

ЗАВАНТАЖЕНО З САЙТУ ТЕСТУВАННЯ.УКР

Гігієнічна експертиза харчових продуктів

Категорія: **Гігієна харчування**

Кількість запитань: **65**

1. Завданням гігієнічної експертизи харчових продуктів є:

*** А) Вияснення показників якості та безпеки харчових продуктів з метою установлення можливості і способу їх раціонального використання**

В) Встановлення критеріїв безпеки харчового продукту з метою оформлення висновку державної санітарно-гігієнічної експертизи

С) Визначення відповідності показників якості харчових продуктів показникам нормативних документів на ці продукти

Д) Вияснення харчової цінності харчових продуктів

Е) Вияснення причин псування харчового продукту

2. Завданням державної санітарно-гігієнічної експертизи харчових продуктів є:

*** А) Встановлення критеріїв безпеки харчового продукту з метою оформлення висновку державної санітарно-гігієнічної експертизи**

В) Вияснення показників якості та безпеки харчових продуктів з метою установлення можливості і способу їх раціонального використання

С) Вияснення причин псування харчових продуктів

Д) Визначення умов використання партії харчових продуктів

Е) Ідентифікація харчових продуктів

3. Нагляд за дотриманням вимог санітарних норм у стандартах та інших НТД, а також за відповідністю харчової продукції вимогам безпеки здійснюють:

*** А) Органи, установи і заклади державної санітарно-епідеміологічної служби**

В) Державний комітет України по стандартизації, метрології та сертифікації

С) Система сертифікації УкрСЕПРО

Д) Українська Асоціація якості

Е) Держкомітет України в справах захисту прав споживачів

4. Що не вимагається вказувати в акті відбору проб харчових продуктів для лабораторного дослідження?

- A) Дату, час і місце проведення виїмки
- B) Умови зберігання і транспортування
- C) Причину відбору і мету дослідження
- D) НТД для відбору проб, прізвища учасників
- E) Масу або об'єм проби і № документа на продукт

*** F) Результати огляду продукції на місці**

5. Перелік установ, організацій та закладів, яким надається право випробування продукції на відповідність її вимогам безпеки визначається:

- A) Державною санітарно-епідеміологічною службою
- B) Держкомітетом по стандартизації, метрології та сертифікації

*** C) Держкомітетом по стандартизації, метрології та сертифікації за погодженням з головним санітарним лікарем України**

- D) Системою сертифікації УкрСЕПРО
- E) Держкомітетом у справах захисту прав споживчів

6. Чи дозволяється ввезення, реалізація та використання продукції закордонного виробництва при відсутності даних щодо безпеки для здоров'я населення?

*** A) Не дозволяється**

*** B) Дозволяється лише після отримання позитивного висновку державної санітарно-гігієнічної експертизи**

C) Дозволяється після оцінки партії продукції за показниками якості та безпеки в системі сертифікації УкрСЕПРО

D) Дозволяється після отримання позитивних результатів санітарно-гігієнічних досліджень харчової продукції в лабораторії СЕС

7. Розробка і виробництво нових видів харчової продукції, випробування нових технологій і супутніх матеріалів дозволяється:

- A) Міністерством АПК України
- B) Держкомстандартом України
- C) УкрСЕПРО
- D) Постановою Кабінету Міністрів України

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

8. Під терміном "якість харчових продуктів" розуміють сукупність властивостей, до яких не входять тільки:

- A) Ті, що забезпечують потреби організму людини у харчових речовинах
- B) Такі, що характеризують органолептичні властивості продукту
- C) Ті, що гарантують безпеку продукту
- D) Такі, що забезпечують стабільність складу і зберігання споживчих норм

*** E) Такі, що характеризують умови реалізації**

9. Під ідентифікацією харчового продукту розуміють:

*** A) Визначення відповідності показників якості харчових продуктів і продовольчої сировини показникам, встановленим у НТД**

*** B) Визначення відповідності харчових продуктів загальній назві з метою сертифікації**

C) Визначення приналежності продукту певній групі в класифікації харчових продуктів

10. Сертифікатом називають:

*** A) Свідоцтво про якість партії харчових продуктів, в якому виробник підтверджує походження харчової продукції та її відповідність вимогам НТД**

B) Документ, в якому зазначено склад та властивості харчової продукції

C) Документ, виданий уповноваженим Держкомітету по стандартизації

11. В яких випадках свідоцтво про якість харчових продуктів видавати не потрібно?

