

ЗАВАНТАЖЕНО З САЙТУ ТЕСТУВАННЯ.УКР

Гігієна харчових продуктів і санітарний нагляд за підприємствами харчової промисловості

Категорія: **Гігієна харчування**

Кількість запитань: **623**

1. Які методи консервування основані на принципі абіозу?

- A) Заморожування
- B) Висушування
- C) Зберігання сировини в регульованій атмосфері
- D) Маринування, квашення

*** E) Теплова стерилізація**

2. На основі яких мікроорганізмів готують закваски у виробництві сиру?

- A) Молочнокислих паличок

*** B) Молочнокислих стрептококів**

- C) Ацидофільних паличок
- D) Кефірних грибків

3. З якою метою проводиться копчення ковбас?

*** A) Для надання м'ясопродуктам специфічних органолептичних якостей та підвищення їх стійкості**

- B) Для надання м'ясопродукту специфічного забарвлення
- C) Для зниження вмісту нітритів
- D) Для підвищення стійкості м'ясопродуктів до окислення

4. Молоко позитивно виділяється серед інших харчових продуктів:

*** A) Оптимальним вмістом та відмінною збалансованістю харчових речовин**

- B) Найбільш повноцінним жирнокислотним складом
- C) Найбільшим вмістом біологічно активних речовин
- D) Вмістом специфічного молочного цукру лактози

*** E) Оптимальним вмістом макро- і мікроелементів**

5. Висока харчова цінність молока в найбільшій мірі обумовлена:

- * А) Високою засвоюваністю усіх містимих у ньому харчових речовин**
- В) Високою енергетичною цінністю
- С) Наявністю особистих травних ферментів
- Д) Вмістом у своєму складі альбумінів і глобулінів
- Е) Вмістом білково-солевих комплексів

6. Кількісний та якісний склад мікрофлори молока в найбільшій мірі залежить від:

- * А) Умов його отримання і зберігання**
- В) Імунного статусу тварин
- * С) Гігієнічної підготовки персоналу**
- Д) Біологічних особливостей мікрофлори
- * Е) Кількості носіїв мікрофлори серед персоналу**

7. Найбільш небезпечною фазою розвитку мікроорганізмів у сирому молоці є:

- А) Бактерицидна
- * В) Змішаної мікрофлори**
- С) Кисломолочних бактерій
- Д) Дріжджів та плісені
- Е) Гнилісної мікрофлори

8. На якому етапі виробництва молока людина може бути джерелом його мікробної контамінації?

- * А) Отримання молока у господарстві**
- * В) Первинна обробка молока у господарстві**
- * С) Технологічна обробка і переробка молока на молочному підприємстві**
- * Д) Реалізація готової продукції**
- * Е) На усіх етапах**

9. На якому етапі виробництва молока джерелом мікробної контамінації можуть бути тварини?

- * А) Отримання молока у господарстві**
- * В) Первинна обробка молока у господарстві**
- С) Транспортування молока
- Д) Реалізація молока
- Е) На усіх етапах

10. Укажіть періодичність обстеження корів на туберкульоз і лейкоз, якщо вони виділені для постачання молока в дитячі заклади:

- А) Один раз в місяць
- В) Один раз у квартал
- * С) Один раз у півріччя**
- Д) Один раз на рік

11. Молоко від корів, позитивно реагуючих на туберкулін, підлягає:

- А) Прийманню на молочному підприємстві без обмежень
- В) Денатурації на фермі
- С) Прийманню на виробництво консервів
- Д) Використанню на фермі без обмежень
- * Е) Прийманню на молочному підприємстві або використанню на фермі тільки після ретельної теплової обробки у господарстві**

12. Молоко від корів з клінічними ознаками туберкульозу підлягає:

- А) Прийманню на молочному підприємстві після теплової обробки у господарстві
- В) Використанню для виробництва вершкового масла і молочних консервів
- С) Сепаруванню з послідуючим кип'ятінням вершків і використанням їх на молочному підприємстві
- * Д) Денатурації у господарстві**

13. Молоко від корів з позитивною реакцією на лейкоз підлягає:

- A) Прийманню на молочному підприємстві без обмежень
- B) Денатурації на фермі
- C) Прийманню для виробництва вершкового масла і молочних консервів

*** D) Прийманню на молочному підприємстві тільки після ретельної теплової обробки у господарстві**

14. Молоко від корів з клінічними ознаками лейкозу підлягає:

- A) Прийманню на молочному підприємстві після теплової обробки у господарстві
- B) Використанню для виробництва вершкового масла і молочних консервів
- C) Використанню для поїння телят після теплової обробки

*** D) Денатурації у господарстві формальдегідом або іншою дезинфікуючою речовиною**

15. Якість теплової обробки молочної сировини, отриманої від корів з господарств, неблагополучних щодо інфекційних хвороб, слід оцінювати за відсутністю ферменту:

- A) Фосфатази

*** B) Пероксидази**

16. Усі корови на фермі підлягають обов'язковому обстеженню на мастит:

*** A) Один раз у місяць**

- B) Один раз у квартал
- C) Один раз у півріччя
- D) Один раз на рік

17. Що слід вчинити з молоком із уражених четвертин вим'я тварин, хворих на мастит?

- * А) Знищити після кип'ятіння**
- В) Прокип'ятити і годувати телят
- С) Після кип'ятіння здати на молокозавод
- Д) Відправити на виготовлення молочних консервів

18. Що можна зробити з молоком із неуражених четвертин вим'я тварин, хворих на мастит?

- * А) Знищити після кип'ятіння**
- * В) Після кип'ятіння годувати телят**
- С) Після кип'ятіння здати на молокозавод
- Д) Відправити на виготовлення молочних консервів або вершкового масла

19. Молоко може послужити фактором передачі збудників:

- * А) Гострих кишкових інфекцій**
- * В) Зоонозів**
- * С) Інфекційних хвороб дихальних шляхів**
- * D) Харчових отруєнь**
- * Е) Усіх перелічених**

20. Молоко найчастіше може бути фактором передачі Шигел:

- А) Григор'єва-Шига
- В) Штуцера-Шмітца
- * С) Флекснера**
- * D) Зонне**
- Е) Н'юкасл

21. На відміну від водних молочні спалахи дизентерії характеризуються:

- * А) Більшою ураженістю організму людей**
- * В) Підвищенням сезонної захворюваності у III кварталі**
- * С) Меншою тривалістю спалаху**
- * D) Моноетіологічністю**
- * Е) Усім переліченим**

22. Найбільше забруднення молока сторонньою мікрофлорою на усіх етапах виробництва виникає в результаті:

- А) Відхилення від проекту будівництва
- * В) Порушення санітарного режиму**
- * С) Порушення технологічного режиму**
- * D) Порушення правил особистої гігієни**
- Е) Порушення інструкцій по медичних обстеженнях персоналу

23. Які недоліки здійснюваного санітарного режиму на підприємстві сприяють найбільш інтенсивному забрудненню молока сторонньою мікрофлорою?

- * А) Низький рівень гігієнічних навичок персоналу**
- * В) Недотримання правил особистої гігієни**
- * С) Незадовільна санітарна обробка технологічного обладнання**
- D) Слабкий лабораторний контроль якості миття та дезінфекції обладнання
- Е) Відсутність автоматизованих систем для здійснення миття та дезінфекції

24. Укажіть найбільш значуще джерело мікробного забруднення молока при незадовільній організації санітарної обробки на молочному підприємстві:

- А) Руки персоналу
- В) Санітарний одяг
- * С) Інвентар**
- * D) Тара**
- * Е) Технологічне обладнання**

25. Укажіть найменш значуще джерело мікробного забруднення молока на молочному підприємстві:

- A) Сировина
- B) Вода
- C) Персонал
- D) Технологічне обладнання

*** E) Комахи**

26. З гігієнічних позицій найбільш прийнятним методом нормалізації молока є:

- A) Нормалізація в резервуарі
- B) Нормалізація у потоці

*** C) Сепарування надлишку жиру**

27. На якому етапі виробництва молока слід приділяти найбільшу увагу профілактиці спалахів гострих кишкових захворювань молочного походження?

- A) Отримання молока у господарстві
- B) Первинна обробка молока у господарстві
- C) Транспортування молока

*** D) Технологічна обробка і переробка молока на молочному підприємстві**

*** E) Реалізація готової продукції**

28. Укажіть саме небезпечне джерело контамінації молока забрудниками гострих кишкових інфекцій на молочному підприємстві:

- A) Технологічне обладнання
- B) Пакувальні матеріали

*** C) Персонал**

*** D) Вода**

*** E) Комахи**

29. Чи допускається блокування молокопереробних підприємств з іншими харчовими підприємствами?

А) Допускається без обмежень

В) Не допускається

*** С) Допускається за узгодженням із СЕС**

30. У якій секції ПОУ можливо проникнення сирого молока у пастеризоване?

*** А) Секції регенерації**

В) Секції нагрівання

С) Секції охолодження

31. Асортимент продукції, що випускається молочними підприємствами необхідно погоджувати в СЕС:

А) Щомісячно

В) Щоквартально

*** С) Щороку на підставі аналізу показників безпеки продукції та дотримання санітарного і технологічного режиму**

Д) Періодичність не встановлена

32. Яким вимогам повинні відповідати санітарно-захисні зони для молочних підприємств малої потужності?

А) Повинні відповідати санітарним вимогам до проектування підприємств малої промисловості (ВСТП 6.01-87)

В) Повинні відповідати Державним санітарним правилам планування та забудови населених пунктів (ДСП 173-96)

*** С) Вирішуються в кожному конкретному випадку окремо за погодженням з СЕС**

33. Розміри санітарно-захисних зон для молочних підприємств великої потужності мають бути:

- A) 25 м
- * B) 50 м**
- C) 100 м

34. Розташування виробничих цехів та технологічного обладнання на молочному підприємстві не повинно:

- A) Проводитись за ходом технологічного процесу
- B) Забезпечувати поточність технологічних процесів
- * C) Допускати перехрещення потоків сировини та готових виробів**
- D) Створювати сприятливі умови для дотримання технологічного та санітарного режиму
- E) Мати найкоротші і прямі комунікації молокопроводів

35. Які технологічні процеси дозволяється здійснювати в одному приміщенні молочного підприємства?

- A) Виробництво сиру та сметани
- B) Виробництво молока і морозива
- * C) Пастеризація молока і виготовлення кисломолочних продуктів резервуарним способом**
- D) Розлив молока і зберігання готової продукції

36. Яке приміщення не повинно розташовуватись у заквасочному відділенні молочного підприємства?

- A) Приміщення для виготовлення виробничих заквасок на чистих культурах
- B) Приміщення для приготування кефірної закваски
- * C) Приміщення для культивування лабораторної закваски**
- D) Приміщення для миття і дезінфекції інвентаря, обладнання і тари
- E) Тамбур при вході

37. В підвальних приміщеннях молочного комбінату не допускається розміщення:

- A) Холодильних камер
- B) Складських приміщень для тари і інвентаря

*** C) Виробничих і підсобних приміщень**

38. Розфасовку готової продукції для дитячих молочних продуктів на молочному заводі допустимо проводити:

- A) В цехах для розфасовки пастеризованої продукції підприємства
- B) В цеху для розфасовки стерилізованої продукції підприємства

*** C) В окремих приміщеннях, обладнаних бактерицидними лампами**

39. Усі внутрішньоцехові, водопроводні, каналізаційні і парові труби на молочному підприємстві повинні відрізнятись:

- A) Діаметром
- B) Видом матеріалу (скло, сталь, полімер)
- C) Місцем розташування

*** D) Фарбуванням в умовні кольори**

40. Для яких потреб молочного підприємства повинна використовуватись вода, що відповідає вимогам стандарту?

- A) Для технологічних
- B) Для господарсько-побутових
- C) Для питних
- D) Тільки для питних і технологічних

*** E) Для усіх перелічених**

41. Використання технічної води на молочному підприємстві недопустимо з метою:

- A) Забезпечення зворотних систем холодильних установок
- B) Забезпечення повітряних компресорів і вакуум-випарних установок
- C) Розхолодження продувної води котельні
- D) Зовнішнього миття автомашин і поливу території

*** E) Прибирання виробничих приміщень**

42. Воду від водяної секції охолоджувальних і пастеризаційних установок недопустимо використовувати для:

- A) Системи гарячого водозабезпечення
- B) Прання виробничого одягу
- C) Миття підлоги
- D) Миття обладнання, що не має безпосереднього контакту з харчовими продуктами

*** E) Миття пляшок і фляг**

43. Водопровід технічної води на молочному підприємстві повинен бути:

*** A) Окремим від водопроводу питної води і мати свій розпізнавальний колір**

- B) Поєднаним з водопроводом питної води
- C) Поєднаним з водою із артезіанської свердловини
- D) Відсутнім у виробничих цехах

44. Укажіть найбільш доступний і об'єктивний спосіб виявлення "нелегального" поєднання технічного водопроводу з питним на молочному підприємстві:

- A) Вивчення плану водопровідної мережі
- B) Візуальний огляд водопровідної мережі

*** C) Порівняння даних лабораторних досліджень води, яка подається в мережу і виходить з неї**

45. Система водопостачання молочних заводів повинна мати запасні резервуари у кількості:

A) Одного

*** В) Не менше двох**

C) При підключенні до міської водопровідної мережі і артезіанської свердловини потреба у резервуарах відпадає

46. Обмін води в запасних резервуарах на молочному підприємстві необхідно забезпечувати в термін, що не перевищує:

A) 24 години

*** В) 48 годин**

C) 72 години

D) В залежності від показників якості води

47. Після кожного ремонту водопровід на молочному підприємстві підлягає:

A) Тільки ретельній промивці

B) Промивці та дезінфекції

C) Лабораторному дослідженню води

D) Дезінфекції тільки після негативних результатів лабораторних досліджень

*** Е) Обов'язковій промивці і дезінфекції із наступним дослідженням води**

48. Контрольні проби води після дезінфекції водопроводу на молочному підприємстві слід відбирати:

A) На ввіді і з резервуару

B) У заквасній

C) Перед пляшководною машиною

D) В апаратному цеху

*** Е) В усіх перелічених місцях**

49. Питна вода на молочному підприємстві підлягає хімічному аналізу не рідше, як:

- A) Щоденно
- B) Щомісячно
- * C) Щоквартально**
- D) Один раз у півріччя

50. Кратність бактеріологічного обстеження питної води на молочному підприємстві становить:

- * A) Один раз у декаду**
- * B) Один раз у місяць**
- * C) Кратність встановлює санепідстанція**
- D) Один раз у квартал
- E) Один раз у півріччя

51. Укажіть особливості локальної очистки виробничих стоків на молочному підприємстві:

- A) Без особливостей
- * B) Збирання першого ополоску від миття ємкостей, обладнання і трубопроводів з наступним його використанням**
- * C) нейтралізація кислих та лужних стоків**
- D) Встановлення піскоуловлювачів у виробничих цехах
- E) Встановлення жируловлювачів для стічних вод підприємства

52. Чи допускається видалення стічної води і рідких нечистот молочного підприємства малої потужності у водонепроникні приймачі?

- A) Не допускається
- B) Допускається без обмежень тільки для підприємств потужністю до 5 т/зміну
- * C) Допускається тільки за погодженням місцевої СЕС при відсутності централізованої системи каналізації**

53. У цехах молочного підприємства із відкритим технологічним процесом (кисломолочного та твердого сиру, заквасній, дитячих продуктів, розфасовка тощо) має бути передбачена:

- * А) Очистка приточного повітря від пилу**
- В) Місцеве відсмоктування повітря від робочої зони
- С) Загальна приточно-витяжна вентиляція
- Д) Тільки загальна витяжна вентиляція без приточної

54. Обладнання, інвентар, молокопродукти, тару у виробничих цехах молочного комбінату слід піддавати ретельному миттю та дезинфекції:

- А) Щоденно
- В) Перед початком роботи
- * С) Після закінчення кожного технологічного циклу**
- Д) По мірі забруднення

55. Обладнання молочного підприємства після миття і дезинфекції слід повторно дезинфікувати перед початком роботи, якщо воно не використовувалось:

- А) Одну добу
- В) Більше 12 годин
- * С) Більше 6 годин**

56. Обладнання і трубопроводи повинні бути злиті і промиті та продезинфіковані у випадках вимушених простоїв або перерв у подачі молока протягом:

- А) 30 хвилин
- В) Однієї години
- * С) Двох годин і більше**

57. Санітарну обробку резервуарів для виробництва і зберігання молочних продуктів слід проводити:

- A) Перед їх заповненням
- * В) Після кожного їх спорожнення**
- C) Щоденно
- D) У спеціально виділену зміну

58. Приготування миючих і дезинфікуючих розчинів на молочному підприємстві слід проводити:

- A) У кожному цеху окремо на певних технологічних ланках
- B) У хімічній лабораторії підприємства
- * C) Централізовано спеціально виділеним працівником**

59. Інструкціями по миттю та дезинфекції на підприємствах молочної промисловості не передбачається контроль за:

- A) Концентрацією мийних та дезинфікуючих розчинів
- B) Температурою
- C) Часом циркуляції
- D) Періодичністю санітарної обробки
- * E) pH розчинів**

60. Для приготування миючих і дезинфікуючих розчинів на молочному підприємстві дозволяється використовувати:

- A) Воду від водяної секції охолоджувальних і пастеризаційних установок
- B) Технічну воду
- * C) Питну воду, яка відповідає вимогам діючого стандарту**
- D) Кожну із позначених

61. Мікробіологічний контроль чистоти вимитого обладнання на молочному підприємстві оцінюють по кожній одиниці обладнання:

- A) Після кожної санітарної обробки
- B) В кінці робочої зміни
- * C) Не менше одного разу в декаду**
- D) Щомісячно за графіком

62. Якість миття і дезинфекції обладнання на молочному підприємстві слід оцінювати:

- A) Після завершення санітарної обробки
- B) В кінці кожної зміни
- * C) Безпосередньо перед початком роботи**
- D) По затвердженому графіку

63. Змиви з обладнання молочного підприємства для мікробіологічної оцінки якості санітарної обробки слід відбирати з поверхні розміром:

- A) 1 см кв
- B) 10 см кв
- * C) 100 см кв**
- D) Без обмежень
- E) В залежності від ступеню епідеміологічної значимості кожного обладнання

64. Для мікробіологічної оцінки якості санітарної обробки обладнання на молочному підприємстві використовують:

- A) Колі-титр
- B) Колі-індекс
- * C) Загальну кількість бактерій (МАФАМ) та наявність у змивах БГКП**
- D) Пошук патогенної мікрофлори

65. У разі виявлення БГКП або перевищення загальної кількості бактерій у змивах з обладнання молочного підприємства:

А) Необхідно знову взяти змиви на аналіз, не зупиняючи роботу цеху

*** В) Лабораторія вказує начальнику цеху про термінове повторне миття і дезинфекцію обладнання, після чого проводить додатковий аналіз**

С) Підвищити концентрацію і температуру мийно-дезинфікуючих розчинів або експозицію

66. Санітарний день для проведення генерального прибирання, дезинфекції і необхідного поточного ремонту на молочному підприємстві слід проводити:

А) Кожну декаду

*** В) Не рідше одного разу на місяць**

С) Не рідше одного разу в півріччя

67. лабораторна служба молочного підприємства повинна здійснювати контроль санітарного стану:

*** А) Щоденно**

В) Не рідше одного разу у декаду

С) Не рідше одного разу у місяць

68. За своєчасне і якісне проведення миття і профілактичної дезинфекції на молочному підприємстві відповідальність несе:

*** А) Персонал, безпосередньо зайнятий цією роботою**

В) Головний технолог

С) Відомчий санітарний лікар

*** D) Начальник цеху (майстер)**

*** Е) Начальник цеху (майстер), а також спеціаліст лабораторії підприємства, закріплений за даним цехом**

69. Санітарними правилами щоденний контроль санітарного стану на молочному підприємстві покладено на:

- A) Начальника цеху (майстра)
- B) Головного технолога
- C) Відомчого санітарного працівника
- * D) Відомчу лабораторну службу**
- E) Санітарну комісію підприємства

70. До первинної обробки молока на фермі не відноситься:

- A) Фільтрування або відцентровування
- B) Охолодження
- * C) Нормалізація**
- D) Зберігання

71. Молочна тваринницької ферми не призначена для проведення в ній:

- A) Первинної обробки молока
- B) Санітарної обробки доїльного обладнання
- C) Тимчасового зберігання молока
- D) Лабораторних досліджень молока
- * E) Приготування корму для тварин**

72. Укажіть найбільш ефективний засіб очистки молока на фермі:

- A) Проціджування через марлю
- B) Фільтрування через вафельну тканину
- C) Фільтрування через лавсанові фільтри
- D) Вакуумна фільтрація через 4-5 шарів фланелі
- * E) Очистка на відцентровому очиснику**

73. Найбільш ефективним засобом охолодження молока на фермі є охолодження:

- A) У флягах
- B) У ваннах або танках-охолоджувачах
- C) На зрошувальних охолоджувачах
- D) На фрегатному устаткуванні

*** E) На пластинчатих охолоджувачах негайно у потоці**

74. Охолоджене молоко на фермі найбільш ефективно зберігається:

- A) У флягах в басейні з льодом
- B) У термоізольованих ємностях

*** C) У ваннах-охолоджувачах або танках-охолоджувачах, обладнаних терморегуляторами**

- D) У холодильниках

75. Від чого залежать установлені терміни зберігання молока на фермі?

