

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені О.О. БОГОМОЛЬЦЯ**

Кафедра гігієни та екології №3

«Затверджено»

на методичній нараді кафедри
гігієни та екології №3

Завідувач кафедри
професор Гаркавий С.І. _____
(підпис)

« _____ » _____ 2019 р.

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

**ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ ПРИ ПІДГОТОВЦІ ДО
ПРАКТИЧНОГО ЗАНЯТТЯ**

Учбова дисципліна	Військова гігієна (Підготовка офіцерів запасу)
Тема заняття	Гігієна харчування військ в мирний і воєнний час, з урахуванням досвіду проведення АТО
Курс	IV
Факультет	Медичний №1, №2, №3, №4, ФПЛЗСУ

Автор методичних вказівок: доцент Горбачевський Р.В.

Київ – 2019

ПИТАННЯ ТЕОРЕТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ:

1. Раціональне (повноцінне) харчування, умови його забезпечення. Фізіологічні норми харчування як основа його повноцінності та адекватності потребам організму.
2. Організація харчування військових та цивільних формувань (колективне, групове, індивідуальне). Батальйонні пункти харчування, типи польових кухонь, інших засобів.
3. Порушення здоров'я та захворювання, які можуть виникати при недотриманні кожної з умов раціонального харчування.
4. Методи профілактики аліментарних, інфекційних захворювань, гельмінтозів, харчових отруєнь, уражень через їжу отруйними речовинами (ОР), радіоактивними речовинами (РР), бактерійними засобами (БЗ).
5. Гігієнічна характеристика основних харчових продуктів, консервів, харчових концентратів.
6. Показники, які характеризують свіжість, товарні якості харчових продуктів, ознаки псування, епідеміологічної та токсикологічної небезпеки.
7. Джерела, фактори та механізми, що визначають зараження продуктів отруйними, радіоактивними речовинами і патогенними мікроорганізмами.
8. Підрозділи медичної служби формувань, в обов'язки яких входить проведення медичної експертизи продовольства.
9. Табельні засоби (лабораторні комплекти та прилади), призначені для проведення медичної експертизи продовольства у польових умовах.
10. Етапи медичної експертизи продовольства та можливі варіанти експертних висновків на різних етапах цієї експертизи.

Перелік основних термінів, параметрів, характеристик, які повинен засвоїти студент при підготовці до заняття:

Термін	Визначення
1. Раціональне харчування військовослужбовців	- це повноцінне в кількісному та збалансоване в якісному відношенні харчування, що забезпечує нормальний фізичний та психофізіологічний стан організму, його високу працездатність активне довголіття та стійкість до несприятливих природних, техногенних, соціальних чинників що виникають під час несення служби в польових умовах, високу боєздатність.

2. Принципи раціонального харчування

1. Кількісна повноцінність – відповідність калорійності добового раціону енергетичним витратам організму.
2. Якісна повноцінність, збалансованість – вміст в раціоні в оптимальних кількостях і співвідношенні енергетичних, пластичних, каталітичних харчових речовин (білків, жирів, вуглеводів, мінеральних солей, мікроелементів, вітамінів, смакових речовин).
3. Раціональний режим харчування – кількість прийомів їжі, їх відповідність біологічним ритмам організму, розподіл добового раціону по окремих прийомах їжі, інтервали між прийомами їжі.
4. Відповідність якості їжі ферментним можливостям травної системи (легкотравність та висока засвоюваність їжі).
5. Епідеміологічна безпечність і токсикологічна нешкідливість їжі (відсутність збудників інфекційних захворювань з аліментарним шляхом передачі, зародків гельмінтів, отруйних речовин).

3. Медико-санітарний нагляд за харчуванням у польових умовах

- контроль за кількісною та якісною повноцінністю харчування та визначення фактичного стану харчування методом гігієнічного аналізу з метою забезпечення його повноцінності

4. Медико-санітарний нагляд за харчуванням особового складу формувань реалізується

- системою запобіжних заходів: проектування і будівництво продовольчих об'єктів з додержанням гігієнічних вимог (продовольчих складів, стаціонарної і рухомої продовольчої техніки, холодильних установок, спеціалізованого транспорту); розробкою методів та засобів консервування продуктів, тари, упаковок тощо;

- методами медичного контролю за повноцінністю харчування особового складу військових чи цивільних формувань;

- системою поточного санітарного нагляду, що включає санітарне обстеження продовольчих об'єктів та санітарну експертизу продуктів і готової їжі на свіжість і безпечність, що найбільш важливо в умовах катастроф, інших надзвичайних ситуацій.

