

Тема 1.3 «Организация и проведение санитарно-гигиенической экспертизы продовольствия в условиях возможного заражения рв, ов, и бс. Этапы экспертизы в полевых условиях. Силы, средства и методы экспертизы»

для занятий с ординаторами

Вопросы лекции

1. Особенности организации питания в чрезвычайных условиях и в условиях применения оружия массового поражения. Меры защиты продовольствия от рв, ов, бс
2. Организация и проведение санитарно-гигиенической экспертизы продовольствия в условиях возможного заражения рв, ов, и бс. Этапы экспертизы в полевых условиях. Силы, средства и методы экспертизы
3. Предельно допустимые концентрации рв, ов и химических веществ в пищевых продуктах на мирное и военное время. Способы дезактивации и обезвреживания продовольствия и тары

**Вопрос 1 Особенности организации питания
в чрезвычайных условиях и в условиях
применения оружия массового поражения.
Меры защиты продовольствия от рв, ов, бс**



При организации питания в случае применения ОМП предусматриваются:

- непрерывная разведка и информация о характере его применения и зонах заражения;
- маневрирование с целью выбора незараженных или менее зараженных участков;
- проведение специальных мероприятий по защите имущества, пищевых продуктов и готовой пищи;
- систематический контроль зараженности продуктов, пищи, инвентаря и техники продовольственной службы;
- проведение дезактивации и дегазации перечисленных объектов;
- соблюдение правил приготовления и приема пищи;
- обучение личного состава и персонала правилам поведения на зараженной местности.





Высшей категорией защиты обладают тара и упаковка, которые предохраняют продовольствие от всех видов заражения. К первой категории защиты относят тару и упаковку, предохраняющие продовольствие от двух видов заражения (РВ и БС). Вторую категорию защиты имеют тара и упаковка, обеспечивающие защиту продуктов только от заражения радиоактивными веществами.

После прибытия такого продовольствия в район назначения должна быть проведена полная специальная обработка автомобилей и защитных материалов, укрывавших продовольствие во время преодоления зон заражения (тенты, брезенты, кузова и др.). Затем в зависимости от показаний проводят дозиметрический контроль заражения РВ, предварительный контроль заражения ОВ, а при необходимости отбирают пробы для радиометрических исследований, количественного определения заражения ОВ, специфической индикации БС.





При уровне радиации на территории до 1 Р/ч (3×10^{-6} Гр/с) продовольственный пункт работает в обычном порядке. Обработку продуктов производят в палатке, доступ в которую строго ограничивается, перед входом в нее тщательно обтирают обувь. Выдачу и прием готовой пищи в этих условиях также производят обычным порядком при соблюдении личным составом правил личной гигиены.

При уровнях радиации 1–5 Р/ч (3×10^{-6} – 14×10^{-6} Гр/с) автоприцепные кухни обязательно разворачивают в палатках или в дезактивированных сооружениях (подвалах и полуподвалах каменных зданий, блиндажах и т.п.). Прием пищи может осуществляться на открытой местности и в открытых оборонительных сооружениях.

При уровнях радиации 5 Р/ч (14×10^{-6} Гр/с) и выше готовить, раздавать и принимать пищу необходимо только в закрытых продезактивированных помещениях.

Вопрос 2 «Организация и проведение санитарно-гигиенической экспертизы продовольствия в условиях возможного заражения рв, ов, и бс. Этапы экспертизы в полевых условиях. Силы, средства и методы экспертизы»

Государственный санитарно-эпидемиологический надзор включает

С гигиенических позиций под **доброкачественностью пищевых продуктов** понимают совокупность свойств, определяющих пригодность их для питания людей. Это понятие включает пищевую ценность (содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов, усвояемость пищевых веществ и т.д.) и потребительские (органолептические и физико-химические) свойства пищевых продуктов.

Под **безвредностью пищевых продуктов** понимают совокупность их свойств, дающих обоснованную уверенность в том, что они при их употреблении для питания в обычных условиях и в общепринятых количествах не причинят вреда здоровью нынешнего и последующих поколений.

