

ЗАВАНТАЖЕНО З САЙТУ ТЕСТУВАННЯ.УКР

Харчові отруєння

Категорія: **Гігієна харчування**

Кількість запитань: **149**

1. Етіологічним фактором скомбротоксикозу є:

- A) Патогенні мікроорганізми
- B) Мікробні токсини
- C) Токсичні метали
- D) Токсичні речовини тваринного походження

*** Е) Токсичні аміни (гістамін т.і.), які утворюються в харчових продуктах під впливом ферментів протеолітичних мікроорганізмів**

2. Харчові отруєння виникають після вживання:

- A) Надмірної кількості їжі або окремих харчових речовин
- B) Несумісних продуктів або незрілих плодів
- C) Продуктів, в які навмисно або помилково були внесені отруйні речовини
- D) Продуктів, контамінованих патогенними мікроорганізмами

*** Е) Продуктів, в яких було допущено накопичення великої кількості специфічних мікроорганізмів або токсинів мікробного чи немікробного походження**

3. Найбільш характерними ознаками харчових отруень є:

- * А) Зв'язок захворювань з вживанням їжі**
- * В) Короткий інкубаційний період**
- * С) Швидкий перебіг клінічних проявів**
- * D) Відсутність контагіозності**
- * Е) Усі зазначені прояви разом взяті**

4. За яким принципом складена сучасна класифікація харчових отруень?

- * А) Етіологічним**
- * В) Патогенетичним**
- C) Клінічним
- D) Епідеміологічним

5. Харчові отруєння є захворювання:

- A) Контагіозні
- * B) Неконтагіозні**
- C) Інфекційні
- D) Природновогнищеві
- E) Інвазивні

6. Спалах харчового отруєння мікробної природи не відрізняється від спалаху гострих кишкових інфекцій аліментарного походження тільки:

- A) Практично одночасним початком захворювань у всіх потерпілих
- B) Короткою течією захворювань
- C) Практично одночасним одужанням
- D) Відсутністю контагіозності
- * E) Наявністю продукту, загального для усіх потерпілих**

7. На відміну від гострої кишкової інфекції для клінічної картини харчового отруєння мікробної природи не характерними є:

- A) Короткий інкубаційний період
- B) Прояви гострого гастриту
- C) Прояви гострого гастроентериту
- * D) Прояви ентероколіту**

8. З вилученням із раціону харчування людей інкримінованого продукту поява нових випадків харчових отруень:

- * A) Припиняється**
- B) Не припиняється

9. Вирішальним фактором, що сприяє виникненню харчових отруєнь мікробної природи є:

- A) Наявність джерела захворювання
- B) Обсіменіння харчового продукту специфічним збудником
- C) Недостатня теплова обробка

*** D) Створення сприятливих умов для розмноження збудників в готовій їжі**

10. Що властиво для збудників харчових токсикоінфекцій?

- A) Безумовний паразитизм
- B) Дуже велика вірулентність
- C) Розмноження в організмі здорової людини
- D) Відсутність в організмі здорової людини

*** E) Розмноження у харчових продуктах**

11. На якому рівні накопичення збудників в 1 гр/мл їжі можливе виникнення харчового отруєння?

- A) 10^4 КУО

*** B) 10^5 КУО**

*** C) 10^6 КУО**

12. Укажіть максимально допустимий рівень МАФАМ (потенційних збудників харчових отруєнь) в 1 гр/мл готової їжі:

- A) 10^4 КУО

*** B) 10^5 КУО**

- C) 10^6 КУО

13. Яка із перелічених умов не завжди сприяє розмноженню збудників харчових отруень в їжі?

- A) Наявність сприятливого поживного середовища
- B) Відсутність конкурентної мікрофлори
- * C) Вільний доступ кисню з повітря**
- D) Оптимальна температура середовища
- E) Тривале зберігання продукту в умовах, сприятливих для збудників

14. Через 4-6 годин після вживання пастеризованого молока у потерпілих на протязі 1-2 діб спостерігали гострий неконтагіозний гастроентерит з підвищенням температури, який швидко завершився одужанням. Що це було?

- A) Гостра кишкова інфекція
- * B) Харчова токсикоінфекція**
- C) Отруєння токсичними металами
- D) Мікотоксикоз
- E) Отруєння пестицидами

15. Через 2-5 діб після вживання пастеризованого молока у потерпілих на протязі 5-7 діб спостерігали гострий ентероколіт з високою температурою, тривалим одужанням і випадками контагіозних захворювань. Що це було?

- * A) Гостра кишкова інфекція**
- B) Харчова токсикоінфекція
- C) Отруєння токсичними металами
- D) Мікотоксикоз
- E) Отруєння пестицидами

16. Які стафілококи викликають харчові отруєння?

- * А) Ентеротоксигенні**
- * В) Золотисті**
- С) Епідермальні
- Д) Сапрофітні
- Е) Усі стафілококи

17. Яка властивість стафілококів в найбільшій мірі свідчить про їх ентеротоксичність?

- А) Позитивна реакція аглютинації
- В) Здатність до гемолізу еритроцитів
- С) Пігментоутворення
- * Д) Плазмокоагуляція**
- Е) Розщеплення маніту

18. Який температурний режим може забезпечити інактивацію стафілококового ентеротоксину у молоці?