- A) Від пори року
- B) Від характеристики ємності для зберігання
- C) Від кислотності отриманого молока

*** D) Від температури охолодження молока**

76. Період між видоюванням молока у переносні відра і початком його охолодження не повинен перевищувати:

- A) 10 хвилин

*** B) 20 хвилин**

- C) 2 години

77. Машинне доїння корів дає можливість охолоджувати молоко:

- A) Через 10 хвилин після видоювання
- B) Через 20 хвилин після видоювання

*** C) Негайно у потоці**

78. Укажіть максимально допустиму тривалість зберігання на фермі молока, охолодженого до 4-6°C:

- A) 12 годин

*** B) 24 години**

- C) 48 годин

79. Згідно з яким мікробіологічним показником оцінюють якість сирого молока?

- A) Вміст БГКП
- B) Колі-титр

*** C) Загальне бактеріальне обсіменіння**

- D) Кількість соматичних клітин
- E) За усіма переліченими

80. Молоко усіх гатунків, отримане на фермі, повинно мати густину не менше ніж:

- A) 1,025 кг/м куб

*** B) 1,027 кг/м куб**

- C) 1,030 кг/м куб

81. По вмісту соматичних клітин у сирому молоці можна судити:

- A) Про ступінь бактеріального обсіменіння
- B) Про механічну забрудненість молока
- C) Про присутність у молоці інгібувальних речовин

*** D) Про наявність субклінічної форми маститу у тварин**

82. У сирому молоці кислотність складає 160Т, масова частка сухих речовин - 9,5%, вміст жиру - 2,6%, густина - 1,020 кг/м куб. Про що свідчать такі результати аналізу?

А) Про зняття частки жиру

*** В) Про часткове розбавлення молока водою**

С) Про вживання великої кількості дуже соковитого корму

Д) Про наявність маститу у тварин

83. При мікробіологічному дослідженні сирого молока його загальне бактеріальне обсіменіння склало 500 тис/см куб. До якого гатунку слід віднести це молоко?

А) До вищого

*** В) До першого**

С) До другого

84. Що треба зробити, якщо на молочне підприємство доставлено молоко, що відповідає вимогам першого гатунку, але має температуру вище 10°C?

А) Повернути назад у господарство

*** В) Прийняти за домовленістю сторін, як неохолоджене**

С) Прийняти без усяких обмежень

85. Кислотність сирого молока взагалі не повинна перевищувати:

А) 150Т

*** В) 200Т**

С) 250Т

86. Загальне бактеріальне обсіменіння, кількість соматичних клітин і наявність інгібувальних речовин в молоці, отриманому із господарства, слід визначити:

А) У партії молока

*** В) За домовленістю сторін**

*** С) У разі підозри на їх присутність**

*** D) Один раз в декаду і додатково за домовленістю сторін**

87. Чи дозволяється приймати на молочному підприємстві молоко, що містить інгібувальні речовини (мийно-дезінфікуючі засоби, консерванти, антибіотики, формалін тощо)?

А) Приймають і після змішування з чистим молоком використовують для виготовлення продуктів низького гатунку

В) Приймають і піддають дворазовому проходженню через систему фільтрів

*** С) Підлягає прийманню після узгодження з ветеринарною і санітарною службою району**

*** D) Прийманню не підлягає**

88. Укажіть періодичність обстеження молока, що доставляють із господарств, неблагополучних щодо інфекційних захворювань, на присутність пероксидази:

А) Один раз на місяць

В) Один раз на декаду

С) Один раз на добу

*** D) Обстежують кожну партію молока**

89. При надходженні на молочне підприємство молока з підвищеною кислотністю його необхідно:

- A) Прийняти на загальних основах
- B) Піддати технічній утилізації
- C) Використання у виробництві кисломолочних напоїв
- * D) Направити по окремій технологічній лінії на виробництво напівфабрикату кисломолочного сиру**
- * E) Повернути назад у господарство**

90. Чи дозволяється молочним фермам реалізувати молоко за прямими зв'язками або у вільний продаж?

- A) Суворо забороняється
- * B) Дозволяється при умові виконання вимог чинних ветеринарно-санітарних правил**
- C) Дозволяється тільки після кип'ятіння або пастеризації молока на фермі

91. Дозвіл на реалізацію молока у вільний продаж безпосередньо із господарства дає:

- A) Головний державний санітарний лікар району, в якому розташована ферма
- * B) Головний державний інспектор ветеринарної медицини району після узгодження з місцевою СЕС**
- C) Головний державний санітарний лікар міста, де молоко мають реалізувати

92. Чи передбачена ветеринарно-санітарними правилами попередня теплова обробка молока, яке реалізують із молочних ферм у вільний продаж?

- A) Так, передбачено обов'язково
- * B) Ні, не передбачено зовсім**
- C) Передбачено тільки для господарств, неблагополучних щодо інфекційних захворювань

93. Довідки про ветеринарно-санітарне благополуччя молочних ферм органи державної ветеринарної медицини повинні видавати:

- A) Щоденно
- B) Кожну декаду
- * C) Щомісяця**
- D) Один раз у півріччя

94. У цеху приймання на молочному підприємстві необхідно:

- * A) Забезпечити можливість приймання молока по сортах**
- B) Приймати молоко по черзі через одні і ті ж молокопроводи, проводячи ретельне промивання після кожного сорту
- C) Приймання молока по сортах не передбачено

95. Після закінчення приймання молока на молочному підприємстві шланги не потрібно:

- A) Промивати
- B) Продезинфікувати
- C) Закривати заглушкою або водонепроникним чохлом
- * D) Запломбовувати**
- E) Підвішувати на кронштейни

96. Відбір проб молока і вершків у цеху приймання молочного підприємства слід проводити згідно з:

- * A) ГОСТ 13928-84 і ГОСТ 26809-86 (Методи відбору проб молока)**
- B) Державними санітарними правилами для молокопереробних підприємств
- C) Інструкцією по технологічному контролю на підприємствах молочної промисловості
- * D) Усіма переліченими НТД**

97. Прийняті молоко і вершки на молочному підприємстві у цеху приймання після фільтрування необхідно:

- * А) Негайно охолодити до $+(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ або направити на пастеризацію**
- В) Не чекаючи охолодження негайно направити на пастеризацію
- С) Охолодити до $+10^{\circ}\text{C}$ і направити в резервуар для зберігання сирого молока

98. Чи допустимо танки і молокопроводи по черзі використовувати як для сирого так і для пастеризованого молока?

- А) Допустимо
- * В) Не допустимо**
- С) Допускається при організації суворого контролю за якістю їх миття та дезинфекції

99. Нормалізація молока на молочному підприємстві повинна проводитись:

- * А) До пастеризації**
- В) Після пастеризації
- С) У процесі розливу молока

100. Назвіть особливості виготовлення м'ясних хлібів:

- * А) М'ясні хліби запікають у формах в струмі гарячого повітря при температурі від 70 до 150°C**
- В) М'ясні хліби запікають за допомогою інфрачервоного нагріву
- С) М'ясні хліби варять у парових котлах при температурі 100°C

101. Укажіть прийнятний у виробництві питного молока необхідний режим його пастеризації:

- А) $+(62\pm 2)^{\circ}\text{C}$ з витримкою 20 хв
- * В) $+(76\pm 2)^{\circ}\text{C}$ з витримкою 15-20 сек**
- С) $+(90\pm 2)^{\circ}\text{C}$ з витримкою 1-2 сек

102. На якому технологічному устаткуванні рекомендується проводити пастеризацію у виробництві питного молока?

A) Ванни тривалої пастеризації

*** B) Пастеризаційно-охолоджувальні установки (ПОУ)**

C) Трубчаті пастеризатори

103. Головним проявленням теніїдозів є:

A) Дуоденіт

B) Холецистит

*** C) Порушення обміну вітаміну B12, у важкій формі ускладнюючись анемією злоякісного характеру**

D) Панкреатит

104. Укажіть основну причину можливого проникнення сирого молока у пастеризоване в ПОУ:

A) Перегрів пастеризатора

B) Відкладення молочного каменю на пластинах ПОУ

*** C) Дегерметизація потоків молока в секції регенерації**

D) Незадовільна санітарна обробка ПОУ

105. При відсутності або несправності яких приладів допускається робота пастеризатора на молочному підприємстві?

A) Зворотного клапану

B) Пишучих вузлів

C) Терморегулятора

*** D) Контрольно-реєструючих приладів**

106. Закінчені термограми на молочному підприємстві слід зберігати на протязі:

A) Одного місяця

*** B) Одного року**

C) Двох років

107. При відсутності або несправності контрольно-реєструючих приладів контроль за температурою пастеризації молока апаратник повинен здійснювати по контрольному термометру:

A) На початку і по закінченні роботи ПОУ

*** В) Через кожні 15 хвилин роботи пастеризатора**

C) Через кожні 30 хвилин роботи

D) 3-4 рази на зміну

108. Як можна перевірити справність роботи зворотного клапану у процесі роботи пастеризатора?

A) Зіставити показання контрольного термометра із зображенням на термограмі

*** В) Перекрити подачу пару в пастеризатор**

C) Оцінити результати лабораторних досліджень пастеризованого молока на присутність фосфатази

109. Як відобразиться на термограмі несправність зворотного клапану пастеризатора?

A) Зміною амплітуди коливання самописця

*** В) Розмах коливання запису температури перевершить установлений рівень**

C) Припиняється запис на термограмі (пряма лінія)

110. До якої температури повинно охолоджуватись молоко при виході із секції охолодження ПОУ?

A) 0-2°C

*** В) $+(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$**

C) $+(8\pm 2)^{\circ}\text{C}$

111. Ефективність пастеризації молока необхідно контролювати мікробіологічним методом:

A) Щоденно

*** В) Один раз на 10 діб з кожного пастеризатора**

C) Щомісяця

112. У якому об'ємі молока, відібраного після секції охолодження пастеризатора, БГКП мають бути відсутніми?

A) У 1,0 см куб

*** В) У 10 см куб**

C) У 25 см куб

113. Загальна кількість бактерій в 1 мл молока, відібраного після секції охолодження пастеризатора, не повинна перевищувати:

A) 1.000

*** В) 10.000**

C) 100.000

114. Як часто лабораторія підприємства повинна контролювати ефективність пастеризації молока пробою на фосфатазу?

A) Один раз у зміну

B) Один раз на добу

*** C) Після заповнення кожного танка пастеризованим молоком до початку розливу**

D) У кожній партії молока після розливу

115. У випадку присутності фосфатази у молоці після пастеризації необхідно:

A) Молоко направити на переробку для виготовлення кисломолочних напоїв

B) Молоко дозволяється фасувати тільки у фляги з подальшим кип'ятінням перед вживанням

*** C) Молоко необхідно направити на повторну пастеризацію**

116. Миття пластинчастих і трубчастих пастеризаторів на молочному підприємстві слід проводити циркуляційним засобом:

А) Щоденно

*** В) Після закінчення кожного робочого циклу**

С) Один раз на декаду

117. Пластинчасті пастеризатори для огляду і звільнення від молочного каменю слід розбирати:

А) Щоденно

В) Після закінчення кожного робочого циклу

*** С) Один раз на декаду**

118. Допустимий термін зберігання пастеризованого молока у резервуарах при температурі $+(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ не повинен перевищувати:

А) 3 години

*** В) 6 годин**

С) 12 годин

119. Загальний термін зберігання пастеризованого молока на молочному підприємстві не повинен перевищувати:

А) 10 годин

*** В) 12 годин**

С) 18 годин

120. Допустимий строк реалізації пастеризованого молока з моменту завершення технологічного процесу складає:

А) 24 години

*** В) 36 годин**

С) 48 годин

121. Температура пастеризованого молока під час випуску із заводу повинна бути не вище:

- A) 6°C
- * B) 8°C**
- C) 10°C

122. Кількість МАФАМ в 1г молока в пляшках і пакетах під час випуску із заводу має бути не більше:

- A) $1 \cdot 10^3$ КУО
- * B) $1 \cdot 10^5$ КУО**
- C) $1 \cdot 10^6$ КУО

123. У якій кількості фасованого молока під час випуску із заводу БГКП не допускається?

- A) 0,01 см куб
- * B) 0,1 см куб**
- C) 1,0 см куб

124. пастеризоване молоко для дитячих закладів під час випуску із заводу повинно мати кислотність не більшу:

- A) 180Т
- * B) 190Т**
- C) 200Т

125. У молоці, призначеному для дитячих закладів, патогенні мікроорганізми не допускаються у:

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

126. На упаковці споживчої тари для пастеризованого молока повинні бути нанесені чітко позначення:

А) Дата виготовлення

В) Дата виготовлення і термін зберігання

*** С) Число чи день кінцевого терміну зберігання**

127. На упаковці споживчої тари для стерилізованого молока повинні бути нанесені чітко позначення:

А) Дата виготовлення

*** В) Дата виготовлення і термін зберігання**

С) Число чи день кінцевого терміну зберігання

128. В документах, які супроводжують молочну продукцію для реалізації, не вимагається указувати:

А) Номер посвідчення про якість

*** В) Результати лабораторних досліджень цієї партії**

С) Дату і час вироблення цієї продукції

Д) Дату кінцевого терміну реалізації

129. Чи допускається перевезення молочної продукції заводу відкритим автотранспортом?

А) Не допускається

В) Допускається за дозволом місцевої СЕС

*** С) Допускається за умов обов'язкового накриття корзин і ящиків брезентом**

130. У літню пору термін завантаження і доставки пастеризованої молочної продукції спеціалізованим автотранспортом і на бортових машинах не повинен перевищувати:

А) 6 годин

*** В) 2 години**

С) Терміни не установлені

131. Транспорт, який використовується для перевезення молочних продуктів, повинен мати санітарний паспорт терміном не більше як на:

A) 3 місяці

*** B) 6 місяців**

C) 12 місяців

132. Приміщення, де готують виробничі закваски на молочному підприємстві, не повинне бути:

A) Розміщене в одному виробничому корпусі із цехами-споживачами заквасок

B) Ізольоване від інших виробничих приміщень

C) Наближене до цехів-споживачів закваски

D) Обладнане тамбуром і дезинфікуючим килимом

*** E) Прохідним**

133. Приготування лабораторної закваски і активацію бактеріального концентрату на молочних заводах великої потужності (більше 5т/ зміну) допускається здійснювати:

*** A) В спеціальному відділенні чистих культур при мікробіологічній лабораторії**

B) В заквасочному відділенні підприємства, де готують виробничі закваски

C) В спеціально відведеному приміщенні, наближеному до заквасочного відділення

D) В спеціальному боксі, обладнаному в мікробіологічній лабораторії

134. Яке окреме приміщення не планується у заквашувальному відділенні молочного підприємства?

A) Для приготування заквасок на чистих культурах

B) Для культивування кефірних грибків і приготування кефірної виробничої закваски

C) Для миття і дезинфекції інвентаря, обладнання і тари

*** D) Побутове приміщення**

135. Де виробляють рідкі та сухі культури молочнокислих мікроорганізмів для виготовлення лабораторних заквасок?

А) В бактеріологічній лабораторії молочного підприємства

*** В) В спеціальних лабораторіях, підвідомчих молочній промисловості**

С) В заквасочному відділенні молочного заводу

136. Для приготування заквасок не допустимо використовувати молоко:

А) Першого сорту і вище

В) Густиною 1,027 г/см куб. і вище

С) Жирністю 2,5% і вище

*** D) Що містить інгібувальні речовини**

137. Для приготування заквасок основними способами теплової обробки молока є:

*** А) Пастеризація**

*** В) Стерилізація**

*** С) Пастеризація і стерилізація**

D) Гомогенізація

E) Центрифугування

138. Теплову обробку і послідує охолодження молока, яке готують для виготовлення виробничої закваски, бажано проводити:

А) У резервуарах

В) У заквасочнику

С) У ВДП

*** D) У потоці: нагрівати у трубчастому пастеризаторі, охолоджувати на пластинчастому охолоджувачі**

139. Як використовується свине м'ясо, уражене трихінелами?

А) Використовується в їжу після проварювання

*** В) Підлягає технічній утилізації**

С) Передається на корм тваринам

140. Процес виготовлення закваски (заквашування, сквашування, охолодження) необхідно проводити:

А) По черзі, на окремому технологічному обладнанні

В) Ізольовано, в окремих цехах

*** С) В одній ємкості без усяких переливів**

Д) В залежності від наявності відповідного технологічного обладнання

141. Якісне посвідчення на приготовлену закваску видають:

А) По установленому графіку лабораторії

В) За вимогою майстра цеху

С) Вибірково, в залежності від санітарного стану обладнання

*** Д) На кожну партію до передачі закваски у виробництво**

142. Чи можна деякий час зберігати приготовлену виробничу закваску на молочному підприємстві?

А) Категорично забороняється

*** В) Допускається при охолодженні до $+(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$**

С) Регламенти не установлені

143. Яка виробнича закваска більш стійка до зберігання після її охолодження до $+(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$?

А) Приготовлена на пастеризованому молоці

*** В) Приготовлена на стерилізованому молоці**

С) Спосіб теплової обробки на тривалість зберігання не впливає, якщо закваска була охолоджена до $+(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$

144. Приготування лабораторної закваски, а також контроль за якістю лабораторної та виробничої заквасок і бакконцентратів повинен здійснювати:

*** А) Мікробіолог підприємства**

В) При відсутності мікробіолога на підприємстві бактеріолог місцевої СЕС

С) Спеціально виділена відповідальна особа

145. Як часто лабораторія підприємства повинна досліджувати виробничу закваску на вміст БГКП?

*** А) Щоденно кожну партію заквасок**

В) За графіком, установленим лабораторією заводу

С) В залежності від санітарного стану підприємства

146. Який із перелічених показників не використовують для оцінки якості виробничої закваски на молочному підприємстві?

А) Вміст БГКП

В) Склад мікрофлори при мікроскопії

С) Активність закваски по тривалості сквашування

Д) Кислотність

Е) Вміст бактеріофага

*** F) Вміст патогенних мікроорганізмів**

147. Які закваски є найбільш активними кислоутворювачами?

А) Виготовлені на основі молочнокислих стрептококів

В) Виготовлені на основі молочнокислих паличок

*** С) Виготовлені на основі ацидофільних паличок**

148. Чи має якесь епідеміологічне значення кислотоутворююча активність молочнокислих заквасок?

A) Не має

B) Має тільки технологічне значення

*** C) Висока кислотоутворююча активність заквасок попереджує розвиток патогенної мікрофлори**

D) Висока кислотоутворююча активність закваски сприяє розвитку сторонньої мікрофлори

149. Чи дозволяється перенесення закваски вручну на молочному підприємстві?

A) Категорично забороняється у всіх випадках

B) Дозволено тільки перекачування заквасок по ретельно продезинфікованих трубопроводах

C) Допускається тільки по відношенню до закваски, виробленій на пастеризованому молоці

*** D) При використанні невеликих кількостей, а також закваски на стерилізованому молоці допускається перенесення у закритих ємкостях**

150. Якому режиму теплової обробки необхідно піддавати молоко, що йде на вироблення кисломолочних напоїв?

A) Тривалій пастеризації у ВДП

B) Короткочасній пастеризації

*** C) Високотемпературній пастеризації**

*** D) Стерилізації**

151. Який технологічний етап у виробництві кисломолочних напоїв, на відміну від виробництва питного молока, є обов'язковим?

A) Нормалізація

B) Очищення молока

*** C) Гомогенізація**

D) Пастеризація

E) Охолодження

152. До якої температури слід охолоджувати молоко після пастеризації у виробництві кисломолочних продуктів?

- A) До $+(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$
- B) Не вище 10°C

*** C) До температури, оптимальної для розвитку молочнокислих мікроорганізмів кожного виду закваски**

153. На якому етапі виробництва кисломолочних продуктів складаються найбільш сприятливі умови для накопичення сторонньої мікрофлори?

*** A) Коли молоко або вершки після пастеризації зберігають довгий час при температурі сквашування без внесення закваски**

- B) Під час сквашування
- C) Під час дозрівання
- D) Під час розфасовування і зберігання готової продукції

154. У виробництві кисломолочних продуктів закваску у молоко, підготовлене до сквашування, слід вносити:

*** A) негайно після або під час заповнення ємкості молоком**

- B) Після дозрівання молока при температурі заквашування
- C) Незалежно від закінчення процесу підготовки молока до заквашування
- D) В залежності від строку виготовлення закваски
- E) В залежності від конкретних виробничих умов

155. До якого наслідку приводить тривале зберігання молока при температурі сквашування без внесення закваски у виробництві кисломолочних продуктів?

*** A) До розвитку великої кількості небажаної мікрофлори**

- B) До створення сприятливих умов для сквашування молока
- C) До поліпшення якості згустку
- D) Попереджує відділення сироватки із згустку
- E) Зміцнює епідеміологічну безпеку готового продукту

156. Який технологічний засіб слід застосувати обов'язково при внесенні закваски у підготовлене молоко?

- * А) Ретельно перемішувати суміш**
- В) Слідкувати за температурою суміші
- С) Слідкувати за кислотністю суміші

157. Яку мету переслідує обов'язкове перемішування суміші після, або під час внесення закваски у молоко?