5. Об'єктами медико-санітарного нагляду у польових умовах є:

- пункти харчування рятувальних команд, формувань і населення у зоні катастроф, надзвичайних станів;
- батальйонні пункти харчування (БПХ) у військах;
- стаціонарні (в зоні лихоліть), пересувні продовольчі склади (бригадні, гарнізонні, склади цивільної оборони);
- стаціонарні (в зоні лихоліть) та пересувні харчові підприємства (польові пункти харчування – ППХ);
- спеціальний транспорт для перевезення продовольства;
- пункти харчування етапів медичної евакуації;
- стан здоров'я осіб, які обслуговують продовольчі об'єкти (повари, інший допоміжний персонал).

6. Медико-санітарний нагляд у польових умовах при надзвичайних ситуаціях організується:

- місцевою санітарно-епідеміологічною службою району катастроф;
- медичною службовою цивільних формувань;
- лікарями медичного пункту бригади;
- санітарно-епідеміологічною лабораторією (СЕЛ), пересувною санітарно-епідеміологічною групою (ПСЕГ) регіонального санітарно-епідеміологічного управління (РСЕУ) ;

7. Засоби контролю повноцінності харчування особового складу формувань та проведення медичної експертизи продовольства у польових умовах:

- лабораторії місцевих закладів охорони здоров'я, (лікарняних закладів), лабораторні комплекти формувань цивільної оборони;
- табельні лабораторні засоби медичної та хімічної служби військ, комплекти і прилади для відбору проб продуктів чи готової їжі, дозиметричні прилади ДП-5А, ДП-5В; прилад хімічної розвідки медико-ветеринарний ПХР-МВ (є в комплекті МПП, СЕЛ); лабораторія гігієнічна військова ЛГ-1, медична польова хімічна лабораторія МПХЛ-54, лабораторія бактеріологічна ЛБ (в СЕЛ), лабораторія гігієнічна основна ЛГ-2, лабораторія бактеріологічна ЛБ, вірусологічна ЛВ, токсикологічна ЛТ, радіометрична в укладках РЛУ-2 (в РСЕУ).

8. Контроль за доброякістю харчових продуктів та готової їжі

Проведення перевірки дотримання санітарних правил при зберіганні, перевезенні та обробці продуктів
Визначення якості продуктів харчування за органолептичними властивостями проводиться щодня, перед кожною видачею.

<p>9. Норми харчування військовослужбовців в польових умовах затверджені постановою Кабінету Міністрів України № 426 від 29. 03. 2002р. (зі змінами) Та зміни до Норми № 10 (сухий пайок) № 910 від 11. 12. 2013 р.</p> <p>10. Види організації харчування особового складу в польових умовах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Котлове - Індивідуальне, індивідуально-групове - Змішане <p>11. Місця організації харчування у польових умовах</p> <p>12. Батальйонний пункт харчування складається (БПХ) з :</p> <p>13. Особливості організації харчування в умовах забруднення місцевості та об'єктів радіоактивними речовинами (РР), отруйними речовинами (ОР) і зараження бактеріальними (біологічними) засобами (БЗ)</p>	<p>Контроль з терміном придатності та станом упаковки</p> <ul style="list-style-type: none"> - Визначають асортимент та кількість продовольства, яке відпускається для харчування однієї людини на добу. <ul style="list-style-type: none"> • Основні (норми №1-7) • Сухі (норма №10) • додаткові № 8-14) <p>- гарячу їжу готують 3 рази на день із пайків котлового призначення відповідно до Норми на польових пунктах харчування, залежно від показників, що характеризують властивість води, зумовлену наявністю радіонуклідів.</p> <p>- військовослужбовці самостійно готують їжу, або вживають консерви без теплової обробки.</p> <p>- військовослужбовці два рази на добу вживають гарячу їжу на ППХ, а в проміжках вживають продукти проміжного харчування – сало шпіг чи м'ясо-рослинні консерви з хлібом або сухарями за рахунок добової норми постачання продукції</p> <ul style="list-style-type: none"> - продовольчі пункти, які організуються місцевими органами влади у відповідних приміщеннях; - польові пункти харчування, які організуються службою тилу (логістики) <ul style="list-style-type: none"> - Три польові кухні типу КП-125, КП-130 з каркасними наметами (з розрахунку одна кухня на роту) - Три вантажні автомобілі для транспортування кухонь та перевезення майна - Одна автоцистерна для води - Один переносний кип'ятильник для нагрівання <p>Приготування, вживання їжі організується поза зонами місцевості та об'єктів, які забруднені РР, ОР та заражені БЗ.</p> <p>Якщо цю умову виконати неможливо, то:</p> <p>На місцевості, яка забруднена ОР дозволяється готувати та вживати їжу тільки у спеціальних спорудженнях, які обладнані фільтро-ветиляційними установками для очищення</p>
--	--

