

Вопросы для устного собеседования при проведении аттестационного экзамена на присвоение (подтверждение) **первой** квалификационной категории по квалификации «врач-лаборант» (санитарно-гигиеническое направление) (для работников, занимающих должность «врач-лаборант» **(санитарно-гигиенические лабораторные исследования)**).

По квалификации.

1. Принципы проведения органолептической оценки качества пищевых продуктов и продовольственного сырья. Требования к помещению, мебели, параметрам микроклимата, используемому инвентарю.
2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Структура документа. Основные статьи и приложения, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции.
3. Определение формальдегида в воздухе рабочей зоны.
4. Основные методы определения пестицидов в пищевых продуктах и воде. Оборудование используемое для их определения.
5. Перечень мероприятий технического (технологического, поверочного) характера (МТХ), в ходе которых осуществляются лабораторные исследования (отбор проб для лабораторного исследования).
6. Гигиеническое нормирование питьевой воды по показателям безопасности. Основные ГНПА.
7. Определение м.д. физико-химических показателей в колбасных изделиях.
8. Методы отбора проб воздуха рабочей зоны. Их характеристика.
9. Применяемые приборы, аппаратура. Современные методы лабораторного контроля по обнаружению и определению содержания микотоксинов в зерновых культурах и продуктах их переработки.
10. Методы определения токсичных элементов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Способы минерализации. Документы, регламентирующие предельно допустимое содержание токсичных элементов.
11. Метрологическое обеспечение санитарно-гигиенических лабораторий. Основные документы национального законодательства, регламентирующие единство измерений и метрологическое обеспечение средств измерений.
12. Показатели безопасности и безвредности для человека пищевых продуктов и продовольственного сырья.
13. Определение влаги в пищевых продуктах.
14. Определение аммиака и солей аммония в воде бассейнов, питьевой воде, воде водоемов. Гигиеническое нормирование воды питьевой.
15. Отбор проб для радиационного контроля. Документы, методы. Особенности отбора.
16. Метод определения хлорорганических пестицидов в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Пробоподготовка, исследования, обработка полученных результатов.

17. Химические факторы производственной среды. Классификация. Требования к отбору проб воздуха рабочей зоны. Периодичность лабораторного контроля.

18. Применение высокоэффективной жидкостной хроматографии в лабораторной практике ЦГЭ.

19. Метод определения общей жесткости в питьевой воде. Гигиеническое нормирование питьевой воды. ТНПА.

20. Показатели безопасности действующих веществ средств защиты в объектах среды обитания, продовольственном сырье, пищевых продуктах. Методы их определения.

21. Исследование полимеров, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности материалов, контактирующих с пищевой продукцией».

22. Принцип метода тонкослойной хроматографии. Сущность метода, достоинства и недостатки. Область применения.

23. Азотсодержащие соединения в пищевых продуктах. Методы их определения.

24. Микроклиматические показатели безопасности и безвредности на рабочих местах.

25. Определение фосфорорганических пестицидов. Пробоподготовка, оборудование, обработка полученных результатов.

26. Исследование детских игрушек, одежды, обуви на соответствие требованиям технических регламентов Таможенного союза и национального законодательства.

27. Этапы пробоподготовки пищевых продуктов и сырья и определение содержания токсических элементов.

28. Правила работы в химических лабораториях.

29. Метод определения массовой концентрации железа с сульфосалициловой кислотой.

30. Методы исследования естественного освещения. Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых зданий.

31. Пищевые добавки. Требования безопасности при использовании пищевых добавок, ароматизаторов и других технологических вспомогательных веществ в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза.

32. Антибиотики в животноводческой продукции. Источники загрязнения. Методы определения.

33. Требования к размещению, планировке и оснащению радиологической лаборатории.

34. Определение аммиака в воздухе рабочей зоны.

35. Метод определения свинца и цинка в питьевой воде. Особенности пробоподготовки.

36. Дайте определение термину «основная работа» в соответствии с ГН Показатели безопасности и безвредности факторов производственной среды и

трудового процесса при работе с видеодисплейными терминалами и электронно-вычислительными машинами», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 №37.

37. Определение взвешенных веществ и сухого остатка в воде водоемов. Гигиеническое нормирование воды водных объектов.

38. Отбор проб почвы и пробоподготовка для определения содержания солей тяжелых металлов.

39. Естественный радиоактивный фон. Методика измерения. Требования к приборам.

40. Гигиенический норматив «Показатели безопасности отдельных видов продукции для детей».

41. Аспирационный метод отбора проб воздуха рабочей зоны (аспирационные приборы, поглотительные приборы). Определение точки отбора. Рабочее место. Рабочая зона. Зона дыхания.

42. Определение пористости, кислотности, влаги в хлебобулочных изделиях.

43. Принципы метода определения аммиака в питьевой воде. ТНПА нормирующие показатели безопасности в питьевой воде.

44. Показатели безопасности и безвредности шумового воздействия на человека. Определение уровней освещенности.