- * А) Досягнення рівномірного розміщення заквасочних елементів по усьому об'єму суміші з метою попередження розвитку сторонньої мікрофлори в окремих острівцях**
- * В) Досягнення оптимального процесу сквашування суміші**
- * С) Скорочення терміну сквашування**
- Д) Гальмування процесу різкого наростання кислотності згустку
- Е) Зменшення економічних затрат

158. Для безпечного проведення сквашування молока у виробництві кисломолочних продуктів негативне значення має тільки:

- А) Достатня кількість внесеної закваски
- В) Достатня активність і чистота внесеної закваски
- С) Дотримання установлених термінів сквашування
- Д) Підтримання оптимальної температури на протязі усього терміну сквашування
- * Е) Присутність інгібіторів у молоці**

159. Яке епідеміологічне значення має організація контролю за дотриманням установлених термінів і температури сквашування молока?

- * А) Від названих чинників залежить кількісний і якісний склад залишкової сторонньої мікрофлори у готовому продукті**
- * В) Має тільки технологічне значення**
- С) Названі чинники не підлягають санітарно-епідеміологічному нагляду

160. Про завершення процесу сквашування молока у виробництві кисломолочних продуктів висновок слід робити на підставі:

- A) Оцінки смаку згустку
- * В) Оцінки органолептичних властивостей згустку**
- * С) Закінчення установленого терміну сквашування**
- * D) Досягнення установленої технологічною інструкцією необхідної кислотності згустку**

161. Як можна реалізувати партію кефіру з такими показниками: жирність - 3,2%, кислотність - 2800Т, смак - кислий, без сторонніх присмаків і запахів?

- A) Дозволити реалізацію без обмежень
- * В) Зняти з реалізації і рекомендувати на корм тваринам з дозволу ветеринарної служби**
- C) Знищити
- * D) Направити на підприємства громадського харчування для виготовлення тіста**
- * E) Повернути на переробку на молочне підприємство**

162. Укажіть характерні особливості резервуарного способу виготовлення сметани:

- A) Заквашування, сквашування і дозрівання вершків проводять послідовно в окремих ємкостях
- * В) Весь процес заквашування, сквашування і дозрівання вершків проводять в одній і тій же ємкості**
- C) Заквашені вершки перекачують в резервуар на дозрівання

163. Які мікроорганізми використовують для заквашування вершків при виробництві сметани?

A) Молочнокислі палички

*** B) Молочнокислі стрептококи**

C) Ацидофільні палички

D) Дріжджі

E) Усі перелічені

164. Який метод підготовки вершків до заквашування у виробництві сметани є більш доцільним з епідеміологічних позицій?

*** A) Гомогенізація вершків**

B) Фізичне визрівання

165. Який режим пастеризації вершків слід застосовувати у виробництві сметани?

A) Низькотемпературний

B) Короткочасний

*** C) Високотемпературний**

166. З яких причин виробництво сметани не рекомендується здійснювати у ємкостях більш ніж 4000л?

A) Через низьку теплопровідність вершків

*** B) Із-за важкості досягнення рівномірного розміщення закваски у відносно в'язких вершках під час перемішування**

C) У зв'язку із слабкою кислоутворюючою здатністю закваски для сметани

D) Із-за неможливості приготування потрібної кількості закваски

167. Чому необхідно дуже ретельно перемішувати вершки після внесення закваски в процесі виробництва сметани?

- * А) Для вирівнювання молочнокислого процесу в усьому об'ємі вершків**
- В) Для попередження відокремлення сироватки у готовому продукті
- С) Для отримання однорідної консистенції
- Д) Для попередження утворення крупчастого продукту

168. Об'ємна частка закваски, виготовленої на пастеризованому молоці, по відношенню до об'єму вершків у виробництві сметани повинна складати:

- А) 1,0-3,0%
- * В) 5,0-10,0%**
- С) 15,0-20,0%

169. Який отриманий результат виконання установлених термінів і температурних режимів сквашування вершків у виробництві сметани має вирішальне гігієнічне значення?

- А) Досягнення певного економічного ефекту
- * В) Отримання високоякісного продукту**
- * С) Отримання продукту, безпечного в епідеміологічному відношенні**
- Д) Отримання продукту, безпечного в токсикологічному відношенні

170. Укажіть найбільш надійний критерій, що свідчить про завершення процесу сквашування вершків у виробництві сметани?

- А) Закінчення терміну, відпущеного на процес сквашування
- В) Утворення характерного згустку
- * С) Досягнення кислотності згустку відповідаючої вимогам ТУ для даного виду сметани**

171. Який кінцевий результат дозрівання сметани у холодильних камерах має найбільше гігієнічне значення?

- A) Досягнення густої консистенції
- B) Досягнення властивого сметані запаху і смаку
- * C) Остаточне придушення життєдіяльності сторонньої мікрофлори у продукті**

172. У якій тарі допускається реалізація сметани 10% жирності (дієтичної)?

- * A) Тільки у споживчій**
- B) У споживчій і транспортній
- C) Тільки у транспортній
- D) При відсутності споживчої тари з дозволу СЕС допускається реалізація у флягах і бідонах
- E) В організованих колективах у флягах, а в торгівлі у споживчій тарі

173. Який режим пастеризації молока передбачено інструкцією по виробництву сиру?

- A) Низькотемпературний
- * B) Короткочасний**
- C) Високотемпературний

174. Який з перелічених чинників не має вирішального епідеміологічного значення у процесі сквашування молока при виробництві сиру?

- A) Об'ємна частка внесеної закваски до об'єму молока
- B) Температура молока під час сквашування
- C) Тривалість сквашування
- D) Кислотність отриманого згустку
- * E) Смак отриманого згустку**

175. Який небезпечний у епідеміологічному відношенні ефект досягається після внесення у заквашене молоко ще й хлористого кальцію і ферментних препаратів у виробництві сиру?

- A) Прискорюється досягнення потрібної кислотності
- * B) Формування згустку значно випереджає досягнення потрібної кислотності**
- C) Швидко формується щільний згусток

176. Який критерій, що свідчить про закінчення процесу сквашування молока при виготовленні сиру, є найбільш надійним в епідеміологічному відношенні?

- A) Закінчення встановленого терміну сквашування
- B) Утворення щільного згустку
- C) Досягнення властивих даному продукту органолептичних властивостей
- * D) Досягнення кислотності згустку відповідно з вимогам ТУ**

177. З чим у найбільшій мірі пов'язані відносно небезпечні існуючі зараз нормативи мікробіологічних показників сиру?

- * A) З неспроможністю виготовлення більш безпечної продукції на недосконалому технологічному обладнанні, яким забезпечені більшість молочних підприємств**
- B) З недосконалістю технологічних інструкцій по виробництву сиру
- C) З недосконалістю мікробіологічних методів дослідження сиру
- D) З низькою епідеміологічною значимістю сиру у виникненні інфекційних захворювань

178. У якій тарі допускається реалізація сиру, виготовленого із непастеризованого молока?

- A) У споживчій
- * B) У транспортній**
- C) В залежності від місця реалізації сиру у споживчій або транспортній
- D) Не має значення у якій

179. Чи допускається реалізація сиру у бочках в торговельній мережі?

- A) Безумовно допускається
- B) Тільки з дозволу СЕС

*** C) Категорично забороняється**

180. Укажіть основне джерело надходження мікрофлори у тверді сири в процесі їх виробництва:

- A) Пастеризоване молоко
- B) Сичужний фермент

*** C) Бактеріальна закваска**

- D) Технологічне обладнання
- E) Персонал

181. Яке джерело мікробного надходження у процесі виробництва твердих сирів є найменш небезпечним з епідеміологічних позицій?

- A) Пастеризоване молоко
- B) Сичужний фермент

*** C) Бактеріальна закваска**

- D) Технологічне обладнання
- E) Персонал

182. На якому технологічному етапі виробництва твердих сирів розмноження сторонньої мікрофлори відбувається найбільш інтенсивно?

*** A) Зсідання молока і утворення згустку**

- B) Формування і пресування згустку
- C) Посолка сиру
- D) Дозрівання сирів

183. На якому технологічному етапі виробництва твердих сирів фаза молочнокислих бактерій тільки розпочинається?

A) Зсідання молока

B) Утворення згустку

*** C) Формування і пресування згустку**

D) Посолка сиру

E) Дозрівання сирів

184. На якому технологічному етапі виробництва твердих сирів фаза молочнокислих бактерій досягає свого кульмінаційного розвитку?

A) Посолка сиру

B) Зсідання молока і утворення згустку

C) Формування і пресування згустку

*** D) Дозрівання сирів**

185. Які наслідки завершення фази розвитку кисломолочних бактерій у молоці мають важливе епідеміологічне значення?

A) Зсідання молока

B) Утворення згустку

C) Повне зброджування лактози

*** D) Заміщення сторонньої мікрофлори молочнокислими мікроорганізмами**

E) Початок відмирання молочнокислих мікроорганізмів

186. Що є безпосередньою причиною розвитку спучування твердих сирів?

*** A) Надмірне накопичення газів внаслідок життєдіяльності кишкових паличок і маслянокислих бактерій у сирах**

*** B) Недостатнє очищення молока від сторонньої мікрофлори**

*** C) Недостатня активність внесеної закваски**

*** D) Недостатня концентрація солі**

E) Присутність нітратів у сирі

187. Які показники не потребують контролю під час проведення соління сирів у розсолі?

- A) Концентрація солі
- B) Температура розсолу
- C) Тривалість процесу соління

*** D) Вміст вологи в сирах**

188. Які чинники не впливають на інтенсивність процесу дозрівання сирів?

- A) Кількість і протеолітична активність молочнокислих бактерій
- B) Температура повітря
- C) Вологість повітря
- D) Вміст вологи у сирах

*** E) Форма і розмір головки сиру**

189. Укажіть можливий спосіб реалізації сирів, уражених пороком (пліснявінням, спучуванням, гірким присмаком, сирною мухою):

*** A) Зняти з реалізації і відправити на промислову переробку**

- B) Знищити продукти
- C) Відбракувати, зачистити і прискорити реалізацію
- D) Передати на корм тваринам з дозволу ветеринарної медицини

190. Який із указаних видів морозива утримує найбільшу кількість жиру?

- A) Молочне

*** B) Вершкове**

*** C) Пломбір**

- D) Плодово-ягідне

191. Які із перелічених речовин забороняється використовувати у виробництві морозива?

- A) Барвники
- B) Ароматичні речовини
- C) Стабілізатори
- D) Яєчний порошок

*** E) Оцтову кислоту**

192. Які із перелічених компонентів вносять у суміш для виготовлення морозива після її пастеризації?

- A) Рідкі продукти (молоко, вершки)
- B) Згущені продукти і вершкове масло
- C) Сухі продукти (цукор, яєчний порошок, сухе молоко тощо)
- D) Стабілізатори

*** E) Ароматичні і смакові речовини**

193. Які із перелічених видів морозива не потребують гомогенізації суміші для їх виготовлення?

- A) Молочне
- B) Вершкове
- C) Пломбір

*** D) Плодово-ягідне**

194. На яких технологічних етапах виробництва морозива можливе найбільш інтенсивне його обсіменіння сторонньою мікрофлорою?

- A) Пастеризація, гомогенізація, охолодження суміші

*** B) Виготовлення суміші, фризрування, розфасовування**

- C) Дозрівання суміші, загартування морозива

195. Що відбувається під час фризерування суміші у виробництві морозива?

- * А) Насичення суміші повітрям з одночасним її заморожуванням**
- В) Дезагрегація структури жиру
- С) Перерозподіл вологи між компонентами суміші
- * D) Розпилення мікробних конгломератів**

196. Який із отриманих результатів фризерування суміші у виробництві морозива має негативне епідеміологічне значення?

- А) Насичення суміші повітрям
- В) Заморожування суміші
- С) Утворення кремоподібної консистенції
- Д) Збільшення об'єму
- * Е) Розпилення мікробів по усьому об'єму суміші**

197. Укажіть необхідні технологічні операції, які слід здійснювати зразу ж після фризерування суміші для виготовлення морозива:

- А) Направити суміш на дозрівання
- В) Направити суміш на гартування, а потім на розфасовку
- * С) Направити суміш на розфасовку, а потім на гартування**

198. Транспортування і зберігання морозива усіх видів в торговій мережі повинно здійснюватись при температурі не вище:

- А) мінус 10°C
- * В) мінус 12°C**
- С) мінус 14°C

199. Що таке м'яке морозиво?

- A) Морозиво, що має м'яку консистенцію
- * B) Морозиво, що виходить із-під фризера**
- C) Розморожене морозиво
- D) Морозиво, яке не піддавалось гартуванню

200. Що використовують для виготовлення м'якого морозива на підприємствах громадського харчування?

- A) Незбиране молоко, вершки, вершкове масло
- B) Морозиво, отримане із підприємства по виробництву морозива
- * C) Сухі молочні суміші для м'якого морозива, концентрати молочні стабілізуючі, гарніри**

201. Яку воду допускається використовувати для відновлення сухих сумішей у виробництві м'якого морозива відповідно з санітарними правилами для підприємств громадського харчування?

- A) Водопровідну
- B) Профільтровану водопровідну
- * C) Свіжекип'ячену питну воду**

202. Відновлені суміші для виробництва м'якого морозива на підприємствах громадського харчування допускається зберігати при температурі плюс 4°C не більше:

- A) 6 годин
- * B) 12 годин**
- C) 24 години

203. Чи допускається перевозити відновлену суху суміш для м'якого морозива між різними об'єктами громадського харчування?

A) Допускається

*** B) Не допускається**

C) Допускається з дозволу СЕС

D) Допускається тільки в охолоджувальному транспорті

204. При виконанні якої умови дозволяється реалізація м'якого морозива в об'єктах громадського харчування?

*** A) Реалізація допускається тільки в місцях виготовлення з-під фризера**

B) Тільки в посуді одноразового використання

C) М'яке морозиво слід розвозити між окремими об'єктами торгівлі тільки в циліндрах у замороженому вигляді

205. При тимчасовій відсутності попиту на реалізацію м'якого морозива його зберігання в циліндрах фризера на об'єктах громадського харчування дозволяється не більше:

A) 1 година

*** B) 2 години**

C) 6 годин

206. Яку роль відіграють екстрактивні речовини м'яса тварин?

A) Посилюють перистальтику кишечника

*** B) Зумовлюють специфічний смак та запах м'яса, посилюють секрецію травних соків**

C) Впливають тільки на органолептичні якості м'яса

D) Все разом взяте

207. Жири забійних тварин характеризуються переліченим, окрім:

- A) В основному містять насичені жирні кислоти
- B) Мають густу консистенцію та високу температуру плавлення
- * C) Містять багато ПНЖК та добре засвоюються при кімнатній температурі**
- D) В жирах міститься багато холестерину

208. Які з перелічених вітамінів містяться у м'ясі в найбільшій кількості?

- * A) Вітаміни групи B**
- B) Вітамін C
- C) Вітамін D
- D) Вітамін A

209. Допустимий вміст гістаміну в рибі та рибопродуктах становить:

- A) 1000 мг/кг
- B) 500 мг/кг
- * C) 100 мг/кг**
- D) Не дозволяється

210. Які з перелічених профілактичних заходів не можуть бути рекомендовані для запобігання захворювань людей трихінельозом?

- A) Дератизаційні
- B) Посилення ветеринарно-санітарної експертизи м'яса свиней
- C) Санітарно-просвітна робота серед населення
- D) Дотримання правил утилізації боєнських відходів
- * E) Утилізація м'ясних туш при виявленні трихінел**

211. Які профілактичні заходи для запобігання захворювань людей свинячим та бичим солітером не є реальними?

- * А) Санітарно-просвітна робота серед населення**
- * В) Ветеринарно-санітарна експертиза м'яса під час забою тварин**
- * С) Комунальний благоустрій населених пунктів**
- * D) Знищення гельмінтів в оточуючому середовищі**

212. Укажіть допустимі терміни проведення нутровки:

- * А) Не пізніше 40 хвилин після знекровлення**
- В) Не пізніше 60 хвилин після знекровлення
- С) Не пізніше 30 хвилин після оглушення

213. Укажіть встановлену температуру охолодженого м'яса:

- А) -2...0°C
- * В) 0...+4°C**
- * С) 0...+6°C**

214. Назвіть рекомендовану температуру повітря у сировинному цеху ковбасного виробництва:

- * А) Не вище +12°C**
- * В) Не вище +10°C**
- С) Не вище +14°C
- Д) Не регламентується

215. Укажіть гігієнічні вимоги до температурно-вологісного режиму в камерах посолу м'яса:

- А) Температура 4-6°C і вологість не вище 80%
- * В) Температура 2-4°C і вологість не вище 80-85%**
- С) Температура 0-2°C і вологість 85-90%

216. Санітарно-захисна смуга від м'ясокомбінату, бойні, м'ясохолодильної регламентується на відстані:

A) 1000 м

*** B) 500 м**

C) 300 м

217. Укажіть нормальну рН м'яса, отриманого від щойно забитої тварини:

*** A) 5,7-6,2**

B) 4,5-5,0

C) вище 7,0

218. Які показники якості м'яса посвідчують за допомогою його клейміння?

*** A) Доброякісність**

*** B) Угодованість**

*** C) Доброякісність та угодованість**

D) Доброякісність, угодованість, харчову цінність

219. Яким повинен бути вміст летючих жирних кислот у доброякісному м'ясі тварин?

*** A) До 4 мг КОН**

B) До 6 мг КОН

C) До 8 мг КОН

D) До 10 мг КОН

220. Укажіть правильну поточність технологічних процесів первинної переробки великої рогатої худоби:

*** А) Електроглушення, знекровлення, забіловка, зняття шкір, евентрація, розпиловка, ветсанекспертиза внутрішніх органів**

В) Електроглушення, евентрація, знекровлення, забіловка, зняття шкір, ветсанекспертиза внутрішніх органів

С) Знекровлення, забіловка, зняття шкір, ветсанекспертиза

*** D) Електроглушення, зняття шкір, евентрація, ветсанекспертиза згідно встановленій схемі**

221. Які з перелічених шкідливих виробничих чинників не мають місце на м'ясокомбінатах?

А) Шум, вібрація

В) Перепади температури

С) Зооантропонозна небезпека

Д) Підвищена вологість повітря

*** Е) Електромагнітне випромінювання**

222. Які виробничі процеси у цеху первинної переробки худоби повинні бути відокремлені від основного приміщення?

А) Переробка харчової крові

*** В) Визволення вмісту шлунку мокрим способом**

С) Забіловка та зняття шкір

Д) Місця ветсанекспертизи

223. Яке із місць ветсанекспертизи передбачається тільки на лінії переробки свиней?

А) Огляд голів

*** В) Огляд підщелепних лімфовузлів**

С) Огляд внутрішніх органів

Д) Огляд туш

224. Які зооантропонозні захворювання передаються через м'ясо тварин до людини?

- * А) Сибірка, туберкульоз, бруцельоз, сальмонельоз, бешиха свиней**
- В) Туберкульоз, бруцельоз, сальмонельоз, трихенельоз, дизентерія
- С) Сибірка, бруцельоз, сальмонельоз, холера, фіноз

225. Як вчинити із м'ясом тварини, зараженої сибіркою?

- А) Використовувати у їжу після проварювання протягом 3 годин
- В) Вважати умовно придатним
- * С) Підлягає знищенню при дотриманні встановлених правил**
- Д) Підлягає технічній переробці

226. Як вчинити із м'ясом хворої туберкульозом тварини, якщо вражені окремі органи чи лімфовузли, але збережена нормальна угодованість?

- А) Туша і всі органи підлягають знищенню
- * В) Тушу і здорові органи використовують в їжу після знезараження проваркою або переробляють на консерви чи м'ясні хліби**
- С) Всі внутрішні органи підлягають технічній утилізації, тушу використовують після проварки в їжу

227. Як вчинити із м'ясом хворої туберкульозом тварини, якщо вражені лімфовузли і деякі органи та при наявності виснаження?

- А) Знищити всі внутрішні органи, а тушу використати в їжу після проварки
- * В) Туша разом із органами підлягає технічній утилізації**
- С) Здорові органи і тушу переробляють на консерви чи м'ясні хліби

228. Як використати м'ясо тварин хворих чи підозрілих на бруцельоз?

А) Не може бути використано в їжу

*** В) Дозволяється використовувати для харчових цілей після проварки по спеціальному режиму чи переробляється на м'ясні хліби, варені або варено-копчені ковбаси, консерви**

С) Туша разом із органами підлягає технічній утилізації

229. Як вчинити із м'сом та внутрішніми органами тварин при виявленні сальмонел?

А) Туша разом із органами підлягає технічній утилізації

*** В) Тушу направляють на проварку по режиму для умовно придатного м'яса або переробляють на м'ясні хліби, консерви, а внутрішні органи підлягають технічній утилізації чи знищенню**

С) Тушу разом із органами знищують закопуванням чи спаленням

230. Як вчинити із свинячим м'ясом, якщо після забою на підприємстві виявлено захворювання еризипелоїдом?

*** А) При наявності дегенеративних змін у м'язах туша і внутрішні органи підлягають технічній утилізації чи знищенню; при відсутності змін у м'язах тушу переробляють на консерви або м'ясні хліби, а внутрішні органи знищують чи утилізують**

В) У всіх випадках туша разом із внутрішніми органами підлягає знищенню

С) У всіх випадках захворювання туша та внутрішні органи використовують для згодовування худобі

231. Як можна використовувати м'ясо птахів, хворих чи підозрілих на орнітоз?

*** А) Тушки знезаражують проваркою, а внутрішні органи знищують**

В) Тушки та внутрішні органи використовують на корм тваринам

С) Тушки та внутрішні органи підлягають технічній утилізації

232. Яке м'ясо відносять до категорії умовно-придатного?