<p>Глибина проникнення ОР</p> <p>16. Захист під час транспортування, зберігання, приготування та роздачі продуктів харчування від забруднення ОР, РР та БЗ.</p> <p>17. Способи дезактивації та дегазації продовольства, тари</p> <p>18. Дезактивація</p> <p>19. Дегазація</p> <p>А. Забруднених продуктів ОР крапельним шляхом</p> <p>В. Продуктів, які забруднені парами ОР</p>	<p>Найкраще зберігати продукти у тарі – бочках поліетиленових мішках, які, з метою уникнення пошкоджень, додатково поміщають у ящики або джутові мішки; металічній фользі, термосах, холодильниках, рефрижераторах.</p> <p>Вміст консервів надійно захищає металічна та скляна тара, а також герметично закриті мішки з цупкого поліетилену.</p> <p>Від РР добре захищають мішки з крафт-паketу, але вони не захищають від ОР. Найгірший пакувальний матеріал – мішковина.</p> <p><u>Продукти харчування легше захистити від забруднення (зараження) ніж потім здійснювати спеціальну обробку!</u></p> <p>Перевозити та зберігати продукти рекомендується у герметично закритій тарі, у крайньому випадку – в критому брезентом кузові.</p> <p>Продукти, які закриті у герметичну тару, необхідно очистити від мастила та обмити водою. При потребі перекласти у чисту тару. Рибу, м'ясо обмити чистою водою, очистити, зрізати верхній шар 0,5 см. Можна м'ясо прокип'ятити 2-3 рази, щоразу зливаючи бульйон (більше 50 % РР переходить у бульйон).</p> <p>Крупи, макаронні вироби – обмітають (краще пилососом), видаляють верхні шари. Картопля, буряки, капуста, інші овочі та фрукти – промити водою.</p> <p>Тверді жири, масло, сир – зрізати верхній шар товщиною 1 см.</p> <p>Повністю забруднені продукти – знищують. Частково забруднені – видалити тару та прилеглі до неї шари</p> <p>Провітрюють, промивають, за необхідності видаляють верхні шари. М'ясо варять 3-4 години, воду після першого закипання зливають і заливають чистою</p> <p>Овочі миють, провітрюють, зрізують верхній шар до 3 мм. і варять</p> <p>Крупи провітрюють розсипавши тонким шаром по поверхні. Варять у великій кількості води, з розрахунку 10 літрів на 1 кг. продукту.</p> <p>Цукор теж варять у воді (1 кг. На 4 л. води) впродовж 2 годин.</p>
---	--

<p>20. Дезінфекція</p>	<p>Протирання та зрошення тари дезінфікуючими розчинами. Герметично закрите продовольство кип'ятять 30 хв при зараженні неспоруютворюючими м/о та 1 годину – споруотворюючими. Консерви у скляній тарі занурюють у дезінфікуючий розчин до 30 хв. Через 2 години банки обмивають чистою водою. М'ясо варять впродовж 2 годин, за умови додавання 1 % оцтової кислоти до 1 години. Хліб нарізають на шматки та висушують на сухарі при температурі не нижче 120°C. Овочі занурюють у розчин хлору не менше ніж на 40 хв., потім промивають у воді.</p>
<p>21. Санітарно-епідеміологічна експертиза харчових продуктів</p>	<p>Направлена на визначення харчової цінності або нешкідливості продуктів харчування для військово-службовців. Здійснюється фахівцями санітарно-епідеміологічної служби та військово-ветеринарної служби.</p>
<p>22. Об'єктами медичної експертизи продовольства у польових умовах при надзвичайних ситуаціях та в умовах бойових дій є:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - готова їжа та харчові продукти поточного споживання (хліб, борошно, макарони, крупи, м'ясо, жири, спиртні напої тощо); - продовольство тривалого зберігання (сухі пайки, харчові концентрати, польові раціони, консерви); - харчові продукти місцевих заготовок від населення і зі складів в районі надзвичайних ситуацій; - трофейні харчові продукти; - імпортні продовольчі продукти.
<p>23. Завдання медичної експертизи продовольства:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оцінка товарних якостей продовольства, його відповідність сертифікатам, санітарним нормам, термінам реалізації; - виявлення ознак і оцінка ступеню зіпсованості продуктів з метою запобігання харчових отруєнь, інфекційних захворювань з харчовим механізмом передачі, гельмінтозів (планова, періодична, спорадична експертиза); - екстрена медична експертиза продовольства при розслідуванні причин харчових отруєнь, інфекційних захворювань, в умовах катастроф, інших надзвичайних ситуацій, при застосуванні супротивником засобів масового ураження під час війни; - з метою виявлення зараження або отруєння відступаючим супротивником продовольства з диверсійною метою тощо;

