

ЗАВАНТАЖЕНО З САЙТУ ТЕСТУВАННЯ.УКР

9 Санітарна мікробіологія

Категорія: **Бактеріологія**

Кількість запитань: **212**

1. Вкажіть мікроорганізми-збудники харчових інтоксикацій:

A) Парагемолітичні вібріони

B) Ентерококи

*** C) Золотисті стафілококи**

D) Кишкові палички

2. Які харчові вироби є основним фактором передачі протейної харчової токсикоінфекції?

A) Кисломолочні

B) Кремові

*** C) М'ясні та рибні**

D) Хлібобулочні

3. Яка мінімальна кількість мікроорганізмів роду *Proteus* є діагностичним критерієм при бактеріологічному дослідженні випорожнень з приводу харчової токсикоінфекції?

A) 10 в ступені 10 КУО в 1 кубічному сантиметрі

B) 10 в ступені 2 КУО в 1 кубічному сантиметрі

*** C) 10 в ступені 6 КУО в 1 кубічному сантиметрі**

4. Який з наведених показників не визначають при дослідженні напівфабрикатів?

A) Загальна мікробна засіяність

B) Сальмонели

*** C) Протеї**

D) БГКП (бактерії групи кишкової палички)

5. Вкажіть, які з наведених методів бактеріологічного дослідження прийнято для оцінки якості очних крапель:

А) Визначення вмісту ентерококів в 1 кубічному сантиметрі

*** В) Визначення вмісту мезофільних аеробів та факультативних анаеробів в 1 кубічному сантиметрі та кількісне визначення БГКП (бактерії групи кишкової палички)**

С) Визначення вмісту St.aureus в 1 кубічному сантиметрі

6. Які з наведених бактеріологічних показників не враховують при оцінці якості питної води?

А) Кількість мікроорганізмів в 1 мл води

В) Індекс БГКП (бактерії групи кишкової палички)

*** С) Індекс стафілококів**

7. Вкажіть, який з наведених методів санітарно-бактеріологічного аналізу води є найбільш достовірним, економічним, швидким:

А) Бродильний

*** В) Мембранних фільтрів**

8. Вкажіть мікроорганізми, виявлення яких свідчить про нещодавне фекальне забруднення питної води:

А) Стафілококи

В) БГКП (бактерії групи кишкової палички)

*** С) Кишкові палички**

9. Вкажіть термін інкубації засівів олійних лікарських форм при дослідженні на стерильність:

А) 28 доби

*** В) 14 діб**

С) 32 діб

Д) 21 доба

10. Вкажіть об`єм водопровідної води, що підлягає дослідженню за ДГСТ 2874-82"Вода питна":

A) 100 мл

B) 300 мл

*** C) 500 мл**

D) 1 000 мл

11. Вкажіть, яку з наведених речовин використовують для дехлорування водопровідної води:

A) Хлористий натрій

B) Бікарбонат натрію

*** C) Гіпосульфит натрію**

12. Вкажіть середовище накопичення, що застосовують для засіву при дослідженні хлорованої води бродильним методом:

A) Лактозо-пептонне

*** B) Глюкозо-пептонне**

13. Вкажіть, які з наведених ознак притаманні мікроорганізмам, що належать до БГКП (бактерії групи кишкової палички):

A) Грамнегативні палички, оксидазопозитивні

B) Грампозитивні палички, оксидазонегативні

*** C) Грамнегативні палички, оксидазонегативні**

14. Вкажіть максимально допустимий колі-індекс для водопровідної води за ДГСТ 2874-82"Вода питна":

A) 20

B) 9

*** C) 3**

15. Вкажіть максимально допустиму загальну мікробну засіяність води згідно з ДГСТ 2874-82"Вода питна":

A) 10 000

B) 1 000

*** C) 100**

16. Вкажіть основні мікробіологічні показники для води відкритих водоймищ:

A) Стафілококи

*** B) ЛКП (коліформні БГКП лактозопозитивні кишкові палички)**

C) Колі-фаги

17. Вкажіть додатковий мікробіологічний показник для води в місцях масового купання:

A) БГКП (бактерії групи кишкової палички)

B) Колі-індекс

*** C) Стафілококи**

18. Який непрямий показник свідчить про забруднення води ентеровірусами?

A) Ентерококи

B) Стафілококи

*** C) Колі-фаги**

D) Лактозопозитивні кишкові палички

19. Вкажіть індикаторні мікроорганізми, які враховують при дослідженні води плавальних басейнів за епідпоказниками:

A) ЛКП

B) БГКП (бактерії групи кишкової палички)

*** C) St.aureus**

D) Протеї

20. Вкажіть індикаторні мікроорганізми, що не враховують при плановому дослідженні води плавальних басейнів:

A) БГКП (бактерії групи кишкової палички)

B) Ps.aeruginosa

*** C) St.aureus**

21. Вкажіть, які з перерахованих санітарно-показових мікроорганізмів враховують в молоці та молочних продуктах згідно ДГСТ 9225-84:

*** A) БГКП (бактерії групи кишкової палички)**

B) Цитратпозитивні БГКП (бактерії групи кишкової палички)

22. Вкажіть температурний режим інкубування засівів молока та молочних продуктів при визначенні загальної засіяності в 1 кубічному сантиметрі:

A) 37 град. С

B) 43 град. С

*** C) 30 град. С**

23. В яких з перерахованих харчових продуктів не визначають загальну мікробну засіяність в 1 кубічному сантиметрі?