- * А) М'ясо і субпродукти від забійних тварин, які хворіють деякими інфекційними та інвазійними хворобами, при яких дозволяється їх використання в їжу після відповідної санітарної обробки**
- * В) М'ясо і субпродукти, які не відповідають вимогам НТД**
- С) М'ясо і субпродукти, які підлягають знищенню чи утилізації

233. Що з переліченого не відноситься до пороків м'яса?

- А) Кисле бродіння
- В) Пліснявіння
- С) Загар
- * D) Наявність сальмонел у м'ясі**

234. Якими ознаками характеризується "загар м'яса"?

- * А) Запах сильно кислий, м'язева тканина забарвлена в жовто-сірий чи зеленувато-сірий колір, консистенція дрябла**
- В) Запах гнилісний, забарвлення сіро-червоне, консистенція дрябла
- С) Запах аміачний, консистенція дрябла, забарвлення сіре

235. Як використовувати м'ясо із ознаками загару?

- * А) М'ясо розрубують на шматки та провітрюють, якщо характерний запах знищується, м'ясо використовують у їжу**
- В) М'ясо не придатне для харчових цілей і підлягає технічній утилізації
- С) М'ясо використовується на корм тваринам

236. Як потрібно використовувати м'ясо з пороком "пліснявіння"?

- * А) У разі поверхневої локалізації плісняви рекомендується обробка 20% розчином солі чи 3% оцтової кислоти, після чого м'ясо може використовуватись у їжу**
- В) М'ясо непридатне для використання у їжу
- С) М'ясо направляється на корм тваринам

237. Які зооантропонозні хвороби не можуть передаватися людині через м'ясо птахів?

- A) Сальмонельоз
- B) Туберкульоз
- C) Орнітоз
- D) Токсоплазмоз

*** E) Ящур**

238. Чи можна використовувати м'ясо птахів, в якому виявлені сальмонели?

- A) Підлягає технічній утилізації

*** B) Тушки хворих птахів проварюють протягом 90 хвилин чи перероблюють у консерви, а внутрішні органи знищують**

- C) Тушки хворих птахів використовують на корм тваринам
- D) Використовується без обмежень

239. Які зооантропонозні захворювання не можуть передаватися людині через м'ясо кролів?

- A) Сальмонельоз
- B) Туберкульоз
- C) Пастерельоз
- D) Туляремія
- E) Листерельоз

*** F) Трихінельоз**

240. Як дозволяється використовувати м'ясо кролів при ураженні сальмонелами?

- A) Піддати технічній утилізації всю тушку

*** B) Вражені органи підлягають технічній утилізації, тушки в разі відсутності виснаження та змін у м'язевій тканині знезаражують проваркою**

- C) Використовують на корм тваринам
- D) Використовують у харчуванні без обмежень

241. Як дозволяється використовувати м'ясо кролів при туляремії?

- * А) Тушки з усіма органами підлягають технічній утилізації чи знищенню**
- В) Використовують в корм тваринам після проварки
- С) Переробляють на варені ковбаси чи консерви

242. М'ясо яких тварин не потребує дослідження на наявність трихінел?

- А) Дикого кабана
- В) Ведмедя
- С) Борсука
- Д) Нутрії
- * Е) Зайців**

243. Яку концентрацію розчину нітриту натрію допускається використовувати в ковбасному виробництві при виготовленні фаршу?

- А) 1%
- В) 3%
- * С) 2,5%**

244. Назвіть максимальну кількість нітриту натрію, яку дозволяється вносити у фарш при виготовленні ковбасних виробів:

- * А) 50 мг на кг фаршу**
- В) 10 мг на кг фаршу
- С) 150 мг на кг фаршу

245. З якою метою у фарш при виготовленні ковбас додають фосфат?

- А) Для збільшення вмісту фосфору у виробі
- В) Для уповільнення розмноження мікроорганізмів
- * С) Для підвищення вологопоглинання м'яса, особливо виснаженого**

246. Покажіть максимально граничний вміст загального фосфору в готових ковбасних виробих:

- A) Не більше 1%
- * В) Не більше 0,4%**
- * С) не більше 0,2%**

247. Укажіть гігієнічні вимоги до мікроклімату цеху наповнення оболонок фаршем:

- * А) Температура не вище 12°C, вологість 70%**
- В) Температура не вище 15°C, вологість 80-85%
- С) Температура +5°C, вологість 60-65%
- Д) Температура та вологість не регламентується

248. Використання яких шприців для наповнення оболонок фаршем є найбільш оптимальним з гігієнічних позицій?

- A) Механічних
- В) Гідравлічних
- * С) Вакуумних**

249. З якою метою проводиться охолодження ковбасних виробів після варки?

- * А) З метою запобігання передчасного псування, втрат вологи та розмноження мікроорганізмів**
- В) З метою попередження втрат ваги
- С) З метою дозрівання продуктів

250. Назвіть регламентуєму температуру у камерах призначених для гарячого копчення варених ковбасних виробів:

- A) 30-50°C
- * В) 50-80°C**
- * С) 80-110°C**

251. Укажіть температуру, яка повинна бути всередині ковбасного батону по закінченні термічної обробки:

- * А) 80°C**
- В) 70°C
- С) 60°C
- Д) 50°C

252. Укажіть допустиму тривалість кутерування при виробництві ковбасних виробів:

- А) Не менше 10 хвилин
- * В) 310 хвилин**
- * С) Не більше 3 хвилин**

253. Укажіть вимоги до роботи цеху експедиції по видачі ковбасних виробів:

- * А) Видача продукції повинна проводитись тільки в тарі**
- * В) Повинні бути забезпечені умови для видачі готової продукції з температурою не вище 15°C та не нижче 8°C**
- * С) На партію продуктів повинно бути оформлене якісне посвідчення (сертифікат)**
- * Д) Усе перелічене**

254. Укажіть правильний технологічний процес виготовлення ліверних ковбас холодним способом:

- * А) Сировину варять, шприцують в оболонки і випускають в реалізацію**
- * В) Сировину варять, охолоджують до 0°C, кутерують, шприцують в оболонки, ковбасні батони варять, охолоджують і випускають в реалізацію**
- С) Сировину подрібнюють, шприцують, коптять і випускають в реалізацію

255. Які гігієнічні показники не передбачено визначати в ковбасних виробках лабораторіями СЕС у відповідності із затвердженою номенклатурою досліджень?

- A) Органолептичні
- B) Вологість
- C) Харчові добавки
- D) Фосфатазу та пероксидазу

*** E) Гістамін**

256. Які із перелічених пороків не є характерними для ковбасних виробів?

- A) Кисле бродіння
- B) Пліснявіння
- C) Наявність забарвлення чи світіння
- D) Гниття

*** E) Фуксин**

257. Що учинити із сирокоченими чи сиров'яленими ковбасами при наявності сухої плісняви на оболонці?

- A) Вважати непридатними для використання в їжу

*** B) Перед використанням видалити плісняву 20% розчином солі чи 3% розчином оцтової кислоти та підсушити**

- C) Використати в якості додаткової сировини у виробництві варених ковбасних виробів
- D) Реалізувати без обмежень

258. Що слід учинити із вареними ковбасними виробами при наявності позеленіння фаршу на периферії батону чи в центральних ділянках?

- A) Використати як сировину при виробництві варено-копчених ковбасних виробів

*** B) Ковбаса бракується як непридатна в їжу**

- C) Може бути використана у їжу після видалення зіпсованих ділянок

259. При яких умовах виникає загар м'яса?

- A) Якщо забою тварин передувала травма
- B) Якщо не забезпечено повне знекровлення тварин після забою
- * C) Якщо не забезпечено своєчасне охолодження туш тварин після забою**
- D) Якщо тварини перед забоєм не витримувались без корму

260. Укажіть шляхи реалізації партії напівкопчених ковбас, в якій виявлено фенол:

- * A) Переробити на більш низькі сорти ковбас**
- B) Піддати термічній обробці
- C) Реалізувати без обмежень
- D) Провітрити перед реалізацією

261. Чи допускається вміст аміаку в свіжих продуктах тваринного походження?

- * A) Допускається у кількості 20-25 мг/100г**
- B) Не допускається
- C) Допускається у необмеженій кількості

262. В яких випадках у ковбасному виробництві допускається застосування нітрату натрію замість нітриту натрію?

- A) При відсутності нітриту натрію
- * B) При відсутності лабораторії для визначенні нітриту натрію у готових ковбасних виробках**
- C) Для досягнення більш вираженого забарвлення виробу
- D) Для забезпечення більшого строку зберігання ковбасних виробів

263. Як слід оцінювати партію м'яса, якщо на поверхні 40 см кв. виявлені 2 фіни?

- A) Визнати партію м'яса придатною для харчування без обмежень
- * B) Вважати умовно придатною для харчування після знезараження**
- C) Вважати непридатною для харчових цілей
- D) Визнати такою, що підлягає технічній утилізації

264. Шляхи реалізації напівкопченої ковбаси, яка має на поверхні тонкий наліт сухої солі:

- A) Направити на переробку на нижчі сорти ковбас
- B) Рекомендувати на корм тваринам по узгодженню з ветнадзором
- C) Підлягає знищенню
- * D) Реалізувати без обмежень**

265. Що слід учинити з партією копченої ковбаси, в якій виявлено нітрит натрію у кількості 60 мг/кг?

- * A) Направити на переробку на нижчі сорти ковбас**
- B) Підлягає знищенню
- C) Рекомендувати на корм тваринам по узгодженню з ветнадзором
- D) Реалізувати без обмежень

266. Що учинити з партією вареної ковбаси першого сорту, якщо кількість води складає 78%?

- A) Реалізувати без обмежень
- B) Підлягає знищенню
- C) Провести повторний відбір проб та повторне лабораторне дослідження
- * D) Направити на промпереробку**

267. Що необхідно учинити з партією сирокоченої ковбаси, в якій виявлена кишкова паличка та немає змін органолептичних властивостей?

- A) Підлягає знищенню
- B) Реалізується без обмежень
- C) Направити на переробку на нижчі сорти варених ковбас

*** D) Направити на додаткову витримку протягом 10-12 діб з послідуємим бакдослідженням**

268. Що учинити з партією вареної ковбаси першого сорту після завершення строку реалізації, але при відсутності органолептичних змін?

- A) Підлягає знищенню
- B) Дозволяється реалізація без обмежень

*** C) Направити на промпереробку на нижчі сорти ковбас**

D) Продовжити термін реалізації не більше як на 24 години при дотриманні умов зберігання

*** E) Зняти з реалізації**

269. Укажіть можливі шляхи використання партії напівкопченої ковбаси при наявності сальмонел:

- A) Направляється на додаткову витримку протягом 10-12 діб з послідуємим бакдослідженням
- B) Допускається до реалізації без обмежень

*** C) Підлягає знищенню**

270. Що потрібно учинити з партією вареної ковбаси в якій виявлено протей, але змін органолептичних властивостей не виявлено?

- A) Допускається до реалізації без обмежень
- B) Направляється на технічну утилізацію

*** C) Направити на промпереробку на нижчі сорти ковбас**

D) Затримати реалізацію і провести додаткове бакдослідження

271. У яких цехах підприємств м'ясної та птахопереробної промисловості необхідно досліджувати змиви з обладнання, інвентаря та інш.?

A) У субпродуктовому цеху

B) У цеху обвалювання

*** C) У ковбасному, кулінарному, консервному цехах**

272. Максимальний термін транспортування живої риби при температурі води та повітря не більше 10°C складає:

A) 6 годин

B) 8 годин

*** C) 12 годин**

D) 24 години

273. Термін зберігання живої риби в акваріумі у торговельній мережі у теплу пору року при температурі води 10°C повинен бути не більше:

A) 12 годин

*** B) 24 години**

C) 48 годин

274. Які зміни відбуваються в рибі на стадії автолізу?

A) Окислення жирів

*** B) Розпад білкових, ліпідних та вуглеводних компонентів тканин риби**

C) Дезамінування амінокислот

275. Які види досліджень є основними для оцінки якості охолодженої та мороженої риби?

A) Бактеріологічні

*** B) Органолептичні**

*** C) Фізико-хімічні**

D) Усі перелічені види досліджень

276. Назвіть показники свіжої, охолодженої та мороженої риби, які не свідчать про її недоброякісність:

- A) Аміак
- B) Сірководень
- C) Триметиламін

*** D) Фосфати**

277. Яке середовище у тканинах свіжої риби?

*** A) Кисле**

- B) Нейтральне
- C) Лужне
- D) Нейтральне чи лужне

278. Про наявність яких процесів у тканинах риби свідчить виявлення індолу?

- A) Автолізу

*** B) Гниття**

- C) Посмертного залякання
- D) Усіх зазначених процесів

279. Який режим зберігання мороженої риби забезпечує її найкращу схоронність?

- A) 0°C
- B) -9°C

*** C) -18°C**

*** D) -28°C**

280. Позитивна реакція на аміак та сірководень, отримана при дослідженні охолодженої риби, свідчить про:

*** А) Недоброякісність продукту**

В) Сумнівну свіжість продукту

С) Доброякісність продукту

Д) Сумнівну свіжість з початковими ознаками гниття

281. Риба може бути джерелом слідуючих гельмінтозів, окрім:

А) Опісторхозу

В) Анізакидозу

*** С) Фінозу**

Д) Дифілоботріозу

282. Метацеркації котячої двоустки переважно локалізуються у м'язах слідуючих риб:

А) Лососеві

*** В) Карпові**

С) Осетрові

Д) Камбалові

283. У яких районах найбільш розповсюджений опісторхоз?

А) В Західній Україні

*** В) В Об-Іртишському басейні та в районах річок, які впадають у Азовське, Чорне, Каспійське моря**

С) В районі озера Байкал

Д) Скрізь в однаковій мірі

284. Проявленням хронічної стадії опісторхозу є слідує, окрім:

- A) Холецистит, холецистохолангіт
- B) Панкреатит, дуоденіт
- C) Фіброз печінки, первинний рак печінки

*** D) Гастрит, гастроентерит**

285. Найбільш прийнятними способами технологічної обробки риби, ураженої метацеркаріями котячої двоустки, є:

- A) Заморожування

*** B) Гаряче копчення, міцний посол**

- C) Холодне копчення

286. Місцем локалізації лентеця широкого в організмі риби є:

*** A) Печінка, м'язева тканина, яєчники**

- B) Зябра, м'язева тканина, кишечник

- C) М'язева тканина, яєчники, зябра

287. Які види риб частіше вражаються личинками лентеця широкого?

- A) Карпові
- B) Скумбрієві

*** C) Окуневі**

- D) Усі в однаковій мірі

288. Назвіть вогнища дифілоботріозу в Україні:

*** A) Райони Каховського та Кременчуцького водосховищ**

- B) Скрізь в однаковій мірі

- C) Райони, прилеглі до Дніпра

- D) На території, прилеглій до Чорного моря

289. При ураженні риби плероциркоїдами лентеця широкого необхідно:

- A) Видалити внутрішні органи та реалізувати
- B) Передати на корм худобі
- C) Направити на технічну утилізацію

*** D) Реалізувати після термічної обробки, заморожування, посолу чи гарячого копчення**

290. Основними клінічними проявленнями захворювань анізакідозом є:

- A) Гастрит
- B) Дуоденіт

*** C) Еозинофільний флегмонозний ентерит**

- D) Панкреатит

291. Укажіть шляхи та умови реалізації риби при незначному ураженні анізакидами:

- A) Реалізувати без обмежень
- B) Видалити внутрішні органи та реалізувати
- C) направити на технічну утилізацію

*** D) Реалізувати після термічної обробки чи заморожування**

292. Проба "шпильки" або "ножа" при дослідженні риби проводиться з метою визначення:

- A) Кольору
- B) Смаку
- C) Консистенції

*** D) Запаху**

293. При оцінюванні партії риби осетрових пород, що знаходиться у снулому стані, визначальними є слідуючі показники:

*** А) Органолептичні**

В) Фізико-хімічні

С) Бактеріологічні

294. Назвіть можливі шляхи використання смаженої риби після закінчення терміну реалізації:

А) Підлягає знищенню

В) Реалізується без обмежень

С) Продовжити термін реалізації

*** D) Направити на корм худобі після узгодження з ветеринарною службою**

295. Накопичення гістаміну в тканинах риби при зберіганні залежить від:

А) Кількості гістаміну у свіжій рибі

*** В) Обсіменіння риби мікроорганізмами**

*** С) Температури та терміну зберігання**

*** D) Вмісту гістидину в м'язевій тканині**

296. Які ділянки та органи свіжовиловленої риби найчастіше містять ботулічні спори?

А) Зябра

В) М'язева тканина

*** С) Кишечник**

*** D) Поверхневий слиз**

297. У яких ділянках та органах снулої риби можуть знаходитись збудники ботулізму?

*** А) Зябра, м'язева тканина, кишечник**

В) Поверхневий слиз, печінка, яєчник

С) Зябра, поверхневий слиз, нирки

298. З метою запобігання утворення токсину ботулізму в рибі в процесі посолу бажано застосовувати:

А) Сухий посол

В) Тузлучний посол

*** С) Змішаний посол**

299. Температура всередині риби при гарячому копченні повинна бути не менша:

А) 75°C

*** В) 80°C**

С) 85°C

300. Чи має право санітарний лікар продовжити встановлений термін реалізації риби гарячого копчення при збереженні її якості?

А) Може на 6 годин

В) Може на 8 годин

С) Може на 12 годин

*** D) Не має такого права**

301. Укажіть шляхи реалізації риби заливної, в якій кількість КУО на 1 г складає $1 \cdot 10^4$:

А) Підлягає знищенню

*** В) Реалізувати без обмежень**

С) Продовжити термін реалізації

Д) Направити на корм худоби

302. Який відсоток кухонної солі у м'язах риби є достатнім для запобігання розвитку збудника ботулізму?

- A) 6,0
- * B) 10,0**
- * C) 12,0**

303. Що учинити з партією безтузлучної риби, яка має на поверхні слизовий наліт червоного кольору?

- A) Дозволити для харчування без обмежень
- B) Рекомендувати на корм худобі
- * C) Промити в оцтово-соляному розчині та реалізувати**
- D) Вирішити питання про використання після проведення бактеріологічного дослідження

304. Чи можна допустити до використання скумбрію холодного копчення, яка зберігалась при температурі 5°C протягом 5 днів, якщо її поверхня вкрита пліснявою?

- A) Допускається
- B) Не допускається
- C) Передати на корм худобі
- * D) Перетерти серветкою, змоченою у тузлуку та реалізувати**

305. Вміст паразитичного вібріону в морській солоній, в'яленій рибі, а також у рибопродукції гарячого та холодного копчення не повинен перевищувати (КУО/г):

- * A) 10**
- B) Не нормується
- C) 100

306. Обов'язковому контролю на вміст ртуті підлягають слідуючі види риб:

- A) Карпові
- * B) Тунцові**
- C) Осетрові
- D) Окуневі

307. Термін зберігання та реалізації риби заливної при дотриманні температурного режиму становить:

- * A) 12 годин**
- * B) 24 годин**
- C) 36 годин

308. Чи можливо використання для харчових цілей в'яленої риби, незначно ураженої шашелем?

- A) Можливо без обмежень
- * B) Рибу обкурюють сіркою у закритому приміщенні, провітрюють та реалізують**
- C) Рибу промивають у міцному тузлуку та реалізують
- D) Не використовується для харчових цілей

309. Для виготовлення ікри лососевих чи осетрових риб дозволяється використовувати:

- A) Сіль сорту екстра, антисептики
- B) Сіль першого сорту, рослинну олію, антисептики
- * C) Кип'ячений охолоджений тузлук, прокалену сіль, прокип'ячену рослинну олію, антисептики**

310. Ваші рекомендації по використанню лососевої ікри, яка має слабкокислий запах, зерно сухе та розбористе:

- * A) Ікру промити у тузлуку і швидко реалізувати**
- B) Реалізувати на загальних підставах
- C) Не допускається на використання для харчових цілей

311. Риба сімейства карпових містить у лускатих кишеньках ниткоподібний паразит червоного кольору. Ваші пропозиції по вживанню даної риби:

- A) Дозволити використовувати для харчових цілей
- B) Зняти з реалізації

*** C) Дозволити використання в підприємствах громадського харчування після зачистки та термічної обробки**

312. Чи дозволяється використовувати для харчових цілей рибу, уражену одиничними меланомами?

- A) Допускається без обмежень

*** B) Допускається після видалення ділянок з пухлиною**

- C) Передати на корм худобі
- D) Підлягає знищенню

313. Тріска охолоджена має слабовиражений присмак та запах нафтопродуктів. Ваші рекомендації по використанню риби:

*** A) Рибу евентрувати, обсмажити невеликими шматками шляхом погруження в олію у відкритій ємкості**

- B) Направити на дефростацію
- C) Направити на виготовлення філе

314. Кількість парагемолітичних вібріонів у рибі свіжій, охолодженій, мороженій, а також у всіх видах рибопродуктів необхідно визначати:

- A) При поточному санітарному нагляді

*** B) По епідпоказанням та при екологічному неблагополуччі водного басейну лову гідробіонтів**

- C) Якщо доброякісність викликає сумніви

315. Риба охолоджена містить парагемолітичні вібріони в кількості 200 КУО/г.

