

ЗАВАНТАЖЕНО З САЙТУ ТЕСТУВАННЯ.УКР

Чужорідні хімічні речовини в їжі

Категорія: **Гігієна харчування**

Кількість запитань: **158**

1. Що таке антиоксиданти?

А) Речовини, які здатні збільшувати строк зберігання харчових продуктів шляхом захисту від мікробного псування

*** В) Речовини, що подовжують термін зберігання харчових продуктів шляхом захисту їх від псування, викликаного окисленням**

С) Речовини, що сприяють підтримці незмінного фізико-хімічного складу продукту харчування

2. З позиції гігієни харчування контамінантами називають:

*** А) Речовини забруднювачі хімічної і біологічної природи, що потрапляють у харчові продукти із навколишнього середовища**

В) Харчові добавки

*** С) Забруднювачі тільки хімічної природи**

*** D) Патогенні і умовно патогенні мікроорганізми**

Е) Природні неаліментарні речовини, що містяться у харчових продуктах

3. Усі контамінанти і харчові добавки об'єднують загальним терміном:

*** А) Сторонні речовини або "ксенобіотики"**

В) Антиаліментарні речовини

С) Біологічно-активні речовини

4. Що таке ксенобіотики?

*** А) Сторонні хімічні речовини у їжі, чужорідні для організму**

В) Жиророзчинні хімічні сполуки

С) Жиротропні токсини хімічної природи

Д) Солі важких металів

Е) Природні аліментарні речовини, які є складовою частиною їжі

5. Чим відрізняються поняття "ксенобіотики" і "шкідливі речовини"?

*** А) З позицій токсикології ці поняття практично співпадають**

В) Ксенобіотики не є шкідливими речовинами

С) Шкідливі речовини не відносять до ксенобіотиків

6. Укажіть найбільш значиме джерело шкідливих хімічних речовин для організму людини в природі:

*** А) Харчові продукти**

*** В) Вода**

*** С) Ґрунт**

*** D) Повітря**

Е) Випромінювання

7. Які чужорідні хімічні речовини в їжі не можна віднести до забруднювачів?

А) Пестициди

В) Солі важких металів

С) Мінеральні добрива

D) Речовини, які мігрують в їжу із полімерних матеріалів

*** Е) Харчові добавки**

8. Токсичність сторонніх хімічних речовин у їжі не залежить тільки від їх:

А) Хімічної структури

В) Фізико-хімічних властивостей

С) Кумулятивних властивостей

D) Стійкості у продукті

*** Е) Джерела контамінації**

9. Що визначає норматив "допустима добова доза" (ДДД) ксенобіотика?

*** А) Це максимальна доза ксенобіотика у мг/кг маси тіла, щодобове надходження якої в організм людини протягом усього життя безпечне для її здоров'я і здоров'я потомства**

В) Це вміст ксенобіотика в одиниці маси або об'єму кожного окремого продукту у складі добового раціону

С) Це сумарний вміст ксенобіотиків в добовому раціоні

10. Що означає норматив "гранично допустима концентрація (ГДК)" ксенобіотика?

*** А) Це вміст ксенобіотика в одиниці маси або об'єму окремого продукту в мг/кг або мг/л**

В) Це максимально допустима добова доза ксенобіотика у мг/кг маси тіла

С) Це сумарний вміст ксенобіотиків в добовому раціоні

11. Терміном "моніторинг ксенобіотиків" у гігієні харчування позначають:

*** А) Систематичне спостереження за вмістом ксенобіотиків у харчових продуктах для прогнозування або безпосереднього вивчення їх впливу на здоров'я населення**

В) Регламентацію чужорідних хімічних речовин у харчових продуктах

С) Розробку методів лабораторного дослідження ксенобіотиків у харчових продуктах

12. Харчові добавки - це:

*** А) Природні або синтезовані речовини, які навмисно вводять до продуктів харчування з метою надання їм необхідних властивостей**

В) Харчові домішки, які потрапляють у їжу в процесі її технологічної обробки

С) Добавки певних раціонів харчування з метою корекції їх дієтичних властивостей

Д) Сіль, цукор, спеції тощо, які добавляють до їжі з метою поліпшення її кулінарних властивостей

Е) Біологічно активні речовини, що поліпшують фізіологічні властивості їжі

13. До харчових добавок не відносять речовини, які:

- A) Забезпечують необхідні органолептичні якості харчових продуктів
- B) Попереджують мікробне та окислювальне псування продуктів
- C) Поліпшують технологічний процес виробництва харчових продуктів
- D) Поліпшують якість харчових продуктів

*** E) Підвищують харчову цінність їжі**

14. Чи можуть харчові добавки самі по собі використовуватись як харчові продукти?

- A) Так, можуть

*** B) Ні, не можуть**

*** C) Інколи використовуються**

- D) Можуть тільки з дозволу місцевої СЕС

15. Чи дозволяється використовувати харчові добавки з метою приховування низької харчової цінності або псування продуктів?

*** A) не дозволяється**

- B) Дозволяється, якщо була порушена технологія виробництва харчового продукту
- C) Дозволяється при використанні у виробництві харчових продуктів неякісної сировини
- D) Дозволяється при значній втраті продуктом його біологічної цінності
- E) Дозволяється тільки у тих випадках, коли це не спричинить набуття продуктом небезпечних властивостей

16. Про що свідчить присвоєння харчовій добавці спеціального індексу "Е"?

- A) Про те, що ця речовина є отруйною
- B) Про те, що ця добавка є канцерогенною

*** C) Про те, що ця добавка пройшла перевірку на безпечність і відповідає Європейській індексації добавок**

- D) Про те, що ця добавка може без обмежень використовуватись у всіх країнах Європи
- E) Цей індекс визначає ступінь безпеки даної речовини

17. Гігієнічні вимоги до використання харчових добавок на території України визначені:

*** А) Відповідними санітарними правилами, затвердженими МОЗ України**

В) Постановою Кабінету Міністрів України

С) Об'єднаним комітетом ФАО/ВООЗ з харчових добавок

18. Перелік харчових добавок, дозволених до використання на території України затверджено:

А) Наказом МОЗ України №222

*** В) Постановою Кабінету Міністрів України**

С) Об'єднаним комітетом ФАО/ВООЗ з харчових добавок

Д) Обласними санепідстанціями

19. Вироблення, застосування та реалізація харчових добавок на території України повинні здійснюватися:

*** А) Тільки з дозволу МОЗ України**

В) З дозволу обласної санепідстанції

С) Тільки з дозволу будь-якого органу установ санепідслужби

20. Вибірковий контроль за умовами використання харчових добавок та їх вмістом у харчових продуктах повинен здійснюватись:

А) Технологічною та лабораторною службою підприємства харчової промисловості

*** В) Державною санітарною службою на місцях**

*** С) Відомчою санітарною службою**

*** Д) Лабораторіями ветеринарної медицини**

21. Дозвіл на використання харчових добавок видається:

*** А) Головним державним санітарним лікарем України на підставі позитивного висновку державної санітарно-гігієнічної експертизи**

В) Держстандартом України після узгодження з МОЗ України

С) Держагропромом України після узгодження з МОЗ України

Д) Державною санепідслужбою на місцях

22. Дозвіл, обмежений, умовний або необмежений у часі на застосування харчової добавки видається:

А) Держстандартом України

В) Держагропромом України

С) Державною санепідслужбою на місцях

*** D) МОЗ України**

23. Які матеріали не передбачені для обов'язкового внесення у клопотання про дозвіл на використання нової харчової добавки?