<p>24. Етапи медичної експертизи продовольства у польових умовах</p>	<p>I етап – попередня експертиза. Здійснюється на місці розташування військової частини за допомогою табельних засобів індикації ОР, РР та БЗ з метою виявлення підозріливих продуктів для відправлення їх на подальше дослідження.</p> <p>II етап – відбір, пакування та транспортування до лабораторій підозріливих продуктів</p> <p>III етап – санітарно-токсикологічне, санітарно-бактеріологічне та вірусологічне, радіометричне дослідження зразків у польових санітарно-епідеміологічних лабораторіях ПСЕГ або РСЕУ.</p>
<p>25. Варіанти попереднього експертного заключення:</p>	<p>а) Продукт придатний до вживання без обмежень;</p> <p>б) продукт непридатний до вживання і підлягає знищенню;</p> <p>в) продукт сумнівної якості, потребує лабораторної експертизи</p>
<p>26. Варіанти кінцевого експертного заключення:</p>	<p>1. Продукт доброякісний, придатний до вживання без обмежень;</p> <p>2. продукт умовно придатний, може споживатися обмежений термін, або шляхом змішування з чистими продуктами у раціоні (з метою зниження рівнів забруднення до допустимих);</p> <p>3. продукт підлягає спеціальній обробці (дегазації, дезактивації, стерилізації) з повторною експертизою;</p> <p>4. продукт непридатний до вживання і підлягає знищенню (при зараженні стійкими ОР, при перевищенні радіоактивного забруднення в 10 і більше разів від допустимих рівнів, при псуванні вище допустимих рівнів, загниванні);</p> <p>5. продукт непридатний до вживання, може бути використаний на корм тварин; продукт непридатний до вживання, може бути використаним для технічних цілей або перероблений у добриво.</p>

Додаток 1

НОРМИ

Харчування військовослужбовців Збройних сил та інших військових формувань

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 29.03.2002 року № 426 «Норми харчування військовослужбовців Збройних Сил та інших військових формувань»

Норма №		Назва
1		Загальновійськова
2		Льотна
3		Морська
4		Підводна
5		Лікувальна
6		Лицеїстська
7	(раціони 1, 2, 3)	Лікувально-профілактична для працівників зайнятих на роботах з особливо шкідливими умовами
8		Додаткова норма для донорів
Раціони	1	У разі здавання крові безоплатно
	2	У разі здавання крові за плату
9		Дієтична (не > 3 місяців, не > 2 % від особового складу)
10		Загальновійськовий набір сухих продуктів (сухий пайок)
12		Бортове харчування для екіпажів літаків і вертольотів.
13		Раціон харчування для ОС, який зазнав лиха на морі і перебуває в рятувальних засобах колективного користування
14		Комплекти аварійного запасу для екіпажів літаків і вертольотів.
15		Добовий польовий набір продуктів

НОРМА № 10
Загальновійськовий набір сухих продуктів
(Постанова від 11 грудня 2013 р. № 910)

Найменування продукту	Кількість на одну людину на добу, грам
Галети з борошна пшеничного другого сорту	300
Консерви м'ясні	100
Консерви м'ясні "Ковбасний фарш" і	100
Консерви м'ясо-рослинні (каші з м'ясом в асортименті)	500
Консерви рибні	160
Бульйон м'ясний (концентрат)	20
Мед натуральний/повидло	40
Цукор	40
Кава розчинна	2
Чай чорний з цукром	30
Карамель, штук	6
Ложка столова пластмасова, штук	3
Серветки паперові, штук	3
Серветки гігієнічні, штук	2
Полівітамінний препарат «Гексавіт», драже (в період з 15 березня по 15 червня)	1

У разі використання повсякденного набору сухих продуктів у польових умовах та під час виконання спеціальних завдань з відривом від баз постачання (своїх військових частин) понад одну добу дозволяється видавати один розігрівач портативний, 60 грамів сухого пального (уротропін технічний), одну таблетку знезаражувача води та шість штук сірників вітродостійких.

Примітки:

1. Термін харчування – не більше 3 діб.
2. Військовослужбовцям, які здійснюють стрибки з парашутом додатково видається 15 гр цукру на добу.
3. Загальновійськовий набір сухих продуктів зберігається в аварійному запасі корабля (судна) з розрахунку на кожного члена екіпажу:
Підводних човнів – на 6 діб
Малих бойових кораблів, катерів, суден – на 3 доби;
Рятувальних суднах підводних човнів – на 50 добових видач для підводників
4. У дні забезпечення груповим набором сухих продуктів харчування за іншими нормами не здійснюється.

Міністерство оборони, іншим центральним органам виконавчої влади, які здійснюють керівництво військовими формуваннями, надається право у разі потреби за погодженням з Мінфіном і Мінекономрозвитку вносити зміни до норми N 10 - повсякденний набір сухих продуктів під час забезпечення ним особового складу національного контингенту, що бере участь у міжнародних операціях з підтримання миру і безпеки, та рятувальних підрозділів ДСНС відповідно до покладених на них завдань і кліматичних умов регіону, в якому вони дислокуються."