Укажіть шляхи використання даної риби:

- A) Допускається до реалізації без обмежень
- * В) Реалізується при умові виготовлення виробів після термічної обробки**
- C) Направляється на холодне копчення чи в'ялення

316. При основному мікробіологічному контролі протей необхідно визначати у слідуючих рибних кулінарних виробках:

- A) Термічно оброблених
- * В) Желірованих**
- C) Пастоподібних та подрібнених слабосолоних
- D) Сирих заморожених напівфабрикатах

317. Консервуюча дія повареної солі пов'язана із:

- A) Бактерицидними властивостями повареної солі
- B) Бактеріостатичними властивостями повареної солі
- * C) Зниженням активної вологості продукту та змінюванням осмотичного тиску усередині клітини**

318. Дайте визначення поняттю вирівнювання солоності риби:

- * А) Це способи досягнення рівномірного розподілу солі в м'язевій тканині риби**
- B) Це посол риби, яку розрізують на частини для рівномірного розподілу солі
- C) Це посол риби, при якому розчин солі вводиться в м'язеву тканину шприцем

319. Укажіть найбільш раціональні способи охолодження риби:

- * А) охолодження холодним повітрям**
- * В) охолодження льодом та в холодній воді**
- C) охолодження в холодильній камері

320. Які із перелічених пороків не є характерними для солоних та маринованих рибопродуктів?

- A) Фуксин
- B) Іржа
- C) Омилення
- * D) Штафф**
- E) Лопанець

321. Слабосолона риба повинна зберігатись при температурі:

- A) -10 ...-12°C
- * B) -2 ...-8°C**
- C) +2 ... +6°C

322. З метою досягнення вирівнювання солоності риби у виробництві солоної та копченої продукції необхідно:

- * A) Дотримувати потрібну концентрацію тузлука і експозицію посолу**
- * B) Відмочувати солоний напівфабрикат при температурі не вище 10°C**
- C) Витримувати солоний напівфабрикат протягом 24 годин

323. На який термін видається санітарний паспорт на асортимент консервів, дозволених до виробництва консервним підприємством?

- A) На 5 років
- B) На 3 роки
- * C) На 1 сезон**
- D) На період експлуатації підприємства

324. Які харчоконцентрати відносяться до "сухих" консервів?

- A) Кавопродукти і сухі сніданки
- B) Вівсяні дієтичні продукти
- * C) Харчові концентрати обідніх страв, сухі продукти дитячого і дієтичного харчування**
- D) Усі перелічені

325. Чим відрізняються харчові концентрати від консервів?

- * A) Концентрати не потребують спеціальної упаковки в банки і стерилізації**
- B) Харчоконцентрати більш стійкі при зберіганні
- C) Усе перелічене
- D) Концентрати не потребують спеціальних методів обробки перед вживанням

326. Що таке "харчові концентрати"?

- * A) Це суміші різної сировини, піддані механічній обробці і змішані по розробленим рецептурам**
- * B) Це складні суміші, отримані при механічній обробці сировини, коли компоненти вступають між собою в тісні зв'язки і втрачають свою індивідуальність**
- * C) Це продукти, що складаються із одного виду сировини і в ході технологічної обробки найбільше підготовлені до використання як їжа**
- * D) Усе перелічене**

327. Укажіть правильні умови контролю санітарної обробки оснащення консервного підприємства:

- A) Виробничий візуальний огляд помитого оснащення представником лабораторії
- B) Щоденний візуальний огляд помитого оснащення і взяття змивів із нього
- * C) Щоденний візуальний огляд помитого оснащення і не рідше, ніж 2 рази в місяць взяття змивів із нього**

328. Для яких заморожених продуктів харчування рекомендується повільна дефростація?

- A) Овочів і фруктів
- B) Томатів
- * C) Рибопродуктів**
- * D) М'яса і м'ясопродуктів**

329. Укажіть види браку консервів в залежності від його природи:

- * A) Переповнення банок, негерметичність тари, іржа**
- * B) Деформація тари, бомбаж "хлюпалка"**
- * C) Фізичний, хімічний, мікробіологічний**
- D) Усе перелічене

330. Укажіть основні відмінності харчоконцентратів у порівнянні з іншими продуктами:

- * A) Малий об'єм**
- * B) Швидкість і простота приготування їжі**
- * C) Тривалий термін зберігання без утрачання якості**
- D) Висока засвоюваність харчових речовин
- * E) Добра транспортабельність завдяки малому об'єму**
- * F) Усе перелічене**

331. Температуро-вологісні параметри для приміщень по зберіганню харчоконцентратів не повинні перевищувати:

- * A) 20°C і 75%**
- B) 15°C і 70%
- C) 25°C і 80%

332. Які методи сушки продуктів використовують при виробництві харчових концентратів?

- A) Конвективний, кондуктивний
- B) Повітряний, паровий, димовий
- * C) Теплова і сублімаційна сушка**
- D) Усе перелічене

333. Наявність якого документа на підприємстві дає право на виробництво консервів?

- * A) Паспорт на асортимент консервів, дозволених до виробництва**
- B) Дозвіл територіальної санстанції на виробництво консервів певного асортименту
- C) Дозвіл вищої по підпорядкованості організації на асортимент консервованої продукції
- D) Дозвіл місцевих органів влади

334. Які процеси лежать в основі консервування харчових продуктів?

- * A) Інактивація ферментів автолізу**
- * B) Знищення чи подавлення діяльності мікроорганізмів**
- C) Знищення збудників ботулізму
- * D) Знищення мезофільної аеробної і факультативно анаеробної групи мікроорганізмів**

335. Що таке залишкова мікрофлора консервів?

- A) Мікроорганізми, які потрапили в консерви внаслідок негерметичності тари
- * B) Мікрофлора, що залишилась життєздатною після термічної обробки консервів**
- C) Мікрофлора, що потрапила при фасуванні в незадовільно підготовлену тару
- D) Мікрофлора, що потрапила в консерви внаслідок порушення асептичних умов фасування
- E) Усе перелічене

336. Вторинна мікрофлора консервів - це мікрофлора, що:

- A) Залишилась після термічної обробки консервів
- * В) Потрапила у консерви внаслідок порушення герметичності тари чи порушення асептичних умов при гарячому фасуванні**
- C) Внесена у консерви зі спеціями
- D) Усе перелічене

337. Укажіть, які антисептики дозволяється використовувати для консервування плодово-ягідної сировини:

- A) Салицилову кислоту
- B) Борну кислоту, буру
- C) Уротропін
- * D) Діоксид сірки, бензойну, сорбінову кислоти**
- E) Усе перелічене

338. Який із антибіотиків дозволяється використовувати для консервування сировини тваринного походження?

- A) Пеніцилін
- B) Стрептоміцин
- * C) Біоміцин**
- D) Оліготетрин

339. Укажіть найбільш допустимий інтервал часу між закатуванням консервних банок і стерилізацією:

- * A) 30 хвилин**
- * B) 45 хвилин**
- C) 15 хвилин

340. Охолодження консервів після стерилізації повинно бути:

- A) Швидким до температури 50°C
- * B) Швидким до температури 35°C**
- C) Повільним до температури 10°C

341. Які консерви по показникам активної кислотності найбільш небезпечні по відношенню до виникнення харчових отруєнь?

- * A) рН 4,5 і вище**
- B) рН 3,5
- * C) рН 3,8 і вище**
- D) рН 3,2

342. Які технологічні процеси первинної обробки сировини при виробництві консервів в найбільшому ступені звільняють продукт від забруднення?

- A) Сортивання
- * B) Мийка**
- * C) Очищення**
- D) Розділення
- E) Здрібнення
- F) Усе перелічене

343. На якому етапі технологічного процесу виробництва консервів створюються найбільш оптимальні умови для розмноження спорової мікрофлори?

- * A) Здрібнення**
- B) Заповнення банок
- C) Ошпарювання
- D) Бланширування
- E) Усе перелічене

344. Укажіть, чи забезпечують повну стерильність прийняті в промисловості режими стерилізації?

A) Так

B) Ні

*** C) Можливе зберігання спор термостійких мікроорганізмів**

D) Можливе зберігання спор мезофільних мікроорганізмів

345. Якою повинна бути обробка металевих банок перед стерилізацією консервів?

A) Ошпарювання на протязі 1-2 хвилин

B) Ополіскування у гарячій воді

*** C) Шприцювання гарячою водою на протязі 30 хвилин**

D) Кип'ятіння на протязі 2 хвилин

346. Якою повинна бути обробка покриттів і кроненпробок перед стерилізацією консервів?

A) Ошпарювання кип'ятком на протязі 30 сек

B) Ополіскування гарячою водою

*** C) Занурення у кип'ячу воду на 2-3 хвилини**

D) Кип'ятіння на протязі 10 хвилин

347. Укажіть максимально допустимі рівні обсіменіння внутрішньої поверхні тари, підготовленої для виробництва консервів стерилізованих (пастеризованих), в автоклавах чи стерилізаторах безперервної дії:

A) 200 клітин/см кв

*** B) 100 клітин/см кв**

C) 50 клітин/см кв

348. Допустимі рівні обсіменіння поверхні оснащення для виробництва консервів після санітарної обробки повинні складати не більше:

- A) 500 клітин/см кв
- * B) 300 клітин/см кв**
- C) 100 клітин/см кв

349. В яких випадках встановлюють мікробіологічну стерильність партії консервів? Для партії із числом банок:

- A) Із зовнішніми дефектами до 0,2%
- B) Із зовнішніми дефектами до 2%
- * C) Із зовнішніми дефектами від 0,2% до 2% і у випадках змін в умовах роботи, чи відхилень показників, визначаючих процес стерилізації**
- * D) При відхиленні показників, що визначають процес стерилізації**

350. Які мікроорганізми відіграють головну роль у виникненні харчових отруєнь від вживання консервів?

- A) Термофіли
- B) Психрофіли
- * C) Мезофіли**

351. Які групи консервів перед стерилізацією підлягають обов'язковому щоденному контролю на загальне обсіменіння?

- * A) А**
- B) Б
- C) В
- D) А і Б
- E) Усі консерви

352. Консерви яких груп перед стерилізацією не підлягають бакдослідженню на термофільну мікрофлору?

- A) А
- В) Б
- * C) В**
- * D) Г**
- * E) В і Г**

353. Що учинити із партією консервованої продукції, якщо перед стерилізацією у ній виявлена підвищена загальна обсіменінність?

- A) Не допустити до стерилізації
- В) Підвищити температуру стерилізації
- С) Збільшити час стерилізації
- * D) Стерилізувати у звичайному режимі із подальшим дослідженням на промислову стерильність**

354. Укажіть строк зберігання термограм, які реєструють режим стерилізації консервів, у виробничій лабораторії:

- A) 1 місяць
- В) 6 місяців
- С) 1 рік
- * D) 2 роки**
- * E) 5 років**

355. Що учинити із консервами, якщо режим стерилізації по температурі і часу порушений і зменшений у порівнянні із затвердженням?

- A) Провести бакдослідження готової продукції
- В) Направити на корм тваринам
- * C) Підлягають переробці, чи перестерилізації по вказівці начальника цеху**

356. Як вирішити питання про використання партії консервів, якщо із зразка висіяна бацілюс субтіліс?

- A) Підлягають знешкодженню
- B) Провести кількісне визначення мікроорганізму із остаточним подальшим рішенням
- C) Терміново реалізувати
- * D) Реалізувати на загальних підставах за умов відсутності бомбажу і при нормальних органолептичних показниках**

357. Як вирішити питання про використання партії консервів, якщо із зразка висіяні мезофільні клостридії?

- A) Зняти з реалізації
- * B) Провести ідентифікацію бактерій із подальшим остаточним рішенням**
- C) Терміново реалізувати
- D) Направити на корм тваринам

358. Що учинити із партією консервів, якщо із зразка висіяні клостридії ботулінуса?

- * A) Підлягають знешкодженню**
- B) Зробити кількісне визначення із подальшим остаточним рішенням
- C) Терміново реалізувати
- D) Направити на корм тваринам по узгодженню із ветслужбою

359. Що учинити із партією консервів, якщо в них виявлена присутність клостридій перфрінгенс?

- * A) Підлягають знешкодженню**
- B) Терміново реалізувати
- C) Направити на корм тваринам по узгодженню із ветслужбою

360. Як вирішити питання про використання партії консервів, якщо із зразка висіяні бацилюс цереус?

- A) Підлягають знешкодженню
- * B) Зробити кількісне визначення із подальшим остаточним рішенням**
- C) Терміново реалізувати
- D) Реалізувати на загальних підставах
- E) Направити на корм тваринам по узгодженню із ветслужбою

361. Як вирішити питання про використання партії консервів, якщо із зразка висіяні термофільні бактерії?

- A) Підлягають знешкодженню
- B) Зробити кількісне визначення із подальшим остаточним рішенням
- C) Терміново реалізувати для харчових цілей
- * D) Реалізувати для харчування на протязі 1 року при умові зберігання при температурі від 0 до 15°C**
- E) Направити на корм тваринам по узгодженню із ветслужбою

362. Який максимальний вміст олова (мг/кг) допускається в усіх видах консервів, крім рекомендованих для дитячого харчування?

- * A) 200**
- B) 300
- C) 100

363. Який вміст олова допускається в консервованих продуктах для дитячого харчування?

- A) Не допускається
- * B) Не більше 100 мг/кг**
- C) Не більше 50 мг/кг
- D) Не більше 200 мг/кг

364. Що можна учинити із партією консервів в жерстяних банках, якщо на поверхні банок є наліт іржі?

А) Зняти із реалізації

В) Знешкодити вміст банок

*** С) Зняти іржу, перевірити герметичність банок, і якщо вона не порушена, то реалізувати консерви на загальних підставах**

365. Укажіть допустимий вміст свинцю у припайці збірних металевих банок для консервів?

*** А) 0,06%**

В) 0,1%

С) 0,01%

366. Укажіть допустиме обсіменіння спорами термофільних бактерій вмісту консервних банок перед стерилізацією:

А) Не допускається

*** В) Допускається до 5 спор в 1г продукту**

С) Допускається до 10 спор в 1г продукту

367. Укажіть технологічний етап, загальний для виробництва усіх видів молочних консервів:

*** А) Згущення молока**

В) Висушування молока

С) Додавання цукру

Д) Стерилізація молока

368. Укажіть режим пастеризації, що використовується у виробництві молочних консервів:

А) Короткочасна

*** В) Високотемпературна**

С) Низькотемпературна

369. Який спосіб згущення молока використовується при виробництві молочних консервів?

- A) Випарювання шляхом кип'ятіння
- * B) Випарювання у вакуум-апаратах**
- C) Сублімаційна сушка

370. Укажіть показник, який має найбільше значення у виробництві згущеного стерилізованого молока:

- A) Густина молока
- B) Вміст жиру
- C) Вміст білку
- * D) Термостійкість молока**

371. Який метод стерилізації питного молока є найбільш прогресивним?

- A) Стерилізація в тарі в автоклаві
- B) Стерилізація після розфасовки в стерилізаторах
- * C) Стерилізація в потоці із наступним асептичним розливом**
- D) Стерилізація ультрафіолетовим випромінюванням

372. Укажіть мінімально допустимий вміст цукру у розрахунку на водну фазу, який повинен бути у згущеному молоці:

- A) 70%
- B) 50%
- * C) 62,10%**

373. Чи можуть розмножуватись і виробляти екзотоксин ентеротоксичні стафілококи у згущеному молоці із цукром?

- A) Можуть розмножуватись і виробляти ентеротоксин
- * B) Ні, не можуть розмножуватись і виробляти екзотоксин, якщо згущене молоко відповідає вимогам рецептури**
- C) Ентеротоксигенні стафілококи у згущеному молоці швидко гинуть
- * D) Ентеротоксигенні стафілококи у згущеному молоці із цукром не розмножуються, але зберігають життєдіяльність**

374. Який спосіб сушки молока є найбільш оптимальним для зберігання харчової і біологічної цінності?

- * A) Сушка шляхом розпилення молока**
- B) Контактна сушка
- * C) Сублімаційна сушка**
- * D) Сушка в стані піни**

375. Укажіть оптимальну температуру для зберігання консервів у банках:

- * A) Від 0 до 15°C**
- * B) Від 0 до 20°C**
- C) Від 20 до 25°C
- D) Від мінус 18 до мінус 12°C

376. Укажіть правильне визначення, що таке пресерви:

- * A) Готові до вживання харчові продукти, затарені в герметично закупорені банки, але не піддані стерилізації**
- * B) Соління і маринади**
- * C) Харчові продукти, що містять в розрахунку на водну фазу 70% цукру**
- D) Продукти, які потребують теплової обробки перед вживанням

377. При якій температурі необхідно зберігати соління, маринади, рибні пресерви?

- * А) Від 0 до 2°C**
- В) Нижче 0°C
- С) При температурі 6°C

378. На чому базується процес квашення овочів і плодів?

- * А) На процесах молочнокислого і спиртового бродіння**
- * В) На консервуючій здатності солі**
- * С) Виключно на процесах спиртового бродіння, що має бактерицидні властивості**
- Д) На процесі нарощування кислотності продукту

379. В яких ємкостях проводять квашення капусти?

- * А) В спеціальних чанах і в дерев'яних бочках**
- В) В металевих бочках і флягах
- С) В скляній тарі
- Д) Тільки в герметичних ємкостях

380. На яких етапах виготовлення квашеної капусти можливе найбільше забруднення мікроорганізмами?

- А) Очистка капусти від зовнішніх листків
- * В) Подрібнення капусти на шинкоріжучих машинах**
- * С) При добавленні солі і спецій**
- Д) При заповненні чанів і бочок

381. Яка тривалість перебування заповнених консервованих банок із продуктами в цеху?

- А) 20 хвилин
- * В) 30 хвилин**
- С) 45 хвилин

382. Допустимий інтервал між закатуванням банок і їх стерилізацією повинен бути не більше:

- * А) 30 хвилин**
- * В) 45 хвилин**
- С) 10 хвилин

383. Основна мета процесу стерилізації консервів полягає в:

- А) Знищенні усіх неспорових мікроорганізмів
- В) Знищенні термофільних і мезофільних мікроорганізмів
- * С) Знищенні неспорової мікрофлори, що міститься в продуктах, а також спорових мікроорганізмів, здатних викликати псування консервів**

384. Укажіть строк зберігання консервів у томатному соусі в нелакованих жерстяних банках:

- * А) 1 рік**
- * В) 2 роки**
- С) півроку

385. Укажіть оптимальний строк зберігання на складах м'ясних баночних консервів:

- * А) 1 рік**
- * В) 2 роки**
- С) півроку

386. Яка із складових частин харчових жирів є постійною і незмінною в усіх жирах?

- А) Жирні кислоти
- * В) Гліцерин**
- С) Фосфатиди
- Д) Стеарини
- Е) Вітаміни

387. Які біологічні властивості жирів мають тільки позитивне значення у харчуванні?

- A) Найвища енергетична цінність у порівнянні з усіма іншими харчовими речовинами
- B) Носійство у своєму складі поліненасичених жирних кислот (ПНЖК)
- C) Здатність жирів створювати депо в організмі

*** D) Вміст вітамінів, фосфоліпідів, поліпшення засвоюваності низки інших нутрієнтів**

- E) Вміст холестерину

388. Укажіть найбільш розповсюджену серед населення причину виникнення негативних наслідків, пов'язаних із вживанням жирів:

- A) Неоднозначність біологічної дії жирів на організм людини
- B) Погіршення засвоюваності білків і мінеральних речовин під впливом жирів
- C) Підвищення потреби у вітамінах, що беруть участь у жировому обміні
- D) Гальмування секреції шлунка
- E) Відсутність ідеальних жирів за жирно-кислотним спектром

*** F) Надмірне споживання жирів**

389. З надмірним споживанням яких видів жирів пов'язують виникнення негативних наслідків у стані здоров'я населення?

*** A) Тваринних жирів**

*** B) Рослинних олій**

*** C) Комбінованих (суміші тваринних і рослинних жирів)**

- D) Жирів морських тварин і риб

390. Який із перелічених наслідків постійного надмірного споживання жирів має позитивне значення для здоров'я людини?

- A) Неухильне підвищення маси тіла за рахунок утворення жирових депо
- B) Підвищення рівня атерогенних ліпопротеїнів низької щільності в крові
- C) Осідання холестерину на внутрішніх поверхнях кровоносних судин
- D) Підвищення ризику виникнення онкологічних захворювань

*** E) Прозрівання думки про необхідність споживання оптимальної кількості жирів**

391. Який з перелічених наслідків навмисного різкого зниження надходження жирів у їжу може мати позитивне значення для здоров'я людини?

- A) Виснаження жирових депо у підшкірній основі з послідуною втратою амортизаційних і естетичних властивостей тіла
- B) Виникнення дефіциту будівельних матеріалів для стінок клітинних мембран нейронів
- C) Зниження синтезу гормонів, простагландинів, жовчі, погіршення настрою
- D) Зменшення надходження до організму жиророзчинних вітамінів

*** E) Усвідомлення небезпечності застосування "модних дієт" при відсутності кваліфікованого медичного нагляду**

392. Надмірне вживання яких харчових речовин в найбільшій мірі може сприяти розвитку ожиріння, атеросклерозу та їх негативних наслідків?

- * A) Вуглеводів**
- * B) Білків тваринного походження**
- C) Білків рослинного походження
- * D) Жирів тваринного походження**
- * E) Жирів рослинного походження**
- F) Риб'ячого жиру

393. З надмірним вживанням яких харчових продуктів пов'язують можливий розвиток ішемічної хвороби серця і рака кишечника?

