовании работы по ведению социальногигиенического мониторинга. Приказ МЗ РФ №234 от 22.07.2002.
* Перечень вредных производственных факторов, при воздействии которых в профилактических целях рекомендуется употребление молока или других равноценных пищевых продуктов. Утверждено Приказом МЗ РФ от 23.03.03 №126.
* Поздняковский, В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров: учебник - Новосибирск, 2002 - 447с.
* Покровский В.И. Политика здорового питания Федеральный и региональный уровни / В.И. Покровский, Г.А. Романенко, В.А. Княжев, Н.Ф. Герасименко.- Новосибирск: Сибирское университетское изд-во,2002.-342 с.
* Постановление правительства РФ № 322 от 30.06.2004 г. «Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека».
* Положение об осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации. Постановление Правительства РФ № 569 от 15. 09.2005 г.
* Постановление правительства РФ № 569 от 25.09.2005 г. «О государственном санитарно - эпидемиологическом нормировании».
* Постановление правительства РФ № 60 от 02.02.2006 г. «Об утверждении Положения о проведении сан-эпид. мониторинга».
* Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании.
* Постановление Правительства РФ № 554 от 24.07.2002.
* Приказ « О дальнейшем развитии и совершенствовании работы по ведению социальногигиенического мониторинга СССР обязательной С-витаминизации питания в лечебнопрофилактических и других учреждениях» МЗ РФ №234 от 22.07.2002.
* Приказ «Правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении Госсанэпиднадзора». МЗ РФ № 228 от 17.07.2002 г.
* Приказ «Об организации работы по социально-гигиеническому мониторингу». МЗ РФ № 385 от 26.04.2005 г.
* Приказ «О санитарно - эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок». № 224 от 19.07.2007 г.
* Руководство по методам контроля качества и безопасности БАД к пище Р 4.1.1672-03
* СанПиН 2.2.1/2.11 1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов». МЗ России. Москва. 2003 г.
* СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». МЗ России. Москва. 2002 г.
* СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок». МЗ России. Москва. 2003 г.
* СанПиН 2.3.2 1290-03 «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок (БАД)». МЗ России. Москва. 2003 г.
* СанПиН «Производство и реализация рыбной продукции». ГКСЭН 2.3.4.050-96.
* СанПиН «Производство молока и молочных продуктов». ГКСЭН 2.3.4.551-96.
* СанПиН «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» 2.3.4.545-96. Департамент ГСЭН МЗ РФ
* СанПиН № 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых объектов».
* СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» МЗ России. Москва. 2003 г.
* Санитарные правила 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдение санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий». МЗ РФ Москва, 2001.
* СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». МЗ России. Москва, 2001 г.
* СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». МЗ России. Москва, 2001 г.
* СП 1.1.1058 - 01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». МЗ России. Москва, 2001 г.
* СП 1.1.2193-07 (Изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01).
* Смолянский Б.Л. Диетология. Новейший справочник для врачей: справочное издание / Б.Л. Смолянский, В.Г. Лифляндский. - СПб.: «Сова»; М.: ЭКСМО, 2004.- 816 с.
* Скурихин И.М. Химический состав Российских пищевых продуктов. Справочник. - М. ДеЛи принт, 2008. - 450 с.
* Спиричев В.Б. Что могут и чего не могут витамины /В.Б. Спиричев. - Издание третье, доп. - М..: « МИКЛОШ», 2003. - 301 с.
* Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». - М.: ФЗ - 52 от 30.03.1999 г.
* Федеральный закон «О защите прав потребителей». М.: ФЗ - от 20.01.2005 г.
* Федеральный закон «О качестве и безопасности продуктов питания». - М.: ФЗ- 29 от 02.01 2000 г.
* Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)». М.: ФЗ-134 от 08.08.2001 г. (в ред. ФЗ от 02.07.2005г.)
* Федеральный закон «О техническом регулировании». - М.: ФЗ-184 от 18.12.2002 г.

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ**

* Мельниченко П.И., Архангельский В.И., Козлова Т.А. Гигиена с основами экологии человека [Электронный ресурс]. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2010. - 754 с. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).
* Медицина [Электронный ресурс]. - М. : Изд. дом Равновесие, 2005. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).
* Элекстронная бибилиотека «Консультант»
* Справочно-информационная система «Гарант»
* Справочно-информационная система «Консультант +»