Напис на упаковці повсякденного набору сухих продуктів
ПОВСЯКДЕННИЙ НАБІР СУХИХ ПРОДУКТІВ

Найменування продукту	Одиниця виміру	Сніданок	Обід	Вечеря	Кількість на одну людину на добу, грам
Галети з борошна пшеничного першого сорту	пачка/грам	2/100	2/100	2/100	6/300
Консерви м'ясні (сніданки м'ясні першого сорту)	банка/грам	-	1/325	-	1/325
Консерви м'ясні (паштети печінкові)	банка/грам	1/100	-	-	1/100
Консерви м'ясо-рослинні (каші з м'ясом в асортименті)	банка/грам	1/325	-	1/325	2/650
Мед натуральний	Стік/грам	-	-	2/40	2/40
Цукор	Пакетик/грам	1/30	1/30	1/30	1/90
Кава розчинна	Стік/грам	½			½
Чай чорний натуральний	Пакетик/грам	-	1/2	1/2	4
Серветки паперові, штук	штук/грам	1/3	1/3	1/3	3/9
Серветки гігієнічні, штук	штук/грам	1/3	1/3	1/3	3/9
Полівітамінний препарат «Гексавіт», драже (в період з 15 березня по 15 червня)					1
УСЬОГО	Грам	563	463	503	1529

Калорійність 4232,7 ккал

Адреса виробництва (пакування) військова частина А1329

М. Козятин, вул. Довженка 101, тел/факс (04342) 2-04-65

Умови зберігання при температурі 0-25 та відносній вологості не більше 75%

Додаток 4 Етапи медичної експертизи продовольства у польових умовах та варіанти експертних заключень

I етап:

- збір інформації, санітарне обстеження продовольчого об'єкта на місці (продовольчого складу, пункту харчування, трофейних харчових продуктів, заготовок на місці);
- індикація тари, продовольства на зараження отруйними речовинами (ОР) за допомогою приладу ПХР-МВ, радіоактивними речовинами (РР) за допомогою польового рентгенометра-радіометра ДП-5А, ДП-5В;
- оцінка органолептичних ознак якості чи псування продуктів (крім смаку);
- обґрунтування і оформлення попереднього експертного заключення.

Варіанти попереднього експертного заключення:

- а) Продукт придатний до вживання без обмежень;
- б) Продукт непридатний до вживання і підлягає знищенню;
- в) Продукт сумнівної якості, потребує лабораторної експертизи.

II етап:

- відбір проб продуктів сумнівної якості (не менше 10 зразків з кожної партії продовольства) на бактеріологічний та санітарно-хімічний аналіз;
- пакування проб, оформлення супроводжуючих документів;
- транспортування проб до лабораторії.

III етап: При надзвичайних ситуаціях мирного часу ці дослідження можуть бути виконані в лабораторії найближчого закладу охорони здоров'я або СЕЛ РСБУ ЗСУ

- лабораторні дослідження: - санітарно-токсикологічне, за допомогою медичної польової хімічної лабораторії МПХЛ- 54; (в санепідлабораторії ПСЕГ), токсикологічної лабораторії ЛТ (РСБУ);- санітарно-бактеріологічне та вірусологічне – за допомогою комплектів “Лабораторія бактеріологічна ЛБ” та “Лабораторія вірусологічна ЛВ”;
- радіометричне, за допомогою радіометричної лабораторії в укладках РЛУ-2 (мал. 56.3);
- санітарно-хімічне і органолептичне, за допомогою лабораторії гігієнічної військової ЛГ-1 чи основної ЛГ-2.

IV етап: Обґрунтування і оформлення кінцевого експертного заключення.

Варіанти кінцевого експертного заключення:

6. продукт доброякісний, придатний до вживання без обмежень;
7. продукт умовно придатний, може споживатися обмежений термін, або шляхом змішування з чистими продуктами у раціоні (з метою зниження рівнів забруднення до допустимих);
8. продукт підлягає спеціальній обробці (дегазації, дезактивації, стерилізації) з повторною експертизою;
9. продукт непридатний до вживання і підлягає знищенню (при зараженні стійкими ОР, при перевищенні радіоактивного забруднення в 10 і більше разів від допустимих рівнів, при псуванні вище допустимих рівнів, загниванні);
10. продукт непридатний до вживання, може бути використаний на корм тварин;
11. продукт непридатний до вживання, може бути використаний для технічних цілей або перероблений у добриво.

Порядок розслідування харчових отруєнь

Порядок розслідування харчових отруєнь включає:

1. Організацію і надання невідкладної медичної допомоги захворілим, організацію (при необхідності) їх госпіталізації.
 2. Оформлення необхідних документів (екстреного повідомлення в СЕЛ чи ПСЕГ, РСЕУ направлення в стаціонар, направлення в лабораторію разом з матеріалами від потерпілих) та інших, повідомити начальника медичної служби.
 3. Створення груп розслідування: санітарний лікар з РСЕУ, лікар установи чи підрозділу, де сталося отруєння, чи лікар найближчого лікувального закладу, куди направили постраждалих, представник адміністрації чи командир формування, повар.
 4. Складання плану розслідування.
 5. Опитування постраждалих (захворілих) та осіб, які споживали ту ж їжу, але не захворіли, і персоналу харчоблоку, з занесенням у листи опитування.
 6. Санітарне обстеження харчоблоку, польового пункту харчування і його персоналу, огляд та направлення на аналіз залишків підозрюваної їжі та вивчення результатів лабораторних аналізів, оформлення документів.
 7. Складання заключення (акту) про результати розслідування.
 8. Організацію проведення оздоровчих і профілактичних заходів.
- Ситуаційна задача про випадок харчового отруєння додається.

