**Семінарське заняття №3**

**Тема:** Харчові інфекції. Харчові отруєння мікробного та немікробного походження. Гігієнічне розслідування та профілактика харчових отруєнь.

**Мета:** знати основні типи харчових захворювань, спричинених недоброякісними продуктами; називати основних збудників харчових токсикоінфекції; уміти проводити візуальну оцінку доброякісності харчових продуктів, відповідно до вимог.

**Хід заняття**

**Запитання для самопідготовки студентів**

1. Охарактеризуйте поняття «харчове отруєння» та його основні види.
2. На які підвиди поділяються харчові отруєння бактеріальної етіології?
3. Вкажіть основні види бактеріальних токсикозів.
4. Які ви знаєте види харчових токсикоінфекцій.
5. Назвіть основні види харчових отруєнь немікробної природи.
6. Охарактеризуйте харчове інфекційне захворювання – сибірська виразка.
7. Охарактеризуйте харчове інфекційне захворювання – туберкульоз.
8. Охарактеризуйте харчове інфекційне захворювання – бруцельоз.
9. Охарактеризуйте харчове інфекційне захворювання – ящур.
10. Охарактеризуйте харчове інфекційне захворювання – туляремія.
11. Назвіть основні етапи розслідування харчових захворювань.
12. В чому полягає профілактика харчових захворювань у закладах готельно-ресторанного господарства.
13. Збудник, причина виникнення та ознаки захворювання при ботулізмі.
14. Збудник, причина виникнення та ознаки захворювання при стафілококовому отруєнні.
15. Профілактика ботулізму у закладах готельно-ресторанного господарства.
16. Профілактика стафілококових інфекцій у закладах готельно-ресторанного господарства.
17. Мікотоксикози, характеристика поняття.
18. Причини виникнення фузаріотоксикозу.
19. Причини виникнення ерготизму.
20. Причини виникнення афлотоксикозу.
21. Державні документи, які регламентують дії закладів ГРГ для попередження харчових отруєнь.