- А) Тривала пастеризація
- В) Короткочасна пастеризація
- С) Високотемпературна пастеризація
- Д) Кип'ятіння 60 хв
- * Е) Стерилізація при 120°C більше 20 хв**

19. Укажіть рН середовища, нижче якої розмноження стафілококів у харчовому продукті уже припиняється:

- А) 5,0
- * В) 4,5**
- С) 3,8

20. Укажіть концентрацію цукру у водній фазі продукту, вище якої розвиток стафілококів уже повністю припиняється:

- A) 60%
- * B) 68%**
- C) 82%

21. Основною умовою для можливості виникнення стафілококового токсикозу є:

- A) Присутність джерела токсигенних стафілококів
- B) Обсіменіння стафілококами їжі
- C) Розмноження стафілококів у їжі
- * D) Накопичення в їжі стафілококового ентеротоксину**
- E) Недотримання установлених режимів теплової обробки їжі

22. При стафілококових токсикозах інкубаційний період найчастіше складає:

- * A) 3040 хв**
- * B) 14 години**
- C) 812 годин

23. Який клінічний симптом є найменш властивим для стафілококового токсикозу?

- A) Кволість
- B) Нудота
- C) Блювання
- D) Ознаки зневоднення організму
- * E) Пронос**

24. Для стафілококового токсикозу найбільш характерними клінічними ознаками є:

- * А) Гострий гастрит**
- В) Гострий ентерит
- С) Гострий гастроентерит
- Д) Гастроентероколіт
- Е) Коліт

25. В яких продуктах накопичення стафілококового ентеротоксину не відбувається?

- А) М'ясних стравах
- В) М'ясних та рибних консервах
- С) Кремових кондитерських виробів
- Д) Молочних продуктах
- * Е) Маринованих овочах**

26. Основним критерієм мікробіологічної діагностики стафілококового токсикозу є:

- А) Знаходження стафілококу в їжі
- В) Виділення стафілококу із матеріалу від потерпілих
- С) Підрахунок кількості стафілококів в 1 гр/мл їжі і матеріалу від потерпілих
- * Д) Виявлення спроможності стафілококів до плазмокоагуляції**
- * Е) Виявлення стафілококового ентеротоксину у харчовому продукті і (або) в матеріалі від потерпілих**

27. На відміну від інших збудників харчових отруень мікробної природи стафілококи здатні до контамінації харчових продуктів через:

- A) Воду
- * B) Повітряне середовище**
- C) Технологічне обладнання
- D) Руки
- E) Ґрунт

28. Достовірно установити джерело контамінації харчових продуктів стафілококами можна тільки після:

- A) Обстеження на носійство персоналу харчового об'єкта
- B) Обстеження на носійство тварин
- C) Дослідження харчових продуктів на присутність стафілококів
- D) Виділення стафілококів у змивах з обладнання, інвентаря, тари
- * E) Фаготипування усіх виділених штамів стафілококів**

29. Який із перелічених методів є найбільш ефективним і реальним у профілактиці стафілококових токсикозів?

- A) Ліквідація носійства стафілококів серед робітників на харчових об'єктах
- B) Ліквідація носійства стафілококів серед тварин
- C) Виключення можливості обсіменіння стафілококами харчових продуктів
- * D) Попередження можливості розмноження стафілококів у харчових продуктах і продукції токсину**
- E) Дотримання установлених режимів теплової обробки їжі

30. Серед заходів по ліквідації носійства стафілококів одним із самих безперспективних є:

- А) Своєчасне виявлення і лікування запальних та гнійних захворювань персоналу харчових об'єктів
- В) Відсторонення робітників з гнійними та запальними хворобами від вироблення, зберігання та реалізації харчових продуктів
- С) Виявлення та лікування тварин із запальними та гнійними ураженнями і санітарна експертиза тваринницької продукції
- * D) Ліквідація здорового носійства стафілококів за допомогою антибіотикотерапії**
- Е) Поліпшення мікроклімату у виробничих цехах та умов праці і побуту персоналу

31. Укажіть найбільш перспективний захід щодо попередження обсіменіння стафілококами харчових продуктів:

- А) Підвищення санітарної грамотності персоналу харчових об'єктів
- * В) бездоганне виконання встановленого санітарного режиму на підприємстві**
- С) Суворе виконання правил особистої гігієни персоналом харчових об'єктів
- * D) Постійне удосконалення технологічних режимів, впровадження повністю автоматизованих закритих систем виробництва харчових продуктів і удосконалення умов їх реалізації**
- Е) Посилення контролю за якістю та безпекою тваринницької сировини

32. Який із указаних заходів не можна назвати ефективним і реальним у попередженні розмноження стафілококів і накопичення ентеротоксину в готовій їжі?

- А) Ретельна теплова обробка сировини
- В) Дотримання установлених рецептур щодо вмісту солі, цукру, кислот, вологи тощо у готовій продукції
- С) Дотримання установлених строків реалізації готової продукції
- Д) Дотримання установлених температурних режимів зберігання і реалізації готових продуктів
- * Е) Широке впровадження консервантів у виробництві харчових продуктів**

33. Ботулізм виникає після вживання харчового продукту, що містить:

A) Спори

B) Мікроб

*** C) Ботулотоксин**

D) Мікроб та спори

E) Токсаміни

34. Який із перелічених чинників має найменше значення у розповсюдженні ботулізму?

A) Екологічні особливості збудника

B) Широке розповсюдження збудника у природі

C) Захоплення домашнім консервуванням

D) Недостатня санітарна грамотність населення

*** E) Висока чутливість людини до ботулотоксину**

35. Який із перелічених чинників заважає накопиченню ботулотоксину в їжі?

A) Висока вологість продукту

*** B) вільний доступ кисню**

C) Низька концентрація цукру в продукті

D) Невеликий вміст кислот у їжі

E) Відсутніх супутніх сапрофітів

36. При досягненні якої рН продукту утворення ботулотоксину припиняється повністю?

A) 6,0

B) 5,0

*** C) 4,5**

*** D) 3,7**

37. Який із перелічених типів збудників ботулізму здатний розмножуватись при температурі +5...10°C?

A) Тип А

B) Тип В

*** C) Тип Е**

38. Що залишається у продукті, який спричинив ботулізм, якщо його піддати кип'ятінню на протязі 25-30 хв.?