*** А) На продукцію, що виробляється і реалізується на підприємствах громадського харчування**

В) На продукцію, що випускається серійно на підприємствах харчової промисловості

С) На продукцію, з обмеженим (до 1 місяця) терміном реалізації, яку виробляють на підприємствах харчової промисловості

12. Сертифікатом відповідності називають документ:

*** А) Що засвідчує відповідність харчової продукції вимогам нормативних документів і видається Держкомітетом по стандартизації**

В) Що засвідчує якість виробленої продукції і видається виробничою лабораторією харчового підприємства

С) Що засвідчує безпеку продукції і видається державною санепідслужбою

13. Хто несе відповідальність за відповідність харчової продукції вимогам санітарних норм і її безпеку для здоров'я і життя людини?

А) Державна санітарна служба

В) Ветеринарна медицина

С) Держкомітет у справах захисту прав споживачів

Д) Система сертифікації УкрСЕПРО

*** Е) Підприємства, установи, організації та громадяни, які виробляють, зберігають, транспортують і реалізують харчову продукцію**

14. Яку роботу не проводить та не координує національний орган України з сертифікації?

- A) Затвердження переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації
- B) Ідентифікацію зразків продукції та їх випробування
- C) Визначення термінів сертифікації
- D) Призначення органів з сертифікації та випробувальних лабораторій
- E) Встановлення правил визнання сертифікатів інших країн

*** F) Експертизу харчових продуктів за гігієнічними показниками безпеки**

15. З якою метою проводиться обов'язкова сертифікація продукції?

*** A) На відповідність продукції обов'язковим вимогам нормативних документів, які зареєстровані у встановленому порядку, а також аналогічних вимог міжнародних та національних стандартів інших країн**

B) На відповідність вимог нормативних документів, які узгоджені з постачальником і споживачем

C) З метою оцінки якості та безпеки усієї продукції, що виробляється на харчових підприємствах

16. Сертифікація системи якості щодо виробництва продукції, яка сертифікується, не проводиться з метою:

A) Забезпечення певності в тому, що вироблена продукція відповідає вимогам нормативних документів

B) Упевнитись в тому, що всі технічні та людські чинники, що впливають на якість продукції, знаходяться під контролем

C) Переконатись в тому, що продукція незадовільної якості своєчасно виявляється, а підприємство вживає заходів по запобіганню виготовлення такої продукції

*** D) Оформлення свідоцтва про якість на усі партії виробленої продукції**

17. Атестація виробництва у системі сертифікації УкрСЕПРО проводиться з метою:

А) Визначення відповідності продукції, що випускається, вимогам НТД

В) Забезпечення безпеки продукції, яка виробляється на підприємстві

*** С) Оцінки технічних можливостей підприємства виготовлювача забезпечити стабільний випуск продукції, що відповідає вимогам НТД**

18. Сертифікат відповідності органом з сертифікації продукції не видається:

А) На одиночний вибір

В) На партію продукції

С) На продукцію, що випускається серійно

*** D) На продукцію, що готують до виробництва**

19. Строк дії сертифікату відповідності на продукцію, що випускається серійно, визначається органом з сертифікації:

*** А) З урахуванням строку дії нормативних документів на продукцію**

*** В) З урахуванням строку, на який сертифікована система якості або атестоване підприємство**

*** С) Не більше, як на три роки**

D) Не більше, як на один рік

E) Не більше, як на п'ять років

20. На який вид діяльності не розповсюджуються повноваження Державного Комітету у справах захисту прав споживачів?

- A) Відбір зразків продукції у сфері торгівлі, громадського харчування і послуг для перевірки їх якості
- B) Перевірка необхідних нормативних документів, які характеризують якість продукції
- C) Заборона відвантаження і реалізації продукції при відсутності документів, що засвідчують їх відповідність вимогам нормативних документів
- D) Вилучати неякісну продукцію і накласти на винних осіб адміністративні стягнення
- E) Приймати рішення про припинення діяльності підприємств торгівлі (секцій, відділів), громадського харчування, сфери послуг до усунення виявлених недоліків
- * F) Впроваджувати усі перелічені заходи на підприємствах харчової промисловості**

21. В процесі проведення гігієнічної експертизи харчових продуктів необхідно вирішувати такі питання, за винятком:

- A) Чи можна використовувати дану партію продуктів у харчуванні населення на загальних основах
- * B) Чи можна використовувати дану партію у харчуванні тварин**
- C) Чи необхідна додаткова технологічна обробка, сортування, підсортування продукту тощо
- D) Можливі умови реалізації
- E) Можливі шляхи реалізації

22. Чи має право лікар з гігієни харчування змінювати установлені терміни реалізації харчових продуктів?

