

ЗАВАНТАЖЕНО З САЙТУ ТЕСТУВАННЯ.УКР

Запобіжний санітарний нагляд

Категорія: **Гігієна харчування**

Кількість запитань: **90**

1. Укажіть порядок узгодження проектів будівництва і реконструкції харчових об'єктів із органами і закладами санепідслужби:

А) Проекти розглядає і узгоджує лікар СЕС з гігієни харчування

В) Проекти розглядає і узгоджує головний спеціаліст з гігієни харчування обласної СЕС

*** С) Для розгляду надходжених проектів головний лікар СЕС призначає головного куратора із лікарів по гігієні харчування, який залучає інших фахівців і готує відповідний висновок**

*** D) Розглядає проект і готує висновок інженер СЕС і подає його на підпис головному лікарю СЕС чи його заступнику**

2. Які види проектів будівництва харчових об'єктів використовують на практиці?

*** А) Індивідуальні**

*** В) Для повторного будівництва**

*** С) Спеціальні**

*** D) Індивідуальні, спеціальні, для повторного будівництва**

3. Використання яких типів проектів будівництва є найбільш економічно корисним?

А) Індивідуальних

В) Для повторного будівництва

*** С) Типових**

Д) Спеціальних

Е) Проектів із використанням залізобетонних конструкцій

4. Укажіть послідовність розгляду проектів будівництва харчового об'єкта:

А) Генеральний план, пояснювальна записка, кошторис

*** В) Пояснювальна записка, ситуаційний план, генеральний план, будівельна, технологічна і кошторисна частина**

С) Генеральний план, будівельна, технологічна і кошторисна частини проекту, ситуаційний план, пояснювальна записка

5. Яким може бути висновок по проекту будівництва харчового об'єкта?

- A) Підлягає повторному узгодженню після усунення недоліків
- * B) Проект узгоджується або відхиляється від узгодження**
- C) Узгоджується при умові внесення змін в деякі частини проекту
- D) Проект може бути узгоджений при умові надання додаткових матеріалів і пояснювальної записки

6. Яким документом регламентується порядок узгодження проектно-кошторисної документації на будівництво народно-господарчих об'єктів?

- A) ДСП від 19.6.1996р., наказ МОЗ №173
- * B) СНіП 1.02.01-85**
- C) Інструкцією Держбуду СН 202,81
- D) Інструкцією Міністерства охорони здоров'я

7. Укажіть основні етапи запобіжного санітарного нагляду за будівництвом харчових підприємств:

- * A) Відвод земельної ділянки під будівництво**
- * B) Контроль на етапі проектування**
- * C) Контроль за етапом будівництва**
- * D) Приймання в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів**
- * E) Усі перелічені етапи**

8. З яким числом посадочних місць дозволяється розміщувати в житлових будинках підприємства громадського харчування?

- A) 25
- * B) 50**
- C) 100

9. На якому етапі проектування створюється комісія по відбору ділянки для будівництва?

- * А) На етапі передпроектних робіт**
- В) На етапі особистого проектування
- С) На етапі відводу ділянки для будівництва
- Д) На етапі розробки ТЕО

10. З якого боку повинна розміщатися ділянка для будівництва харчового об'єкта по відношенню до підприємств з великим класом шкідливості?

- А) Із підвітряного боку
- * В) Із навітряного боку**
- С) Із південного боку
- Д) Із північного боку
- Е) При дотриманні СЗС із будь-якого боку

11. З якого боку повинна розміщатися ділянка для будівництва харчового об'єкта по відношенню до житлових і лікувально-профілактичних споруд?

- * А) Із підвітряного боку**
- В) Із навітряного боку
- С) Із південного боку
- Д) Із північного боку
- Е) При дотриманні СЗС із будь-якого боку

12. На що слід звертати увагу при розгляді пояснювальної записки проекту харчового об'єкта?

- * А) Проектну потужність підприємства, проектне оснащення, асортимент продукції і т. п**
- В) Розміри СЗС
- С) Щільність забудови, взаєморозташування приміщень
- Д) Усе перелічене

13. Основна увага при розгляді ситуаційного плану проекту харчового об'єкта звертається на:

А) Проектну потужність, проектне оснащення, асортимент продукції

*** В) Наявність і розміри СЗС**

С) Щільність забудови, взаєморозташування приміщень

Д) Усе перелічене

14. На що звертають увагу при розгляді генерального плану проекту харчового підприємства?