Система контрольных мероприятий за обеспечением доброкачественности и безвредности питания включает:

1. Определение доброкачественности пищевых продуктов
2. Оценку качества приготовленной пищи
3. Мониторинг здоровья лиц, постоянно и временно работающих на объектах питания
4. Контроль за санитарно-эпидемиологическим состоянием продовольственных пунктов



Первым* *этапом экспертизы является ознакомление с общей радиационной, химической и бактериологической обстановкой по данным химической и бактериологической разведки. Такое ознакомление позволяет определить вероятность, вид и даже интенсивность заражения.

На ***втором этапе*** проводят осмотр партии продуктов, обращая при этом внимание на состояние транспортной и потребительской тары, наличие загрязнений, повреждений, деформации, следов вскрытия, ее маркировку.

Третьим* *этапом является сортировка продуктов по состоянию тары и упаковки.

При этом продовольствие делят на три группы

В *первую группу* отбирают явно зараженное продовольствие, оказавшееся неупакованным или упакованным в поврежденную либо хорошо проницаемую для ОВ, РВ или БС тару, продовольствие с видимыми признаками заражения, а также явно испорченные продукты. Продовольствие, оказавшееся в этой группе, не исследуют, оно или подлежит утилизации (уничтожению) или направляется на спецобработку.

Во *вторую группу* отбирают незараженное продовольствие, т.е. упакованное в тару высшей защитной категории. Такое продовольствие после дезактивации, дегазации и дезинфекции тары разрешается к употреблению без ограничений.

В *третью группу* включают продовольствие, подозрительное на заражение каким-либо или всеми видами ОМП. При этом продовольствие, упакованное в тару первой защитной категории, считается подозрительным на зараженность ОВ и не зараженным РВ и БС. Продовольствие, упакованное в тару второй защитной категории, считается подозрительным на зараженность ОВ и БС и не зараженным РВ. К этой группе принадлежит также продовольствие, располагающееся в первом слое укрытых брезентом или другими защитными материалами буртов. Последующие слои, как правило, оказываются незараженными.

**Вопрос 3 Предельно допустимые
концентрации рв, ов и химических веществ
в пищевых продуктах на мирное и военное
время. Способы дезактивации и
обезвреживания продовольствия и тары**

Мощность доз (мР/ч), соответствующих загрязнению продовольствия (кг) радиоактивными веществами в количествах, не приводящих к лучевому поражению

Продукт	Сроки потребления, сут.		
	1	до 30	свыше 30
Жидкие, сыпучие пищевые продукты, готовая пища	14	3	1,4
Макаронные изделия, сухофрукты	8	1,6	0,8
Хлеб	14	3	1,4
Мясо сырое	14	3	1,4
Рыба сырая	14	3	1,4
Вода	14	3	1,4



Если при предварительном контроле не удастся с помощью приборов химической разведки обнаружить ОВ или другие ядовитые химические вещества, тогда отбирают пробы и направляют их для лабораторного исследования. Отбор проб также производят при любом сомнении или подозрении на зараженность ОВ, после дегазации для проверки ее эффективности, при необходимости использования трофейного продовольствия.

Пробы от сыпучих продуктов, хранимых в мешкотаре, берут из прилегающих к таре слоев, где наиболее вероятно попадание ОВ. Пробы от сыпучих продуктов, хранимых насыпью, отбирают с верхнего, среднего и нижнего слоев насыпи на глубине 2–5 см в участках, наиболее подозрительных на заражение. Пробы от жидких, полужидких и густых продуктов отбирают после их тщательного перемешивания. От мяса в тушах, полутушах, крупной рыбы, твердых жиров, сыра, крупных овощей и других твердых продуктов пробы получают путем взятия срезов толщиной 1 см из поверхностных слоев. Мелкую рыбу и овощи направляют на исследование в цельном виде.

В результате проведенных исследований может быть дано следующее заключение:

- продовольствие пригодно для использования по назначению без ограничений;
- продовольствие может быть использовано с ограничением; при этом указывают необходимые рекомендации;
- продовольствие непригодно для использования по назначению; в данном случае определяют конкретные мероприятия, проведение которых позволит окончательно решить вопрос о возможности его использования.



Благодарю за внимание