45. Определение сульфатов в питьевой воде.

46. Дайте определение термину «среднесуточная температура наружного воздуха» в соответствии с ГН «Микроклиматические показатели безопасности и безвредности на рабочих местах», утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 г. № 37, утв. пост. СМ РБ от 25.01.2021 г. № 37.

47. Определение вредных веществ в сварочном аэрозоле.

48. Порядок отбора проб и выполнения исследований питьевой воды. Гигиеническое нормирование показателей безопасности.

49. Исследование косметических средств и товаров бытовой химии.

50. Оценка пищевой и энергетической ценности рационов питания, ТНПА, регламентирую Технические регламенты Таможенного союза и ЕАС, регламентирующие требования безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

51. Методы определения солей тяжелых металлов в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Особенности пробоподготовки.

52. Аспирационный метод отбора проб воздуха. Аспирационные приборы, поглотительные приборы.

53. Определение сухих веществ в пищевых продуктах.

54. Гигиенический норматив «Показатели безопасности для человека световой среды помещений производственных, общественных и жилых зданий».

55. Методы лабораторного контроля пыли в воздухе рабочей зоны, отбор проб, проведение исследований, нормирование содержания.

56. Стандартные растворы. Приготовление и хранение стандартных растворов.

57. Определение сульфатов в питьевой воде.

58. Определение растворенного кислорода и БПК в воде водоемов.

59. Требования метрологии и стандартизации при проведении испытаний. Основные документы национального законодательства.

60. Источники загрязнения помещений ртутью. Демеркуризация. Способы и правила ее проведения.

61. Методы испытаний применяемых в лабораторной практике ЦГЭ.

62. Основные требования, предъявляемые к отбору проб воздуха рабочей зоны.

63. Отбор проб пищевых продуктов. Основные ТНПА. Общие правила и методы отбора.

64. Понятие максимально-разовой концентрации, среднесменной концентрации вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

65. Принцип метода тонкослойной хроматографии. Сущность метода, достоинства и недостатки, область применения.

66. Приготовление титрованных растворов. Способы и сроки их хранения и контроля. Маркировка тары с растворами.

67. Современные подходы к контролю качества испытаний в санитарно-гигиенических лабораториях. Основные принципы расчета неопределенности.

68. Принцип метода определения углерода диоксида в воздухе рабочей зоны.

69. Определение м.д. нитратов в продуктах растениеводства.

70. Моделирование условий испытаний при проведении исследований одежды, обуви и постельного белья.

71. Нитрозамины. Методы определения в пищевых продуктах

72. Показатели безопасности и безвредности шумового воздействия на человека.

73. Принцип метода определения фенола в воздухе рабочей зоны.

74. Определение гигроскопичности детской одежды в соответствии с требованиями ГН и ТР ТС. Моделирование условий испытаний при проведении исследований одежды, обуви и постельного белья.

75. Принцип метода определения жира в молочных продуктах

Вопросы по общественному здоровью и (или) организации здравоохранения.

1. Определение понятий «ВИЧ», «ВИЧ-инфекция», «СПИД». Структура ВИЧ, его физические свойства, особенности репродукции, этиотропность к тканям.

2. Эпидемиология и патогенез ВИЧ-инфекции.

3. Контингенты, подлежащие обследованию на наличие антител к ВИЧ.

4. Правила и противоэпидемический режим при проведении серологической диагностики ВИЧ-инфекции.

5. Эпидситуация по ВИЧ-инфекции и СПИДу в мире, странах СНГ, РБ и Гродненской области.

6. Организация, место и роль лабораторного контроля в системе государственного санитарного надзора.

7. Здоровье населения Республики Беларусь и факторы его формирующие.

7. Неинфекционные заболевания как проблема общественного здоровья.

8. Инфекционные заболевания как проблема общественного здоровья.

10. Порядок рассмотрения обращений граждан и юридических лиц в государственные органы по вопросам обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия.

11. Порядок осуществления государственного санитарного надзора.

12. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий.

13. Коррупция. Меры по ее предупреждению.

14. Формы контрольной (надзорной) деятельности.

15. Перечень МТХ, осуществляемых органами и учреждениями государственного санитарного надзора.

Справочно: Согласно п. 23 Положения об аттестационной комиссии государственного учреждения «Гродненский областной центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья», утвержденного приказом от 29.09.2022 № 116 «аттестационный экзамен состоит из двух этапов и проводится в виде компьютерного тестирования, устного собеседования с решением ситуационных задач и демонстрацией практических навыков».

Устное собеседование на присвоение (подтверждение) первой квалификационной категории включает шесть теоретических вопросов, из них пять вопросов по соответствующей квалификации, включая практический навык, и один вопрос по общественному здоровью и (или) организации здравоохранения.

Дополнительно к билету, аттестуемому предлагается задание в виде ситуационной задачи. Билет, ситуационная задача выбираются аттестуемым из предложенного комплекта.