- A) Має право безумовно
- B) Має право тільки у відношенні до продуктів, які псуються дуже швидко
- C) Має право тільки у відношенні продуктів, які не швидко псуються
- * D) Не має такого права**
- * E) В окремих випадках може дозволити закінчити реалізацію продукту надтерміново, якщо є відповідні умови, але самі терміни змінювати не має права**

23. Яку мету не ставлять перед проведенням планової гігієнічної експертизи харчових продуктів?

- A) Контроль за якістю продукції по органолептичним, фізико-хімічним, токсикологічним і мікробіологічним показникам якості та безпеки
- B) Контроль за дотриманням санітарних норм і правил при виготовленні та реалізації харчових продуктів (особливо тих, які швидко псуються)
- C) Контроль за виробництвом нових видів харчових продуктів
- D) Контроль за якістю готових страв на підприємствах, установах, закладах

*** E) Визначення сортності продуктів в торговій мережі**

24. Питання про використання яких із перелічених нижче харчових продуктів вирішується з участю представників СЕС?

- A) Попідмочувані продукти в проникній тарі (борошно, крупи, цукор, кондитерські вироби тощо)
- B) Консерви в битій тарі, банки з порушеною герметичністю тощо
- C) Гнилі овочі, фрукти, ягоди
- D) Бомбажні консерви

*** E) Банки з деформацією кришки і денця, дуже пом'яті, з раковинами від іржі**

F) Харчові відходи, брак яєць, нестандартний хліб

25. На якому етапі гігієнічної експертизи харчових продуктів санітарний лікар з гігієни харчування не приймає безпосередньо участь у її проведенні?

- A) Вивчення даних про харчові продукти
- B) Огляд партії продуктів на місці
- C) Відбір зразків для органолептичного та лабораторного дослідження

*** D) Проведення лабораторних досліджень**

E) Узагальнення отриманих результатів і складання акту гігієнічної експертизи

26. Які відомості і документи, що супроводжують партію харчових продуктів, не мають особливого інформативного значення для фахівця СЕС під час відбору зразків для проведення гігієнічної експертизи?

- A) Відомості про виробника і постачальника
- B) Відомості про транспортну організацію, вид транспортного засобу, умови транспортування та номер транспортного документу
- C) Номер якісного посвідчення, сертифіката якості, сертифіката походження, ветеринарний тощо
- D) Нормативний документ, за яким вироблено продукцію

*** Е) Відомості і документи, що характеризують виконану роботу, надані послуги тощо**

27. Який вид лабораторних досліджень харчових продуктів повинен здійснюватись в установах санітарно-епідеміологічної служби?

- * А) Вибірковий контроль нормованих показників харчової цінності і безпеки**
- B) Постійний контроль якості харчових продуктів
- C) Контроль за дотриманням рецептур, установлених НТД
- D) Контроль за дотриманням установлених технологій

28. В яких випадках, що указані нижче, СЕС зобов'язана проводити гігієнічну експертизу харчових продуктів?

- A) Продуктів, забруднених амбарними шкідниками, комахами або гельмінтами, які є безпечними для людини
- B) При необхідності установлення міцності лікєро-горілочаних виробів
- C) Готових страв на підприємствах громадського харчування при відсутності санітарних і епідемічних показань
- D) За умови надходження скарг на якість продуктів або страв від приватних осіб, або у зв'язку з підозрою на кримінальні отруєння у побуті

*** Е) В усіх інших випадках, коли відомі місце та умови виготовлення, транспортування і зберігання харчових продуктів**

29. Яке вирішальне практичне значення можуть мати результати органолептичного дослідження харчових продуктів під час проведення їх гігієнічної експертизи?

- A) Виявлення погіршення якості харчових продуктів на самих ранніх етапах їх псування
- B) Економія часу і коштів, необхідних для проведення лабораторних досліджень
- * C) Дають можливість видачі остаточного висновку щодо непридатності продукту для харчування без проведення додаткових досліджень**

30. Які показники продуктів не визначають під час проведення їх органолептичного дослідження?

- A) Зовнішній вигляд, консистенція
- B) Наявність сторонніх домішок
- C) Колір, запах
- D) Смак
- * E) Кислотність, густину**

31. В яких випадках під час проведення гігієнічної експертизи смак харчових продуктів не визначається?