А) Детальну характеристику речовини, що пропонується у якості добавки

В) Проект технологічної інструкції по виробництву харчового продукту з новою добавкою

С) Кількісний вміст добавки у кінцевому продукті

Д) Методи визначення харчової добавки

Е) Перелік харчових продуктів, в яких може бути присутня нова добавка і коло споживачів

*** F) Економічне обґрунтування впровадження нової добавки**

24. Основною гігієнічною вимогою при упровадженні в практику нової харчової добавки є:

*** А) Її повна безпечність**

В) Висока технологічність

*** С) Доступне відкриття у продукті**

Д) Відсутність впливу на органолептичні властивості продукту

Е) Підвищення біологічної цінності продукту

25. До харчових добавок не можуть бути віднесені:

- A) Кислоти, основи, солі
- B) Антиоксиданти
- C) Емульгатори, стабілізатори
- D) Ферментні препарати

*** E) Вітаміни, амінокислоти, БАДи**

26. До якого класу харчових добавок відносяться куркуміни, каротини, екстракти аннато, антоціани?

- A) Синтетичних барвників

*** B) Натуральних (природних) барвників**

- C) Антиоксидантів
- D) Стабілізаторів
- E) Запашних речовин

27. У якості харчових барвників недопустимо використання:

- A) Каротиноїдів
- B) Антоціанів
- C) Тартразину
- D) Індигокарміну

*** E) Амаранту**

28. Дозволеними синтетичними барвниками дозволяється забарвлювати:

- A) Хлібобулочні вироби
- B) Молочні продукти
- C) М'ясні вироби
- D) Овочеві та фруктові вироби

*** E) Кондитерські вироби, безалкогольні та алкогольні напої**

29. Для яких барвників обов'язково встановлюють максимально допустимі рівні (МДР) в харчових продуктах?

А) Для природних

*** В) Для синтетичних**

С) Для природних і синтетичних

Д) МДР для природних і синтетичних барвників не встановлюють

30. У якому вигляді повинні надходити і зберігатись барвники на підприємствах харчової промисловості?

*** А) В упаковці заводу-виробника**

В) У фірменній упаковці торговельної організації, яка реалізує барвники

С) У транспортній тарі з супроводжуючим документом

Д) В розчиненому стані, підготовленому для безпосереднього застосування

31. У якому вигляді мають зберігатись розчини барвників у виробничих цехах харчового підприємства?

А) В упаковці заводу-виробника

В) У переносній тарі невеликої ємності

С) В скляних банках на робочих місцях

*** Д) В спеціальній закритій тарі, яка забезпечує зручне дозування і має етикетку з чітким позначенням назви, концентрації і дати виготовлення барвника**

32. Які харчові добавки називають консервантами?

*** А) Речовини, які здатні збільшувати строк зберігання харчових продуктів шляхом захисту від мікробного псування**

В) Речовини, що подовжують термін зберігання харчових продуктів шляхом захисту їх від псування, викликаного окисленням

С) Речовини, що сприяють підтримці незмінного фізико-хімічного стану продукту харчування

33. Укажіть, в які продукти дозволяється вводити хімічні консерванти?

- A) Молоко, вершкове масло
- B) Борошно, хліб
- C) Свіже м'ясо, ковбаса варена
- D) Дієтичні продукти і продукти дитячого харчування

*** E) Алкогольні і безалкогольні напої, соки, ікра рибна, пресерви, овочеві консерви, кондитерські вироби**

34. При використанні нітритів у виробництві харчових продуктів не допускається:

- A) Затверджувати список осіб, які працюють з нітритами
- B) Сухі нітрити зберігати окремо від інших матеріалів в закритому та опломбованому приміщенні
- C) Подавати нітрити з лабораторії у виробничі цехи в спеціальній закритій тарі тільки у вигляді робочих розчинів
- D) Зазначати концентрацію робочих розчинів

*** E) Щоб запас робочого розчину у цеху перевищував змінну потребу**

35. Такі харчові добавки, як сорбінова і бензойна кислоти, сорбат натрію, бензоат натрію, сірки двоокис використовують у якості:

- A) Регуляторів кислотності
- B) Емульгаторів
- C) Підсолоджувачів
- D) Сорбентів

*** E) Консервантів**

36. Що таке нізін?

- A) Натуральний харчовий барвник
- B) Антиоксидант
- * C) Консервант антибіотичної природи, який виробляють молочнокислі мікроорганізми**
- D) Фіксатор кольору
- E) Регулятор кислотності

37. Що таке консервуючі гази?

- * A) Це гази, що вводяться в упаковку до, під час і після розміщення в ній продукту харчування**
- * B) Це гази, які розчиняють у водній фазі продукту, де вони проявляють антимікробну дію**
- C) Це гази, які використовують для консервації харчових продуктів в дезінфікуючих камерах

38. Яка харчова добавка забезпечує стійке рожеве забарвлення м'ясних виробів?

- A) Амарант
- B) Судан
- * C) Нітрит натрію**
- D) Нізін
- E) Бензойна кислота

39. В які харчові продукти допускається введення антиоксидантів?

- A) Тверді сири
- B) Морозиво
- C) Олії
- D) Жири, призначені для швидкої реалізації
- * E) Високоякісні свіжі жири, призначені для тривалого зберігання, м'ясні вироби, вина**

40. До стабілізаторів відносять речовини, які:

- А) здатні збільшувати строк зберігання харчових продуктів шляхом захисту від мікробного псування
- В) подовжують термін зберігання харчових продуктів шляхом захисту їх від псування, викликаного окисленням
- * С) сприяють підтримці незмінного фізико-хімічного складу харчових продуктів**

41. Харчові кислоти, які надходять у роздрібний продаж для використання у домашньому господарстві, повинні розфасовуватися:

- * А) Тільки в дрібну тару з позначенням на етикетці про спосіб вживання**
- В) У звичайні пляшки або банки, щільно закупорені
- С) У будь-яку тару, яка дозволяє проводити зручне дозування

42. Вплив ксиліту на організм людини характеризується усіма переліченими властивостями, окрім:

- А) Вираженої антитоксичної дії
- В) Пригноблюючої дії на молочнокислу мікрофлору
- С) Жовчогінної дії
- Д) Послаблюваної дії
- * Е) Здатності до стійкого підвищення рівня цукру в крові**

43. Чи припустимо з гігієнічних позицій застосування підсолоджувачів з метою економії цукру?