A) М'ясні продукти

B) Рибні продукти

*** C) Кисломолочні продукти**

D) Кондитерські вироби

24. Вкажіть температурний режим, більш сприятливий для розмноження ґрунтових нетермофільних мікрорганізмів:

A) 16-20 град. С

B) 50-60 град. С

*** C) 25-45 град. С**

25. Вкажіть об`єм кисломолочних продуктів для дитячого харчування, в якому не допускається БГКП (бактерії групи кишкової палички):

- A) 50 кубічних сантиметрів
- B) 10 кубічних сантиметрів

*** C) 3 кубічних сантиметри**

26. Вкажіть мікробіологічні показники, які не визначають в кондитерських виробках:

- A) Загальна мікробна засіяність
- B) Титр БГКП (бактерії групи кишкової палички)

*** C) Індекс ентерококів**

- D) Золотистий стафілокок

27. Вкажіть метод, що використовують для експресного визначення мікробної засіяності заготовляемого коров`ячого молока:

- A) Засів з розведень
- B) Засів глибинним методом

*** C) Редуктазна проба**

28. Вкажіть оптимальний режим пастеризації молока:

- A) 100 град. С
- B) 60 град. С

*** C) 80 град. С**

29. Вкажіть об`єм молока та вершків з пастеризатора після пастеризації, в якому не допускаються БГКП (бактерії групи кишкової палички):

*** A) 10 мл**

- B) 1 мл
- C) 0,1 мл

30. Вкажіть, які групи мікроорганізмів не притаманні атмосферному повітрю:

- A) Грунтові спороносні амоніфікуючі мікроорганізми
- B) Пігментні форми
- * C) Ентерококи**
- D) Плесеневі гриби та дріжджі

31. Вкажіть, які з перерахованих груп мікроорганізмів не є санітарно-показовими для повітря закритих приміщень:

- A) Str.viridans
- * B) Кишкова паличка**
- C) Гемолітичні стрептококи
- D) Золотисті стафілококи

32. Вкажіть фазу бактеріального аерозолю, що має найбільше епідеміологічне значення:

- A) Фаза бактеріального пилу
- B) Фаза бактеріальних крапель
- * C) Фаза бактеріальних крапель, що висохли**

33. Вкажіть показники, що прийняті для оцінки змивів з аптечного посуду:

- A) Наявність золотистого стафілококу
- * B) Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних бактерій в 1 кубічному сантиметрі та наявність БГКП (бактерії групи кишкової палички)**
- C) Колі-титр

34. Вкажіть більш оптимальний метод оцінки стану повітря закритих приміщень:

- A) Седиментаційний
- * B) Аспіраційний**

35. Вкажіть, який з перерахованих мікроорганізмів є показником санітарного негаразду повітря лікувально-профілактичних закладів:

A) Str.viridans

B) Мікроорганізми роду Bacillus

*** C) St.aureus**

D) Ентерококи

36. Вкажіть, скільки ґрунту відбирають для проведення бактеріологічного дослідження:

A) 100 г

B) 1 000 г

*** C) 250-500 г**

37. Вкажіть строки видачі відповіді при дослідженні шкіри операційного поля та рук хірургів на стерильність:

A) 8 доба

*** B) 3 доба**

C) 14 доба

D) 24 доба

38. Вкажіть, які з перерахованих патогенних мікрорганізмів рекомендують визначати в ґрунті:

A) Лептоспіри

B) Бруцели

*** C) Сальмонели**

D) Коагулазопозитивні стафілококи

39. Вкажіть мікроорганізми-збудники харчових інтоксикацій:

A) Псевдомонади

B) Ентерококи

*** C) Золотисті стафілококи**

D) Кишкові палички

40. Якому контролю підлягає тіогліколеве середовище перед засівом на стерильність донорської крові:

A) На диференційні властивості

*** B) На стерильність та ростові якості**

C) На інгібуючі властивості

41. Вкажіть мінімальну кількість парagemолітичних вібріонів в 1 г продукту, яка свідчить про їх етіологічність при харчових токсикоінфекціях:

A) 10 в ступені 2

B) 10 в ступені 3

*** C) 10 в ступені 6**

D) 10 в ступені 1

42. Яку з наведених методик можна застосовувати для визначення ентеротоксигенних властивостей *Staphylococcus aureus*?

A) Визначення гемолітичної активності

B) Дерматонекротична проба

*** C) Біологічна проба на кошенятах**

43. Вкажіть мінімальну концентрацію NaCl в 1 % пептонній воді, що дає змогу рости галофільним вібріонам:

- A) 7 %
- B) 5 %
- * C) 3 %**
- D) 10 %

44. Вкажіть мінімальну кількість мікроорганізмів *Cl.perfringens* в 1 г продукту, що має діагностичне значення при харчовій токсикоінфекції:

- A) 10^8 в ступені 8
- * B) 10^6 в ступені 6**
- C) 10^4 в ступені 4
- D) 10^2 в ступені 2

45. Вкажіть поживні середовища, що використовують для засіву ін'єкційних лікарських препаратів на стерильність:

- A) Кров'яний агар, цукровий бульйон
- * B) Тіогліколеве середовище, середовище Сабуро**
- C) Сироватковий бульйон, агар Хоттінгера

46. Вкажіть ознаку, що не є обов'язковою для санітарно-показових мікроорганізмів:

- A) Здатність до виживання в навколишньому середовищі більша, ніж у патогенних бактерій
- B) Мінливість біологічних властивостей в навколишньому середовищі відсутня або мінімальна
- * C) Здатність до росту в анаеробних умовах**
- D) Розмноження в навколишньому середовищі відсутнє або мінімальне

47. Вкажіть показники, що визначають в змивах з обладнання та інвентаря аптек при планових дослідженнях:

A) Мікроорганізми роду *Bacillus*

*** В) БГКП (бактерії групи кишкової палички)**

C) Ентерококи

D) *Ps.aeruginosa*

48. Вкажіть поживні середовища, на які роблять засів донорської крові при контролі на стерильність:

A) Цукровий бульйон

*** В) Тіогліколеве середовище**

C) Середовище Сабуро

D) Бульйон Хоттінгера

49. Вкажіть санітарно-показові мікроорганізми, що визначають при дослідженні готових кулінарних виробів:

A) Стафілококи, ентерококи

B) Клостридії, мікроорганізми роду *Bacillus*

*** C) БГКП (бактерії групи кишкової палички), сальмонели, протеї**

50. Вкажіть санітарно-показові мікроорганізми, що визначають при дослідженні напівфабрикатів:

A) Клостридії, мікроорганізми роду *Bacillus*

B) Стафілококи, протеї

*** C) БГКП (бактерії групи кишкової палички), сальмонели**

51. Вкажіть строки видачі відповіді при дослідженні донорської крові на стерильність:

A) 21 доба

*** В) 4 доба**

C) 14 доба

52. Вкажіть, які з перерахованих харчових продуктів не досліджують на загальну мікробну засіяність:

- A) Готові кулінарні вироби
- B) М`ясні напівфабрикати
- C) М`ясо

*** D) Кисломолочні продукти**

53. Вкажіть, які з наведених показників визначають в змивах при здійсненні поточного санітарного нагляду за підприємствами громадського харчування і торгівлі:

- A) Стрептококи
- B) Стафілококи

*** C) БГКП (бактерії групи кишкової палички)**

- D) Ps.aeruginosa

54. Вкажіть температурні режими, регламентовані для дослідження змивів з обладнання харчових підприємств:

- A) 18 град. С
- B) 25 град. С

*** C) 30 град. С**

55. Вкажіть строки інкубування на поживних середовищах хірургічного матеріалу при дослідженні на стерильність:

- A) 21 добу

*** B) 8 діб**

- C) 14 діб

56. Вкажіть мікроорганізми, що зумовлюють пігментацію м`яса:

A) Протеї, стафілококи

B) Клостридії

*** C) Серації, псевдомонади**

D) Дріжджі

57. Вкажіть температурний режим інкубування тіогліколевого середовища при дослідженні на стерильність лікарських препаратів:

A) 22-25 град. C

*** B) 30-35 град. C**

C) 37-42 град. C

58. Вкажіть мікроорганізми, що зумовлюють гниття м`яса:

A) Кишкова паличка

B) Стафілококи

*** C) Клостридії, протеї, псевдомонади**

59. Вкажіть мікроорганізми, що зумовлюють кисле бродіння м`яса:

A) Стафілококи

B) Ентерококи

*** C) Кисломолочні бактерії, дріжджові гриби**

D) БГКП (бактерії групи кишкової палички)

60. Вкажіть, які з перерахованих мікроорганізмів є санітарно-показовими для повітря:

A) Кишкова паличка

B) Str.faecalis

C) Cl.perfringens

D) Ps.aeruginosa

*** E) St.aureus**

61. Вкажіть температурний режим інкубування тіогліколевого середовища при дослідженні на стерильність лікарських препаратів:

A) 22-25 град. С

*** В) 30-35 град. С**

C) 37-42 град. С

62. Вкажіть мікроорганізми, що зумовлюють гниття м`яса:

A) Кишкові палички

B) Стафілококи

*** C) Клостридії, протеї, псевдомонади**

63. Вкажіть, які з наведених показників визначають в змивах при здійсненні поточного санітарного нагляду за підприємствами громадського харчування і торгівлі:

A) Стрептококи

B) Стафілококи

*** C) БГКП (бактерії групи кишкової палички)**

D) Ps.aeruginosa

64. Чи підлягають реалізації креми з титром БГКП (бактерії групи кишкової палички) 0,001?

*** A) Ні**

B) Так

65. Вкажіть, на якій глибині ґрунт має найбільше мікробне засіяння:

A) На поверхні

B) На глибині 1-2 см

*** C) На глибині 10-20 см**

66. Вкажіть, який з наведених показників не використовується для санітарно-бактеріологічної оцінки ґрунту:

- A) Колі-титр
- B) Титр нітрифікуючих бактерій
- * C) Титр St.aureus**
- D) Титр Cl.perfringens
- E) Кількість термофільних бактерій на 1 г ґрунту
- F) Загальна кількість мікроорганізмів

67. Вкажіть показник, визначення якого не входить в короткий санітарно-мікробіологічний аналіз ґрунту:

- A) БГКП (бактерії групи кишкової палички)
- B) Загальна кількість бактерій
- * C) B.anthraxis**
- D) Cl.perfringens
- E) Термофільні бактерії

68. Яку з наведених методик можна застосувати для визначення ентеротоксигенних властивостей St.aureus:

- A) Визначення гемолітичної активності
- B) Дерматонекротична проба

*** C) Біологічна проба на кошенятах**

69. Вкажіть, який з наведених показників свідчить про забруднення ґрунту навозом і компостом:

- A) Низький титр кишкової палички (0,9 та нижче)
- B) Високі титри Cl.perfringens та нітрифікаторів

*** C) Підвищений вміст термофілів (більше ніж 1000 КУО/г)**

70. Чим зумовлено зменшення кількості мікроорганізмів в харчових продуктах при швидкому заморожуванні?

- A) Руїнуванням мікробних клітин кристалами льоду
- B) Загибеллю мікроорганізмів внаслідок порушення метаболізму

*** C) Відсутністю здатності до розмноження при низьких температурах та відмиранням старіючих клітин**

71. Вкажіть середовище для визначення сумарного показника БГКП (бактерії групи кишкової палички):

- A) МПБ (м`ясо-пептонний бульон)
- B) Середовище для контролю стерильності

*** C) Середовище Кесслера**

72. Який з перерахованих мікроорганізмів визначають на середовищі Кода?

- A) Staphylococcus
- B) Streptococcus

*** C) Escherichia**

- D) Alcaligenes faecalis

73. Вкажіть основний шлях зараження м`яса збудниками сибірки, бруцельозу, туляремії:

- A) Зараження м`ясних продуктів людьми-джерелами інфекції

*** B) Зараження від хворих тварин (за життя чи після забою)**

74. Вкажіть мінімальну масу м`ясних та ковбасних виробів, в якій не допускається присутність патогенних мікроорганізмів, в т.ч. сальмонел:

- A) 0,1 г
- B) 10,0 г

*** C) 25,0 г**

- D) 100,0 г

75. Вкажіть, в якій масі готових м`ясних рублених виробів не допускається вміст БГКП (бактерії групи кишкової палички):

А) 10,0 г

В) 1,0 г

*** С) 0,5 г**

76. Вкажіть основний шлях зараження м`яса збудниками черевного тифу та паратифів, шигельозів, ешерихіозів, холери:

А) Зараження від хворих тварин за життя чи після забою

*** В) Зараження м`ясних продуктів людьми-джерелами інфекції**

77. Вкажіть, в якому з наведених випадків визначають мікробну засіяність харчових продуктів:

А) При дослідженні продуктів, одержання яких неможливо без додання специфічної мікрофлори

*** В) При дослідженні харчових продуктів, технологія виготовлення яких не передбачає застосування специфічної мікрофлори**

78. Вкажіть, за якою ознакою визначають E.coli як показник фекального забруднення:

А) Неспроможність до росту на ацетатному середовищі

В) Відсутність здатності до ферментації сахарози

*** С) Спроможність розщеплення лактози при 43-44,5 град. С**

79. Вкажіть, в якій масі варених ковбас не допускається присутність БГКП (бактерії групи кишкової палички):

А) 0,01 г

В) 0,5 г

*** С) 1,0 г**

80. Вкажіть, в якій масі пастеризованих м'ясних консервів не допускається присутність мезофільних сульфітрeredуючих клостридій:

A) 0,01 г

*** B) 0,1 г**

C) 0,5 г

81. Вкажіть, які з перерахованих мікроорганізмів не входять до складу власної мікрофлори води:

A) Vibrio

B) Aeromonas

*** C) E.coli**

82. Вкажіть, які з перерахованих видів води відносять до категорії полісапробних:

A) Артезіанська

B) Колодязна

*** C) Стічна**

D) Водопровідна

83. Який з наведених показників використовують для оцінки забрудненості води плавальних басейнів?

