



Факултет по общественото здраве

Катедра „ХИГИЕНА“

4002 Пловдив, бул. В. Априлов № 15 А
тел.: 032 200 656; 032 200 655
email: hygiene@fph.mu-plovdiv.bg



Faculty of Public Health

Department of HYGIENE

15A, Vasil Aprilov Blvd, 4002 Plovdiv
phone: 00359 32 200 656
email: hygiene@fph.mu-plovdiv.bg

**КОНСПЕКТ ЗА СЕМЕСТРИАЛЕН ИЗПИТ ПО
ЗАБОЛЯВАНИЯ, СВЪРЗАНИ С ХРАНИ И ХРАНЕНЕ
ЗА СТУДЕНТИ ОТ СПЕЦИАЛНОСТ „ИНСТРУКТОР ДИЕТИЧНО ХРАНЕНЕ”**

зимен семестър на академичната 2026/2027 година

1. Опасности в храните. Анализ на риска. Биологични агенти в храните.
2. Заболявания от биологично контаминирани храни – хранителни инфекции, хранителни токсикоинфекции. Профилактика.
3. Хранителни интоксикации – стафилококови интоксикации, ботулизъм. Профилактика.
4. Паразитни заболявания, предавани чрез храните. Вирусни хранителни инфекции. Профилактика.
5. Индикаторни микроорганизми в хранителните продукти. Значение за хигиенната оценка на хранителните продукти и обекти.
6. Хранителни заболявания от микроскопични гъбички (микотоксикози). Профилактика.
7. Заболявания от химично контаминирани храни – заболявания от вредни примеси в хранителните продукти (екзогенни токсиканти) /пестициди, токсични елементи, нитрати, нитрити, нитрозамини/.
8. Устойчиви органични замърсители – полихлорирани бифенили, диоксини, фурани. Други химични замърсители в храните (акриламид, бенз/а/пирен, 3-монохлорпропандиол). Профилактика.
9. Немикробни хранителни отравяния – отравяния с хранителни продукти, токсични по природа; отравяния с хранителни продукти, токсични при определени условия. Профилактика.
10. Технологични добавки в храните. Категории. Хигиенна оценка на подсладители, овкусители, оцветители, консерванти. Законодателство и контрол.
11. Хигиенна оценка на ароматизанти. Законодателство и контрол.
12. Хигиенна и токсикологична оценка на материалите, предназначени за контакт с храни.
13. Профилактика на заболяванията, причинени от биологично и химично замърсяване (контаминиране) на храната. Задачи на медицинския специалист при взрив от хранително заболяване (отравяне).
14. Заболявания от неправилно хранене – болести от недохранване (квашиоркър, маразм, психогенни хранителни разстройства).
15. Заболявания от дисбалансирано хранене (затлъстяване, сърдечносъдови заболявания, рак, диабет) – превантивни стратегии.

ЛИТЕРАТУРА

1. Хигиена на храненето (Учебник за студенти-бакалаври по специалността „Опазване и контрол на общественото здраве“) под ред. на доц. д-р Р. Еникова, Плевен, 2016г. ISBN 978 954-756-188-5
2. Хигиена, хранене и професионални болести (Учебник за студенти по медицина и общопрактикуващи лекари) под ред. на проф. д-р Б. Попов, дмн, София 2025г.; шесто актуализирано издание ISBN 978-954-9977-62-2
3. Хигиена (Учебник за студенти по дентална медицина и други медицински специалности) под ред. на проф. д-р Т. Търновска, дмн, Пловдив „Лакс бук“ ЕООД, 2021г. ISBN 978-619-189-160-3
4. Хигиена на храненето и хранително законодателство под ред. на В. Несторова. Матком, 2014.
5. Ръководство за практически упражнения по хигиена за студенти по медицина и стажант-лекари под ред. на проф. д-р П. Гацева, дм, Пловдив „Лакс бук“ ЕООД, 2021г. ISBN 978-619-189-179-5
6. Ръководство за практически упражнения по хигиена за студенти по дентална медицина, под ред. на проф. д-р Т. Търновска, дмн, Пловдив, мед. изд. „Райков“, 2019. ISBN 978-954-9666-72-4.
7. Наредба № 9/17 ноември 2011г. за реда за съобщаване, проучване и регистриране на взрив от хранително заболяване и реда за вземане на проби при провеждане на епидемиологичното проучване. Министерството на здравеопазването, ДВ. бр.95 от 2 декември 2011г.

Проф. д-р Ст. Харизанова, дм

Ръководител катедра „Хигиена“

Приет с Решение на Катедрен съвет с Протокол № 09/09.09.2026г.