- А) Припустимо
- * В) Неприпустимо**
- С) Допустимо при відсутності умов для зберігання великої кількості цукру на харчовому підприємстві

44. Ароматичні есенції дозволяється вводити в такі продукти:

- A) Дитяче харчування
- B) Хліб
- C) Молоко
- D) Фруктові соки

*** E) Концентрати, кондитерські вироби, безалкогольні напої і алкогольні**

45. При лабораторному дослідженні харчових кислот особливу увагу слід приділяти:

- A) Концентрації
- B) Питомій вазі

*** C) Вмісту солей важких металів і миш'яку**

*** D) Домішкам сторонніх кислот**

- E) Прозорості

46. Харчові добавки необхідно вводити у харчові продукти у кількості:

*** A) Мінімально необхідній для досягнення технологічного ефекту**

*** B) Не більше установлених максимально допустимих рівнів, які вказані в санітарних правилах**

- C) Необхідній для досягнення найбільш вираженого технологічного ефекту
- D) Що залежить від стійкості добавки в конкретному харчовому продукті

47. При розгляді допустимих концентрацій харчової добавки у продукті харчування не враховується тільки:

- A) Результати дослідження фізико-хімічних властивостей речовини
- B) Результати санітарно-хімічних досліджень
- C) Результати токсикологічних досліджень
- D) Вірогідне сумарне надходження її до організму людини з усіх джерел

*** E) Економічна доцільність впровадження нової добавки, рекламована її розробником**

48. Чи необхідно на споживчій упаковці харчових продуктів, виготовлених із застосуванням харчових добавок, вказувати назву або міжнародний символ кожної добавки?

*** А) Необхідно обов'язково**

В) Не обов'язково

С) Не потрібно зовсім

Д) Рекомендується тільки у відношенні синтетичних добавок

Е) Можливо тільки при наявності місця на упаковці для розміщення цієї інформації

49. За якість харчових добавок відповідальність несуть:

А) Керівники організацій та установ, які дали дозвіл на їх застосування

В) Санітарна служба на місцях

С) Керівники підприємств, які випускають харчові продукти з застосуванням харчових добавок

Д) Керівники підприємств громадського харчування та торгівлі

*** Е) Господарючі суб'єкти, які виготовляють харчові добавки**

50. Хто несе відповідальність за дотримання СанПіН по використанню харчових добавок?

А) Санітарна служба на місцях

В) Керівники організацій та установ, які дали дозвіл на їх застосування

С) Господарчі суб'єкти, які виготовляють харчові добавки

*** Д) Керівники підприємств (незалежно від форм власності), які випускають харчові продукти з застосуванням харчових добавок**

*** Е) Керівники підприємств громадського харчування та торгівлі**

51. Хто дає дозвіл на виробництво та застосування полімерних матеріалів для контакту з певними харчовими продуктами?

- A) Органи державної санітарно-епідеміологічної служби на місцях
- B) Науково-дослідні інститути гігієнічного профілю
- C) Держкомітет по стандартизації, метрології та сертифікації
- D) Спеціально уповноважені органи виконавчої влади на місцях

*** E) Міністерство охорони здоров'я**

52. Для контакту з харчовими продуктами дозволяється використовувати тільки такі полімерні матеріали:

- A) Які вироблені з непередбаченою рецептурою
- B) Які не мають документів, що підтверджують їх якість і безпеку
- C) З рівнем міграції токсичних речовин, що перевершує гранично допустимі рівні
- D) Які негативно впливають на органолептичні показники харчових продуктів, або самі змінюються під впливом харчових середовищ

*** E) Які дозволені до використання в установленому порядку**

53. Дозвіл на використання імпортованих полімерних матеріалів для контакту з харчовими продуктами видається МОЗ України тільки при наявності:

- A) Контракту на ввезення матеріалів
- B) Даних в контракті про якість та безпеку полімерних матеріалів

*** C) Позитивного гігієнічного висновку державної санітарно-гігієнічної експертизи України**

- D) Сертифікату відповідності країни-експортера

54. Для видачі позитивного гігієнічного висновку державної санітарно-гігієнічної експертизи на застосування полімерних матеріалів найменше значення мають:

- A) Результати санітарно-хімічних досліджень полімерного матеріалу
- B) Результати токсикологічних досліджень речовин, які мігрують із полімерних матеріалів
- C) Результати виробничих випробувань полімеру
- D) Проекти технічних умов і технологічної інструкції на полімерний матеріал

*** E) Дані наукової літератури, які характеризують подібний полімерний матеріал чи вироби з нього**

55. Що є тормозом для подальшого успішного розповсюдження застосування полімерних матеріалів для контакту з харчовими продуктами?

- A) Чудова можливість забезпечення захисту харчових продуктів від шкідливого впливу оточуючого середовища і забруднення
- B) Успішна конкуренція полімерних матеріалів з традиційними металевими, дерев'яними, скляними
- C) Висока технологічність і пластичність, естетичність виробів із полімерних матеріалів
- D) Висока економічність впровадження полімерних матеріалів

*** E) Протидія заходів, спрямованих на попередження деструкції полімеру, з тими, що спрямовані на утилізацію його відходів**

56. Сировиною для виготовлення полімерів харчового призначення не можуть бути:

- A) Природний газ
- B) Нафта і нафтопродукти
- C) Природні полімери
- D) Стабілізатори, пластифікатори, барвники

*** E) Солі важких металів**

57. Укажіть, до яких сполук відносяться целюлоза, крохмаль, природний каучук, шовк, смола?

*** А) До природних полімерів**

В) До штучних полімерів

С) До природних мономерів, які є сировиною для отримання полімерів

58. Яким чином отримують синтетичні полімерні матеріали?

*** А) Полімеризацією і поліконденсацією мономерів у макромолекули під впливом високих температур, тиску, каталізаторів, тощо**

В) Шляхом механічного поєднання молекул різних речовин в єдину масу

С) Шляхом злиття окремих молекул різних мономерів під впливом мікробного синтезу

59. Які дуже небезпечні властивості втрачають мономери (природні гази, нафтопродукти тощо) в процесі полімеризації?