- A) Хлібопродуктів, круп
- B) Риби і рибопродуктів
- * C) М'яса тварин і тваринних жирів**
- D) Овочів, фруктів, ягід
- * E) Рослинних олій**

394. Які складові частини харчових жирів характеризуються найбільшою хімічною і фізіологічною активністю?

- A) Гліцерин
- B) Насичені жирні кислоти
- * C) Мононенасичені жирні кислоти**
- * D) Поліненасичені жирні кислоти**
- * E) Фосфатиди, вітаміни**

395. Яка з перелічених жирних кислот не відноситься до поліненасичених?

- A) Лінолева
- B) Ліноленова
- C) Арахідонова
- D) Ейкозапентаєнова
- * E) Ерукова**

396. Яка з перелічених жирних кислот не відноситься до насичених?

- A) Пальмітинова
- B) Стеаринова
- C) Арахінова
- * D) Олеїнова**

397. Назвіть основні джерела твердих жирів, які містять у собі найбільшу кількість насичених жирних кислот:

- A) Рослинні олії
- B) Горіхи, гриби
- C) Хлібопродукти, крупи, овочі
- * D) Маргарини, майонези**
- * E) М'ясо, сало, вершкове масло**
- F) Риба і рибопродукти

398. Назвіть основне призначення насичених жирних кислот (НЖК) у харчуванні людини:

- * A) НЖК використовуються в основному як енергетичний матеріал**
- B) Зменшують вміст холестерину в крові
- C) НЖК використовуються в основному як пластичний матеріал
- D) Попереджують розвиток атеросклерозу
- E) Приймають участь у синтезі тканинних гормонів-простагландинів

399. Від чого залежить рівень фізіологічної і хімічної активності жирних кислот в найбільшій мірі?

- * A) Від кількості подвійних зв'язків між атомами вуглецю в молекулі**
- * B) Від місця розміщення першого подвійного зв'язку від метильного кінця молекули**
- C) Від молекулярної маси
- D) Від температури плавлення жиру
- E) Від кількості атомів вуглецю у молекулі

400. Що становить собою холестерин?

- * А) Циклічний жироподібний вуглеводень (стерин), що міститься у природних жирах і в багатьох харчових продуктах**
- * В) Нормальна складова частина більшості клітин здорового організму**
- С) Ксенобіотик
- Д) Токсичний продукт метаболізму жирів в організмі людей і тварин
- Е) Токсичний продукт окислення і гідролізу харчових жирів

401. В яких продуктах холестерин знаходиться в найбільшій кількості?

- * А) Мозок тварин**
- * В) Куряче яйце**
- * С) Печінка, вершкове масло, серце**
- * Д) Сир, яловичина, свинина, сало**
- * Е) Птиця, риба, молоко**
- Ф) Маргарин, олія, хлібопродукти, крупи

402. В яких харчових продуктах міститься найбільша кількість фосфоліпідів (лецитину тощо) - антагоністів холестерину?

- * А) Яйце куряче**
- * В) Паста "Океан"**
- * С) Оселедець тихоокеанський**
- * Д) Сир голландський**
- * Е) М'ясо тварин, хліб, крупи**
- Ф) Маргарин, олія

403. Яка біологічна функція холестерину в організмі людини вважається небезпечною для здоров'я?

- A) Участь у синтезі гормонів
- B) Участь в утворенні жовчних кислот
- C) Участь у синтезі вітаміну Д
- D) Участь у процесах осмосу і дифузії
- * E) Тенденція до осаду на стінках артерій**

404. Які із фосфоліпідів, що входять до складу харчових жирів, сприяють очищенню судинних стінок від холестерину?

- * A) Ліпопротеїни високої щільності**
- B) Ліпопротеїни низької щільності
- C) Ліпопротеїни дуже низької щільності

405. Основним джерелом постачання організму людини холестерином є:

- A) Надходження холестерину з продуктами тваринного походження
- B) Надходження холестерину з продуктами рослинного походження
- * C) Синтез холестерину в організмі людини із продуктів вуглеводного та жирового обміну**

406. Укажіть біологічну функцію, за якою ненасичені жирні кислоти поступають насиченим:

- A) Вмістом біологічно активних речовин
- B) Долею участі у синтезі простагландинів
- C) Гіпохолестеринемічною дією
- D) Пластичною функцією
- * E) Енергетичною функцією**

407. Який показник в першу чергу свідчить про початок псування жирів шляхом окислення?

- A) Органолептичні зміни
- B) Нарощення величини кислотного числа
- * C) Нарощення величини перекисного числа**
- D) Йодне число
- E) Коефіцієнт рефракції

408. Які родини поліненасичених жирних кислот здатні попереджувати канцерогенез і закупорення кровоносних судин?

- A) Омега 1
- * B) Омега 3**
- C) Омега 6

409. В яких харчових жирах вміст ПНЖК, що відносяться до родини омега 3 (ліноленова, ейкозапентаєнова), є найбільшим?

- A) Тваринні жири
- B) Соняшникова олія
- C) Кукурудзяна олія
- * D) Соєва олія**
- * E) Риб'ячий жир**

410. Яку хімічну властивість надає ненасиченим жирним кислотам наявність подвійних зв'язків у вуглеводневих ланцюгах?

- A) Зменшення густоти жиру
- B) Підвищення температури плавлення
- C) Зниження коефіцієнту рефракції
- D) Збільшення стійкості до окислення
- * E) Легке окислення і здатність до реакцій приєднання**

411. Внаслідок перекисного окислення ліпідів в організмі людини або в харчовому продукті утворюються такі токсичні речовини, за винятком:

- A) Перекисів ліпідів
- B) Альдегідів
- C) Кетонів
- D) Епоксидів

*** E) Високо- і низькомолекулярних кислот**

412. Які з перелічених речовин не відносяться до антиоксидантів, здатних регулювати інтенсивність окислення ПНЖК?

- A) Вітаміни А, В15, С, Е
- B) Біофлавоноїди
- C) Каротиноїди
- D) Селен, мідь, цинк, поліфеноли

*** E) Ксенобіотики**

413. Які з перелічених продуктів не відносяться до постачальників таких антиоксидантів як поліфеноли?

- A) Вино, зернята винограду
- B) Зелений чай
- C) Маслинова олія
- D) Цибуля, яблука

*** E) Продукти тваринного походження**

414. На якому технологічному етапі виробництва рослинної олії мають місце найбільше забруднення її компонентів мікроорганізмами і сторонніми домішками?

- * А) Приймання і зберігання олійної сировини**
- * В) Очищення, підсушування і обрушування насіння**
- С) Гідротермічна обробка м'ятки
- Д) Екстракція і дезодорація

415. На якому етапі виробництва олії рослинної необхідно зосередити найбільшу увагу на герметизації технологічного обладнання і ефективності місцевої витяжки?

- * А) Приймання і очищення сировини**
- * В) Обрушування насіння і відвіювання лушпиння від ядра**
- * С) Гідротермічна обробка м'ятки**
- * Д) Екстракція органічними розчинниками**
- Е) Рафінування

416. В яких цехах підприємств по виробництву олії рослинної слід приділяти особливу увагу забезпеченню заходів, спрямованих на попередження перегріву повітряного середовища?

- А) Приймання і зберігання олійної сировини
- * В) Підсушування насіння**
- * С) Гідротермічна і механічна обробка м'ятки**
- Д) Екстракція олії
- * Е) Дезодорація олії**

417. Які органічні розчинники дозволяється застосовувати для екстракції олії із макухи на підприємстві?

- A) Гас марки К
- * B) Бензин марки А, Б і гексан**
- C) Етанол, бензол, толуол
- D) Дихлоретан
- E) Органічні розчинники застосовувати не дозволяється

418. На якому технологічному етапі виробництва олії рослинної спостерігається інтенсивне виділення ліпідів і їх частковий гідроліз і окислення?

- * A) Приймання і зберігання олійної сировини**
- B) Очищення, підсушування насіння
- C) Обрушування насіння
- * D) Гідротермічна обробка м'ятки**
- E) Рафінування і дезодорація

419. Які умови сприяють окисленню ліпідів у виробництві рослинних олій?

- A) Застосування технологічних режимів і схем, які забезпечують граничне зниження контакту з киснем насінневого матеріалу
- B) Зниження температур при зберіганні сировини і підготовки її до пресування
- C) Застосування вакууму при рафінуванні олії
- D) Раціональне використання природних антиоксидантів (фосфатидів, токоферолів тощо), які переходять із насіння в олію
- * E) Неякісне очищення насінневого матеріалу, доступ кисню і тривала дія підвищених температур по ходу технологічного процесу**

420. Який вид рослинної олії за ступенем очищення має найбільшу технологічну цінність, але найменшу стійкість при зберіганні?

*** А) Сира олія**

*** В) Нерафінована олія**

С) Рафінована олія

Д) Рафінована дезодорована олія

Е) Гідратована олія

421. Укажіть, який технологічний засіб не використовують при застосуванні повної схеми очищення у виробництві рафінованої олії:

А) Фільтрація

В) Гідратація

С) Нейтралізація

Д) Відбілювання

Е) Дезодорація

*** F) Пастеризація**

422. Укажіть, на якому технологічному етапі завершується виробництво сирої олії:

А) Пресування

В) Екстракція

*** С) Фільтрація**

Д) Рафінування

Е) Дезодорація

423. Що становить собою технологічний процес гідратації олії рослинної?

*** А) Звільнення олії від домішок з допомогою води**

В) Обробка олії лугами для нейтралізації жирних кислот

С) Відбілювання олії водяним паром

Д) Вилучення в олії пахучих речовин в дезораторі

424. Що становить собою технологічний процес дезодорації олії рослинної?

- A) Звільнення олії від домішок з допомогою води
- B) Обробка олії лугами для нейтралізації жирних кислот
- C) Відбілювання олії водяним паром

*** D) Вилучення з олії пахучих речовин в умовах глибокого вакуума і дії високих температур**

425. Яка олія призначається для поставки в торговельну мережу та підприємства громадського харчування?

- A) Сира олія
- B) Нерафінована олія

*** C) Рафінована дезодорована олія**

- D) Гідратована олія

426. При якому методі виготовлення вершкового масла досягається найбільша його стійкість?

- A) Сколочування вершків в масловиготовлювачах періодичної дії
- B) Сколочування вершків в масловиготовлювачах безперервної дії

*** C) Перетворювання високожирних вершків на поточних лініях**

427. У виробництві масла вершкового слід застосовувати метод пастеризації вершків:

- A) Тривалий низькотемпературний
- B) Короткочасний

*** C) Високотемпературний**

428. До якого пороку масла вершкового може призвести окислення жиру в присутності світла і кисню?

- * А) Гіркнення**
- * В) Засалювання**
- * С) Гіркий присмак**
- D) Риб'ячий присмак
- E) Штаф

429. В основі хімічного процесу отримання саломасу для виготовлення маргарину лежить:

- * А) Гідрогенізація насичення воднем ненасичених жирних кислот рідких жирів з переведенням їх у тверді**
- * В) Переетерифікація обмін місцями жирних кислот**
- * С) Ізомеризація утворення транс-ізомерів**
- D) Нейтралізація жирних кислот
- E) Гідролітичне розщеплення молекул тригліцеридів

430. Гідрогенізований жир, багатий на транс-ізомери жирних кислот, добре використовується в організмі тільки як:

- A) Продукт, що володіє високою біологічною цінністю
- B) Постачальник високоненасичених жирних кислот
- C) Протиатерогенний засіб
- D) Джерело фосфатидів і вітамінів
- * Е) Джерело енергії**

431. До якої продукції належать жири кулінарні, кондитерські і хлібопекарські?

- A) До природних жирів
- B) До яйцепродуктів
- C) До тваринних жирів
- * D) До штучної маргаринової продукції**

432. До якої групи харчових продуктів відносять майонез?

- A) До харчових жирів
- B) До яйцепродуктів
- C) До кисломолочних продуктів

*** D) До жирових приправ**

- E) До маргаринової продукції

433. Які з перелічених продуктів не застосовують у виробництві майонезу?

- A) Рафіновані олії
- B) Яєчний порошок
- C) Сухе знежирене молоко

*** D) Сметану 20% жирності**

- E) Цукор
- F) Гірчичний порошок

434. Що лежить в основі технологічного процесу виготовлення майонезу?

- A) Гідрогенізація насичених жирних кислот
- B) Ізомеризація жирних кислот

*** C) Отримання стійкої емульсії високої якості**

- D) Дотримання умов визрівання суміші

435. На якій стадії виробництва харчових жирів розпочинається псування ліпідів?

*** A) Приймання і зберігання сировини**

- B) Підготовка сировини до отримання жиру
- C) Технологічна обробка сировини
- D) Отримання жирового продукту
- E) Зберігання готової продукції

436. Найбільш інтенсивне псування харчових жирів може відбуватися у процесі:

- A) Заготовки і зберігання сировини
- B) Обробки сировини
- C) Отримання жирового продукту
- D) Обробки жирового продукту

*** E) Зберігання і реалізація готової продукції**

437. Які з наведених нижче чинників не сприяють псуванню жиру?

- A) Висока температура і вологість
- B) Сонячне світло і кисень
- C) Мікроорганізми і ферменти
- D) Метали та нежирові домішки

*** E) Природні і штучні антиоксиданти**

438. В яких основних напрямках здійснюються хімічні зміни в жирах під час їх псування?

*** A) Гідроліз і окислення**

- B) Бродіння
- C) Гниття
- D) Полімеризація

439. Які хімічні процеси відбуваються в жирах при їх гідролітичному псуванні?

- A) Утворення перекисних сполук
- B) Утворення спиртів
- C) Утворення альдегідів і кетонів
- D) Утворення оксикислот

*** E) Розщеплювання молекули тригліцериду на гліцерин і вільні жирні кислоти**

440. Який показник якості жирів відображає початок гідролітичного процесу псування продукту?

A) Органолептичні показники

B) Кольорове число

*** C) Нарощення величини кислотного числа**

D) Зниження величини йодного числа

E) Поява перекисних сполук

441. Для яких харчових жирів псування шляхом гідроліза є процесом не характерним?

A) Вершкове масло

B) Різноманітні види тваринної жирової тканини

C) Нерафіновані олії

D) Вологі жири

*** E) Топлене масло**

442. Головним каталізатором процесу гідролізу жирів є:

*** A) Фермент ліпаза**

*** B) Йони водню**

*** C) Йони металів**

D) Кисень

E) Сонячне світло

443. При відсутності якої речовини здійснення процесу гідролітичного псування жирів є неможливим?

A) Ліпази

B) Йонів металів

C) Кисню

D) Окислювачів

*** E) Води**

444. Який хімічний процес в першу чергу відбувається в жирах на початку їх окислення?

- * А) Утворення перекисних сполук**
- В) Утворення альдегідів і кетонів
- С) Утворення оксикислот
- Д) Розщеплення тригліцериду на гліцерин і вільні кислоти

445. Для яких харчових жирів псування шляхом окислення є процесом не характерним?

- А) Олії рослинної
 - В) Тваринних жирів
 - С) Штучних жирів
 - Д) Топленого масла
- * Е) Жирів, захищених фізичними методами або антиоксидантами**

446. Як змінюються кислотне, перекисне і йодне число у процесі окислення жирів?

- * А) Кислотне і перекисне число зростають, а йодне знижується**
- В) Усі показники поступово понижуються
- С) Усі показники поступово зростають

447. Кінцевими продуктами окислювального псування жирів є:

- А) Перекисні сполуки
- В) Вільні жирні кислоти
- С) Гліцерин
- * Д) Альдегіди і кетони**
- * Е) Оксикислоти і епоксисполуки**

448. Який з перелічених факторів, що не відноситься до фізико-хімічних і біологічних, чинить додатковий негативний вплив на усі інші чинники, що сприяють окислювальному псуванню жирів в процесі їх реалізації?

- A) Підвищена температура
- B) Парціальний тиск кисню
- C) Доступ світла
- D) Присутність металів змінної валентності
- E) Залишки рослинних і тваринних тканин
- F) Затримка реалізації

*** G) Кожний з перелічених**

449. Укажіть допустиму вологість борошна, %:

- * A) Не більше 10,0**
- * B) Не більше 15,0**
- C) Не більше 20,0

450. Назвіть допустимий вміст (мг/кг) металодомішок у хлібопекарському борошні:

- * A) Не більше 2,0**
- * B) Не більше 3,0**
- C) Не більше 4,0

451. Пшеничне борошно має затхлий запах, вологість 20%, кислотність 11%, окремі комочки злеглості. Укажіть, як правильно реалізувати партію даного борошна:

- A) Використати для харчування людей без обмеження
- B) Просушити і використати для приготування хліба
- C) Використати для харчування після підсортування до борошна оптимальної якості
- * D) Передати на корм тваринам після узгодження із ветслужбою**

452. Укажіть, як правильно реалізувати партію борошна, зараженого шкідниками хлібних запасів:

- A) Використати в харчуванні без обмежень
- B) Перед вживанням просіяти
- C) Передати на технічну переробку

*** D) Використати як корм для тварин після узгодження із ветслужбою**

453. Укажіть, при якому вмісту фузаріозних зерен (%) в зерні пшениці воно допускається без обмеження для переробки на борошно:

*** A) До 0,1**

*** B) До 0,3**

C) До 0,5

454. Партія зерна пшениці містить 1% фузаріозних зерен. Що слід учинити із даним зерном?

- A) Використати для переробки на борошно без обмеження
- B) Передати на корм тваринам після узгодження із ветслужбою
- C) Рекомендувати технічну переробку

*** D) Зменшити кількість фузаріозних зерен до 0,3% шляхом змішування його із чистим зерном**

455. Укажіть допустимий вміст борошняного пилу (мг/м куб.) у повітрі виробничих приміщень:

*** A) 1,0**

*** B) 6,0**

C) 3,0

456. В складському приміщенні для зберігання борошна тарним методом відстань між стінами 60 см, до стін - 35 см, до підлоги - 10 см, відносна вологість - 80%, температура повітря - 15°C. Чи відповідають умови зберігання муки санітарним правилам?

A) Відповідають усім вимогам

B) Не відповідають лише по показникам мікроклімату

*** C) Не відповідають санітарним вимогам взагалі**

457. Яка температура повітря вважається оптимальною для складських приміщень де зберігається борошно?

A) 20°C

*** B) 8-10°C**

*** C) 3-5°C**

458. Укажіть оптимальну вологість повітря (%), яка повинна бути в складі для зберігання борошна:

*** A) 50-60**

*** B) Не вище 70-75**

C) Не вище 80-85

459. Укажіть періодичність перевірки магнітів, встановлених у вихідних каналах просівальних машин:

A) 1 раз на зміну

*** B) 1 раз в десять днів**

C) 1 раз на місяць

D) По вказівці технолога

460. Як часто повинні очищатись магніти просівальних машин від металодомішок?

*** А) Кожну зміну**

В) 1 раз в десять днів

С) Після просіювання кожної партії борошна

461. Вантажопідйомність магнітів просівальних машин складає:

А) 5 кг

*** В) 8 кг**

С) 10 кг

462. Укажіть, як використати технологічний брак хліба і черствий хліб, що надійшов із магазинів:

А) Рекомендувати для корму тварин після узгодження із ветслужбою

В) Знешкодити

*** С) Після переробки використовується для випікання хліба із житнього і пшеничного борошна низьких сортів**

Д) Використовується після переробки для випікання різних сортів хліба

463. Укажіть допустимі строки зберігання відходів хлібних виробів, що підлягають мочінню на підприємстві:

*** А) Не більше 2 діб**

*** В) Не більше 4 діб**

С) Не більше 6 діб

464. Оптимальний час для бродіння тіста при безопарному способі приготування хліба повинен складати:

*** А) 1-2 години**

*** В) 2-4 години**

С) 3-6 годин

465. В зимовий період року на робочих місцях пекарів параметри мікроклімату складали: температура повітря - 25°C, швидкість руху повітря - 0,3 м/сек. Про що свідчать ці показники?

A) Про недостатню термоізоляцію печей

*** B) Недостатню ефективність роботи витяжної вентиляції**

C) Про оптимальний мікроклімат на виробництві

466. Укажіть основні вимоги, що пред'являються до хлібопекарських печей з точки зору безпеки праці:

A) Температура на поверхні печі не повинна перевищувати 55°C

*** B) Хлібопекарські печі повинні мати термоізоляцію, на поверхні якої температура не повинна перевищувати 45°C**

C) Температура на поверхні печі не повинна перевищувати 70°C

D) Температура на поверхні термоізоляції печі повинна відповідати кімнатній температурі

467. Укажіть, як правильно укладати гарячий хліб і хлібобулочні вироби при транспортуванні:

A) Допустиме укладання хліба навалом

*** B) Укладають в один ряд: хлібна бокову чи нижню поверхню, батонина ребро, чи нижню поверхню, здобні вироби пліском**

C) Укладаються штабелями

D) Відповідні вимоги не існують

468. Якою повинна бути температура повітря в хлібосховищі?

A) Не нижче 0°C

*** B) Не нижче 6°C**

*** C) Не нижче 10°C**

469. Укажіть максимальний термін зберігання хліба із житнього і пшеничного висівкового борошна на підприємстві:

*** А) 4 години**

В) Не більше 2 годин

*** С) Не більше 14 годин**

Д) Не більше 1 доби

470. Укажіть максимальний термін зберігання дрібноштучних хлібобулочних виробів в експедиції?