Документи, які оформляються при розслідуваннях харчових отруєнь

Облікова форма № 58

Екстрене повідомлення про інфекційне захворювання, харчове, гостре професійне отруєння

1. Діагноз _____
2. Прізвище, ім'я, по-батькові _____
3. Чоловік, жінка (підкреслити)
4. Вік _____
5. Адреса _____ вул. _____ буд № _____ кв. _____
6. Найменування _____ і _____ адреса _____ місця _____ роботи _____ (навчання) _____
7. Дата захворювання _____
8. Дата первинного звернення (з приводу даного захворювання) _____
9. Місце і дата госпіталізації (чи № наряду) _____
10. Якщо отруєння – вказати, де сталося отруєння, чим отруєний _____
11. Проведені первинні протиепідемічні заходи та додаткові відомості _____
12. Дата і час первинної сигналізації про захворювання (телефоном та ін.) в СЕЛ (РСЕУ). _____ П
 різвище _____ інформуючого _____ про _____ випадок _____
 прийняв _____ Хто _____ повідомлення _____
- (посада, прізвище)
13. Найменування _____ установи, _____ яка _____ відправила _____ повідомлення _____ Реєс
 траційний № _____ в журналі _____
14. Дата і година відправлення повідомлення _____
15. Дата і година отримання повідомлення _____ СЕЛ
 (РСЕУ) _____
- Реєстраційний № _____ в журналі _____ СЕЛ
 (РСЕУ) _____

Підпис співробітника,
який отримав повідомлення _____

Направлення в лабораторію (РСЕУ), клініки, польову лабораторію (ПСЕГ)

(адреса)

Направляються на дослідження з приводу харчового отруєння:

- рвотні маси у кількості _____мл від (П.І.Б хворого) відібрані _____ числа о _____ годині.
- промивні води шлунку у кількості _____мл _____
- фекалії _____ і сеча _____
- кров на гемокультуру з вени _____мл, відібрану _____годин (на серологічні реакції _____, ботулістичний токсин _____)
- проби підозрюваних харчових продуктів (найменування і кількість) _____

Клінічна картка отруєння

(перераховуються основні симптоми)

Дата _____годин _____

Метод консервації проб на бактеріологічний аналіз

Підпис особи, яка відібрала і
направила проби _____

Схема розслідування групи харчових отруень за клінічними симптомами

Прізвище, ім'я, по батькові (або кількість осіб з однаковими симптомами)	Основні симптоми																
	нудоти	блювання	пронос	болі у животі	болі у підгрудді	головний біль	озноб	Температура	стан серцевої діяльності	загальна слабкість, говортіння	порушення зору	сухість у роті	запори	судоми	ціаноз	болі у м'язах	болі у суглобах

Результати опитування позначаються знаком “+” чи “-”.

Лист опитування постраждалих для з'ясування страви (продукту), що призвів до отруєння

Прізвище, ініціали, або кількість осіб, що споживали дану страву, продукт	Підрозділ	Напередодні захворювання					У день захворювання				
		Сніданок	Обід			Вечеря	Сніданок	Обід			Вечеря
			1 страва	2 страва	3 страва			1 страва	2 страва	3 страва	

Результати позначаються знаком “+” чи “-”. Виявляється страву, яку споживали всі захворілі.

Акт про результати розслідування харчового отруєння

1. Найменування колективу (формування, підрозділу)

2. Дата харчового отруєння

3. Місце споживання їжі (їдальня, пункт польового харчування (ППХ), групове, індивідуальне харчування)

4. Загальна кількість постраждалих _____ з них госпіталізовано _____, померло _____
5. Важкість захворювання _____
6. Клінічні симптоми _____
7. Підозрюваний продукт (звідки отриманий)

8. Вірогідна (чи точна) причина харчового отруєння

9. Результати лабораторного дослідження цих матеріалів

10. Прийняті заходи для ліквідації харчового отруєння, по профілактиці таких отруєнь у подальшому.