A) Ботулотоксин

B) Вегетативна форма мікробу

*** C) Спора**

D) Спори і мікроб

E) Спори, мікроб і токсин

39. Спори ботулінічних клостридій тривалий час витримують усі негативні чинники, крім:

A) Висушування

B) Заморожування

C) Кип'ятіння

D) Ультрафіолетового випромінювання

*** E) Автоклавування при температурі 120°C**

40. Ботулотоксин у харчовому продукті не витримує тільки:

A) Високу концентрацію солі

B) Кисле середовище

C) Дію травних ферментів

D) Дію низьких температур

*** E) Кип'ятіння на протязі 10-20 хв**

41. Укажіть, що відбувається з ботулотоксином після надходження у систему кровообігу людини:

- A) Руйнується у крові
- B) Виводиться із сечею
- C) Виводиться із випорожненням

*** D) Необоротно фіксується у нервовій тканині**

42. Через який час ботулотоксин типу А після досягнення кровоносної системи починає надходити в нервову тканину?

- A) 20-30 хв

*** B) 1,52 години**

- C) 10-12 діб

43. Токсини ботулізму типів В і Е можуть циркулювати у крові на протязі:

- A) 20-30 хв
- B) 1,52 години

*** C) 10-12 діб**

44. Лікувальна протиботулінічна сироватка спроможна зв'язати тільки такий ботулотоксин, який знаходиться у людини:

- A) У шлунково-кишковому тракті

*** B) У кровоносній системі**

- C) У нервовій тканині

45. Інкубаційний період при ботулізмі загалом може складатись:

- A) Від 2 до 4 годин

*** B) Від 2 годин до 7-12 діб**

- C) Від 7 до 12 діб

46. На початковій стадії захворювання на ботулізм можливі різноманітні клінічні прояви, крім:

- A) Диспептично-паралітичних
- * B) Ентероколіту**
- C) Офтальмо-паралітичних
- D) Афіксії

47. Початкові клінічні прояви ботулізму з рештою зводяться до розвитку:

- A) Гострого гастриту
- B) Гострого ентериту
- C) Гострого гастроентериту
- * D) Паралічу скелетної мускулатури і загальної гіпоксії аж до зупинки дихання**

48. Високий відсоток летальності при ботулізмі менш за все залежить від:

- * A) Захоплення консервуванням в домашніх умовах**
- B) Відсутності настороженості до ботулізму у населення і медичних працівників
- C) Запізнілого звернення потерпілого за медичною допомогою
- D) Запізнілої діагностики ботулізму
- E) Запізнілого введення протиботулінічної сироватки

49. Який захід найбільш гарантовано відвертає загрозу летального кінця при захворюванні на ботулізм?

- * A) Промивання шлунку й кишечника потерпілих при перших ознаках хвороби**
- * B) Застосування сорбентів**
- C) Інтенсивна антибіотикотерапія
- * D) Гіпербарична оксигенація у барокамері**
- * E) Своєчасне введення протиботулінічної сироватки**

50. Яку кількість крові необхідно відібрати у потерпілих для лабораторної діагностики ботулізму?

- A) 5-10 см куб
- * B) 20 см куб**
- C) 30 см куб

51. Які продукти мають найбільше значення у виникненні ботулізму?

- A) Сирі
- B) Варені
- C) Жарені
- D) Квашені
- * E) Консервовані**

52. Найбільшу загрозу для споживачів, пов'язану з можливістю захворювання на ботулізм, викликають консервовані продукти, які виготовлені:

- * A) Харчовими підприємствами**
- * B) У приватному секторі**
- * C) Самим населенням в домашніх умовах**
- * D) Домашні і приватні консервації, що реалізуються на стихійних ринках**
- E) Овочеві, фруктові та ягідні соління і квашення, варення

53. Чи дозволяється реалізовувати домашні консерви на ринках?

- * A) Не дозволяється**
- B) Дозволяється при умові проходження санітарно-ветеринарної експертизи
- C) Дозволяється при наявності сертифікату якості

54. В який період в Україні реєструється найвища сезонна захворюваність на ботулізм?

- * А) У травні-червні**
- * В) В осінньо-зимовий період**
- С) У липні-вересні

55. В Україні випадки ботулізму, пов'язані з вживанням м'ясних консервованих продуктів, найчастіше викликає токсин типу:

- А) А
- * В) В**
- С) Е

56. З рибними консерваціями на Україні частіше усього пов'язані захворювання на ботулізм типу:

- А) А
- В) В
- * С) Е**

57. Консервовані продукти рослинного походження в Україні переважно є причиною виникнення ботулізму типу:

- * А) А**
- * В) В**
- С) Е

58. До якої групи в класифікації харчових отруєнь відносять скомбротоксикоз?

- * А) Мікробної природи**
- В) Немікробної природи
- С) Змішаної природи
- Д) Неустановленої природи

59. Як фактори ризику щодо захворювання на ботулізм в Україні переважають такі консервовані продукти:

*** А) М'ясні**

В) Рослинні

С) Рибні

60. В Україні найвища летальність при ботулізмі пов'язана із вживанням таких консервованих продуктів:

А) М'ясних

В) Рослинних

*** С) Рибних**

61. Серед заходів по профілактиці ботулізму на консервних підприємствах необгрунтоване проведення:

А) Мікробіологічного контролю води, сировини, спецій і готової продукції на анаероби

В) Суворої ревізії та ретельної підготовки сировини до консервування

С) Постійного контролю за справністю і режимом роботи терморегулюючих і термореєструючих приладів і рН-метрів

Д) Контролю якості санітарної обробки обладнання і тари для стерилізації і фасування готової продукції

*** Е) Мікробіологічного обстеження персоналу на носійство анаеробів**

62. Який із перелічених заходів по профілактиці ботулізму у побуті не можна назвати реальним для здійснення в сучасних умовах?