A) Титр Cl.perfringens

B) Загальна мікробна засіяність

*** C) Титр БГКП (бактерії групи кишкової палички)**

84. Вкажіть, за якою з наведених ознак визначають E.coli, як показник свіжого фекального забруднення:

A) Розщеплення лактози до кислоти і газу

B) Розщеплення глюкози до кислоти і газу

*** C) Здатність до індолаутворення та неспроможність до росту на цитратному середовищі Сімонса**

85. Вкажіть, яке середовище використовують для засіву води відкритих водойм при визначенні показника ЛКП (лактозопозитивні кишкові палички):

- A) М`ясопептонний бульйон
- B) Глюкозо-пептонне середовище

*** C) Лактозо-пептонне середовище**

86. Вкажіть середовище та температурний режим для визначення ФКП (фекальні кишкові палички):

- A) М`ясопептонний бульйон з борною кислотою при 37 град. С
- B) Лактозо-пептонне середовище з борною кислотою при 37 град. С

*** C) Лактозо-пептонне середовище з борною кислотою при 43 град. С**

87. Вкажіть основні бактеріологічні показники якості питної води централізованого водопостачання:

- A) Cl.perfringens
- B) ЛКП, стафілококи

*** C) БГКП (бактерії групи кишкової палички), кількість сапрофітів**

88. Як Ви вважаєте, чи є необхідність визначати кількість сапрофітів у воді при 37 град. С та 20 град. С при виборі нового джерела водопостачання?

- A) Ні

*** B) Так**

89. Про що свідчить виявлення ентерококів, як санітарно-показових мікроорганізмів?

- A) Про давнє фекальне забруднення

*** B) Про нещодавнє фекальне забруднення**

90. Які характеристики питної водорозвідної води відповідають вимогам ДГСТу?

А) Колі-індекс 20, колі-титр 50

В) Колі-індекс 100, колі-титр 10

*** С) Колі-індекс 3, колі-титр 300**

91. Вкажіть, який з наведених розчинів використовують для зволоження тампонів при відборі змивів з об'єктів навколишнього середовища з метою виявлення холерних вібріонів:

А) Ізотонічний розчин NaCl

В) Забуферений фізіологічний розчин з рН 8,2

*** С) 1 % пептонна вода**

92. Якій обробці при виготовленні підлягають консерви групи А?

А) Субстерилізації

В) Пастеризації

*** С) Промисловій стерилізації**

Д) Не підлягають спеціальній обробці

93. Якій обробці при виготовленні підлягають консерви групи Б (1 підгрупа)?

А) Субстерилізації

В) Пастеризації

*** С) Промисловій стерилізації**

Д) Не підлягають спеціальній обробці

94. Якій обробці при виготовленні підлягають консерви групи Б (2 підгрупа)?

А) Промисловій стерилізації

В) Субстерилізації

*** С) Пастеризації**

Д) Не підлягають спеціальній обробці

95. Якій обробці при виготовленні підлягають консерви групи В?

A) Промисловій стерилізації

B) Субстерилізації

*** C) Пастеризації**

D) Не підлягають спеціальній обробці

96. Якій обробці при виготовленні підлягають консерви групи Г?

A) Промисловій стерилізації

B) Субстерилізації

*** C) Пастеризації**

D) Не підлягають спеціальній обробці

97. Яким чином досягають мікробіологічної чистоти при виготовленні консервів групи Д?

A) Промисловою стерилізацією

B) Субстерилізацією

*** C) Дією нітратів, нітритів, хлориду натрію, копінням**

D) Пастеризацією

E) Не підлягають спеціальній обробці

98. Чи можна проводити дослідження кремів на засіяність БГКП (бактерії групи кишкової палички) методом найбільш вірогідного числа (НВЧ)?

A) Так

*** B) Ні**

99. Яким чином забезпечується консервація пресервів?

- A) Промисловою стерилізацією
- B) Субстерилізацією
- * C) Дією консервантів**
- D) Пастеризацією
- E) Не підлягають спеціальній обробці

100. Якій обробці при виготовленні підлягають консерви групи В?

- A) Промисловій стерилізації
- B) Субстерилізації
- * C) Пастеризації**
- D) Не підлягають спеціальній обробці

101. Вкажіть, який з наведених кремів є найбільш небезпечним в епідеміологічному плані:

- A) Вершковий
- B) Білковий
- * C) Заварний**

102. Вкажіть, які з перерахованих мікроорганізмів є санітарно-показовими для повітря:

- A) E.coli
- B) Str.faecalis
- * C) St.aureus**
- D) Cl.perfringens
- E) Ps.aeruginosa

103. Вкажіть температурний режим інкубування тіогліколевого середовища при дослідженні на стерильність лікарських препаратів:

A) 22-25 град. С

*** В) 30-35 град. С**

C) 37-42 град. С

104. Вкажіть мікроорганізми, що зумовлюють гниття м`яса:

A) Кишкові палички

B) Стафілококи

*** C) Клостридії, протеї, псевдомонади**

105. Вкажіть температурний режим, благоприємний для розмноження ґрунтових нетермофільних мікроорганізмів:

A) 16-20 град. С

B) 50-80 град. С

*** C) 25-45 град. С**

106. Вкажіть, які з наведених показників визначають в змивах при здійсненні поточного санітарного нагляду за підприємствами громадського харчування і торгівлі:

A) Стрептококи

B) Стафілококи

*** C) БГКП (бактерії групи кишкової палички)**

D) Ps.aeruginosa

107. Чи підлягають реалізації креми з титром БГКП (бактерії групи кишкової палички) 0,001?