А) Проектну потужність, проектне оснащення, асортимент продукції

В) Розміри СЗС

*** С) Територію ділянки, процент забудови, взаєморозташування приміщень, упорядкованість території і т. д**

Д) Процент зелених насаджень

15. До якого класу по санітарній класифікації віднесені підприємства по обробці харчових продуктів?

А) 14

*** В) 25**

С) 35

16. Укажіть розміри СЗС в залежності від класу санітарної класифікації підприємства

А) 1 кл.50, 2 кл.100, 3 кл.300, 4 кл.500, 5 кл.1000м

В) 1 кл.1500, 2 кл.1000, 3 кл.500, 4 кл.200, 5 кл.100м

*** С) 1 кл.1000, 2 кл.500, 3 кл.300, 4 кл.100, 5 кл.50м**

17. Яким документом керуються при виборі і відводі земельної ділянки під будівництво?

A) Будівельними нормами БН-245-71

B) Санітарними правилами

*** C) БНіП 1.02.01-85. Основи земельного законодавства**

D) Інструкціями Держбуду

E) Інструкціями МОЗ України

18. Рівень стояння ґрунтових вод на ділянці для будівництва повинен бути нижче підлоги підвала на :

*** A) 0,5м**

B) 1,0м

C) 1,5м

D) 2,0м

19. Які проекти не підлягають узгодженню із органами територіального санітарного нагляду?

*** A) Типові проекти із підписом головного інженера, що проект складений згідно із діючими правилами і нормами**

B) Індивідуальні проекти із відступом від діючих норм і правил

C) Проектні рішення, на які відсутні затверджені норми і правила

D) Проекти, що зажадали для розгляду в порядку вибіркового контролю

20. Хто складає проект висновку по розглянутому проекту харчового підприємства?

A) Головний лікар СЕС чи його заступник

B) Зав.сан.-гіг.відділом СЕС

*** C) Лікар по гігієні харчування СЕС**

D) Лікар комунальної гігієни СЕС

21. Хто підписує висновок по розглянутому проекту харчового підприємства?

*** А) Головний лікар СЕС**

В) Заступник головного лікаря СЕС

С) Зав.сан.-гіг.відділом СЕС

Д) Лікар по гігієні харчування СЕС

22. На що більше звертає увагу санлікар в ході будівництва харчового підприємства?

*** А) Правильне оформлення карти санітарного нагляду**

*** В) Суворе дотримання плану-графіка відвідування об'єкта, що будується**

*** С) Недопущення яких-небудь відхилень від проекту**

Д) Своєчасний запис в журналі усіх виявлених недоліків

23. Не пізніше якого строку призначається державна комісія для приймання в експлуатацію об'єктів виробничого призначення?

А) 1 міс

*** В) 3 міс**

С) 6 міс

Д) В будь-який час

24. В який строк створюються робоча приймальна комісія після отримання письмового повідомлення генпідрядчика про готовність об'єкта до здачі?

*** А) 5 днів**

В) 3 дні

С) 10 днів

Д) В будь-який час

25. Чи може банк призупинити фінансування будівництва харчового об'єкта на основі постанови головного лікаря СЕС про призупинення будівництва?

*** А) Так**

В) Ні

С) Тільки після рішення суду про призупинення фінансування

26. Як повинен діяти санітарний лікар при виявленні значних відхилень від проекту в ході будівництва харчового об'єкта?

А) Скласти акт обстеження із указанням відхилень і строків їх усунення

В) Заборонити подальше будівництво на ділянці, де виявлені відхилення

С) Врахувати заяву начальника будівництва, що відхилення будуть ліквідовані згідно вимог санітарних правил

*** D) Скласти протокол і підготувати проект постанови головного лікаря про призупинку будівництва і фінансування**

27. Чим визначається розмір земельної ділянки для будівництва підприємства громадського харчування?