А) Проведення ретельної теплової обробки м'ясних і деяких рослинних (компоти тощо) домашніх консервацій безпосередньо перед вживанням у їжу

В) Додавання у маринади необхідної кількості солі і кислоти

С) Не солити снулу і не евентровану рибу при кімнатній температурі

Д) Короткочасне зберігання домашніх консервацій при понижених температурах

*** Е) Повну відмову від консервування в домашніх умовах**

63. На другий день після вживання консервованої в домашніх умовах кабачкової ікри, у членів сім'ї виникли розлади зору, мови, порушення ковтання, загальна слабкість. Що це було?

A) Отруєння фосфорорганічним пестицидом

B) Отруєння алкалоїдами

*** C) Ботулізм**

D) Захворювання на менінгіт

E) Харчова токсикоінфекція

64. В сім'ї, де був зареєстрований випадок ботулізму, були виявлені залишки домашньої консервації, з якою пов'язують захворювання. Ваші дії?

*** A) Відібрати зразок для лабораторного дослідження**

B) Надати рекомендації про подальше можливе безпечне вживання у їжу цих залишків (після ретельної теплової обробки тощо)

*** C) Негайно вилучити і знищити усі залишки**

65. Під час санітарного обстеження продовольчої бази була виявлена консервована продукція у бомбажних банках, що мала незвичайний вигляд і запах. Ваші дії?

*** A) Забезпечити негайне знищення продукції**

*** B) Затримати реалізацію до отримання результатів лабораторних досліджень відібраних зразків**

C) Передати на корм тварин з дозволу ветеринарної медицини

66. При виникненні спалаху ботулізму, пов'язаного із вживанням продукції промислового виробництва, необхідно:

- * А) Партію ботуліногенної продукції негайно зняти з реалізації і затримати на продовольчих складах до прийняття остаточного рішення**
- * В) Запропонувати населенню здати указаний вид продукції в торговельну мережу або знищити її**
- С) Негайно знищити всю підозрілу продукцію в торговельній мережі
- Д) Повернути продукцію на промислову переробку або технічну утилізацію
- Е) Відправити на корм тваринам

67. Мікотоксикози пов'язані із вживанням їжі, яка містить у собі:

- А) Мікроскопічні гриби (плісені)
- В) Діаспори мікроскопічних грибів
- * С) Мікотоксинипродуценти мікроскопічних грибів**
- Д) Залишки антибіотиків
- Е) Отруйні рослини

68. Мікотоксикози на відміну від мікозів є захворювання:

- * А) Неконтагіозні**
- В) Контагіозні

69. Що з переліченого може в деякій мірі протидіяти загостренню проблеми мікотоксикозів?

- А) Інтенсивне розповсюдження продуцентів мікотоксинів у природі
- В) Виявлення все нових і нових механізмів патогенної дії мікотоксинів на організм людей і тварин
- С) Зростання економічних збитків, пов'язаних із забрудненням мікотоксинами харчових продуктів, сировини та кормів
- * Д) Впровадження моніторингу за вмістом мікотоксинів у харчових продуктах, сировині і кормах**

70. Найбільш сприятливими для розвитку мікроскопічних грибів - продуцентів мікотоксинів є продукти:

A) М'ясні

B) Молочні

*** C) Рослинні**

D) Напої

E) Кондитерські вироби

71. Які чинники заважають накопиченню мікотоксинів у харчових продуктах?

A) Підвищена вологість продукту

*** B) Недостатня вологість продукту**

C) Кімнатна температура

D) Вільний доступ кисню

E) Тривале зберігання продукту

72. Мікотоксини характеризуються:

*** A) Термостабільністю**

B) Термолабільністю

C) Стійкістю до лужних препаратів

D) Швидким розпадом у їжі

E) Прихильністю до анаеробного існування

73. До якої групи токсичних речовин відносяться зеараленон, охратоксин, патулін, Т-2 токсин?

A) Антибіотики

*** B) Мікотоксини**

C) Пестициди

D) Харчові добавки

E) Діаспори

74. Афлатоксикоз становить собою:

A) Мікоз

*** В) Мікотоксикоз**

C) Токсикоінфекцію

75. Провідний клінічний синдром при афлатоксикозі пояснюється ураженням:

A) Нервової системи

B) Кровотворних органів

C) Серцево-судинної системи

D) Нирок

*** Е) Печінки**

76. Провідний клінічний синдром при охратоксикозі пояснюється ураженням:

A) Нервової системи

B) Кровотворних органів

C) Серцево-судинної системи

D) Печінки

*** Е) Нирок**

77. Провідний клінічний синдром при фузаріозах пояснюється ураженням:

A) Нервової системи

*** В) Кровотворних органів**

C) Серцево-судинної системи

D) Печінки

E) Нирок

78. Лабораторному дослідженню на присутність мікотоксинів в останню чергу підлягають:

- A) Продукти, імпортовані із країн з тропічним і субтропічним кліматом
- B) Продукти, які тривалий час зберігались у теплих і вологих умовах
- C) Продукти з очевидним пліснявінням
- D) Рослинні продукти із зміненою органолептикою

*** E) Консерви у банках**

79. Укажіть допустиму концентрацію афлатоксину B1 у харчових продуктах:

- A) 1 мкг/кг
- * B) 5 мкг/кг**
- C) 10 мкг/кг
- D) Присутність у продуктах не допускається

80. Найбільш ефективним заходом по профілактиці мікотоксикозів є:

- A) Попередження контамінації харчових продуктів мікроскопічними грибами
- * B) Контроль за контамінацією харчових продуктів мікотоксинами**
- * C) Попередження накопичення мікотоксинів у харчових продуктах**
- * D) Детоксикація харчових продуктів, уражених мікотоксинами**
- E) Раціоналізація харчування населення

81. Для попередження накопичення мікотоксинів в харчових продуктах у першу чергу необхідно:

- * A) Дотримувати установлені температуру, вологість і строки зберігання харчових продуктів**
- * B) Установити моніторинг за контамінацією харчових продуктів і сировини мікотоксинами**
- C) Контролювати якість теплової обробки харчових продуктів
- D) Застосувати консерванти у харчовій промисловості
- E) Удосконалювати якість упаковки харчових продуктів

82. Невдовзі після вживання соку, який буфетниця віджала із відбракованих запліснявілих апельсинів, у дітей виникла бурхлива блювота, кволість, болі в епігастральній області. Що це було?