Підпис осіб,
що прийняли участь у розслідуванні _____

Дата _____

Додаток 7

Значення рівнів радіоактивного зараження продовольства і води продуктами ядерного вибуху, що не призводять у разі тривалого споживання до променевого ураження і не посилюють уражаючий ефект від зовнішнього гамма-опромінювання

Найменування продуктів харчування	Об'єм	Рівень радіоактивного зараження при віці осколків розподілу (мР/год)		
		1 доба	5 діб	близько 10 діб
Вода	Казанок	10	5	2
	Відро	20	10	4
Рідкі, сипкі харчові продукти	Казанок	10	5	2
Макаронні вироби, сухофрукти	Казанок	5	2,5	1
Хліб	Буханець	6	3	1,5
М'ясо	Туша 25x25 см ²	100	50	20
Риба	Туша 25x25 см ²	10	5	2
Молоко	Казанок	0,6	0,6	0,6

Примітки: Казанок ємністю 1,5 л, відро – 9 – 10 л. Під час вимірювань рівнів зараження блок детектування повинен розташовуватися в 0,5 – 1 см від вимірюваної поверхні.

Додаток 8

Захисні складники харчового раціону

Ксенобіотик	
¹³⁷ Cs	Калій, токоферолі, ретинол, аскорбінова кислота та вітаміноподібні речовини (біотин, пангамова кислота), харчові волокна.
⁹⁰ Sr	Кальцій, вітаміни (токоферолі, ретинол, аскорбінова кислота) та вітаміноподібні речовини (біотин, пангамова кислота), харчові волокна.
Свинець	Кальцій, магній, цинк, аскорбінова кислота, вітаміни групи В, D, харчові волокна.
Ртуть	Білок, сірковмісні амінокислоти, селен, харчові волокна.
Кадмій	Кальцій, селен, цинк, аскорбінова кислота, токоферолі, харчові волокна.
Фтор	Кальцій, аскорбінова кислота.
Алюміній	Кальцій, аскорбінова кислота, харчові волокна.

Додаток 9

Вміст вітаміну С в деяких овочах, фруктах та ягодах (мг на 100 г їстівної частини продукту)

Продукт	Вміст вітаміну, мг
Картопля	20
Капуста білокачанна	45
Буряк	10
Морква	5
Яблука зимові	16
Шипшина (суха)	1200
Цибуля ріпчаста	10
Капуста квашена	30, 2

Додаток 10

Інструкція до препарату Гексавіт

Назва:	ГЕКСАВІТ
Міжнародна непатентована назва:	Comb drug
Виробник:	ВАТ "Вітаміни", м.Умань, Черкаська обл., Україна
Лікарська форма:	Драже
Форма випуску:	Драже № 50 у контейнерах пластмасових
Діючі речовини:	1 драже містить: вітаміну А - 5000 МО, вітаміну В1 - 0.002 г, вітаміну В2 - 0.002 г, нікотинамідум - 0.015 г, вітаміну В6 - 0.002 г, вітаміну С - 0.07 г
Допоміжні речовини:	Цукор-пісок, борошно пшеничне, патока крохмальна, тальк, олія соняшникова, віск бджолиний, олія м'яти перцевої
Фармакотерапевтична група:	<u>Полівітамінні препарати</u>
Показання:	Гіповітаміноз, тривале лікування антибіотиками, підвищення опірності організму до інфекційних та застудних захворювань, особам, професія яких потребує підвищення гостроти зору.
Термін придатності:	1р.
Номер реєстраційного посвідчення:	UA/5225/01/01
АТ код:	A11BA
Наказ МОЗ:	<u>686 від 18.10.2006</u>

Ситуаційна задача №1

У липні 1989 року на 12 день після землетрусу у м. Спітак, Вірменія) опівночі в медичний пункт підрозділу ліквідаторів його наслідків звернулося 5 осіб із скаргами: годину тому назад з'явилися сильні болі в животі, блювання, сильна загальна слабкість, головний біль. У двох із них пронос, біль, судоми в литках ніг, сухість у роті. Пульс в усіх п'яťох 120-130 ударів за хвилину, слабкого наповнення. Температура 37,8-39,8°C.

Через годину до медпункту почали звертатися інші члени підрозділу. До ранку кількість захворілих досягла 49 осіб. О 10 годині ранку наступного дня двоє ліквідаторів померли. Хворобливість та послаблений стул відчували ще кілька осіб підрозділу, але в медпункт не зверталися.

Розслідування випадку розпочато вранці до сніданку. Було встановлено, в що в день початку захворювання га пункті харчування ліквідаторів (польова кухня) було наступне меню:

- Сніданок: перлова каша з жареною рибою та кислєю капустою;
- обід:
 - 1 страва – борщ на м'ясному бульйоні
 - 2 страва – котлети з яловичиною з перловою кашею;
 - 3 страва – компот з яблук (яблука недозрілі, збирані);
- Вечеря: рибні консерви (тріска в томаті) з пшоняною кашею, чай.

При опитування частини захворілих з'ясувалося наступне:

- Два ліквідатори не снідали (були у відрядженні за завданням)
- Один не вечеряв (їв з місцевими жителями у іншому місці);
- Один в обід не їв борщу, тому що йому, хворому на гастрит він здався занадто кислим;
- Решта захворілих та не захворілих ліквідаторів підрозділу їли усі страви.