А) Структуру молекули

В) Фізичну форму

С) Органолептичні властивості

Д) Механічні властивості

*** Е) Високу токсичність**

60. Що із переліченого не регламентують у полімерах харчового призначення?

А) Звільнені мономери

В) Стабілізатори

С) Пластифікатори

Д) Барвники

*** Е) БГКП**

61. Що розуміють під терміном "старіння полімерів"?

- A) Довготривале зберігання полімеру
- B) Відставання від сучасної технології
- C) Довготривале використання полімеру

*** D) Зміна фізико-хімічних і механічних властивостей полімеру (деструкція) під впливом оточуючих чинників**

62. Назвіть найбільш негативні наслідки деструкції полімерного виробу харчового призначення з гігієнічних позицій:

- A) Втрата пластичності
- B) Втрата міцності
- C) Деформація
- D) Погіршення зовнішнього вигляду

*** E) Міграція в оточуючі середовища окремих мономерів (формальдегіду, стиролу, фенолу, хлорованих вуглеводнів тощо)**

63. Які чинники стримують деструкцію полімерних матеріалів у процесі його "старіння"?

- A) Час
- B) Світло
- C) Тепло
- D) Кисень
- E) Харчові середовища

*** F) Стабілізатори**

64. З гігієнічних позицій при використанні харчових марок полімерів у практиці найбільше значення має:

*** А) Контроль за використанням полімеру у строгій відповідності з його призначенням і умовами експлуатації**

- В) Реєстрація полімерних виробів, які застосовують на харчових об'єктах
- С) Дослідження полімерних упаковок на присутність санітарно-показових мікроорганізмів
- Д) Оцінка зовнішнього вигляду і герметичності пакувальних матеріалів

65. До яких найбільш негативних наслідків може привести використання полімерних виробів без урахування їх призначення і встановлених умов експлуатації?

А) До деформації полімеру

*** В) До порушення органолептичних властивостей харчових продуктів**

*** С) До міграції в їжу токсичних речовин**

- Д) До порушення герметичності упаковок
- Е) До погіршення товарного вигляду продукції

66. Для визначення придатності виробів із полімерних матеріалів для контакту з харчовими продуктами з гігієнічних позицій не враховується тільки:

- А) Фізіологічна безпечність
- В) Хімічна і бактеріальна стійкість
- С) Органолептична нейтральність
- Д) Стійкість до "старіння"
- Е) Механічна міцність

*** F) Вартість виробу**

67. Які властивості визначають можливість безпечного використання окремих виробів із полімерних матеріалів контактувати тільки з певними харчовими продуктами при певних умовах експлуатації?

- A) Якість полімерного матеріалу
- B) Схильність до деструкції
- C) Форма і розміри виробу

*** D) Стійкість до кислот, жирів, вологи, температури та інших фізико-хімічних чинників, властивих окремим продуктам харчування**

68. При виборі полімеру для контакту з харчовими продуктами перш за все треба керуватись:

*** A) Призначенням полімеру і умовами його експлуатації**

- B) Механічною стійкістю виробу
- C) Природою полімерного матеріалу
- D) Економічною доцільністю

69. Пластифікатори в полімерних матеріалах не застосовують з метою:

- A) Підвищення пластичності композиції
- B) Полегшення переробки полімерного матеріалу у виріб
- C) Надання термостійкості виробу
- D) Збільшення морозостійкості

*** E) Посилення стійкості до "старіння" і деструкції полімеру**

70. Барвники і стабілізатори, введені в полімерну композицію, вступають з полімерним матеріалом:

- A) В хімічний зв'язок і не мігрують із полімерного виробу

*** B) В механічний зв'язок і можуть вільно мігрувати в харчові середовища**

- C) Концентруються тільки на поверхні виробу

71. З гігієнічних позицій найбільш значимою вимогою до додаткових речовин, що вводять в полімерні матеріали, є:

- * А) Їх неспроможність до міграції у харчові середовища**
- * В) Відсутність, або дуже низька токсичність**
- С) Висока ефективність
- Д) Технологічна доцільність
- Е) Економічність

72. Вироби із полімерних матеріалів можна допускати до контакту з харчовими продуктами, якщо вони:

- А) Тільки ледь-ледь змінюють органолептичні властивості харчових продуктів
- В) Віддають у харчовий продукт лише незначну частку своїх складових частин, шкідливих для здоров'я
- С) Незначно змінюють свою форму під впливом харчового продукту
- * Д) Мають дозвіл Міністерства охорони здоров'я на застосування**
- Е) Відповідають усім переліченим вимогам

73. На підставі якого результату санітарно-хімічного дослідження зразка полімерного матеріалу було видано негативну гігієнічну оцінку?

- А) Відсутність запаху у зразка
- В) Відсутність міграції в модельні середовища токсичних речовин
- * С) Виникнення змін органолептичних властивостей витяжки**
- Д) Відсутність видимих змін поверхні зразка

74. Чи можна дати висновок про непридатність полімерного матеріалу для контакту з харчовими продуктами тільки на підставі виявлених органолептичних змін у модельному середовищі?

- А) Ні, не можна
- В) Слід провести додаткові санітарно-хімічні дослідження
- * С) Можна, якщо ці зміни помітно виражені**

75. Яка група упаковок по призначенню не значиться в діючих НТД?

- A) Споживча
- B) Транспортна
- C) Виробнича
- D) Консервуюча

*** E) Універсальна**

76. Укажіть негативну властивість целофану як пакувального матеріалу:

- A) Прозорість, світлостійкість
- B) Жиростійкість
- C) Низька газопроникненість

*** D) Висока гігроскопічність**

77. Як довго можна зберігати воду у целофановому пакетику?

- A) Декілька годин
- B) Декілька діб

*** C) Зовсім неможливо**

78. Які продукти не можна пакувати у целофанову плівку?

- A) Харчові концентрати, морозиво
- B) М'ясний фарш, м'ясні напівфабрикати, ковбаси, кулінарні вироби
- C) Вироби з риби
- D) Кондитерські вироби, хліб

*** E) Продукти, що мають вологість більше 15%**

79. Що з переліченого можна позначити на посуді із поліетилену?

*** А) Для холодної води**

В) Для гарячої води

С) Для жирних продуктів

Д) Не використовувати для зберігання кислих продуктів

Е) Не використовувати для зберігання солоних продуктів

80. Який з перелічених продуктів небезпечно пакувати у поліетиленовий пакет?

А) Молоко пастеризоване і сухе

В) Заморожені фрукти і ягоди, напої

С) Риба у тузлуці, сіль

Д) Цукор, хлібобулочні і кондитерські вироби

*** Е) Олії**

81. Який із перелічених полімерів відрізняється самою високою теплостійкістю?