*** A) Ні**

B) Так

108. Вкажіть, на якій глибині ґрунт має найбільше мікробне засіяння:

- A) На поверхні
- B) На глибині 1-2 см

*** C) На глибині 10-20 см**

109. Вкажіть, який з наведених показників не використовується для санітарно-бактеріологічної оцінки ґрунту:

- A) Колі-титр
- B) Титр нітрифікуючих бактерій

*** C) Титр St.aureus**

- D) Титр Cl.perfringens
- E) Кількість термофільних бактерій на 1 г ґрунту
- F) Загальна кількість мікроорганізмів

110. Вкажіть показник, визначення якого не входить в короткий санітарно-мікробіологічний аналіз ґрунту:

- A) БГКП (бактерії групи кишкової палички)
- B) Загальна кількість бактерій

*** C) B.anthraxis**

- D) Cl.perfringens
- E) Термофільні бактерії

111. Яку з наведених методик можна застосувати для визначення ентеротоксигенних властивостей St.aureus:

- A) Визначення гемолітичної активності
- B) Дерматонекротична проба

*** C) Біологічна проба на кошенятах**

112. Вкажіть, який з наведених показників свідчить про забруднення ґрунту навозом і компостом:

А) Низький титр кишкової палички (0,9 та нижче)

В) Високі титри *Cl.perfringens* та нітрифікаторів

*** С) Підвищений вміст термофілів (більше ніж 1000 КУО/г)**

113. Чим зумовлено зменшення кількості мікроорганізмів в харчових продуктах при швидкому заморожуванні?

А) Руйнуванням мікробних клітин кристалами льоду

В) Загибеллю мікроорганізмів внаслідок порушення метаболізму

*** С) Відсутністю здатності до розмноження при низьких температурах та відмиранням старіючих клітин**

114. Вкажіть середовище для визначення сумарного показника БГКП (бактерії групи кишкової палички):

А) МПБ (м`ясо-пептонний бульон)

В) Середовище для контролю стерильності

*** С) Середовище Кесслера**

115. Який з перерахованих мікроорганізмів визначають на середовищі Кода?

А) *Staphylococcus*

В) *Streptococcus*

*** С) *Escherichia***

Д) *Alcaligenes faecalis*

116. Вкажіть основний шлях зараження м`яса збудниками сибірки, бруцельозу, туляремії:

А) Зараження м`ясних продуктів людьми-джерелами інфекції

*** В) Зараження від хворих тварин (за життя чи після забою)**

117. Вкажіть мінімальну масу м`ясних та ковбасних виробів, в якій не допускається присутність патогенних мікроорганізмів, в т.ч. сальмонел:

- A) 0,1 г
- B) 10,0 г
- * C) 25,0 г**
- D) 100,0 г

118. Вкажіть, в якій масі готових м`ясних рублених виробів не допускається вміст БГКП (бактерії групи кишкової палички):

- A) 10,0 г
- B) 1,0 г
- * C) 0,5 г**

119. Вкажіть основний шлях зараження м`яса збудниками черевного тифу та паратифів, шигельозів, ешерихіозів, холери:

- A) Зараження від хворих тварин за життя чи після забою
- * B) Зараження м`ясних продуктів людьми-джерелами інфекції**

120. Вкажіть, в якому з наведених випадків визначають мікробну засіяність харчових продуктів:

- A) При дослідженні продуктів, одержання яких неможливо без додання специфічної мікрофлори
- * B) При дослідженні харчових продуктів, технологія витовлення яких не передбачає застосування специфічної мікрофлори**

121. Вкажіть, за якою ознакою визначають E.coli як показник свіжого фекального забруднення:

- * A) Неспроможність до росту на цитратному середовищі**
- B) Неспроможність до росту на ацетатному середовищі
- C) Відсутність здатності до ферментації сахарози

122. Вкажіть, в якій масі варених ковбас не допускається присутність БГКП (бактерії групи кишкової палички):

- * А) 1,0 г**
- В) 0,01 г
- С) 0,5 г

123. Вкажіть, які з перерахованих видів води відносять до категорії полісапробних:

- А) Артезіанська
- В) Колодязна
- * С) Стічна**
- Д) Водопровідна

124. Вкажіть, в якій масі пастеризованих м'ясних консервів не допускається присутність мезофільних сульфїтредукуючих клостридій:

- А) 0,01 г
- * В) 0,1 г**
- С) 0,5 г

125. Вкажіть, які з перерахованих мікроорганізмів не входять до складу власної мікрофлори води:

- А) *Vibrio*
- В) *Aeromonas*
- * С) *E. coli***

126. Вкажіть, які з перерахованих видів води відносять до категорії полісапробних:

- А) Артезіанська
- В) З криниці
- * С) Стічна**
- Д) Водопровідна

127. Який з наведених показників використовують для оцінки забрудненості води плавальних басейнів?

- A) Титр *Cl.perfringens*
- B) Загальна мікробна засіяність

*** C) Титр БГКП (бактерії групи кишкової палички)**

128. Вкажіть, за якою з наведених ознак визначають *E.coli*, як показник свіжого фекального забруднення:

- A) Розщеплення лактози до кислоти і газу
- B) Розщеплення глюкози до кислоти і газу

*** C) Здатність до індолоутворення та неспроможність до росту на цитратному середовищі Сімонса**

129. Вкажіть, яке середовище використовують для засіву води відкритих водойм при визначенні показника ЛКП (лактозопозитивні кишкові палички):

- A) М`ясопептонний бульйон
- B) Глюкозо-пептонне середовище

*** C) Лактозо-пептонне середовище**

130. Вкажіть середовище та температурний режим для визначення ФКП (фекальні кишкові палички):

- A) М`ясопептонний бульйон з борною кислотою при 37 град. С
- B) Лактозо-пептонне середовище з борною кислотою при 37 град. С

*** C) Лактозо-пептонне середовище з борною кислотою при 43 град. С**

131. Вкажіть основні бактеріологічні показники якості питної води централізованого водопостачання:

- A) *Cl.perfringens*
- B) ЛКП, стафілококи

*** C) БГКП (бактерії групи кишкової палички), кількість сапрофітів**

132. Як Ви вважаєте, чи є необхідність визначати кількість сапрофітів у воді при 37 град.С та 20 град.С при виборі нового джерела водопостачання?