*** А) Не більше 2 годин**

*** В) Не більше 6 годин**

С) Не більше 8 годин

Д) Не менше 1 години і не більше 4 годин

471. Укажіть термін реалізації пшеничного хліба в роздрібній торгівлі з моменту випічки:

*** А) 12 годин**

*** В) 24 години**

*** С) 48 годин**

472. Укажіть максимальний термін реалізації в роздрібній торгівлі дрібноштучних булочних виробів:

*** А) 12 годин**

*** В) 16 годин**

С) 24 години

473. Укажіть допустимий термін реалізації хлібних виробів із житнього борошна грубого помолу в роздрібній торгівлі з моменту випічки:

А) 24 години

*** В) 36 годин**

С) 48 годин

474. Що слід учинити з партією хліба, який зберігався в експедиції довше, ніж передбачено технологічною інструкцією?

A) Терміново реалізувати

B) Використати для корму тварин

*** C) Передати на повторну переробку**

D) Питання про реалізацію хліба вирішує технолог

E) Відповідно до затримки скоротити термін реалізації

475. Укажіть, що необхідно учинити з партією хліба, що знаходиться у торговельній мережі і покритися пліснявою:

A) Направити на знешкодження

B) Передати на корм тваринам

C) Повернути на підприємство

*** D) Заборонити реалізацію**

476. Укажіть основні заходи профілактики картопляної хвороби пшеничного хліба:

A) Контроль за температурним режимом випічки хліба

*** B) Підвищення кислотності хліба**

*** C) Контроль за якістю борошна на наявність картопляної палички, недопустимість тривалого зберігання хліба в теплому і вологому приміщенні і підвищення кислотності хліба**

D) Все перелічене

477. Який вид дезобробки оснащення, тари хлібопекарні є найбільш ефективним при виявленні картопляної хвороби хліба?

A) Обробка протягом 30 хвилин 1% розчином хлорного вапна

*** B) Обробка протягом 1 години 3% розчином хлорного вапна**

C) Обробка протягом 30 хвилин 5% розчином хлорного вапна

478. При лабораторному аналізі партії пшеничного висівкового борошна виявлена зараженість його картопляною паличкою. Ваші рекомендації щодо подальшого використання даного борошна?

*** А) Не допустити використання для продовольчих цілей**

В) Рекомендувати для випічки дрібноштучних виробів

*** С) 10-30% даного борошна додати в масу борошна, що використовується для випічки житньо-пшеничного хліба**

Д) Використати для годування тварин із дозволу ветслужби

479. Що учинити із партією хліба, ураженого картопляною хворобою?

А) Дозволити реалізацію без обмеження

В) Повернути хліб із торговельної мережі на хлібозавод для переробки

*** С) Хліб не підлягає реалізації і направляється на техпереробку**

Д) Передати хліб на корм тваринам із дозволу ветслужби

Е) Все перелічене

480. Яка із перелічених вимог не пред'являється до умов транспортування хліба?

А) Перевозка хліба тільки спецтранспортом

*** В) Транспортування хліба при температурі не вище 6°C**

С) Наявність санпаспорта на машину

Д) Обов'язкове обладнання спецтранспорту відповідним оснащенням

Е) Наявність дозволу СЕС із зазначенням допустимого терміну його дії

481. Укажіть основний механізм черствіння хліба:

А) Висихання хліба при його зберіганні

*** В) Перерозподіл вологи між крохмальним колоїдом і клейковиною**

С) Зміною кристалічної структури крохмальних зерен під час зберігання хліба

Д) Усе перелічене

482. Укажіть, яка із перелічених хвороб не властива для ураження хлібу:

10501,0 "Тягуча хвороба

- A) Ураження пігментоутворюючими мікроорганізмами
- B) Пліснявіння
- C) Крейдова хвороба

*** D) Ураження кишковою паличкою**

483. Чи може викликати харчове отруєння у людини хліб, уражений тягучою (картопляною) хворобою?

*** A) Може**

- B) Не може
- C) Може викликати харчове отруєння лише у дітей

484. Чи може викликати у людей харчове отруєння хліб, уражений пігментоутворюючими мікроорганізмами?

- A) Не може

*** B) Може**

- C) Може викликати харчове отруєння лише у людей похилого віку

485. Яка з перелічених вимог не пред'являється до обробки яєць і приготування яєчної маси?

- A) Замочування і мийку проводити в спеціальному приміщенні
- B) Замочувати у 2% содовому розчині
- C) Дезинфікувати 2% розчином хлорного вапна на протязі 2 хвилин
- D) Промити чистою водою, розбити, перевірити якість і злити через сито

*** E) Отриману загальну яєчну масу піддати пастеризації**

486. Для виготовлення яких хлібобулочних виробів не можна використовувати качині і гусячі яйця?

- A) Сухарів
- B) Печива
- C) Булочок
- D) Здоби

*** E) Хліба із борошна вищого гатунку**

487. З якою метою проводиться попередня і заключна ростойка кусків тіста?

- A) Для дозрівання тіста
- B) Для відновлення властивостей клейковини

*** C) Для накопичення вуглекислого газу і відновлення пористості**

- D) Для покращання органолептичних властивостей хліба

488. Які із перелічених показників не характеризують якість хліба?

- A) Органолептичні
- B) Пористість
- C) Вологість
- D) Кислотність

*** E) Енергетична цінність**

489. Які із перелічених показників не відносяться до дефектів хліба, зумовлених порушенням технологічного процесу?

- A) Закал
- B) Непропеченість

*** C) Пліснявіння хліба**

- D) Непроміс

490. За своїм складом, призначенням, технологією виробництва кондитерські вироби розподіляються на:

- * А) Фруктово-ягідні**
- * В) Цукристі та борошняні**
- * С) Карамельні**
- * D) Шоколадні**
- Е) Усі перелічені

491. Харчова цінність кондитерських виробів не обумовлена вмістом у їх складі тільки таких речовин:

- А) Білків, жирів
- В) Вітамінів
- С) Вуглеводів
- Д) Мінеральних речовин
- * Е) Харчових добавок**

492. Епідеміологічне значення вологожирових борошняних кондитерських виробів не пов'язане з їх роллю у виникненні:

- А) Стафілококових токсикозів
- В) Сольмонельозів
- С) Кишкових інфекцій
- Д) Вірусних інфекцій
- * Е) Ботулізму**

493. На яких етапах технологічного процесу виготовлення борошняних кондитерських виробів створюються найбільш сприятливі умови для накопичення мікрорганізмів?

- * А) Підготовка сировини і тіста**
- * В) Формовка виробів**
- С) Випічка
- * D) Оздоблення**
- * Е) Зберігання готових виробів**

494. Укажіть найбільш важливі санітарно-гігієнічні вимоги по підготовці сировини для виробництва кондитерських виробів:

- А) Розширення асортименту сировини
- * В) Виключення можливості заміни окремих компонентів**
- * С) Очищення сировини від упаковки**
- * D) Виключення можливості проникнення сторонніх шкідливих речовин, предметів і бактеріального забруднення**

495. Укажіть, яку харчову органічну кислоту не дозволено використовувати для підкислення напівфабрикатів у кондитерському виробництві:

- А) Винну
- В) Лимонну
- С) Яблучну
- Д) Молочну
- * Е) Оцтову**

496. Укажіть найбільш значиме джерело стафілококової контамінації крему у виробництві кондитерських виробів:

- * А) Носії стафілококів серед персоналу**
- В) Вода
- * С) Технологічне обладнання, інвентар, тара**
- * D) Сировина**
- Е) Повітряне середовище

497. Які показники якості кондитерських виробів повинні визначати лабораторії СЕС?

- А) Наявність токсичних елементів
- * В) Вологість, кислотність, мікотоксини**
- С) Тільки органолептичні показники
- * D) Органолептичні показники, вологість і сухі речовини, кислотність і лужність, токсичні елементи, харчові добавки, мікотоксини**

498. Укажіть, які будівельні матеріали рекомендуються для покриття виробничих столів в кондитерському виробництві:

- А) Оргскло, оцинковане залізо
- * В) Дерево, сталь харчових марок, мармур**
- * С) Поліестерол, поліпропілен, полівінілхлорид**
- D) Пластмасове покриття

499. Які яйцепродукти можуть бути використані для приготування кондитерського крему?

- А) Яєчний меланж
- * В) Яйця курячі дієтичні**
- С) Яйця курячі столові
- D) Гусячі і качині

500. Для приготування кондитерського крему яйця повинні відповідати таким вимогам:

- A) Мати лише чисту шкаралупу
- B) Мати чисту шкаралупу, при овоскопіюванні жовток повинен змішуватись із білком
- * C) Яйця повинні бути чистими, із міцною шкаралупою, при овоскопіюванні жовток, розміщений в центрі, нерухомий, білок густий, світлий**

501. Співвідношенням яких компонентів визначається епідеміологічна безпека кремових кондитерських виробів?

- A) Цукру і жиру в кремі
- * B) Цукру і вологи в кремі**
- C) Жиру і вологи в кремі
- D) Цукру, жиру і вологи в кремі

502. З якого періоду необхідно вести відлік терміну реалізації кремового кондитерського виробу?

- * A) З моменту закінчення збивання крему**
- * B) Після закінчення технологічного процесу виготовлення виробу**
- C) Після надходження виробу в експедицію
- D) З моменту виписки посвідчення про якість

503. Укажіть основні дані, які повинні бути наведені при маркуванні кремового кондитерського виробу:

- * A) Дата і час виготовлення, термін реалізації, умови зберігання**
- * B) Харчова цінність, дата і час виготовлення, термін реалізації, умови зберігання**
- C) Умови зберігання, дата виготовлення

504. Укажіть термін реалізації кремових виробів із вершковим кремом:

- A) 5-6 годин
- * B) 24 години**
- * C) 36 годин**
- D) 72 години
- E) 120 годин

505. При якій температурі повинні зберігатися кондитерські кремові вироби в торговельній мережі?

- A) Не вище плюс 10°C
- B) Не вище 0°C
- * C) $+(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$**

506. У виробництві кремових кондитерських виробів не дозволяється використовувати такі харчові добавки, як:

- A) Барвники
- B) Консерванти
- C) Ароматизатори
- D) Емульгатори
- * E) Нітроти, нітрати**

507. На кондитерському підприємстві в кінці робочої зміни залишилось 2,5 кг вершкового крему. Ваші рекомендації щодо подальшого його використання?

- A) Передати крем наступній зміні для оздоблення тортів
- * B) Використати для виготовлення дрібноштучної випічки**
- C) Залишити для зберігання в холодильній камері з подальшим використанням за вказівкою технолога
- D) Підлягає знищенню

508. Укажіть концентрацію розчину хлорного вапна, що використовується для дезинфекції інвентаря і оснащення на кондитерському підприємстві?

*** А) 1,0%**

*** В) 2%**

С) 3%

509. При якій концентрації цукру на водну фазу крему розвиток патогенних стафілококів припиняється?

А) 4750%

*** В) 6065%**

*** С) 6872%**

510. Укажіть мінімальну концентрацію цукру на водну фазу крему, яка пригнічує ріст патогенних стафілококів?

А) 70%

*** В) 65%**

*** С) 60%**

Д) 55%

Е) 50%

511. Які синтетичні барвники дозволені для використання в кремовому виробництві?

А) Ультрамарин, енобарвник

В) Аннато, шафран

*** С) Тартразин, індігокармін**

Д) Шафран, амарант

512. На кондитерське підприємство надійшла партія вершкового масла, що має на поверхні блоків забруднення і окремі ділянки плісняви. Чи можливе використання такого масла для приготування кремів?

- A) Масло можна використати після благополучних бактеріологічних аналізів
- B) Зачистити поверхні блоків і використовувати масло за призначенням
- C) Масло можна використати після отримання позитивних результатів дослідження на афлатоксини
- * D) Категорично забороняється використовувати масло для приготування кремів**

513. В магазині виявлена партія кремових кондитерських виробів, термін зберігання яких закінчився 18 годин тому. Частина тортів має не властиві органолептичні показники (кислий запах). Ваше рішення щодо подальшого використання тортів?

- A) Зняти із реалізації і повернути на кондитерське підприємство для переробки на дрібноштучні випічні вироби
- * B) Зняти із реалізації і рекомендувати на корм скоту всю партію**
- C) Зняти із реалізації і запропонувати знешкодити усю партію

514. Укажіть періодичність відбору проб та змивів з інвентаря та устаткування на кондитерському підприємстві:

- A) Один раз на місяць
- * B) Один раз за декаду**
- C) Щоденно
- * D) Один раз на тиждень**

515. Яким вимогам повинні відповідати кремові кондитерські вироби за бактеріологічними показниками?

- A) Титр БГКП не нижче 0,04, сальмонели містяться у 40г продукції
- B) Коагулазопозитивних стафілококів не більше 300 в 1г продукції
- * C) Сальмонели не повинні міститися у 25г продукції, титр БГКП не нижче 0,001, коагулазопозитивних стафілококів не більше 500 в 1г продукції**

516. З епідеміологічної точки зору найбільшу небезпеку представляють яйця:

A) Курячі

B) Перепелів

*** C) Водоплаваючої птиці**

D) Індиків

517. Використання яєць водоплаваючої птиці дозволяється при виробництві таких видів виробів, окрім:

A) Булочок

B) Печива

C) Здоби

D) Сухарів

*** E) Крему для кондвиробів**

518. Продаж яєць водоплаваючої птиці через роздрібну торгівлю:

A) Дозволяється

*** B) Не дозволяється**

C) Не дозволяється тільки із господарств "неблагополучних" на сальмонельоз

519. Які із перелічених пороків не є характерними для яєць?

A) Красюк

B) Тек

*** C) Фуксин**

D) Тумак

E) Зелена гниль

520. Найбільш гігієнічним способом тривалого зберігання яєць є:

*** A) Дотримання температурно-вологісного режиму**

*** B) Використання захисного покриття**

C) Занурення у насичений розчин вапна

521. Обов'язковою умовою використання яєчного меланжу для виготовлення страв і продуктів є:

- A) Повторне заморожування
- B) Дотримання терміну зберігання і умов реалізації
- * C) Термічна обробка**
- D) Обов'язкових умов немає

522. Чи дозволяється використання меланжу для приготування крему в кондитерському виробництві?

- A) Дозволяється
- B) Дозволяється при узгодженні з санепідслужбою
- * C) Не дозволяється**
- D) Дозволяється при задовільному санітарному стані на виробництві

523. Для приготування морожених яєчних продуктів не допускається використання яєць, окрім:

- A) Яєць водоплаваючої птиці
- * B) Свіжих курячих яєць**
- C) Харчових неповноцінних курячих яєць
- D) Курячих яєць із господарств "неблагополучних" на сальмонельоз

524. Укажіть режим пастеризації, прийнятий у виробництві морожених яєчних продуктів:

- A) $+(76\pm 2)^{\circ}\text{C}$ з витримкою 30 секунд
- B) $+(55\pm 2)^{\circ}\text{C}$ з витримкою 5 хвилин
- * C) $+(60\pm 2)^{\circ}\text{C}$ з витримкою 40 секунд**

525. З якою метою проводиться пастеризація при виробництві яєчного меланжу?

- A) Повне знищення всіх мікроорганізмів
- B) Знищення мікроорганізмів групи кишкової палички
- * C) Знищення мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів**

526. До лікувальних мінеральних вод відносяться води, які містять:

- A) До 1 г/дм куб. мінеральних речовин
- B) Від 2 до 8 г/дм куб
- * C) Від 8 до 12 г/дм куб**
- * D) Більше 12 г/дм куб**

527. Обробка мінеральних вод допускається:

- A) Сорбіною кислотою
- * B) Сірчаноокислим сріблом, гіпохлоритом натрію, лимонною та аскорбіною кислотами**
- C) Бензойною кислотою
- D) Активованим вугіллям

528. Укажіть допустимі рівні нітратів у мінеральних водах:

- * A) Не більше 50 мг/дм куб**
- B) Не більше 100 мг/дм куб
- C) Не більше 25 мг/дм куб

529. Які мікробіологічні показники не застосовують для оцінки безпеки мінеральної води?

- A) Загальна кількість бактерій в см куб
- B) Кількість БГКП в дм куб
- * C) Наявність дріжджів**
- D) Присутність синьогнійної палички

530. Укажіть оптимальну температуру зберігання мінеральних вод, розлитих у пляшки:

- A) 5-12°C
- * B) 15-20°C**
- C) 20-25°C

531. Термін зберігання мінеральних вод від дня розливу у пляшки складає:

- * A) 6 місяців**
- * B) 12 місяців**
- C) 18 місяців

532. Які показники мінерального складу води повинні враховуватись у виробництві безалкогольних напоїв?

- A) Вміст хлору
- B) Вміст міді
- * C) Жорсткість води та вміст заліза**

533. Назвіть органічні кислоти, які дозволені у виробництві безалкогольних напоїв?

- A) Яблучна кислота
- * B) Лимонна, молочна, винна кислоти**
- C) Оцтова кислота
- D) Соляна кислота

534. Яке гігієнічне значення має насичення безалкогольних напоїв диоксидом вуглецю?

- * A) Поліпшення органолептичних якостей**
- B) Посилення виділення ароматичних речовин
- * C) Пригнічення розвитку мікроорганізмів та покращання смакових якостей**
- D) Підвищення спрагоутамовуючих якостей напоїв

535. Основними гігієнічними показниками якості безалкогольних напоїв є такі, окрім:

- A) Кислотність
- B) Вміст вуглекислоти
- * C) Повнота наливання**
- D) Стійкість
- E) Вміст сухих речовин

536. Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів в цукрі піску, який використовується у виробництві безалкогольних напоїв, не повинен перевищувати (КУО/г):

- A) 100
- * B) 1000**
- C) 10000

537. Основним джерелом забруднення напоїв можуть служити:

- A) Ароматичні речовини
- B) Виноградні вина
- C) Цукор
- * D) Плодово-ягідні соки**

538. Назвіть пороки безалкогольних напоїв:

- * A) Ослизнення**
- * B) Прокисання, оцтовокисле бродіння**
- * C) Пліснявіння**
- D) Загар
- * E) Ослизнення, оцтовокисле бродіння, прокисання, пліснявіння, зараження мікодермою, помутніння**

539. Допустимий рівень обсіменіння цукрового сиропу, який використовується у виробництві безалкогольних напоїв, складає:

- A) 10 клітин на см куб
- * B) 20 клітин на см куб**
- C) 100 клітин на см куб

540. Кількість БГКП в дм куб. газованих напоїв не повинна перевищувати:

- A) 1
- * B) 3**
- C) 5

541. Найбільш небезпечним з точки зору забруднення продукції є слідуючий етап технологічного процесу виробництва квасу та пива:

- A) Затирання солоду
- B) Варення сусла
- * C) Охолодження сусла**
- D) Бродіння сусла

542. При визначенні лейконостоку в цукрі, призначеному для виробництва безалкогольних напоїв, цукор необхідно використовувати:

- A) Без обмежень
- * B) Для виготовлення цукрового сиропу**
- * C) Для приготування сиропу з послідуочим контролем на лейконосток**

543. У якому об'ємі пляшкового пива (масових сортів) не допускається вміст БГКП?

- * A) В 1 см куб**
- * B) В 3 см куб**
- * C) В 10 см куб**

544. Для використання у виробництві безалкогольних напоїв дозволені барвники, окрім:

- A) Колер
- B) Індиго
- C) Тартразин
- * D) Амарант**
- E) Натуральні харчові барвники

545. Які з перелічених груп вин не відносяться до виноградних?

- A) Столові
- B) Кріплені
- C) Ароматизовані
- D) Ігристі
- * E) Плодово-ягідні**

546. Які вина відносяться до сортових?

- * A) Вироблені із винограду одного сорту**
- B) Вироблені із декількох сортів винограду
- C) Вино вищого гатунку
- D) Вироблені із виноматеріалів вищого гатунку

547. Розподіл вин на ординарні, марочні і колекційні залежить від:

- * A) Якості і строку витримки**
- B) Певних видів виноматеріалів
- C) СОРТУ винограду
- D) Особливостей купажу
- E) Допустимого терміну реалізації

548. Які вина не відносять до групи столових вин?

- A) Сухі
- B) Напівсухі
- C) Напівсолодкі

*** D) Напівсолодкі з вмістом спирту 15-17%**

549. Усі заходи по боротьбі із шкідниками і хворобами винограду повинні бути закінчені до початку збору врожаю не пізніше:

- A) 10 днів

*** B) Одного місяця**

- C) 45 днів

550. За якими показниками не передбачено оцінювати якість винограду, призначеного для виробництва вина і соків?

- A) Залишки пестицидів
- B) Вміст токсичних матеріалів і миш'яку
- C) Залишки добрив

*** D) БГКП**

551. Для виготовлення білих столових вин після віджимання винограду відбирають такі пресові фракції соку:

- A) Увесь відпресований сік

*** B) Тільки перші 50-60 дал соку від кожної тони винограду**

- C) Тільки останні фракції соку

552. У виробництві яких вин домагаються повного зброджування цукру у виноградному суслі?