А) Типом підприємства

В) Виробничою потужністю

*** С) Кількістю посадочних місць**

Д) Рельєфом ділянки

Е) Усе перелічене

28. Проектування виробничих потужностей підприємства громадського харчування повинно визначатись:

А) Типом підприємства

В) Розміром ділянки під будівництво

С) Відомчими інструкціями

*** D) Кількістю посадочних місць**

29. Які групи приміщень передбачаються у підприємствах громадського харчування?

- * А) Для відвідувачів**
- * В) Виробничі**
- * С) Складські**
- * D) Адміністративні і побутові**
- * Е) Усі перелічені**

30. В яких приміщеннях не допускається прокладання каналізаційних сіток в стінах, під стелею і підлогою?

- * А) В приміщеннях для прийому їжі**
- * В) Приточних вентиляційних камерах**
- * С) Виробничих приміщеннях, що потребують особливого санітарного режиму**
- * D) Робочих приміщеннях**
- * Е) В усіх перелічених приміщеннях**

31. Укажіть мінімальну висоту поверхів в приміщеннях громадського харчування і торгових приміщеннях:

- A) 2,7м
- * В) 3,3м**
- C) 3,0м

32. Укажіть, як повинна бути обладнана мийка кухонного посуду на підприємстві громадського харчування:

- A) Одногніздовою ванною
- * В) Двогніздовою ванною**
- C) Трьохгніздовою ванною

33. При якій кількості працюючих на промисловому підприємстві передбачається кімната для приймання їжі?

*** А) Не менше 30 працюючих в зміну**

В) При кількості працюючих в зміну не менше 50 чол

С) У відповідності із завданням на проектування, що видано замовником

Д) За пропозицією вищої інстанції

Е) Не менше 15 працюючих в зміну

34. При якій кількості працюючих на промисловому підприємстві передбачається фельдшерський пункт?

А) Більше 500 чол

*** В) Більше 300 чол**

С) Більше 100 чол

35. При якій кількості працюючих на промисловому підприємстві необхідно передбачити медичний пункт?

*** А) Від 50 до 300 чол**

В) Від 50 до 150 чол

С) Більше 300 чол

36. Укажіть із якого розрахунку проектується площа кімнати для приймання їжі на підприємстві:

А) 0,5 кв.м на кожного відвідувача, але не менше 15 кв.м

В) 2,0 кв.м на кожного відвідувача

*** С) 1 кв.м на кожного відвідувача, але не менше 12 кв.м**

Д) Загальна площа кімнати для приймання їжі повинна бути не менше 10 кв.м

37. Укажіть нормативні розрахунки кількості посадочних місць в їдальнях промислових підприємств на 1000 працюючих в найбільш багаточисельній зміні:

A) 150

*** B) 250**

C) 300

38. За допомогою якого приладу визначається швидкість руху повітря в приміщенні?

*** A) Кататермометр**

B) Психрометр

C) Термометр

D) Гігрометр

39. Яка швидкість руху повітря допускається в робочих приміщеннях?

*** A) Не більше 0,1 м/с**

*** B) Не більше 0,3 м/с**

*** C) Не більше 0,5 м/с**

40. Кількість повітря, необхідного для забезпечення оптимальних параметрів повітряного середовища в робочих приміщеннях із тепловиділенням, визначається:

*** A) Розрахунком по виділенню надлишкового тепла**

B) Розрахунком по кратності обміну повітря

C) По даним технологічної частини проекту

D) По даним прийнятого по проекту технологічного оснащення

41. Необхідний об'єм вентиляції для цехів підприємств харчової промисловості при одночасному виділенні шкідливих речовин, тепла і вологи визначається по таким показникам:

*** А) по кількості виділених шкідливостей при умові забезпечення їх гранично допустимих рівнів**

В) По кратності обміну повітря

С) По даним технологічної частини проекту

Д) По кількості виділеної вологи

42. Мінімальний об'єм вентиляції на промислових підприємствах для кожного працюючого повинен складати:

А) 10 м. куб. повітря в год

*** В) 20 м. куб. повітря в год**

С) 30 м. куб. повітря в год

43. В гарячих цехах, в приміщеннях для виготовлення кондитерських виробів необхідно проектувати такі системи вентиляції:

А) приточно-витяжну

В) приточно-витяжну із домішуванням притоку

*** С) приточно-витяжну із домішуванням витяжки**

Д) загальнообмінну

44. Які показники характеризують ефективність вентиляції виробничих приміщень підприємств харчової промисловості?