А) Ні

*** В) Так**

133. Про що свідчить виявлення ентерококів, як санітарно-показових мікроорганізмів?

А) Про давнє фекальне забруднення

*** В) Про нещодавнє фекальне забруднення**

134. Які характеристики питної водопровідної води відповідають вимогам ДГСТу?

А) Колі-індекс 20, колі-титр 50

В) Колі-індекс 100, колі-титр 10

*** С) Колі-індекс 3, колі -титр 300**

135. Вкажіть, який з наведених розчинів використовують для зволоження тампонів при відборі змивів з об`єктів навколишнього середовища з метою виявлення холерних вібріонів:

А) Ізотонічний розчин NaCl

В) Забуферений фізіологічний розчин з рН 8,2

*** С) 1 % пептонна вода**

136. Якій обробці при виготовленні підлягають консерви групи А?

А) Субстерилізації

В) Пастеризації

*** С) Промисловій стерилізації**

Д) Не підлягають спеціальній обробці

137. Якій обробці при виготовленні підлягають консерви групи Б (1 підгрупа)?

A) Субстерилізації

B) Пастеризації

*** C) Промисловій стерилізації**

D) Не підлягають спеціальній обробці

138. Якій обробці при виготовленні підлягають консерви групи Б (2 підгрупа)?

A) Промисловій стерилізації

B) Субстерилізації

*** C) Пастеризації**

D) Не підлягають спеціальній обробці

139. Якій обробці при виготовленні підлягають консерви групи Г?

A) Промисловій стерилізації

B) Субстерилізації

*** C) Пастеризації**

D) Не підлягають спеціальній обробці

140. Яким чином досягають мікробіологічної чистоти при виготовленні консервів групи Д?

A) Промисловою стерилізацією

B) Субстерилізацією

*** C) Дією нітратів, нітритів, хлориду натрію, копінням**

D) Пастеризацією

E) Не підлягають спеціальній обробці

141. Чи можна проводити дослідження кремів на засіяність БГКП (бактерії групи кишкової палички) методом найбільш вірогідного числа (НВЧ)?

A) Так

*** B) Ні**

142. Яким чином забезпечується консервація пресервів?

- A) Промисловою стерилізацією
- B) Субстерилізацією
- * C) Дією консервантів**
- D) Пастеризацією
- E) Не підлягають спеціальній обробці

143. Вкажіть, який з наведених кремів є найбільш небезпечним в епідеміологічному плані:

- A) Вершковий
- B) Білковий

*** C) Заварний**

144. Чи є епідемічно та клінічно небезпечним забруднення кремів коагулазонегативними стафілококами?

- A) Так

*** B) Ні**

145. Який з наведених показників не визначають при дослідженні напівфабрикатів?

- A) Загальна мікробна засіяність
- B) Сальмонели

*** C) Протеї**

- D) БГКП (бактерії групи кишкової палички)

146. Вкажіть, які з наведених методів бактеріологічного дослідження прийнято для оцінки якості очних крапель:

- A) Визначення вмісту ентерококів в 1 кубічному сантиметрі

*** B) Визначення мезофільних аеробів та факультативних анаеробів в 1 кубічному сантиметрі, визначення БГКП (бактерії групи кишкової палички)**

- C) Визначення вмісту St.aureus в 1 кубічному сантиметрі

147. Які з наведених бактеріологічних показників не враховують при оцінці якості питної води?

- A) Кількість мікроорганізмів в 1 мл води
- B) Індекс БГКП (бактерії групи кишкової палички)

*** C) Індекс стафілококів**

148. Вкажіть, який з наведених методів санітарно-бактеріологічного аналізу води є найбільш достовірним, економічним, швидким:

- A) Бродильний

*** B) Мембранних фільтрів**

149. Вкажіть мікроорганізми, виявлення яких свідчить про нещодавнє фекальне забруднення питної води:

- A) Стафілококи
- B) БГКП (бактерії групи кишкової палички)

*** C) Кишкові палички, що розщеплюють лактозу при 43-44,5 град. C**

150. Вкажіть термін інкубації засівів олійних лікарських форм при дослідженні на стерильність:

- A) 32 доби

*** B) 14 діб**

- C) 21 добу

151. Вкажіть об`єм водопровідної води, що підлягає дослідженню за ДГСТ 2874-82 "Вода питна":

- A) 100 мл
- B) 300 мл

*** C) 500 мл**

- D) 1 000 мл

152. Вкажіть, яку з наведених речовин використовують для дехлорування водопровідної води:

A) Хлористий натрій

B) Бікарбонат натрію

*** C) Гіпосульфід натрію**

153. Вкажіть середовище накопичення, що застосовують для засіву при дослідженні хлорованої води бродильним методом:

A) Лактозо-пептонне

*** B) Глюкозо-пептонне**

154. Вкажіть, які з наведених ознак притаманні мікроорганізмам, що належать до БГКП (бактерії групи кишкової палички):

A) Грамнегативні палички, оксидазопозитивні

B) Гампозитивні палички, оксидазонегативні

*** C) Грамнегативні палички, оксидазонегативні**

155. Вкажіть максимально допустимий колі-індекс для водопровідної води за ДГСТ 2874-82 "Вода питна":

A) 20

B) 9

*** C) 3**

156. Вкажіть максимально допустиму загальну мікробну засіяність води згідно з ДГСТ 2874-82 "Вода питна":

A) 10 000

B) 1 000

*** C) 100**

157. Вкажіть основні мікробіологічні показники для води відкритих водоймищ:

A) Стафілококи

*** В) ЛКП (коліформні БГКПлактозопозитивні кишкові палички)**

C) Колі-фаги

158. Вкажіть додатковий мікробіологічний показник для води в місцях масового купання:

A) БГКП (бактерії групи кишкової палички)

B) Колі-індекс

*** C) Стафілококи**

159. Який непрямий показник свідчить про забруднення води ентеровірусами?