А) Поліетилен

*** В) Поліпропілен**

С) Полістирол

Д) Полівінілхлорид

*** Е) Поліетилентерефталат /ПЕТФ/**

82. Основним недоліком виробів із полівінілхлориду є:

А) Низьке паро- і газопроникнення

В) Жиростійкість

С) Вологостійкість

Д) Здатність до зварювання

*** Е) Необхідність застосування стабілізаторів і пластифікаторів**

83. Основним недоліком виробів з поліетиленфталату є:

- A) Механічна міцність
- B) Вологостійкість
- C) Низьке газопроникнення
- D) Стійкість до кислот, сонячного світла

*** E) Складність термозварювання**

84. Укажіть полімерні матеріали, які відрізняються своєю надзвичайною стійкістю до найбільш агресивних харчових середовищ:

- A) Поліолефіни
- B) Полістироли
- C) Сополімери ПВХ
- D) Поліаміди

*** E) Поліметилметакрилат, фторопласти**

85. Що не вимагається указувати в сертифікаті на кожну партію виробів із полімерних матеріалів?

- A) Марку матеріалу
- B) Призначення виробу
- C) Узгодження з органами санепідслужби
- D) Допустимі умови експлуатації

*** E) Способи миття виробу**

86. Що може бути відсутнім у санітарного лікаря з гігієни харчування, який веде поточний нагляд за використанням полімерних матеріалів?

- A) Перелік полімерних матеріалів, дозволених МОЗ до використання у контакті з харчовими продуктами із зазначенням сфери використання
- B) Список дозволених інгредієнтів для виробництва полімерних матеріалів
- C) Перелік компонентів, які необхідно визначати в залежності від рецепту виробу із полімерного матеріалу
- D) Список допустимих кількостей міграції хімічних речовин із полімерних матеріалів

*** E) Інструкція по санітарно-хімічному дослідженню полімерних матеріалів**

87. Яка із особливостей хімічних речовин, що застосовуються у якості пестицидів, звертає на себе особливу увагу лікарів з гігієни харчування?

- A) Неминучість циркуляції пестицидів у біосфері всієї планети

*** B) Висока біологічна активність пестицидів**

- C) Необхідність, для досягнення ефекту, використовувати такі концентрації пестицидів, які не тільки знищують шкідників рослин, але є також небезпечними і для робітників

*** D) Контакти великих мас населення з пестицидними препаратами і наявність їх залишків у харчових продуктах**

88. Яка з перелічених гігієнічних вимог до пестицидів на цей час ще не може бути реалізована?

- A) Застосовувати, як правило, малотоксичні препарати
- B) Не використовувати стійкі речовини
- C) Не використовувати препарати з різко вираженими кумулятивними властивостями
- D) Не допускати до застосування препарати, які можуть проявляти бластомогенну, мутагенну, ембріотоксичну чи алергенну дію

*** E) Повністю відмовитись від використання пестицидів**

89. Яке практичне значення для лікарів має складання хімічної, гігієнічної і виробничої класифікації пестицидів?

*** А) Групування препаратів по схожим ознакам полегшує їх гігієнічну оцінку, раціональне застосування, експертизу харчових продуктів і розробку профілактичних заходів**

В) Класифікації упорядковують і систематизують знання фахівців

С) Класифікації сформували новий самостійний розділ гігієни застосування пестицидів

90. Яка група токсичних речовин не входить у виробничу класифікацію пестицидів?

А) Інсектициди

В) Фунгіциди

С) Гербіциди

Д) Дефоліанти

*** Е) Мікотоксини**

91. На яку групу не передбачено розподіл пестицидів в гігієнічній класифікації?

А) По токсичності (СДОР, високо-, середньо- і малотоксичні)

В) По кумуляції (надмірна, виражена, помірна, слабка)

С) По стійкості (дуже стійкі, стійкі, помірно і малостійкі)

*** Д) По хімічному складу (хлорорганічні, фосфорорганічні, карбамати тощо)**

92. Перевагою фосфорорганічних пестицидів з гігієнічних позицій є:

А) Мала токсичність

*** В) Слабка кумуляція**

*** С) Відносно мала стійкість в оточуючому середовищі і харчових продуктах**

93. Фосфорорганічні пестициди під впливом термічної обробки харчових продуктів:

- A) Зовсім не руйнуються
- B) Утворюють токсичні метаболіти

*** C) Досить швидко руйнуються без утворення токсичних метаболітів**

94. В основі механізму токсичної дії фосфорорганічних пестицидів лежить:

- A) Порушення системи дихання
- B) Ураження серцево-судинної системи
- C) Паралічі скелетної мускулатури
- D) Ураження шлунково-кишкового тракту

*** E) Пригніблення активності ферменту холінестерази**

95. Найважливішою характерною особливістю хлорорганічних пестицидів є:

- * A) Дуже велика стійкість до різноманітних чинників оточуючого середовища**
- B) Слабка кумуляція
- C) Неспроможність викликати хронічні отруєння
- D) Неспроможність накопичуватись у жировій фракції тканин
- E) Нездатність виділяти з молоком лактаційних тварин та з жіночим грудним молоком

96. Хто дає дозвіл на застосування пестицидів у сільському господарстві?

- A) Станція захисту рослин
- B) Територіальна СЕС
- C) Комітет по регламентації застосування пестицидів
- D) Міністерство агропромислового комплексу

*** E) Міністерство охорони здоров'я**

97. Що заборонено робити при застосуванні пестицидів у сільському господарстві?

- A) Дотримуватись установлених строків обробки
- B) Витримувати норми розходу препаратів
- C) Дотримувати кратності обробки
- D) Не перевищувати концентрацію робочих розчинів

*** E) Переносити рекомендації по застосуванню препаратів, передбачених для певного об'єкта, на інші, або використовувати пестициди, яких немає у списках, рекомендованих на цей рік**

98. Хто на місцях повинен нести відповідальність за порядок використання пестицидів для обробки продовольчих культур?

- A) Санітарний лікар райСЕС
- B) Агроном по захисту рослин
- C) Керівник сільськогосподарського підприємства

*** D) Персонально виділена і оформлена наказом керівника сільськогосподарського підприємства навчена людина**

- E) Районний відділ по захисту рослин

99. Хто несе повну відповідальність за безпеку сільськогосподарської продукції в умовах застосування пестицидів?

- A) Санітарний лікар райСЕС
- B) Агроном по захисту рослин

*** C) Керівник сільськогосподарського підприємства**

- D) Людина, яка по наказу відповідає за порядок використання пестицидів в господарстві
- E) Районний відділ по захисту рослин

100. Чи може бути реалізована продукція з господарства при порушенні порядку використання пестицидів, або отримана з дослідного поля після випробування нового препарату, ще не допущеного до широкого застосування?

