**Практическое занятие №9**

**Тема: Пищевые отравления немикробной природы и неуточненной этиологии и их профилактика.**

**Цель:** изучить современное состояние учения о пищевых отравлениях, содержание понятия "пищевые отравления" и их классификацию. Освоение методики санитарно-гигиенического расследования и меры профилактики пищевых отравлений немикробной природы и неуточненной этиологии.

**Вопросы для рассмотрения:**

1. Отравления ядовитыми грибами, условно-съедобными грибами, ядовитыми растениями и сорными растениями злаковых культур. Клинические проявления. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.

2. Отравления ядовитыми тканями животных. Распространенность. Клинические проявления. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.

3. Отравления горькими ядрами косточковых плодов, отравления орешками (семенами) и бобами. Распространенность. Клинические проявления. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.

4. Отравления продуктами животного происхождения, ядовитыми при определенных условиях. Распространенность. Клинические проявления. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.

5. Пищевые отравления неуточненной этиологии (Гаффская болезнь). Распространенность. Этиология. Клинические проявления. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.

**Основные понятия темы:** пищевые отравления, микробные пищевые отравления, немикробные пищевые отравления (отравления продуктами, ядовитыми по своей природе, отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях, отравления примесями химических веществ, пищевые отравления неустановленной этиологии (Гаффская болезнь), отравления продуктами, ядовитыми по своей природе, отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях, отравления примесями химических веществ, клинико-эпидемиологические особенности, порядок санитарно-эпидемиологического расследования, меры профилактики пищевых отравлений.

**Рекомендуемая литература:**

1. Королев А.А. Гигиена питания: учеб. / А.А. Королев. – М.: Академия, 2014. – 544 с.

2. Королев А.А. Гигиена питания [Электронный ресурс] : учебник / А. А. Королев. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с.

3. Петровский К.С. Гигиена питания / Петровский К.С., Ванханен В.Д. – М.: Медицина, 1982

4. Руководство к практическим занятиям по гигиене питания: учебное пособие для вузов / Сетко Н.П., Сетко А.Г., Фатеева Т.А., Володина Е.А., Тришина С.П., Чистякова Е.С.; под общ. ред. Н.П. Сетко. - Оренбург: Изд-во ОрГМА,2011.-652 с.

5. Пищевые отравления: учебное пособие/ Сетко А.Г., Володина Е.А., Фатеева Т.А., Сетко И.М.; под ред. А.Г. Сетко. - Оренбург: ОрГМА, 2012. – 108с.

6. Нормативная документация:

- «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ.

- «О санитарно-эпидемиологическом благополучии». Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ.

- «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.

- «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).

- «Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 20.12.73 №1135-73).

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации Г.Г.Онищенко от 24.02.2009 г. № №11 «О представлении внеочередных донесений о чрезвычайных ситуациях в области общественного здравоохранения санитарно-эпидемиологического характера».

7. Лекции кафедры.

**7. Самостоятельная работа студентов к занятию.**

* Изучение вопросов для устной беседы по теме практического занятия.
* Подготовка к входному тестированию для проверки исходного уровня знаний на практическом занятии.
* Выполнение домашних заданий в рабочих тетрадях для самостоятельной работы: составление развернутого плана ответа на заданную тему; составление конспектов по заданным темам; заполнение таблиц.
* Самостоятельная работа с нормативной документацией.

Составление докладов, фиксированных сообщений на тему «Пищевые отравления ядовитыми растениями, произрастающими в Оренбургской области. Распространенность. Этиология и патогенез. Клинические проявления. Профилактика», «Порядок санитарно-эпидемиологического расследования микробных и немикробных пищевых отравлений».

* Изучение вопросов отведенных на самостоятельное изучение студентами.

Виды контроля:

Устный опрос по теме практического занятия, входной контроль на занятии в виде тестирования, проверка рабочих тетрадей для самостоятельной работы, проверка знания нормативной документации на практическом занятии, выступление с докладом, фиксированным сообщением на практическом занятии.