A) Отруєння пестицидами

B) Отруєння цинком

*** C) Афлатоксикоз**

D) Токсикоінфекція

E) Ботулізм

83. В суботу буфетниця обгорнула нереалізовані пиріжки з капустою целофановою плівкою і халатом. В понеділок після вживання запліснявілих пиріжків у школярів з'явилась біль у животі, нудота, блювота. Що це було?

A) Отруєння пестицидами

B) Отруєння токсичним металом

C) Отруєння речовинами, що мігрували з целофанової плівки

D) Токсикоінфекція

*** E) Афлатоксикоз**

84. Збудників харчових токсикоінфекцій відносять до:

A) Безумовно-патогенних паразитів

*** B) Потенційно-патогенних паразитів**

C) Сапрофітів

D) Непатогенних мікроорганізмів

*** E) Санітарнопоказових мікроорганізмів**

85. Обов'язковою умовою для виникнення харчової токсикоінфекції є накопичення в їжі великої кількості:

- * А) Живих збудників**
- * В) Мікробних токсинів**
- * С) Токсамінів**
- D) Ферментів
- E) Продуктів розпаду мікробних тіл

86. Тривалість інкубаційного періоду при харчових токсикоінфекціях в середньому складає:

- A) 1-2 години
- * В) 5-8 годин**
- C) 1-2 доби

87. Для харчової токсикоінфекції найбільш характерними є прояви:

- A) Гострого гастриту
- B) Гострого ентериту
- * С) Гострого гастроентериту**
- D) Гострого ентероколіту
- E) Коліту

88. Середня тривалість захворювання при харчових токсикоінфекціях складає:

- A) 6-12 годин
- * В) 1-2 доби**
- C) 5-7 діб

89. Найменшу значущість при мікробіологічній діагностиці харчових токсикоінфекцій має:

- * А) Знаходження збудника у харчовому продукті**
- * В) Знаходження збудника у матеріалі від потерпілих**
- С) Кількісний підрахунок збудників в 1 гр/мл продукту
- Д) Вивчення антигенної структури і ентеротоксигенності збудника
- Е) Установлення наростання титру аглютинінів в крові потерпілих до знайденого збудника

90. Найбільш ефективним і реальним заходом по профілактиці харчових токсикоінфекцій є:

- А) Попередження носійства збудників персоналом харчових об'єктів
- В) Попередження обсіменіння збудниками харчових продуктів
- * С) Попередження розмноження збудників у харчових продуктах**
- * Д) Знищення збудників у харчових продуктах**
- * Е) Швидка реалізація готової їжі**

91. Через 6-7 годин після вживання відвареного шматка м'яса, яке довгий час зберігалось у забрудненому землею поліетиленовому мішечку на пляжі, у всіх членів сім'ї з'явилися симптоми гострого гастроентериту і озноб. Що це було?

- А) Стафілококовий токсикоз
- В) Ботулізм
- * С) Харчова токсикоінфекція**
- Д) Гостра кишкова інфекція
- Е) Гострий гельмінтоз

92. Нечасте виявлення харчових отруєнь змішаної природи на практиці пояснюється:

- A) Відповідно їх нечастим виникненням взагалі
- B) Складністю їх діагностики
- C) Необхідністю використання малодоступних методів дослідження
- * D) Відсутністю певної інформації і досвіду у лікарів**
- * E) Відсутністю в належній мірі настороженості у лікарів, які розслідують харчові отруєння**

93. Що повинно послужити сигналом про наявність харчового отруєння змішаної природи?

- A) Отримання інформації про вживання широкого асортименту страв незадовго до захворювання
- * B) Виділення із підозрюваного продукту різноманітної мікрофлори**
- * C) Активізація клінічних проявів захворювання, не властивих для одного з виділених збудників харчового отруєння**
- D) Важкий перебіг захворювання
- E) Виявлення різноманітних джерел контамінації різноманітними збудниками

94. Під час мікробіологічної діагностики харчових отруєнь змішаної природи необхідно:

- A) Використовувати спеціальні живильні середовища
- B) Застосовувати специфічні методики дослідження
- * C) Звертати увагу на імунні реакції організму захворівших**
- * D) Зважати на характер клінічних проявів захворювання**
- * E) Враховувати сумарну кількість мікроорганізмів даної асоціації в 1 гр/мл підозрюваної їжі**

95. Випадок харчового отруєння змішаної природи вважається остаточно підтвердженим, якщо:

- A) В підозрюваному продукті і в матеріалі від потерпілих знаходять одну і ту ж мікробну асоціацію
- B) Сумарний вміст збудників у мікробній асоціації досягає 10^6 і більше КУО в 1 гр/мл підозрюваного продукту
- C) По відношенню до виявлених збудників в асоціації відбувається наростання титру аглютинінів у крові потерпілих
- D) Ускладнюється характер перебігу захворювання

*** E) Має місце усе перелічене**

96. Профілактика харчових отруєнь змішаної природи вимагає проведення:

- A) Специфічних заходів
- B) Додаткових заходів до загальноприйнятих
- C) Установлення нагляду за перехворівшими
- D) Карантинних заходів