Більша частина захворілих затрималась на розбиранні завалів і обідала на 2.5 години пізніше, ніж решта особового складу підрозділу. Із числа працівників польової кухні не захворів ніхто.

При обстеженні пункту харчування серйозних порушень санітарного режиму не виявлено. Розкладні столи, дошки для підготовки продуктів, інвентар, посуд досить чисті, але багато мух. Правда, заняття лікар з ними проводив дано, та й обстановка після землетрусу була за принципом «не до того».

Обстеженням виявлено, що капуста була привезена на пункт харчування в оцинкованих відрах, риба – місцевого відлову, м'ясо – травмованої під час землетрусу а потім дорізаної корови, яке зберігалось декілька днів в авторефрижераторі. Виявилось, що на пункті відсутня гаряча вода., зазвичай через літню спеку вона була теплою та використовувалася персоналом для миття посуду.

М'ясний фарш готували за допомогою м'ясорубки, котлети готували на жаровні і тримали в духовці до роздачі на обід. Однак з'ясувалося, що для осіб, які затрималися на розборі завалів, котлети зберігалися на столі під простиралом і готувалися безпосередньо перед роздачею. Вся партія продуктів на день отруєння була отримана напередодні ввечері. Із слів чергового фельдшера медпункту, який контролював польовий пункт харчування, якість продуктів була високою: м'ясо – з рефрижератора, риба – свіжого вилову, капуста з розсоллом, кисла; консерви – без бомбажу, трирічного зберігання. Медичні огляди персоналу харчоблоку – своєчасні, їх результат – без зауважень.

Завдання: Здійснити розслідування харчового отруєння.

Користуючись додатками до теми № 35 учбового посібника з пропедевтики гігієни, частина № 2, стор. 77-81, необхідно заповнити всі таблиці, зробити аналіз цього масового отруєння, висновки та рекомендації щодо профілактики таких отруєнь у подальшому.

Завдання:

1. Встановити попередній діагноз та визначити підозріливий продукт.
2. Вжити необхідні організаційні та профілактичні заходи.
3. Заповнити необхідну документацію.

Ситуаційна задача 2.

В результаті складної бойової ситуації припинилось постачання харчовими продуктами батальйону під час виконання бойового завдання. В результаті перебою з постачанням на продовольчому складі одночасно відсутні картопля та морква. Добова норма овочів, яка передбачена Нормою № 1 (Загальновійськова) видана на обід, який складається з : борщ (капуста 70 г, цибуля 20 г, буряк 30 г), салат із квашеної капусти з цибулею (60 та 30 гр. відповідно). Першу страву видали відразу після приготування

Завдання:

1. Розрахуйте вміст вітаміну С в раціоні харчування військовослужбовців з урахуванням втрат вітаміну під час кулінарної обробки продуктів і часу видачі готових страв після їх приготування.
2. Розрахуйте додаткову кількість аскорбінової кислоти, яку необхідно ввести у добових харчовий раціон, враховуючи добову потребу організму людини у вітаміні С. Чи достатньо вживати 1 драже вітаміну «Гексавіт» для задоволення потреби організму військових у вітаміні С
3. Запропонуйте рослини – джерела вітаміну С, які можна використовувати в польових умовах для перекриття добового дефіциту потрапляння вітаміну С.
4. Вкажіть фактори життєдіяльності військовослужбовців, які впливають на потребу у вітамінах.
5. Перерахуйте скарги та симптоми, які виникають при дефіциті аскорбінової кислоти.
6. Назвіть способи діагностики гіповітамінозу С в польових умовах.

Ситуаційна задача 3.

В наслідок бойових дій 5 діб тому було пошкоджено склад радіоактивних відходів, що призвело до його розгерметизації та радіоактивного забруднення навколишнього середовища. На складі бригадного пункту харчування (БПХ) виявлено хліб український у дерев'яному контейнері, крупу гречану та крупу пшоняну та макарони у мішках, в'ялене м'ясо шматочками товщиною до 1 см. у поліетиленових пакетах з перфоруванням. Здійснено радіометричний контроль цих продуктів за допомогою приладу ДП-5А. Продукти були набрані у казанок з верхньої частини мішка.

Встановлено наступні рівні радіоактивного забруднення (мР/год)..

Крупа гречана	Казанок	5, 5
Крупа пшоняна	Казанок	5, 5
Макаронні вироби	Казанок	3
Хліб	Буханець	5
М'ясо	Казанок	60

На овочевому складі БПХ виявлено моркву, картоплю, капусту, буряк. Радіометричний контроль не проводився.

Завдання:

1. Оцініть правильність дій фельдшера медичної служби бригади під час проведення першого етапу медичної експертизи харчових продуктів.
2. Обґрунтуйте попередній експертний висновок та рекомендації щодо подальшого вживання продуктів зі складу.
3. Дайте рекомендації щодо харчових речовин, вживання яких підвищує резистентність організму до дії іонізуючого випромінювання.