- A) В усіх випадках
- B) Тільки при дослідженні сировини і напівфабрикатів
- C) При відсутності показань для даного способу органолептичного дослідження
- * D) При наявності підозри щодо доброякісності продукції**

32. При відборі проб, їх оформленні і доставці в лабораторію слід керуватись:

- A) Видом харчових продуктів і їх упаковки
- B) Місцем їх виготовлення
- C) Об'ємом партії
- D) Наявністю необхідного обладнання
- * E) Чинними правилами виїмки проб харчових продуктів для дослідження в лабораторії та відповідними НТД і методичними вказівками**

33. Проби харчових продуктів для проведення лабораторних досліджень слід доставляти в лабораторію з моменту відбору:

*** А) Не пізніше 3 годин**

В) Не пізніше 1 години

С) Не пізніше 6 годин

34. Упаковка зразків продуктів, які направляють в лабораторію, не повинна:

А) Захищати продукт від утрати вологи або від заволожування

*** В) Впливати на якість продукту**

С) Захищати продукт від пошкодження і забруднення

Д) Захищати продукт від перегріву або заморожування

Е) Бути маркована, запечатана і супроводжена актом відбору проб

35. За якими показниками не оцінюють стан упаковки (тари) під час відбору проб для проведення гігієнічної експертизи харчових продуктів?

А) Вид, характер і матеріал зовнішньої та внутрішньої упаковки, її якість

В) Характеристика маркування

С) Зберігання цілості і герметичності

Д) Забрудненість механічними і хімічними домішками

*** Е) Мікробне обсіменіння**

36. Яка обов'язкова для маркування харчових продуктів інформація має найменше значення при відборі продуктів для проведення їх гігієнічної експертизи?

А) Склад харчового продукту із зазначенням переліку харчових речовин, харчових добавок та інших містимих хімічних речовин і сполук

В) Дата виготовлення, умови та строк придатності до споживання, спосіб вживання

С) Загальна назва харчового продукту, позначення нормативних документів

Д) Найменування та адреса виробника

*** Е) Енергетична цінність продуктів**

37. Відбір проб для проведення гігієнічної експертизи харчових продуктів не дозволено проводити:

- A) Санітарному лікареві з гігієни харчування
- B) Помічнику санітарного лікаря з гігієни харчування
- C) Фахівцю лабораторії СЕС
- * D) Усім іншим спеціалістам СЕС**
- E) головному санітарному лікарю і його замісникам

38. У випадку протидії відбору проб з боку посадових осіб на харчовому об'єкті, санітарний лікар з гігієни харчування має право:

- * A) Звернутись до службовців управління внутрішніх справ відповідно до ст.10 Закону України "Про міліцію"**
- * B) Скласти протокол про санітарне порушення відповідно до ст.7 Закону України "Про забезпечення санітарного і епідемічного благополуччя населення"**
- C) Відмовитись від виємки проб
- D) Звернутись у вищу інстанцію державної санепідслужби
- E) Залучити на допомогу співробітників

39. Яким документом оформляється відібрана проба харчових продуктів для лабораторних досліджень?

- A) Направленням
- B) Протоколом
- C) Етикеткою на кожній пробі
- * D) Актом відбору харчових продуктів по затвердженій формі**
- E) Супроводженням довільної форми

40. Яким документом оформляються результати лабораторних досліджень харчових продуктів при проведенні гігієнічної експертизи?

- A) Актом проведення аналізу
- B) Довідкою про отримані результати
- C) Випискою з журналу реєстрації лабораторних досліджень

*** D) Протоколом дослідження проб харчових продуктів по установленій формі**

41. На протязі якого часу після відбору проб харчових продуктів, які швидко псуються, лабораторія повинна приступити до проведення аналізу?

*** A) Відразу після доставки в лабораторію, або в день доставки при умові їх зберігання на холоді (не вище +6°C)**

- B) Офіційними документами не встановлено
- C) Через одну годину після відбору проби

42. Чи повертаються залишки продуктів після лабораторного аналізу їх власникам?

*** A) Не підлягають поверненню, судово-слідчим органам можуть бути видані як речові докази під офіційну розписку з вказівкою, що ці продукти не придатні для харчування**

- B) Залишки продуктів після лабораторного аналізу повертаються їх власникам за письмовим проханням

43. Хто повинен скласти і підписати висновок (заключення) на досліджуваний в лабораторії СЕС зразок продуктів при проведенні експертизи партії продуктів?

- A) Санітарний лікар по гігієні харчування, який проводить експертизу партії харчових продуктів

*** B) Завідувач лабораторії або спеціаліст, уповноважений на то головним лікарем СЕС**

- C) Помічник санітарного лікаря по гігієні харчування, який відбирав пробу для лабораторного аналізу
- D) Головний лікар СЕС

44. Якими методами лабораторних досліджень повинні користуватись лабораторії СЕС при проведенні гігієнічної експертизи харчових продуктів?