*** E) Звичайних заходів по профілактиці харчових отруєнь**

97. Скомбротоксикоз, як правило, виникає після вживання:

- A) Виробів із м'яса
- * B) Виробів із риби**
- C) Молочних продуктів
- D) Рослинних продуктів
- E) Консервів

98. Накопичення гістаміну в рибних продуктах, що викликають скомбротоксикоз, пояснюється:

- A) Забруднення водоймищ гістаміном
- B) Заморожуванням риби
- C) Копченням риби

*** D) Мікробним обсіменінням**

*** E) Утворенням оптимальних умов для розвитку в продукті харчування протеолітичних мікроорганізмів**

99. Специфіка клінічних проявів при скомбротоксикозі обумовлена дією накопичених у харчовому продукті:

- A) Мікроорганізмів
- B) Мікробних токсинів

*** C) Гістаміну**

- D) Неорганічних токсичних речовин
- E) Отруйних тканин тварин

100. Лабораторним підтвердженням діагнозу "скомбротоксикоз" є виявлення у харчовому продукті великої кількості:

- A) Ртуті
- B) Фітотоксинів
- C) Алкалоїдів
- D) Сакситоксинів

*** E) Гістаміну**

101. Профілактика скомбротоксикозів в основному зводиться до:

- A) Охорони відкритих водоймищ від забруднення промисловими стоками
- * В) попередження обсіменіння харчових продуктів мікроорганізмами**
- C) Дотримання установлених правил теплової обробки харчових продуктів
- * D) Організації лабораторного контролю за вмістом гістаміну у харчових продуктах**
- * E) Попередження накопичення мікроорганізмів у харчових продуктах**

102. Через 10-15 хв у членів сім'ї після вживання скумбрії гарячого копчення виникли печія у порожнині рота і глотки, гіперемія і висипання на обличчі і шиї, задишка, бронхоспазми, нудота, пронос. Ваш діагноз?

- A) Стафілококовий токсикоз
- B) Ботулізм
- C) Мікотоксикоз
- D) Харчова алергія
- * E) Скомбротоксикоз**

103. Основними причинами отруєння грибами є нижченаведені, крім:

- A) Недостатні знання їстівних і отруйних грибів у збирачів і споживачів
- B) Неуважність при збиранні і заготівлі грибів
- C) Порушення умов приготування умовно-їстівних грибів
- D) Недоліки організації санітарного і виробничого контролю за заготівлею і реалізацією грибів
- * E) Наявність в природі отруйних грибів**

104. При вживанні яких грибів отруєння у людей не виникають:

- * A) Губчатих**
- * B) Деяких пластинчатих**
- * C) Усіх пластинчатих**
- D) Зібраних в екологічно чистих природних регіонах
- * E) Вирощених в штучних умовах**

105. Переважна кількість випадків отруєння грибами виникає:

*** А) У побуті**

- В) В організованих колективах
- С) В місцях громадського харчування
- Д) В місцях відпочинку
- Е) В приватизованих об'єктах харчування

106. До якої групи отруйних речовин відносяться фалотоксини, аматотоксини, мускарин тощо?

- А) Пестициди
- В) Алкалоїди дурману, болиголову

*** С) Токсини отруйних грибів**

- Д) Мікотоксини
- Е) Токсичні речовини тваринного походження

107. Із вживанням яких грибів пов'язаний весняний підйом отруєнь грибами?

- А) Бліда поганка
- В) Мухомори

*** С) Сморжі**

- Д) Несправжні опеньки
- Е) Отруйні печериці

108. Який із симптомів отруєння сморжами не є постійним:

- А) Біль в епігастральній області
- В) Нудота
- С) Блювання
- Д) Кволість

*** Е) Пренос**

109. Укажіть найбільш надійний засіб знешкодження сморжів перед вживанням у їжу:

- A) Прожарювання
- B) Кип'ятіння у складі перших страв
- * C) Проварювання не менше 7 хвилин з послідуєчим злиттям відвару**
- D) Просушування
- E) Маринування

110. Провідні клінічні симптоми при отруєнні блідою поганкою обумовлені:

- * A) Гепатотоксичною, нефротоксичною і ентеротоксичною дією алкалоїдів грибу**
- B) Ураженням центральної нервової системи
- C) Кардіотоксичною дією алкалоїдів
- D) Наркотичною дією токсинів
- E) Гемотоксичною дією токсинів

111. Яким технологічним засобом можна зруйнувати токсичні алкалоїди блідої поганки?

- A) Прожарюванням
- B) Висушуванням
- C) Довготривалим кип'ятінням з багаторазовим злиттям відвару
- D) Маринуванням
- * E) Ніяким взагалі**

112. Укажіть симптом, не властивий для отруєння мухомором:

- A) Нудота, блювання
- B) Болі у животі
- C) Пронос
- D) Галюцинації
- * E) Висока температура**

113. Провідні клінічні симптоми при отруєнні мухомором обумовлені такою дією його токсинів:

- A) Гепатотоксичною
- B) Нейротоксичною
- C) Ентеротоксичною
- D) Гемотоксичною

*** E) Нейротоксичною**

114. Найбільш реальним і ефективним спрямуванням профілактики отруєнь грибами є:

- * A) Постійне удосконалення і проведення всеохоплюючої санітарно-просвітної роботи з населенням**
- * B) Упорядкування збору, переробки та реалізації грибів**
- * C) Повна відмова від збору і вживання природних грибів**
- D) Знищення отруйних грибів в природі селективними гербіцидами
- * E) Збір і вживання в їжу тільки їстівних губчатих грибів**

115. Вночі через 8-9 годин після вживання грибів у членів сім'ї з'явилися невтихомирне блювання, болі у животі, пронос, різка кволість, делірій, збільшення розміру печінки. Ваш діагноз?