- A) В обох випадках продукція реалізації не підлягає
- B) Реалізацію може дозволити районне управління агропромислового комплексу
- C) Реалізація такої продукції не забороняється

*** D) Мають право реалізувати тільки з дозволу органів санепідслужби**

101. В документах, що супроводжують партію продукції із сільськогосподарського підприємства, де застосовують пестициди, не вимагається указувати:

- A) Назву застосовуваних препаратів
- B) Дату обробки пестицидами продовольчих культур, тварин або птиці
- C) Способи обробки

*** D) Вміст залишку пестицидів у продуктах**

102. Який із перелічених заходів, спрямованих на попередження забруднення пестицидами продуктів тваринництва, суперечить дійсному?

- A) Заборона обробки молочного і відгодівельного скота і птиці стійкими препаратами
- B) Заборона вживання для обробки тварин висококумулятивних препаратів
- C) Заборона випасу тварин в місцях, оброблених пестицидами

*** D) Раціональне використання кормів, забруднених пестицидами, для згодування тварин і птиці**

103. Яка із перелічених умов застосування пестицидів не буде гарантувати залишковий вміст препаратів в харчових продуктах на максимально допустимому рівні?

- A) Дотримання установленної форми і концентрації препаратів
- B) Дотримання норми і кратності розходу препаратів
- C) Дотримання строків обробки рослин і тварин

*** D) Скорочення строків "очікування" після обробки пестицидами рослин або тварин**

- E) Дотримання планів використання пестицидів у господарстві

104. Який із перелічених напрямків профілактики хронічних отруєнь пестицидами має найбільш перспективний характер?

- A) Обмеження використання стійких препаратів з вираженою кумуляцією
- B) Обмеження вмісту пестицидів в харчових продуктах до безпечних рівнів
- C) Постійний контроль за вмістом пестицидів у харчових продуктах та бракераж продукції з їх підвищеним вмістом
- D) Обов'язкове виконання інструкцій по використанню того чи іншого пестициду

*** E) Створення та впровадження в практику нових поколінь пестицидів з мінімальними нормами використання, при їх безпечності для людини**

105. Яка інформація не має особливого значення при проведенні гігієнічної експертизи харчових продуктів, отриманих із застосуванням пестицидів?

- A) Назва препарату і його витрати на один гектар
- B) Спосіб обробки рослин
- C) Строк після обробки рослин
- D) Умови відбору проби для лабораторного дослідження

*** E) Місця застосування пестициду**

106. Чи можуть бути використані у харчуванні продукти, що містять залишки пестицидів, які по класифікації відносяться до високотоксичних речовин, у кількості, яка перевершує максимально допустимий рівень (МДР)?

A) Не можуть взагалі

B) Можуть після підсорткування доброякісними продуктами відповідно до перевищення МДР

*** C) Допустимо тільки для продуктів, які вживаються після термічної обробки, повністю руйнуючої ці пестициди**

107. Чи можуть бути використані у харчуванні продукти, якщо залишки пестицидів в них, що мають виражені кумулятивні властивості, перевищують МДР не більше, ніж у 2 рази?

A) Не можуть

B) Можуть після підсорткування доброякісними продуктами

C) Можуть беззаборонно

*** D) Допускається лише короткочасне (8-10) діб їх використання у харчуванні, тільки не в дитячих і лікувальних закладах**

108. Укажіть можливий шлях реалізації фруктів і ягід, в яких вміст фосфорорганічних пестицидів у два рази перевищує МДР:

A) Реалізації не підлягають

B) Можна рекомендувати на корм тварин з дозволу ветеринарної служби

*** C) Після попереднього миття можна переробити на варення, повидло, джеми, сухофрукти**

109. Укажіть на можливість реалізації овочів, в яких залишки фосфорорганічних пестицидів у два рази перевищують МДР:

A) Допускається вільна реалізація після відмежування овочів в овчеховищах

B) Реалізації не підлягають

C) Можна реалізувати при умові максимального розсередження

*** D) Можуть бути перероблені на консерви, які проходять стерилізацію**

110. Що можна зробити з зерном, забрудненим фосфорорганічними пестицидами?

- * А) Використовувати у якості посівного матеріалу**
- В) Передати на корм тваринам
- * С) Ретельно провітрити і підсортувати, довівши залишки пестицидів до МДР**

111. Як можна використати м'ясо, випадково забруднене фосфорорганічними пестицидами у дозі, яка в 3-4 рази перевищує МДУ?

- А) Знищити
- В) Віддати на корм тваринам
- * С) Виготовити варені ковбаси, застосовуючи високі температури**

112. Молоко, забруднене фосфорорганічним пестицидом треба:

- А) Знищити
- В) Передати на корм тваринам
- С) Використати для приготування сиру
- * D) Ретельно прокип'ятити перед вживанням**

113. Як можна використати фрукти і ягоди, забруднені хлорорганічними пестицидами?

- А) Знищити
- В) Передати на корм тваринам
- * С) Переробити на соки і вино**
- * D) Яблука і груші очистити від шкірки і використати для виготовлення повидла, джему, варення і сухофруктів**

114. Як можна використати картоплю, забруднену хлорорганічними пестицидами?

А) Знищити

В) Передати на корм тваринам

*** С) Переробити на технічний крохмаль або технічний спирт**

*** D) Використати у якості посівного матеріалу**

115. Як можна використати зерно при значному забрудненні хлорорганічними пестицидами?

А) Знищити

В) Переробити на вищі сорти муки

*** С) Використати у якості посівного матеріалу**

*** D) Переробити на технічний спирт**

116. Як можна використати молоко, забруднене хлорорганічними пестицидами?

А) Знищити

В) Переробити на корм тваринам

*** С) Переробити на знежирені молочні продукти**

117. Як можна використати м'ясо, вміст хлорорганічних пестицидів у якому перевищує МДР?

А) Знищити

В) Передати на корм тваринам

*** С) Підсортувати до ковбасних виробів або консервованих м'ясних паштетів**

118. Як можна використати фрукти, ягоди і овочі, залишки дітіокарбаматів у яких перевищує МДР?

А) Знищити

В) Передати на корм тваринам

*** С) Після ретельного миття і очистки від шкірки переробити на компоти, консерви, варення, джеми**

119. Які добрива, завдяки своїй небезпечності, привертають найбільшу увагу гігієністів?

- * А) Азотні**
- * В) Фосфорні**
- С) Калійні
- Д) Мікродобрива
- Е) Органічні добрива
- Ф) Комплексні

120. Яка із зв'язаних форм азоту є найбільш рухома і дуже швидко може надходити до джерел водопостачання?

- А) Аміачна
- В) Амонійна
- С) Амідна
- * Д) Нітратна**

121. До яких наслідків може привести надмірне надходження нітратів до джерел питної води?