- A) Кріплених
- B) Напівсолодких
- C) Напівсухих

*** D) Сухих вин і коньячних виноматеріалів**

553. Кондицію кріплених вин по міцності забезпечують:

- A) Повним зброджуванням цукру
- B) Добавленням в сусло цукру

*** C) Добавленням в сусло спирту-реактифікату до необхідної кондиції**

- D) Внесенням великої кількості винних дріжджів

554. Загальною причиною для розвитку усіх хвороб вин є:

*** A) Розвиток мікроорганізмів**

- B) Залишки винних дріжджів
- C) Залишки пестицидів та інших токсичних речовин
- D) Окислення атмосферним киснем

555. Найбільш характерними зовнішніми ознаками початку захворювання вин є:

- A) Зміна кольору

*** B) Зміна консистенції**

*** C) Поява плівки на поверхні і помутніння вина**

- D) Ослизнення
- E) Зброджування

556. Розвитку мікроорганізмів у вині сприяє:

- A) Зберігання при низьких температурах
- * B) Вільний доступ кисню**
- C) Сульфітація
- D) Своєчасне доливання ємкостей
- E) Відсутність не збродженого цукру

557. Брют, сухе, напівсухе, напівсолодке, солодке: від чого залежать назви ігристих вин?

- A) Від об'ємної частки спирту
- * B) Від вмісту цукру**
- C) Від вмісту кислот
- D) Від способу технологічної обробки

558. У лікєро-горілчаному виробництві мають застосовувати тільки:

- * A) Етиловий ректифікований спирт із зерна і картоплі**
- B) Спирт етиловий ректифікований, вироблений із нехарчової рослинної сировини (гідролізний)
- C) Спирт етиловий синтетичний, отриманий методом гідратації етилену
- D) Усі перелічені спирти

559. У виробництві коньяку багаторічній витримці у дубових бочках піддають:

- A) Молоді сухі вина
- B) Кріплені вина
- * C) Коньячний спирт, вироблений перегонкою молодих сухих вин**
- D) Готовий продукт, доведений по вмісту спирту до необхідної кондиції

560. Укажіть основну особливість підприємств громадського харчування у порівнянні із іншими харчовими об'єктами:

- A) Більш висока якість продукції, що виробляється
- B) Менша собівартість продукції, що виробляється
- * C) Поєднання функцій виробництва із реалізацією продукції і організацією обслуговування споживачів**

561. Укажіть основне завдання санітарного лікаря при оцінці оснащення підприємств громадського харчування

- * A) Визначення ступеня забезпечення необхідним оснащенням і наявності на ньому маркіровки**
- * B) Оцінка санітарного стану підприємства**
 - C) Визначення безпечності оснащення при виготовленні продукції
- * D) Визначення ступеню забезпеченості підприємств оснащенням, наявності маркіровки, санітарний стан і утримання оснащення, наявність і справність контрольно-вимірювальних приладів**

562. Яке санітарне значення має маркірування оснащення і інвентарю на підприємствах громадського харчування?

- * A) Попередження забруднення продуктів мікроорганізмами в процесі їх виготовлення**
- B) Профілактика харчових отруєнь немікробної природи
- C) Забезпечення високих органолептичних показників якості кулінарних виробів

563. Який оптимальний коефіцієнт природного освітлення рекомендується для їдалень підприємств громадського харчування?

- * A) 0,3%**
- B) 0,7%
- * C) 0,5%**

564. Укажіть нормативи штучного освітлення торгових залів магазинів із самообслуговуванням:

- * А) 400 лк**
- * В) 250 лк**
- С) 550 лк

565. Яка освітленість повинна бути в місцях роздачі їжі на підприємствах громадського харчування?

- А) 200 лк
- * В) 600 лк**
- * С) 400 лк**

566. Які рівні шуму (дБ) допускаються для торговельних залів магазинів?

- А) 40-60
- * В) 55-75**
- С) 80-90

567. На яку висоту, згідно із вимогами санітарних норм і правил, передбачено оздоблення побутових приміщень матеріалами, що підлягають миттю гарячою водою?

- А) На всю висоту приміщень
- * В) Два метри**
- С) Три метри
- Д) Один метр

568. При якій кількості робочих в одну зміну на промисловому підприємстві необхідно передбачити їдальню, працюючу на напівфабрикатах?

- А) Більше 300 чоловік
- В) Більше 100 чоловік
- * С) Більше 200 чоловік**

569. Із якого розрахунку проектується кількість посадочних місць в їдальнях промпідприємств?

- A) Одне місце на 3 працюючих в зміну
- B) Одне місце на 10 працюючих в зміну

*** C) Одне місце на 4 працюючих в зміну**

570. Дозвіл на реалізацію продуктів, які не відповідають НТД по органолептичним і фізико-хімічним показникам на об'єктах громадського харчування дають фахівці:

- A) Державної санепідслужби

*** B) Товарознавчої експертизи**

*** C) Держсанепіднагляду після відповідного висновку товарознавчої експертизи**

- D) Відомчої санепідслужби

571. До реалізації холодцю на підприємствах громадського харчування пред'являються такі вимоги:

- A) Приготовлений холодець розливають у форми і зберігають у холодильнику до реалізації

- B) Готовий холодець охолоджують у ваннах із холодною водою і реалізують

*** C) Відварені продукти заливають процідженим бульйоном, повторно кип'ятять, розливають у форми, охолоджують і зберігають в холодильних шафах до реалізації**

572. Укажіть вимоги до теплової обробки напівфабрикатів з рубленого м'яса на об'єктах громадського харчування:

*** A) Обжарювання на плиті з обох сторін протягом 3-5 хвилин, доведення до готовності в жарильній шафі при температурі +250±280 °C протягом 5-7 хвилин**

*** B) Обжарювання напівфабрикатів у жарильній шафі при температурі +250±280 °C протягом 5-7 хвилин**

- C) Обжарювання на плиті з обох сторін протягом 10 хвилин

573. Укажіть страви і вироби, які заборонено виготовляти на підприємствах громадського харчування:

- А) Кондитерські вироби
- В) Котлети із м'ясного фаршу
- * С) Вироби із м'ясних обрізків, макарони по-флотські, приготування сиру із непастеризованого молока**

574. Які із перелічених виробів дозволяється виготовляти на підприємствах громадського харчування з дозволу територіальної СЕС?

- * А) Приготування квасу**
- * В) Приготування копченої і солоної риби, копчених м'ясних виробів, курей, качок**
- * С) Соління і квашення без герметичної упаковки готової продукції**
- * D) Усе перелічене дозволяється при наявності необхідних умов**

575. Чи дозволяється приготування на підприємствах громадського харчування у теплий період року паштетів, холодців, заливних блюд із м'яса, риби, птиці, піріжків із м'ясним і ліверним фаршем?

- А) Дозволяється без обмежень
- В) Не дозволяється
- * С) Дозволяється з дозволу СЕС для кожного конкретного підприємства, виходячи з можливостей підприємства і кліматичних умов**

576. Яка повинна бути температура перших і других гарячих страв при їх роздачі на підприємствах громадського харчування?

- А) Для перших стравне нижче 65 °С, для другихне нормується
- * В) Для перших стравне нижче 75 °С, для другихне нижче 65 °С**
- С) Для перших і других стравне нижче 80 °С

577. Чи допускається реалізація на підприємстві громадського харчування перших і других страв, що залишилися від попереднього дня?

А) Не допускається

В) Допускається з дозволу СЕС

*** С) Допускається при умові їх зберігання при температурі +26 °С не більше 18 годин із наступною тепловою обробкою і реалізацією протягом однієї години**

578. Чи допускається на підприємстві громадського харчування залишати для реалізації на наступний день холодні страви, що особливо швидко псуються?

*** А) Не допускається**

В) Допускається при умові зберігання в холодильнику

С) Допускається з дозволу СЕС при умові правильного зберігання

579. Укажіть необхідну кратність періодичних медоглядів робітників підприємств громадського харчування:

А) Один раз на рік

*** В) Два рази на рік**

С) Один раз на квартал

580. Чи зобов'язані проходити періодичні медогляди і підготовку по санмінімуму особи, які зайняті виготовленням і реалізацією харчових продуктів в порядку індивідуальної трудової діяльності?

А) Не зобов'язані

*** В) Обов'язково зобов'язані**

С) Питання вирішується по узгодженню із місцевою СЕС

581. Санітарний день на підприємствах громадського харчування і торгівлі проводиться:

*** А) Щомісячно**

В) Щотижнево

С) Щоквартально

582. Яким вимогам повинен відповідати розрубочний стул для м'яса на підприємствах громадського харчування?

*** А) Виготовлений з твердих порід дерева, мати металеву підставку, пофарбований зовні, зачищену і посипану сіллю робочу поверхню після закінчення роботи**

В) Виготовлений з твердих порід дерева і оброблений гарячою водою після роботи

С) Виготовлений з пластмаси, дозволеної для контакту із харчовими продуктами і оброблений після роботи дезінфікуючими речовинами

583. На підприємстві громадського харчування холодильні камери для зберігання м'яса повинні бути оснащені:

*** А) Стелажми з гігієнічним покриттям, а при необхідності підвісними балками із лудженими крічками, підтоварниками**

*** В) Підвісними балками із лудженими крічками, стелажми і підтоварниками**

С) Металевими ємкостями на 100 кг кожна

584. Які вимоги пред'являються до зберігання хліба на підприємствах громадського харчування?

*** А) Хліб зберігають у спеціальному приміщенні у шафах, що мають отвори для вентиляції**

В) Хліб зберігають на стелажх з укладкою не більше 5 шарів

С) Хліб зберігають у рундуках із щільно закритими покритками

585. Укажіть умови зберігання очищеної картоплі на підприємствах громадського харчування:

*** А) Очищену картоплю зберігають у холодній воді не більше 3 годин, сульфітовану картоплю зберігають в холодильній камері 48 год., без холоду 24 год**

В) Очищену картоплю з метою запобігання потемніння зберігають у холодній воді до 1 год

С) Очищену картоплю покривають вологою тканиною і зберігають не більше 3 год

586. Які вимоги пред'являються до використання фритюрних жирів в громадському харчуванні?

*** А) Температура нагріву фритюра не повинна перевищувати 190°C, термін використання 40 год., кількість продуктів окислення жирів не більше 1%**

В) Температура нагріву фритюра не нормується, термін використання жиру 20 год., вміст продуктів окислення не більше 2%

С) Температура нагріву 250°C, використання фритюру не більше 10 год., вміст продуктів окислення не більше 1%

587. Який фактор не сприяє прискоренню процесів окислення фритюрних жирів?

А) Висока температура фритюра

В) Тривале обжарювання при доступі кисню

С) Присутність у фритюрі залишків продуктів від попереднього використання

Д) Багаторазове використання фритюра

*** Е) Герметизація процесу обжарювання**

588. Укажіть, як правильно проводити сульфітацію очищеної картоплі для використання в підприємствах громадського харчування:

А) Замочити в 5% розчині біосульфіту натрію на протязі 1 хв

*** В) Витримати в 1% розчині біосульфіту натрію на протязі 5 хв., а потім промити чистою водою**

С) Сполоснути в 5% розчині біосульфіту натрію без витримки і відправити на зберігання

589. За яких умов технологічного процесу найбільше всього зберігається вітамін С у овочах?

А) Варка у відкритому посуді, повністю заповненому водою

*** В) Варка у посуді з кришкою при повільному кип'ятінні**

С) Варка у відкритому посуді при інтенсивному кип'ятінні з періодичним додаванням води холодної при викіпанні

590. Укажіть термін зберігання готових млинців із фаршем на підприємствах громадського харчування:

- * А) 12 год**
- В) 6 год
- С) 18 год

591. З гігієнічної точки зору теплова обробка продуктів переслідує такі цілі:

- * А) Надійне позбавлення продукту від мікроорганізмів, збереження харчової цінності і високих органолептичних показників продукту**
- * В) Надання продуктам підвищеної засвоюваності, збереження харчової цінності**
- С) Попередження псування продуктів і покращання засвоюваності

592. Укажіть показання для проведення санітарно-бактеріологічних досліджень на носійство збудників ГКІ на підприємствах громадського харчування:

- А) При невиконанні правил особистої гігієни персоналом
- В) Для підняття санітарної культури на виробництві
- * С) По санепідпоказанням**
- Д) При відсутності контрольно-вимірювальних приладів на оснащенні

593. По яким бактеріологічним показникам оцінюють якість готових страв і кулінарних виробів?

- * А) По кількості МАФАМ в 1г продукту, відсутності БГКП, патогенних стафілококів і сальмонел в певній кількості продукту**
- * В) По загальному обсіменінню і наявності БГКП**
- С) По мікробному числу і відсутності сальмонел в 25г продукту

594. На якій відстані від підприємств торгівлі повинні розміщатись сміттєзбірники?

- * А) Не менше 25м**
- В) Не більше 20м
- С) Не більше 30м

595. Як часто необхідно вивозити сміття із території торгового підприємства?

А) Один раз на тиждень

*** В) Не рідше одного разу в день**

С) Один раз у три дні для попередження виплоду мух

596. Чи допускається на підприємствах торгівлі використання для господарсько-питних потреб привізної води?

А) Не допускається

*** В) Допускається по узгодженню із СЕС**

С) Допускається при умові хлорування на підприємстві торгівлі

597. Чи допускається улаштування колодязів і вигрібних ям для збору стічних вод на підприємствах торгівлі?

А) Не допускається

В) Допускається з дозволу СЕС

*** С) Допускається у сільській місцевості при відсутності централізованого водопостачання і каналізації по узгодженню із СЕС**

598. Як повинні бути оснащені передтуалетні приміщення на підприємствах торгівлі?

*** А) Вішалки для санітарного одягу, умивальник з підводом гарячої і холодної води, електросушильник, мило, дзеркало**

*** В) Умивальник, мило, дзеркало**

С) Гардероб для верхнього одягу

599. Які вимоги пред'являються до зберігання паперу для загортання та інших упаковочних матеріалів в підприємствах торгівлі?

*** А) Зберігається на стелажах на висоті 1м у коридорі**

*** В) Зберігається в спеціально виділеному місці на стелажах, полицях, шафах**

С) Зберігається в пакетах на підлозі

*** D) Зберігається в торговельному залі в шафі**

600. Укажіть, які вимоги пред'являються до прибирального інвентаря в підприємствах торгівлі:

- А) Прибиральний інвентар не маркірується і зберігається в закритих шафах під замком
- * В) Інвентар повинен мати маркіровку, зберігатися окремо в закритих спеціальних шафах чи стінних нішах**
- * С) Прибиральний інвентар маркірується і зберігається в тих приміщеннях, де його використовують**

601. Укажіть, які вимоги існують до видачі консервів із складу підприємства торгівлі в реалізацію:

- * А) Перед видачею консервів в реалізацію зав. складом обов'язково проводить їх огляд для виявлення браку**
- В) Консерви із складу видаються в реалізацію по розпорядженню керівника підприємства торгівлі без будь-яких особливих додаткових заходів
- * С) Консерви із складу видаються в реалізацію у промисловій упаковці при наявності на ній маркіровки**

602. Як проводять приймання харчових продуктів для реалізації в торгових підприємствах?

- * А) Приймання розпочинають з перевірки супровідних документів якості упаковки, відповідності продуктів супровідним документам і маркіровці на тарі**
- В) Приймання продуктів розпочинають з перевірки ваги, зовнішнього огляду, органолептичних випробувань
- * С) При прийманні продуктів вивчають тільки супровідні документи**

603. Як повинна учинити адміністрація торговельного підприємства при виявленні бактеріологічного браку (бомбажу) більше 2% у партії консервів, що зберігаються на складі?

- A) Обов'язково відсортувати бомбажні банки, а решту реалізувати на загальних підставах
- * В) Зобов'язана припинити реалізацію консервів даної партії, інформувати про це завод-виготовлювач і територіальну СЕС для вирішення питання про подальшу реалізацію консервів**
- C) Адміністрація разом з товарознавцями виносить рішення про знешкодження усієї партії консервів

604. Які вимоги пред'являються до підготовки харчових продуктів для реалізації в підприємствах торгівлі?

- * А) Підготовка продуктів проводиться продавцями в спеціальних приміщеннях з попередньою розфасовкою, звільненням від тари, очисткою банок тощо**
- B) Підготовку проводить технічний персонал на складі продуктів
- C) Підготовку проводять продавці в торговельному залі

605. Чи допускається продаж сирих і готових продуктів в одному відділі торговельного підприємства?

- A) Допускається без обмежень
- * В) Продаж сирих продуктів і напівфабрикатів із них повинен проводитись в спеціальних відділах окремо від реалізації готових до вживання продуктів**
- C) Допускається по узгодженню із СЕС

606. Укажіть, які із перелічених торговельних об'єктів відносяться до об'єктів роздрібної торгівлі:

- * А) Кіоски, автофургони, лотки**
- * В) Палатки, автомати для реалізації напоїв, повільйони**
- * С) Палатки, кіоски, автофургони, лотки, павільйони, автолавки, ємкості для продажу пива, квасу, молока і ін**
- D) Десатурати, барботери, автомати для продажу хліба

607. Чи потрібно узгоджувати із санепідстанцією вибір місця для розташування об'єктів роздрібної торгівлі?

A) Не потрібно

B) Потрібно тільки для розміщення стаціонарних об'єктів дрібно-роздрібної торгівлі

*** C) Потрібно для усіх об'єктів роздрібної торгівлі**

608. Чи потрібно узгоджувати із санепідстанцією асортимент харчових продуктів і напоїв для реалізації в роздрібній торгівлі?

A) Не потрібно

B) Потрібно тільки при реалізації кремових кондитерських виробів

*** C) Потрібно у всіх випадках**

609. Хто повинен проводити санітарну обробку ізотермічних ємкостей і комунікацій, що використовуються у торгівлі напоями і пивом?

A) торговельна організація

B) Завод-виготовлювач напоїв

*** C) торговельне підприємство проводить миття ємкостей і комунікацій, а дезинфекцію завод-виготовлювач, постачальник напоїв**

610. Чи допускається реалізація в дрібно-роздрібній торгівлі продуктів, що швидко і дуже швидко псуються при відсутності холодильного оснащення для їх зберігання?

A) Допускається

*** B) Не допускається**

C) Допускається з дозволу санепідстанції

611. Укажіть вимоги до транспортування кремових кондитерських виробів для реалізації у торговельних підприємствах:

A) Тільки в ізотермічному транспорті

*** B) Тільки в транспорті, що має охолоджувач при температурі не вище 6 °C**

C) Транспортування в ізотермічному транспорті чи транспорті, що має охолоджувач

612. Коли необхідно проводити профілактичну дезінфекцію на підприємствах торгівлі?

- A) У відповідності із графіком проведення дезінфекційних і дератизаційних заходів
- * В) Тільки при закінченні роботи чи в санітарний день**
- C) Дезінфекція проводиться тільки перед вихідним днем

613. Які заходи покарання може застосовувати санепідслужба при виявленні на підприємствах торгівлі комах чи гризунів?

- A) Накласти штраф на адміністрацію
- * В) Заборонити експлуатацію підприємства до проведення повної обробки всіх приміщень**
- C) Довести до відома вищої інстанції інформацію про накладення адміністративного стягнення

614. Укажіть періодичність проходження навчання і складання іспиту по гігієнічній підготовці працівниками підприємств торгівлі:

- A) Один раз на рік
- * В) Один раз у два роки**
- C) Два рази на рік

615. Які заходи покарання має право застосувати санепідслужба до працівників підприємств торгівлі, котрі не виконують санітарні правила під час роботи?

- A) Накладати штраф
- * В) Відсторонити від роботи до здачі заліку по встановленій програмі**
- C) Запропонувати адміністрації накласти адміністративне стягнення

616. Періодичність проходження медичних оглядів працівниками підприємств продовольчої торгівлі становить:

- A) Один раз на рік
- * В) Два рази на рік**
- C) Один раз у два роки

617. Укажіть, які категорії працівників ринку повинні проходити медичне обстеження?

A) Всі працюючі на ринку

*** B) Особи, що мають відношення до приймання, продажу, транспортування, зберігання харчових продуктів, санообробки інвентаря і оснащення**

C) Тільки працівники, що продають харчові продукти

618. Хто здійснює контроль за виконанням санітарних правил для ринків?

A) Тільки санепідслужба

B) Тільки ветеринарна служба

*** C) Ветеринарна служба постійно, санепідслужба вибірково, управління ринками постійно**

619. В обов'язки санітарного лікаря при здійсненні держсаннагляду за об'єктами громадського харчування входить перелічене нижче, окрім:

A) Контроль за впровадженням нового оснащення

B) Контроль за переходом на нові форми обслуговування персоналу

*** C) Контроль за правильністю призначення дієт особами, що потребують лікувального (дієтичного) харчування**

D) Контроль за проектуванням і будівництвом підприємств громадського харчування

620. В якому відділі продовольчого магазину дозволяється продаж яєць?

A) Бакалійному

B) Гастрономічному

C) Хлібному

*** D) У відділі по продажу розфасованих продуктів**

621. Укажіть спосіб теплової обробки м'яса в об'єкті громадського харчування, при якому в ньому мінімально зберігаються харчові речовини:

- A) Варка на пару
- * B) Варка з попереднім опущенням в холодну воду**
- C) Варка з попереднім опущенням в гарячу воду
- * D) Жарка**
- * E) Тушіння**

622. Яка найнижча температура усередині рублених м'ясних виробів забезпечує їх повну готовність у процесі теплової обробки в об'єктах громадського харчування?

- A) 70°C
- * B) 80°C**
- C) 90°C

623. При якому способі теплової обробки картоплі забезпечується найбільше зберігання вітаміну C?

- A) Варка
- * B) Варка у шкірці**
- C) Жаріння у фритюрі
- D) Приготування картопляного пюре