А) Швидкість руху повітря

В) Вміст в повітрі CO₂

*** С) Об'єм вентиляції**

*** Д) Об'єм вентиляції і кратність обміну повітря**

45. Укажіть, які показники характеризують штучне освітлення?

- A) Кут падіння світла
- B) Світловий коефіцієнт
- C) Колір стін приміщення

*** D) Спектральний склад світла**

- E) Глибина приміщення

46. Яка система штучного освітлення найчастіше використовується на підприємствах харчової промисловості?

*** A) Загальне освітлення**

- B) Місцеве освітлення

*** C) Комбіноване освітлення**

47. Укажіть основний фактор, що впливає на рівень природного освітлення в закритому приміщенні?

*** A) Розміри вікон**

*** B) Наявність затемнюючих об'єктів на вікнах**

*** C) Кількість вікон**

*** D) Забрудненість заклої поверхні вікон**

*** E) Географічна широта**

- F) Форма вікон

48. Для чого використовують світловий коефіцієнт?

- A) Для визначення заклої площі вікон

- B) Для оцінки штучного освітлення

*** C) Для оцінки природного освітлення**

- D) Для розрахунку кута падіння сонячних променів

49. Укажіть правильне визначення "світловий коефіцієнт":

- A) Відношення площі вікон до площі підлоги
- B) Це освітленість робочого місця
- C) Відношення освітленості в приміщенні до освітленості на відкритій місцевості

*** D) Відношення зашкленої площі вікон до площі підлоги**

50. Укажіть основний критерій для нормування освітлення:

- A) Точність роботи
- B) Важкість роботи
- C) Фон, на якому виконується робота

*** D) Зорові функції**

51. Які прилади використовуються для виміру рівня освітленості на робочих місцях?

- A) Анемометр
- B) Гальванометр

*** C) Люксметр**

- D) Кататермометр

52. Як, використовуючи проект, можна розрахувати світловий коефіцієнт для даного приміщення?

*** A) Врахувати масштаб і виконані креслення проекту**

- B) Величина СК для кожного приміщення наведена в будівельній частині проекту
- C) Розрахувати СК неможливо, так як він не використовується при проектуванні

53. Укажіть методику визначення коефіцієнта природного освітлення (КПО) приміщення по проекту будівництва:

*** А) По площі вікон і площі підлоги**

В) По кількості і потужності джерел освітлення

*** С) По методу, указаному в ДСНіП "Природне і штучне освітлення"**

Д) По методу, описаному в санітарних правилах для підприємств харчової промисловості

54. Які одиниці виміру використовують для характеристики освітлення?

*** А) Коефіцієнт природного освітлення, СК**

В) Свічка і КПО

*** С) СК і люкс**

*** D) Свічка, люмен і люкс**

55. Укажіть основні показники, що характеризують природне освітлення:

*** А) Світловий коефіцієнт, КПО, кути падіння**

В) Яскравість

*** С) Колір стін приміщення, величина освітлення**

Д) Кількість світильників

56. Яка буде освітленість від лампи розжарювання потужністю 100Вт на віддалі 1 метр?

А) 10 лк

*** В) 100 лк**

С) 1000 лк

57. Укажіть, який шкідливий фізичний фактор виробничого середовища найчастіше зустрічається на підприємствах харчової промисловості:

- A) Підвищений тиск і висока вологість
- B) Висока температура
- * C) Шум**
- D) ЕМП різних частот
- E) Іонізуюче випромінювання

58. Укажіть зону слухових звукових коливань:

- A) 115 Гц
- * B) 1620000 Гц**
- C) 1223000 Гц

59. Яка частота звуку (Гц) прийнята за стандартний звук?

- A) 100 Гц
- * B) 3000 Гц**
- * C) 2000 Гц**

60. Укажіть найбільш ефективні засоби боротьби із виробничим шумом на підприємствах харчової промисловості:

- A) Зменшення рівня шуму в джерелі його утворення
- * B) Заміна шумного технологічного оснащення на безшумне**
- * C) Використання засобів індивідуального захисту від шуму**
- * D) Архітектурно-планувальні заходи захисту від шуму**

61. Які дані про шум можливо отримати при допомозі аналізатора спектра шуму?