- А) До погіршення органолептичних властивостей води
- В) До погіршення фізико-хімічних властивостей води
- С) До погіршення мікробіологічних показників води
- * Д) До збільшення токсикологічної небезпечності води**
- Е) До усіх перелічених

122. У яких регіонах надходження нітратів до джерел питної води становить найбільшу гігієнічну проблему?

- А) У регіонах з централізованим водопостачанням
- В) У регіонах з переважним вживанням підземних (артезіанських) вод
- * С) У регіонах з великими рівнями споживання ґрунтових вод**

123. Процес накопичення і розподілу нітратів у рослинах перш за все обумовлений:

- A) Застосуванням мінеральних добрив
- B) Застосуванням органічних добрив

*** C) Біологічними потребами рослин**

124. Крім фонового, обумовленого біологічними особливостями рослин, надмірний вміст нітратів у них залежить від нераціонального використання:

- A) Фосфорних добрив
- B) Калійних добрив

*** C) Азотовмісних добрив**

- D) Усіх добрив

125. Що є характерною особливістю окремих культур, вирощених на ґрунтах з одним і тим же рівнем вмісту нітратів?

- A) Однакове накопичення різними культурами нітратів
- B) Відсутність якої-небудь залежності у рівні накопичення нітратів від виду окремих рослин

*** C) Здатність культур до селективного накопичення нітратів**

126. Які з перелічених культур володіють найбільшою селективною здатністю накопичувати нітрати?

- * A) Листяні овочі**
- * B) Коренеплоди**
- * C) Баштанні культури**
- * D) Картопля**
- E) Злакові, фрукти, ягоди

127. Основними джерелами надходження нітратів із рослинних продуктів до організму людини в Україні є:

- A) Злакові, фрукти, ягоди
- * B) Картопля, капуста**
- * C) Буряк червоний, листяні овочі**
- * D) Баштанні культури**
- E) Банани, цитрусові

128. Які частини рослин накопичують найбільшу кількість нітратів?

- A) Суцвіття
- B) Листя
- * C) Стебла**
- * D) Коріння**
- * E) Судинно-провідна система, розташована ближче до коріння**

129. Який із перелічених методів кулінарної обробки рослинних продуктів дозволяє в найбільшій мірі звільнити їх від надлишкового вмісту нітратів?

- A) Миття і механічне обчищення поверхні
- * B) Очищення шкірки, тушкування**
- * C) Смаження у фритюрі**
- * D) Відварювання у воді**
- * E) Варіння на пару**

130. Як впливає механічне і мікробне псування плодів на вміст нітратів і нітритів при тривалому зберіганні плодів?

- A) Відбувається швидке руйнування нітратів
- B) Відбувається інтенсивне накопичення нітратів
- C) Вміст нітратів з часом не змінюється
- * D) Нітрати перетворюються у нітрити і вміст останніх у продуктах поступово підвищується**

131. Що відбувається в перші три дні від початку квашення, соління чи маринування в овочах, які містять у собі нітрати?

A) Інтенсивне руйнування нітратів

B) Інтенсивне накопичення нітратів

*** C) Інтенсивне утворення нітритів**

D) Ніяких змін вмісту нітратів або нітритів не відбувається

132. Які фізико-хімічні властивості нітрозамінів забезпечують їм залучення в будь-яку ланку харчового ланцюга та легкого "засвоєння" в організмі людини і тварин?

*** A) Невелика молекулярна вага**

*** B) Добра розчинність у воді, органічних розчинниках та маслах**

C) Стабільність структурної формули

D) Висока легкість

E) Стійкість до чинників навколишнього середовища

133. Яка група харчових продуктів відрізняється найбільшим вмістом нітратів і нітритів?

A) Молоко і молочні продукти

*** B) М'ясо і м'ясопродукти**

*** C) Продукти рослинного походження, вирощені на відкритому ґрунті**

*** D) Продукти рослинного походження, вирощені на закритому ґрунті (у теплиці)**

E) Риба і рибопродукти

134. Яка група продуктів характеризується найбільшим вмістом нітрозамінів?

A) Свіже м'ясо

*** B) М'ясні вироби**

C) Молоко і молочні продукти

*** D) Напої**

*** E) Рибні продукти**

135. Який із перелічених заходів, спрямованих на попередження утворення і накопичення нітрозамінів у харчових продуктах, не можна оцінювати як реальний?

- A) Контроль за вмістом нітрозамінів у харчових продуктах
- B) Недопущення перевищення МДР нітратів і нітритів у харчовій сировині
- C) Використання технологічних і кулінарних засобів, які зводять до мінімуму синтез нітрозамінів
- D) Вибір методів зберігання харчових продуктів, які попереджують утворення нітрозамінів

*** E) Санітарно-просвітна робота, спрямована на виключення із раціону харчування людей м'ясних і рибних консервацій**

136. До яких негативних наслідків може призвести тривале внесення в ґрунти великих доз фосфорних добрив?

- A) До накопичення нітратів
- B) До накопичення нітратів і нітритів
- C) До утворення нітрозамінів

*** D) До підвищення рівня важких металів**

- E) До усіх перелічених

137. Назвіть основні напрямки заходів, реально попереджуючих негативні наслідки застосування добрив у сільському господарстві:

- A) Нейтралізація добрив у ґрунті
- B) Вилучення із вживання добрив, які містять у своєму складі токсичні речовини
- C) Вилучення із вживання азотовмісних добрив

*** D) Введення моніторингу за якістю харчових продуктів, отриманих із застосуванням добрив**

*** E) Контроль за раціональним використанням добрив**

138. Які стічні води становлять найбільшу загрозу забруднення продукції сільського господарства хімічними речовинами?

- A) Господарчо-фекальні
- * B) Тваринницьких комплексів**
- * C) Промислові**
- D) Міські

139. Які стічні води можна застосовувати для зрошення сільськогосподарських культур?

- A) Ті, що пройшли механічне очищення
- B) Води, які пройшли біологічне очищення
- * C) Тільки ті, які пройшли механічне і біологічне очищення**
- D) Тільки стоки підприємств харчової промисловості
- E) Тільки господарчо-фекальні після проведення біологічного очищення

140. З яких причин забороняється вирощування на полях зрошування овочів, картоплі, ягід, фруктів і баштанних культур?

- A) У зв'язку з можливою токсикологічною небезпекою
- B) У зв'язку з можливістю порушення мінерального складу плодів
- C) У зв'язку з неефективністю зрошування перелічених культур стічними водами
- * D) У зв'язку з реальною епідеміологічною загрозою такого методу вирощування**

141. На чому у першу чергу повинен зосередити увагу спеціаліст з гігієни харчування при вирішенні питання про можливість використання стічних вод на полях зрошення?

