



---

**Медицински факултет**  
**Втора катедра по вътрешни болести**  
**Секция по Професионални заболявания и Токсикология**

---

**ПРОГРАМА ЗА ЛЕКЦИИ**

**по**

**„Токсикология на храните”**

**със студенти от МК, II курс,**

**специалност „Инструктор диетично хранене”**

**учебна 2021/2022г., зимен семестър**

1. Токсикологията като наука. Основни понятия. Основни прояви на токсичното действие. Токсикометрия, токсикологични параметри. Патогенеза на интоксикациите. Токсикокинетика и токсикодинамика. Методи на лечение на острите отравяния. Единна терапевтична схема за лечение на острите екзогенни интоксикации. Средства и методи за очистване на входния участък от отровата. Детоксична хемодепурация. Антидотна дезинтоксикация. Органопротекция и органотерапия. Реанимация и симптоматично лечение.
2. Нормативни документи по качество и безопасност на храните в ЕС и у нас. Българско и международно законодателство по качество и безопасност на храните. Стандарти и хранителни продукти. Що е стандарт? Необходимост от въвеждането на стандарти в храненето. Причини, налагащи ползването на стандарти. Системи за управление на безопасността на хранителните продукти. Изисквания за всяка организация, принадлежаща към хранителната верига. Система за анализ на опасностите и на критичните точки за контрол /НАССР/ и стъпките по прилагането, разработени от комисията на codex alimentarius. Изисквания за безопасност при производство на храните в съответствие с техническата спецификация. Принципи на приложение на ISO 9001 за хранителни продукти и напитки.
3. Патогенни микроорганизми в хранителните продукти. Микробни заболявания, предизвикани чрез храната. Бактерии и бактериални хранителни заболявания. Хранителни токсикоинфекции. Салмонелози.

- Бактериални хранителни заболявания. Бактериална дизентерия. Заболявания от *Escherihia coli*, *Yersinia enterocolitica*, *Listeria*. Хранителни инфекции причинени от патогенни вибриони. Особено опасни хранителни инфекции. Ботулизъм-определение, етиология, епидемиология, патогенезата, клинична картина, диагностично-терапевтичен алгоритъм. Потенциален риск от биотероризъм, оценка на риска, профилактика. Хранителни заболявания, предизвикани от *Clostridium perfringens*. Индикаторни микроорганизми в хранителните продукти – същност, показатели, принципи и методи за експертна оценка.
4. Стафилококови интоксикации. Паразитни заболявания от храни – гиардиаза, амебиаза, амебна дизентерия, токсоплазмоза, аскаридоза, дифилоботриоза, говежда и свинска тении, трихинелоза. Вирусни хранителни заболявания /Хепатит А/. Отравяне с ерготамин /ерготизъм/. Добавки в храните-същност, предназначение, критерии за оценка на безопасността, условия за разрешаване на добавки в храните. Правна уредба. Предимства и ползи за потребителя. Алергични реакции към хранителни добавки.
  5. Отравяния с препарати за растителна защита. Токсични ефекти от пестициди в храните. Класификации на пестицидите. Особенности в клиничната картина, протичането, диагнозата и лечението при остри отравяния с фосфоро- и хлорорганични пестициди, карбамати и дитиокарбамати, пиретроиди. Гъбни отравяния – класификация. Фалоедно гъбно отравяне. Мускариново и микоатропиново гъбно отравяне. Диагностично-терапевтичен алгоритъм при отравянията с гъби.

Хорариум : 10 лекционни часа

Лектор : Доц. д-р Светлана Дерменджиев, дмн

Утвърдил :

Доц. д-р Светлана Дерменджиев, дмн

(Ръководител секция по професионални заболявания и токсикология)