- A) Харчова токсикоінфекція
- B) Гостра кишкова інфекція
- * C) Отруєння блідою поганкою**
- D) Отруєння мухомором
- E) Отруєння сморжами

116. Інкубаційний період при отруєнні плодами отруйних рослин складає:

- * A) Декілька хвилин**
- B) Декілька годин
- C) Декілька діб

117. Фазин і соланін відносяться до фітотоксинів:

A) Термолабільних

*** B) Термостабільних**

C) Таких, що швидко руйнуються при зберіганні квасолі і картоплі

D) Не токсичних для людини

118. Провідні клінічні симптоми при отруєнні аконітом, блекотою, бузиною і дурманом обумовлені такою їх дією:

*** A) Нейротоксичною**

B) Гепатотоксичною

C) Нефротоксичною

D) Ентеротоксичною

E) Гемотоксичною

119. В профілактиці харчових отруєнь отруйними рослинами провідним напрямком є:

*** A) Санітарно-просвітна робота серед населення**

*** B) Виховна робота з дітьми**

*** C) Відгородження дітей від можливості вживання отруйних рослин**

D) Дотримання санітарних і технологічних режимів при виробництві харчових продуктів

E) Організація лабораторного контролю

120. Найбільш чутливими до нітратів є:

*** A) Діти перших місяців життя**

*** B) Особи похилого віку**

*** C) Хворі з анемією**

*** D) Хворі з порушенням серцево-судинної і дихальної систем**

*** E) Хворі з дисбактеріозом кишечника**

F) Здорові люди

121. У більшості випадків гострі отруєння нітратами пов'язані:

- * А) З використанням криничної води, яка містить високий рівень нітратів, для приготування дитячих сумішей із сухого молока**
- * В) З вживанням овочевих пюре і соків**
- С) З вживанням варених ковбас
- Д) З вживанням копчення
- Е) З вживанням баштанних культур

122. Токсична дія нітратів полягає:

- * А) У гіпоксії внаслідок порушення транспорту кисню крові**
- * В) У порушенні діяльності травного каналу**
- С) У порушенні діяльності печінки
- Д) У нефротоксичності
- Е) У нейротоксичності

123. Які симптоми не властиві для отруєння нітратами?

- А) Ціаноз губ, слизових оболонок, нігтів, обличчя
- В) Слиновиділення, нудота
- С) Біль у ділянці шлунку, пронос
- Д) Запаморочення
- * Е) Паралічі**

124. Профілактика отруєнь нітратами полягає насамперед в:

- * А) Регламентації їх допустимого вмісту в харчових продуктах і воді**
- * В) Невикористанні для приготування молочних сумішей для дитячого харчування питної води з підвищеним вмістом нітратів**
- * С) Дотриманні умов збору врожаю та зберігання овочів, баштанних культур, зелені тощо**
- * D) Раціональному використанні органічних та мінеральних добрив**
- * Е) Організації моніторингу за вмістом нітратів у харчових продуктах**
- F) Організації санітарно-просвітної роботи

125. Профілактика негативного впливу нітрозамінів полягає насамперед:

- * А) В дотриманні регламентів їх гранично допустимого вмісту в продуктах харчування**
- * В) В дотриманні регламентів допустимого вмісту в продуктах нітратів і нітритів**
- * С) У використанні технологій, що попереджують їх синтез у харчових продуктах**
- D) У дотриманні принципів роздільного харчування

126. Харчові отруєння пестицидами як правило:

- A) Проявляються у вигляді гострих отруєнь
- B) Носять випадковий характер
- C) Виникають при грубих порушеннях правил користування пестицидами
- * D) Пов'язані з грубими порушеннями правил використання продуктів, оброблених пестицидами**
- * Е) Проявляються у вигляді хронічних отруєнь ними та віддаленими наслідками**

127. Безпечними, стосовно хронічних отруєнь, є забруднення харчових продуктів пестицидами, які мають такі властивості:

- A) Висока стійкість в навколишньому середовищі
- B) Виражені кумулятивні властивості
- C) Здатність виділятися з молоком лактаційних тварин
- * D) Короткий період напіврозпаду пестицидів у харчових продуктах**

128. Який із перелічених симптомів не є характерним для отруєння міддю?

- A) Інкубаційний період 2-3 години
- B) Блювота
- C) Колікоподібні болі у животі
- D) Пронос

*** E) Підвищення температури**

129. Провідним напрямком профілактики гострих отруєнь міддю є:

*** A) Санітарно-просвітна робота**

*** B) Лабораторний контроль за вмістом міді у харчових продуктах**

*** C) Недопущення застосування мідного посуду і апаратури без полуди на харчових об'єктах**

D) Контроль за використанням пестицидів, які містять у собі сполуки міді

130. Який із перелічених симптомів не є властивим для отруєння цинком?

- A) Короткий інкубаційний період
- B) Нудота, блювота
- C) Біль у животі
- D) Діарея

*** E) Підвищення температури**

131. Провідним напрямком профілактики гострих отруєнь цинком є:

*** A) Санітарно-просвітна робота**

*** B) Лабораторний контроль за вмістом цинку у харчових продуктах**

*** C) Суворе заборона застосування оцинкованого посуду для зберігання та приготування харчових продуктів**

D) Повна заборона зберігання питної води і овочів в оцинкованому посуді

E) Заборона оббивки оцинкованим металом кухонних столів і кузовів автомашин для транспортування харчових продуктів

132. Гострі харчові отруєння кадмієм характеризуються переліченими симптомами, за винятком:

- A) Нудота, слинотеча
- B) Блювання
- C) Діарея
- D) Болі у животі

*** E) Підвищення температури**

133. Хронічні харчові отруєння кадмієм характеризуються переліченими симптомами, за винятком:

- A) Дисфункція нирок
- B) Деформація скелета
- C) Біль у попереку і м'язах ніг: "ітай-ітай"
- D) Гіпертензія