A) Інтенсивність шуму, Вт/м²

B) Рівень шуму, дБА

*** C) Рівень звукового тиску в кожній октаві**

D) Рівень гучності

62. Яка система організму найчутливіша до дії шуму?

A) Шлунково-кишковий тракт

*** B) Серцево-судинна система**

*** C) ЦНС**

D) Імунна система

*** E) Ендокринна система**

63. Укажіть інтенсивність шуму (дБ), при якому виникає больовий поріг?

A) 120 дБ

*** B) 140 дБ**

C) 160 дБ

64. Укажіть, до якого виду відноситься імпульсний шум:

A) Постійний

B) Переривчатий

C) Широкооктавний

*** D) Непостійний**

65. Укажіть, які види шуму найшвидше викликають професійну туговухість:

A) Стабільний

B) Тональний

C) Імпульсний, низькочастотний

*** D) Нестабільний, високочастотний**

66. Укажіть допустимі рівні шуму (дБ) в залах кафе, ресторанів, їдалень:

A) 2040

*** B) 5070**

C) 80100

67. Укажіть допустимі рівні шуму (дБ) для підприємств броварної і безалкогольної промисловості?

A) 4060

B) 6080

*** C) 5070**

68. Укажіть, які функції покладаються на представника держсаннагляду, включеного в склад робочої комісії по підготовці об'єкта до здачі в експлуатацію:

*** A) Встановити відповідність набору приміщень, оснащення, планування, технологічного процесу діючим нормам**

*** B) Перевірити роботу санітарно-побутових приміщень, вентиляції, очисних споруд, водопроводу, освітлення, опалення і ін**

*** C) Перевірити виконання заходів по охороні довкілля та по боротьбі із шумом і вібрацією**

*** D) Усе перелічене**

69. В який строк призначається робоча комісія по підготовці збудованого об'єкта до здачі державній приймальній комісії?

A) Не пізніше наступного дня після повідомлення генпідрядчика про готовність здачі об'єкта в експлуатацію

B) Через два тижні після повідомлення генпідрядчика про готовність здачі об'єкта в експлуатацію

*** C) Через 5 днів після повідомлення генпідрядчика про готовність об'єкта до здачі**

D) Не раніше, ніж через місяць після отримання повідомлення про готовність до здачі об'єкта в експлуатацію

70. В який строк призначається приймальна комісія для приймання побудованих об'єктів в експлуатацію?

A) Не пізніше, ніж через 2 місяці після встановленого планового строку закінчення будівництва об'єкту

B) То же через місяць

*** C) Не пізніше, ніж через 3 місяці після встановленого планового строку введення об'єкта в експлуатацію**

D) Через 5 днів після закінчення роботи робочої комісії по підготовці об'єкта до здачі в експлуатацію

71. Чи повинен входити до складу державної приймальної комісії представник держсаннагляду?

A) Ні, не повинен

*** B) Повинен входити обов'язково**

C) Входить до складу за умов, що робоча комісія виявила санітарно-гігієнічні порушення

D) Вирішує голова держкомісії

72. Укажіть основні складові висновку санслужби по узгодженню проектів будівництва харчових об'єктів:

A) Вступ, основна частина висновку

B) Протокол узгодження проекту

*** C) Протокол розгляду проекту і висновок**

D) Усе перелічене

73. По якій формі складається санслужбою висновок на розглянутий проект?

A) Довільній

*** B) Затвердженій МОЗ України**

C) Затвердженій головним лікарем обласної СЕС

74. Питна вода найчастіше служить фактором в розповсюдженні:

- A) харчових отруєнь
- * B) кишкових інфекцій**
- C) респіраторних захворювань
- D) гельмінтозів
- E) туберкульозу

75. Укажіть основні показники якості води, що приводять до утворення накипу та незадовільної розварюваності овочів і м'яса:

- A) Кольорність
- B) Мутність
- C) Реакція (рН)
- * D) Жорсткість**

76. Укажіть оптимальне вирішення проблеми водопостачання харчового об'єкту?

- * A) Приєднання підприємства до загальноміського водопроводу**
- * B) Використання води шахтного колодязя**
- * C) Використання води із артезіанської свердловини**
- D) Використання води із відкритого водоймища

77. Яка вода, що подається на харчовий об'єкт, є найбільш безпечною в санітарному відношенні?

