



---

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

---

**ПРОГРАМА ЗА УПРАЖНЕНИЯ**

**по**

**„Токсикология на храните”**

**със студенти от МК, II курс,**

**специалност „Инструктор диетично хранене”**

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

1. Стандарти и хранителни продукти. Що е стандарт – същност и значение. Стандарти и стандартизационни документи ISO 22000. Изисквания към всички в хранителната верига. Изисквания за безопасност при производството. Как се прилага ISO 9001 за хранителни продукти и напитки. Географски означения на храните. Новите стандарти за млечни продукти. Методи за определяне съдържанието на нитрати. Изисквания при опаковане на плодове и зеленчуци.

Методи на лечение на острите отравяния. Компоненти на единната терапевтична схема за лечение на острите екзогенни интоксикации. Очистителна дезинтоксикация. Реанимационни средства и методи. Антидотна дезинтоксикация. Органопротекция и органотерапия. Симптоматични средства. Практически аспекти в приложението на средствата и методите за лечение на отравянията.

2. Патогенни микроорганизми в хранителните продукти. Микробни заболявания, предизвикани чрез храната. Бактерии и бактериални хранителни заболявания. Хранителни токсикоинфекции. Салмонелози. Бактериална

дизентерия. Стафилококови интоксикации. Етиология, епидемиология, патогенеза, клинична картина, диагностично-терапевтичен алгоритъм, противоепидемични мероприятия. Особено опасни хранителни инфекции. Ботулизъм-определение, етиология, епидемиология, патогенезата, клинична картина, диагностично-терапевтичен алгоритъм. Потенциален риск от биотероризъм, оценка на риска, профилактика. Паразитни заболявания от храни – гиардиаза, амебиаза, амебна дизентерия, токсоплазмоза, аскаридоза, дифилоботриоза, говежда и свинска тении. Трихинелоза. Вирусни хранителни заболявания /Хепатит А/-етиология, епидемиология, симптоми и синдроми, клинични форми, особености в протичането, диагностично-терапевтичен алгоритъм, профилактика.

3.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 : 5 учебни часа

Асистент : д-р Михаил Мазнев

Утвърдил :

Доц. д-р Светлана Дерменджиев, дмн

(Ръководител секция по професионални заболявания и токсикология)