*** E) Паралічі**

134. Провідним напрямком у профілактиці отруєнь кадмієм є:

- * A) Повна заборона використання кадмійованих виробів для контакту з харчовими продуктами**
- * B) Регламентація вмісту кадмію у харчових продуктах**
- * C) Лабораторний контроль за вмістом кадмію у харчових продуктах**
- D) Санітарно-просвітна робота
- E) Заборона паління цигарок

135. Профілактика отруєнь свинцем через харчові продукти повинна включати насамперед:

- * A) Дотримання нормативів допустимого вмісту свинцю у харчових продуктах**
- * B) Обмеження надходження свинцю у навколишнє середовище**
- * C) Контроль за містом свинцю у полуді, емалях, глазурі, фарбах**
- D) Санітарно-просвітну роботу

136. Для хронічної інтоксикації ртуттю з харчових джерел властиві перелічені клінічні прояви, крім:

- A) Порушення рефлексів, парестезія
- B) Тремор, дискординація рухів, атаксії
- C) Підвищена збудливість, психічні розлади
- D) Звуження поля зору, послаблення слуху
- * E) Підвищення температури, судоми**

137. Профілактика отруєнь ртуттю з харчових джерел повинна насамперед включати:

- * A) Дотримання нормативів допустимого вмісту ртуті у харчових продуктах, особливо у рибних**
- * B) Виконання правил використання пестицидів з вмістом ртуті**
- * C) Очистку промислових відходів від ртуті**
- D) Санітарно-просвітну роботу

138. Для гострих харчових отруєнь миш'яком найбільш властивими є усі перелічені симптоми, крім:

- A) Металевого присмаку у роті через 1-3 години після прийому їжі
- B) Болі у животі, блювоти, холероподібного проносу з домішками крові
- C) Судоми м'язів, паралічу дихального центру
- D) Явища серцево-судинної недостатності
- * E) Підвищення температури**

139. Профілактика отруєнь миш'яком полягає насамперед:

- * А) В попередженні забруднення ним харчових продуктів на усіх етапах їх просування**
- * В) У регламентації і дотриманні допустимого вмісту миш'яку у харчових продуктах**
- * С) В очищенні промислових відходів від миш'яку**
- * D) У попередженні забруднення миш'яком морських гідробіонтів**
- Е) У санітарно-просвітній роботі

140. В районних СЕС розслідуванню харчових отруєнь підлягають:

- * А) Кожний випадок отруєння**
- В) Масові спалахи захворювань
- С) Тільки одиничні випадки у побуті
- Д) Випадки отруєнь, пов'язаних із вживанням продуктів домашнього виробництва

141. В обов'язки медичного працівника, який вперше установив або запідозрив харчове отруєння, входять усі перелічені заходи, крім:

- А) Негайне сповіщення в місцеву СЕС про харчове отруєння
- В) Заборона подальшої реалізації підозрюваної їжі
- С) Збереження усіх залишків їжі для лабораторних досліджень
- Д) Відбір матеріалу від потерпілих для лабораторних досліджень
- * Е) Проведення розслідування даного захворювання**

142. Розслідування харчових отруєнь повинно розпочинатись:

- * А) Негайно після отримання сповіщення**
- В) Після отримання остаточного підтвердження діагнозу "харчове отруєння"
- С) Після надання в СЕС додаткових відомостей про характер захворювань
- Д) Після ретельного вивчення усіх отриманих матеріалів
- Е) Після отримання вказівок з вищої інстанції

143. Проведення розслідування харчового отруєння в першу чергу покладається:

- * А) На головного лікаря СЕС**
- * В) На лікаря з гігієни харчування**
- * С) На інших фахівців СЕС**
- D) На замісника головного лікаря
- E) На завідувача епідеміологічним відділом

144. На початку розслідування харчового отруєння санітарний лікар найперше має:

- * А) Установити зв'язок з медичними працівниками для з'ясування клінічних симптомів у захворілих**
- B) Виявити продукт, загальний для усіх потерпілих
- C) Установити джерело захворювання
- D) З'ясувати причину захворювання
- E) Застосувати карантинні заходи

145. Після уточнення загальної клінічної картини харчового отруєння санітарний лікар має:

- A) Установити джерело захворювання
- B) Установити механізм розповсюдження захворювання
- * С) Виявити продукт, загальний для усіх потерпілих**
- D) Провести карантинні заходи

146. При санітарному обстеженні місця виготовлення підозрюваного у виникненні отруєння харчового продукту перш за все необхідно:

- * А) З'ясувати строки та умови його зберігання і реалізації**
- В) Виявити джерело отруєння
- С) З'ясувати умови, що сприяли обсіменінню продукту збудниками
- Д) Оцінити якість теплової обробки їжі
- Е) Провести заключну дезинфекцію

147. Чим необхідно керуватись при відборі і направленні в лабораторію проб харчових продуктів при розслідуванні харчових отруень?

- А) Результатами органолептичної оцінки якості харчових продуктів
- В) Думкою потерпілих про якість продуктів
- * С) Характером клінічних проявів захворювання і аналізом конкретних матеріалів розслідування**
- Д) Характером технологічної обробки продукту
- Е) Результатами опитування персоналу об'єкта

148. Матеріали закінченого розслідування харчового отруєння слід направляти у вищу інстанцію не пізніше:

- А) 10 діб після завершення розслідування
- * В) 30 діб**
- С) 45 діб
- Д) Строки не обмежені

149. В районних СЕС обліку підлягають:

- * А) Усі випадки харчових отруень, підтверджені розслідуванням**
- В) Усі випадки, крім побутових
- С) Масові спалахи захворювань
- Д) Випадки з кількістю потерпілих більше 5 чоловік
- Е) Тільки отруєння в побуті