- A) Із відкритого водоймища
- B) Із шахтного колодязя
- * C) Із артезіанської свердловини**

78. Укажіть заходи по покращенню якості води із відкритої водойми, якщо вона буде використовуватись на харчовому підприємстві:

- A) використовувати хлорування води
- B) проводити обробку води фізико-хімічними методами

*** C) необхідно передбачити повну очистку і знезараження води**

79. Які показники характеризують епідемічну безпечність води, що використовується на підприємствах харчової промисловості?

*** A) Загальне мікробне число, колі-індекс, залишковий хлор**

- B) Вміст колі-фагу
- C) Наявність азотних сполук
- D) Окислюваність
- E) Усе перелічене

80. Укажіть, який показник враховується при розрахунку витрат води на харчовому підприємстві:

- A) Кількість працюючих на підприємстві
- B) Площа підприємства
- C) Тип підприємства

*** D) Розрахунок на одиницю оброблюваної сировини чи продукції, що випускається, а також витрати на господарсько-побутові потреби**

81. Якими методами може здійснюватись біологічна очистка стічних вод птахофабрики?

- A) Грунтовими

*** B) В спорудах по штучному біологічному очищенню**

- C) Будь-яким методом біологічної очистки

82. Укажіть оптимальний спосіб очистки стічних вод цукрових заводів для використання їх для зрошення полів:

- A) фізико-хімічний і біологічний
- B) механічний, фізико-хімічний і біологічний

*** C) використання для зрошення без попередньої штучної біологічної очистки**

83. Яким вимогам повинні відповідати стічні води підприємств харчової промисловості при умові скиду їх в загально-міську каналізацію?

- A) Температура не вище 40°C
- B) БПК не більше 500 мг/л; рН 6,5-7,5
- C) Відсутність нерозчинних жирів
- D) Вміст гексанорозчинних речовин не більше 25 мг/л

*** E) Усім переліченим**

84. На підприємстві харчової промисловості формуються стічні води, які містять суспензованих речовин - 800 мг/л. Який метод очистки стічних вод повинен бути передбачений?

*** A) Механічний**

- B) Біологічний
- C) Фізико-хімічний
- D) Фільтрувальний

85. Укажіть, від яких підприємств харчової промисловості стічні води можуть бути використані в сільському господарстві без попередньої штучної біологічної очистки?

- A) Від молокозаводів
- B) М'ясокомбінатів
- C) Цукрозаводів

*** D) Від підприємств броварної і плодоовочевої консервної промисловості**

86. Укажіть, в якому випадку стічні води підприємств харчової промисловості необхідно пропускати через жируловлювач:

- A) Вміст жирів у стічних водах 50 мг/л
- B) Вміст жирів у стічних водах 100 мг/л
- C) Вміст жирів у стічних водах 150 мг/л
- D) Вміст жирів у стічних водах 200 мг/л

*** E) Стічні води містять нерозчинні жири**

87. Ультрафіолетове випромінювання, як метод знезараження води на підприємствах харчової промисловості, може бути використаний, якщо якість води відповідає таким вимогам:

- A) Каламутність не більше 1,5 мг/л
- B) Кольорність не більше 200
- C) Вміст заліза не більше 0,3 мг/л
- D) Колі-індекс не більше 100

*** E) Усе перелічене**

88. При проектуванні підприємств громадського харчування розрахункове число на одну душову сітку складає:

*** A) 10 чоловік**

- B) 8 чоловік
- C) 12 чоловік, працюючих в найбільш багаточисельну зміну

89. В яких випадках допускається будівництво магазинів без внутрішнього водопроводу і каналізації?

- A) В продмагазинах площею 300 кв. м

*** B) В продмагазинах площею до 150 кв. м, які розміщені в районах, що не мають сіток каналізації**

- C) В продмагазинах площею більше 100 кв. м

90. Які системи механічної вентиляції необхідно проектувати в їдальнях підприємств громадського харчування?

A) Приточні

*** B) Приточно-витяжні із домінуванням притоку повітря**

C) Витяжну

D) Природну вентиляцію

E) Будь-яку систему вентиляції