- A) Дотримання інструкції по експлуатації поля зрошування
- B) Контроль за ефективністю роботи очисних споруд
- * C) Склад зрошувальних вод після очистки, який порівнюється з допустимими рівнями чужорідних хімічних речовин в них**
- * D) Вибір підходящих для зрошування цими водами сільськогосподарських культур, запропонованих агрохімічною службою**

142. З яких причин проблема годування сільськогосподарських тварин привертає до себе увагу гігієністів?

А) У зв'язку з необхідністю попередження захворюваності тварин інфекційними хворобами

В) У зв'язку з необхідністю підвищення продуктивності худоби та птиці

С) У зв'язку з необхідністю подальшого розвитку м'ясомолочної промисловості

*** D) У зв'язку з розширенням використання у кормах біологічно активних добавок, стимуляторів росту, лікувальних препаратів, консервантів тощо і збереженням їх залишків у харчових продуктах**

143. З якою метою в корма для годування сільськогосподарських тварин добавляють антибіотики?

А) З метою профілактики інфекційних захворювань тварин

В) З метою лікування тварин

*** С) З метою стимуляції росту і надбавки маси тіла тварин**

144. В яких випадках застосування антибіотиків у кормах з метою стимуляції росту і надбавки маси тіла тварин виявляється неефективним?

А) При годуванні молодняка

В) При використанні грубих, неповноцінних кормів

С) При утриманні тварин в незадовільних санітарно-ветеринарних умовах

Д) При добавленні у корма разом з антибіотиками ще й вітамінів

*** Е) При утриманні дорослих тварин в задовільних санітарно-ветеринарних умовах і на повноцінних кормах**

145. При яких засобах використання антибіотиків у тваринництві їх залишковий вміст у харчових продуктах виявляється найбільшим?

- A) При добавленні антибіотиків у корма
- * B) При введенні антибіотиків в організм тварин з метою лікування**
- * C) При введенні антибіотичних препаратів в молоко з метою попередження його сквашування**
- D) При добавленні антибіотиків у харчову сировину у якості консервантів

146. В яких продуктах харчування вміст антибіотиків виявляється найменшим?

- * A) Молоко**
- B) Яйця
- C) Молочні продукти
- D) Птиця
- E) М'ясо

147. Рішення якого негативного наслідку присутності антибіотиків у харчових продуктах вимагає компетенції лікаря з гігієни харчування?

- A) Пряма токсична дія антибіотиків на організм
- B) Алергічні реакції
- C) Зниження ефективності антибіотикотерапії
- D) Розвиток дисбактеріозу кишечника
- * E) Спотворення результатів мікробіологічних досліджень залишками антибіотиків**
- * F) Гальмування кисломолочного процесу у виробництві харчових продуктів**

148. Найбільш небезпечним є забруднення харчових продуктів антибіотиками:

- * A) Які використовуються у лікувальній практиці (тетрациклін, пеніцилін, стрептоміцин тощо)**
- B) Кормових антибіотиків (бацитрацин, гризін, нізін тощо)
- C) Антибіотичних препаратів (вітаміцин, біовіт тощо)

149. Які антибіотики, як правило, виявляються у харчових продуктах тваринного походження?

*** А) Антибіотики, які використовуються у лікувальній практиці**

В) Кормові антибіотики

С) Антибіотичні препарати

150. Як характеризують стійкість антибіотиків, що застосовують у тваринництві, до фізико-хімічних чинників навколишнього середовища

А) Залишки антибіотиків дуже швидко руйнуються у харчових продуктах

В) Антибіотики відносяться до нестійких сполук

*** С) Антибіотики характеризуються досить високою стійкістю до різноманітних фізико-хімічних чинників**

151. Які з перелічених методів обробки харчової сировини повністю позбавляють її від присутності залишків антибіотиків?

А) Висушування молока

В) Варення яєць, м'яса

С) Пастеризація молока

Д) Прожарювання

*** Е) Жоден з перелічених цієї мети не досягає**

152. Які заходи, направлені на попередження зберігання залишків антибіотиків в продуктах тваринництва, є найбільш перспективними в умовах їх використання у якості добавок до кормів?

А) Використання тільки дозволених препаратів

В) Дотримання установленого регламенту застосування антибіотиків

*** С) Обмеження застосування антибіотиків завдяки забезпечення оптимальних умов утримання і годування тварин**

Д) Своєчасне виключення антибіотиків із раціонів харчування тварин напередодні забою

*** Е) Установлення моніторингу продуктів тваринництва на вміст антибіотиків**

153. Укажіть найбільш безпечну умову застосування гормонів та інших біокаталізаторів у тваринництві

- А) Організація моніторингу за вмістом гормональних препаратів в продуктах харчування
- В) Застосування технологій переробки сировини, здатної нейтралізувати гормони і їх метаболіти в харчових продуктах
- С) Дотримання установлених правил застосування гормональних препаратів
- * D) Допустимість застосування гормональних препаратів тільки при відсутності процесу накопичення їх у м'язах та внутрішніх органах тварин**

154. Який із перелічених заходів щодо профілактики отруєнь поліциклічними ароматичними вуглеводнями (ПАВ) є найбільш перспективним?

- * А) Обмеження надходження ПАВ з харчовими продуктами до організму людини за рахунок моніторингу продуктів на вміст ПАВ**
- * В) Розроблення регламентів допустимого вмісту ПАВ в харчових продуктах**
- * С) Використання технології отримання харчових продуктів, які виключають їх забруднення ПАВ**
- * D) Проведення заходів по зменшенню забруднення об'єктів навколишнього середовища ПАВ**
- Е) Попередження виникнення ПАВ у харчових продуктах шляхом застосування методу коптіння

155. Профілактика надходження токсичних елементів з харчовими продуктами в організм людини полягає насамперед у:

- * А) Попередженні цього забруднення**
- В) Організації лабораторного контролю
- С) Проведенні санітарно-просвітної роботи
- Д) Регламентації їх допустимого вмісту в харчових продуктах

156. Яким харчовим продуктам надається першочергове значення в організації лабораторного контролю за вмістом токсичних елементів?

*** А) Продуктам дитячого харчування**

*** В) Дієтичним продуктам**

*** С) Спеціалізованим продуктам**

D) Кулінарним виробам

E) Домашнім консерваціям

157. Які продукти мають в першу чергу підлягати контролю на вміст свинцю і кадмію?

*** А) Рослинні**

*** В) Молочні і м'ясні**

*** С) Риба**

*** D) Консерви**

E) Напої

158. Які продукти підлягають першочерговому контролю на вміст ртуті?

*** А) Риба і рибопродукти**

*** В) Зернові**

*** С) Молочні**

D) М'ясопродукти

E) Напої