A) Ентерококи

B) Стафілококи

*** C) Колі-фаги**

D) ЛКП

160. Вкажіть індикаторні мікроорганізми, які враховують при дослідженні води плавальних басейнів за епідпоказниками:

A) ЛКП

B) БГКП (бактерії групи кишкової палички)

*** C) St.aureus**

D) Протеї

161. Вкажіть індикаторні мікроорганізми, що не враховують при плановому дослідженні води плавальних басейнів:

A) БГКП (бактерії групи кишкової палички)

B) Ps. aeruginosa

*** C) St. Aureus**

162. Вкажіть, які з перерахованих санітарно-показових мікроорганізмів враховують в молоці та молочних продуктах згідно ДГСТ 9225-84:

*** А) БГКП (бактерії групи кишкової палички)**

В) Цитратпозитивні БГКП (бактерії групи кишкової палички)

163. Вкажіть температурний режим інкубування засівів молока та молочних продуктів при визначенні загальної мікробної засіяності в 1 мл(г):

А) 37 град. С

В) 43 град. С

*** С) 30 град. С**

164. В яких з перерахованих харчових продуктів не визначають загальну засіяність в 1 мл(г)?

А) М'ясні продукти

В) Рибні продукти

*** С) Кисломолочні продукти**

Д) Кондитерські вироби

165. Вкажіть об'єм кисломолочних продуктів для дитячого харчування, в якому не допускається БГКП (бактерії групи кишкової палички):

А) 50 кубічних сантиметрів

В) 10 кубічних сантиметрів

*** С) 3 кубічних сантиметри**

166. Вкажіть мікробіологічні показники, які не визначають в кондитерських виробках:

А) Загальна мікробна засіяність

В) Титр БГКП (бактерії групи кишкової палички)

*** С) Індекс ентерококів**

Д) Золотистий стафілокок

167. Вкажіть метод, що використовують для експресного визначення мікробної засіяності заготовляемого коров`ячого молока:

- A) Засів з розведень
- B) Засів глибинним методом

*** C) Редуктазна проба**

168. Вкажіть оптимальний режим пастеризації молока:

- A) 100 град. С
- B) 60 град. С

*** C) 80 град. С**

169. Вкажіть об`єм молока та вершків з пастеризатора після пастеризації, в якому не допускаються БГКП (бактерії групи кишкової палички):

*** A) 10 мл**

- B) 1 мл
- C) 0,1 мл

170. Вкажіть, які групи мікроорганізмів не притаманні атмосферному повітрю:

- A) Грунтові спороносні амоніфікуючі мікроорганізми
- B) Пігментні форми

*** C) Ентерококи**

- D) Плісєневі гриби та дріжджі

171. Вкажіть, які з перерахованих груп мікроорганізмів не є санітарно-показовими для повітря закритих приміщень:

- A) Str.viridans

*** B) Кишкова паличка**

- C) Гемолітичні стрептококи
- D) Золотисті стафілококи

172. Вкажіть фазу бактеріального аерозолі, що має найбільше епідеміологічне значення:

- A) Фаза бактеріального пилу
- B) Фаза бактеріальних крапель

*** C) Фаза бактеріальних крапель, що висохли**

173. Вкажіть показники, що прийняті для оцінки змивів з аптечного посуду:

- A) Наявність золотистого стафілококу

*** B) Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних бактерій в 1 кубічному сантиметрі та наявність БГКП (бактерії групи кишкової палички)**

- C) Колі-титр

174. Вкажіть більш оптимальний метод оцінки стану повітря закритих приміщень:

- A) Седиментаційний

*** B) Аспіраційний**

175. Вкажіть, який з перерахованих мікроорганізмів служить показником санітарного негаразду повітря лікувально-профілактичних закладів:

- A) *Str.viridans*
- B) Мікроорганізми роду *Bacillus*

*** C) *St.aureus***

- D) Ентерококи

176. Вкажіть, скільки ґрунту відбирають для проведення бактеріологічного дослідження:

- A) 100 г
- B) 1 000 г

*** C) 250-500 г**

177. Вкажіть строки видачі відповіді при дослідженні шкіри операційного поля та рук хірургів на стерильність:

A) 8 доба

*** B) 3 доба**

C) 14 доба

D) 24 доба

178. Вкажіть, які з перерахованих патогенних мікрорганізмів рекомендують визначати в ґрунті:

A) Лептоспіри

B) Бруцели

*** C) Сальмонели**

D) Коагулазопозитивні стафілококи

179. Вкажіть мікрорганізми-збудники харчових інтоксикацій:

A) Парагемолітичні вібріони

B) Ентерококи

*** C) Золотисті стафілококи**

D) Кишкові палички

180. Якому контролю підлягає тіогліколеве середовище перед засівом на стерильність донорської крові:

A) На диференційні властивості

*** B) На стерильність та ростові якості**

C) На інгібуючі властивості

181. Вкажіть мінімальну кількість парабемолітичних вібріонів в 1 г продукту, яка свідчить про їх етіологічність при харчових токсикоінфекціях:

A) 10 в ступені 2

B) 10 в ступені 3

*** C) 10 в ступені 6**

D) 10 в ступені 1

182. Вкажіть мінімальну концентрацію NaCl в 1 % пептонній воді, що дає змогу рости галофільним вібріонам:

A) 7 %

B) 10 %

*** C) 3 %**

183. Вкажіть мінімальну кількість мікроорганізмів *Cl.perfringens* в 1 г продукту, що має діагностичне значення при харчовій токсикоінфекції:

A) 10 в ступені 8

*** B) 10 в ступені 6**

C) 10 в ступені 4

D) 10 в ступені 2

184. Вкажіть масу (в грамах) готових м'ясних рублених виробів, в якій не допускається вміст *Staphylococcus aureus*:

A) 10,0

B) 0,5

*** C) 1,0**

185. Вкажіть масу (в грамах) сирокочених ковбас, в якій не допускається вміст сульфїтредукуючих клостридїй:

A) 0,5

B) 0,1

*** C) 0,01**

186. Вкажіть поживні середовища, що використовують для засіву ін`екційних лікарських препаратів на стерильність:

А) Кров`яний агар, цукровий бульйон

*** В) Тіогліколеве середовище, середовище Сабуро**

С) Сироватковий бульйон, агар Хоттінгера

187. Вкажіть ознаку, що не є обов`язковою для санітарно-показових мікроорганізмів:

А) Здатність до виживання в навколишньому середовищі більша, ніж у патог ених бактерій

В) Мінливість біологічних властивостей в навколишньому середовищі відсутня або мінімальна

*** С) Здатність до росту в анаеробних умовах**

Д) Розмноження в навколишньому середовищі відсутнє або мінімальне

188. Вкажіть показники, що визначають в змивах з обладнання та інвентаря аптек при планових дослідженнях:

А) Мікроорганізми роду Bacillus

*** В) БГКП (бактерії групи кишкової палички)**

С) Ентерококи

Д) Ps.aeruginosa

189. Вкажіть, в який спосіб відбирають проби ґрунту для санітарно-бактеріологічного аналізу на окремій ділянці:

А) Випадковим чином

В) По периметру

*** С) По діагоналі або "конвертом"**

190. Вкажіть, які з приведених мікроорганізмів мають значення як показники свіжого фекального забруднення ґрунту:

A) Гриби роду *Candida*

B) Цитратпозитивні кишкові бактерії

*** C) Типові кишкові палички, ентерококи**

D) *Pseudomonas aeruginosa*

191. Вкажіть поживні середовища, на які роблять засів донорської крові при контролі на стерильність:

A) Цукровий бульйон

*** B) Тіогліколеве середовище**

C) Середовище Сабуро

D) Бульйон Хоттінгера

192. Вкажіть санітарно-показові мікроорганізми, що визначають при дослідженні готових кулінарних виробів:

A) Стафілококи, ентерококи

B) Клостридії, мікроорганізми роду *Bacillus*

*** C) БГКП (бактерії групи кишкової палички), сальмонели, протеї**

193. Вкажіть санітарно-показові мікроорганізми, що визначають при дослідженні напівфабрикатів:

A) Клостридії, мікроорганізми роду *Bacillus*

B) Стафілококи, протеї

*** C) БГКП (бактерії групи кишкової палички), сальмонели**

194. Вкажіть строки видачі відповіді при дослідженні донорської крові на стерильність:

A) 21 доба

*** B) 4 доба**

C) 14 доба

195. Вкажіть, які з перерахованих харчових продуктів не досліджують на загальну мікробну засіяність:

- A) Готові кулінарні вироби
- B) М`ясні напівфабрикати
- C) М`ясо

*** D) Кисломолочні продукти**

196. Вкажіть температурні режими, регламентовані для дослідження змивів з обладнання харчових підприємств:

- A) 18 град. С
- B) 25 град. С

*** C) 30 град. С**

197. Вкажіть строки інкубування на поживних середовищах хірургічного матеріалу при дослідженні на стерильність:

- A) 10 діб

*** B) 8 діб**

- C) 14 діб

198. Вкажіть мікроорганізми, що зумовлюють пігментацію м`яса:

- A) Протеї, стафілококи
- B) Клостридії

*** C) Серації, псевдомонади**

- D) Дріжджі

199. Вкажіть мікроорганізми, що зумовлюють кисле бродіння м`яса:

- A) Стафілококи
- B) Ентерококи

*** C) Кисломолочні бактерії, дріжджові гриби**

- D) БГКП (бактерії групи кишкової палички)

200. Вкажіть, які з приведених мікроорганізмів мають значення як показники свіжого фекального забруднення ґрунту:

- A) Гриби роду *Candida*
- B) Цитратпозитивні ентеробактерії
- * C) Типові кишкові палички, ентерококи**
- D) *Pseudomonas aeruginosa*

201. Вкажіть, які з перерахованих патогенних мікроорганізмів рекомендують визначати в ґрунті:

- A) Лептоспіри
- B) Бруцели
- * C) Сальмонели**
- D) Коагулазопозитивні стафілококи

202. Вкажіть, яку з наведених речовин використовують для дехлорування водопровідної води:

- A) Хлористий натрій
- B) Бікарбонат натрію
- * C) Гіпосульфід натрію**

203. Вкажіть, за якою ознакою визначають *E.coli* як показник фекального забруднення:

- A) Неспроможність до росту на ацетатному середовищі
- B) Відсутність здатності до ферментації сахарози
- * C) Спроможність розщеплення лактози при 43-44,5 град. C**

204. Чим зумовлено зменшення кількості мікроорганізмів в харчових продуктах при швидкому заморожуванні?

- A) Руйнуванням мікробних клітин кристалами льоду
- B) Загибеллю мікроорганізмів внаслідок порушення метаболізму

*** C) Відсутністю здатності до розмноження при низьких температурах та відмиранням старіючих клітин**

205. Вкажіть, які з перерахованих мікроорганізмів є санітарно-показовими для повітря:

- A) E.coli
- B) Str.faecalis
- * C) St.aureus**
- D) Cl.perfringens
- E) Ps.aeruginosa

206. Вкажіть, на якій глибині ґрунт має найбільше мікробне засіяння:

- A) На поверхні
- B) На глибині 1-2 см
- * C) На глибині 10-20 см**

207. Вкажіть поживні середовища, що використовують для засіву ін'єкційних лікарських препаратів на стерильність:

- A) Кров'яний агар, цукровий бульйон
- * B) Тіогліколеве середовище, середовище Сабуро**
- C) Сироватковий бульйон, агар Хоттінгера

208. Вкажіть основний шлях зараження м'яса збудниками сибірки, бруцельозу, туляремії:

- A) Зараження м'ясних продуктів людьми-джерелами інфекції
- * B) Зараження від хворих тварин (за життя чи після забою)**

209. Який непрямий показник свідчить про забруднення води ентеровірусами?

- A) Ентерококи
- B) Стафілококи
- * C) Колі-фаги**
- D) ЛКП

210. Вкажіть, які з перерахованих груп мікроорганізмів не є санітарно-показовими для повітря закритих приміщень:

- A) Str.viridans
- * B) Кишкова паличка**
- C) Гемолітичні стрептококи
- D) Золотисті стафілококи

211. Вкажіть, який з наведених кремів є найбільш небезпечним в епідеміологічному плані:

- A) Вершковий
- B) Білковий
- * C) Заварний**

212. Вкажіть мікроорганізми, що зумовлюють гниття м`яса:

- A) Кишкова паличка
- B) Стафілококи
- * C) Клостридії, протеї, псевдомонади**