- A) Методами, описаними в наукових журналах і в підручниках
- B) Методами, розробленими лабораторією і затвердженими головним лікарем СЕС
- * C) Методами, затвердженими Держстандартом на даний вид продуктів, а якщо їх немає, то методами, затвердженими Міністерством охорони здоров'я**
- D) Методами, розробленими і затвердженими обласною санепідстанцією

45. Чи може висновок сам по собі, який міститься в протоколі аналізу на зразок відібраних продуктів, бути і висновком на партію харчових продуктів при проведенні експертизи?

- A) Так, може бути
- * B) Ні, не може бути**
- C) Може бути, якщо лікар-експерт визнає його обґрунтованим

46. Чи може санітарний лікар дати висновок про знищення забракованих в процесі експертизи харчових продуктів тільки на основі їх органолептичного дослідження?

- A) Офіційними документами не допускається
- B) Офіційними документами допускається тільки для м'ясних продуктів
- * C) Офіційними документами допускається тільки при наявності добре виражених ознак псування, які повинні бути чітко описані в акті експертизи**

47. Як учиняють із залишками зразків досліджуваних продуктів в лабораторії після видачі результатів аналізу?

- * A) Знищуються або використовуються для потреб лабораторії з дозволу зав. лабораторії**
- B) Повертаються власнику продуктів
- C) Передаються у віварій для харчування тварин

48. Скільки часу мають зберігатися в лабораторії зразки стійких до зберігання продуктів після видачі результатів їх лабораторного дослідження?

*** А) На протязі 10 днів, а продукти, в яких виявлено шкідливі речовини, на протязі 20 днів з дня видачі результатів аналізу**

В) За вказівкою зав. лабораторією знищуються після видачі результатів аналізу

С) Після видачі результатів аналізу зразки проб не зберігаються

49. Хто складає акт експертизи партії харчових продуктів?

*** А) Лікар по гігієні харчування СЕС, який проводить експертизу**

В) Помічник лікаря по гігієні харчування СЕС

С) Зав. лабораторією СЕС

50. Що входить в поняття "Умовна придатність продукту для харчування"?

*** А) Виконання встановленого терміну реалізації**

*** В) Продаж продукту тільки в визначених експертом місцях при умові особливого контролю**

*** С) Можливість використання продукту як сировини для виготовлення харчових продуктів на спеціально вказаних підприємствах**

*** D) Усе перелічене**

51. Які документи повинні бути складені у випадку необхідності знищення забракованих харчових продуктів?

А) Акт експертизи партії харчових продуктів

В) Постанова головного лікаря СЕС "Про знищення забракованих продуктів"

*** С) Усе перелічене**

52. У випадку отримання результату гігієнічної експертизи про неможливість реалізації партії продуктів у харчуванні людей і відмови ветеринарної служби використати їх на корм тваринам необхідно:

- A) Передати матеріали гігієнічної експертизи на розгляд товарознавчої експертизи
- B) Передати матеріали в прокуратуру
- C) Передати матеріали вповноваженому органу у справах захисту прав споживачів

*** D) Рекомендувати технічну утилізацію, знешкодження або намітити шляхи знищення продуктів**

53. Що розуміють під терміном "технічна утилізація" харчових продуктів?

- A) Знищення продукту з використанням фізичних або хімічних засобів
- B) Денатурацію шляхом додавання до продукту формальдегіду або іншої дезинфікуючої речовини
- C) Знешкодження продукту методом проварки, стерилізації, заморожування, дозрівання тощо

*** D) Переробку продукту на кормове борошно, клей чи інші нехарчові речовини**

54. Яких умов необхідно дотримуватись в процесі знищення забракованих продуктів?

- * A) Продукти повинні бути денатуровані різко пахнучими або фарбуючими речовинами, піддані спалюванню або закопуванню в землю**
- B) Продукти повинні бути оброблені хлорним вапном
- C) При знищенні забракованих продуктів обов'язкова присутність представника санепідемслужби

55. В який термін повинен бути доставлений в СЕС акт про знищення забракованих при експертизі харчових продуктів?

- * A) На протязі однієї доби**
- B) Через 5 днів після проведення знищення забракованих продуктів
- C) На протязі одного місяця після проведеного знищення забракованих продуктів

56. Хто створює комісію для проведення знищення забракованих продуктів?

А) Головний лікар санепідстанції

*** В) Керівник об'єкта власника забракованих продуктів**

С) Санітарний лікар, який проводив експертизу партії харчових продуктів

57. Які відомості повинні бути дані в акті про знищення забракованих при експертизі харчових продуктів?

А) Дата, місце складання акта, назва об'єкта власника продуктів і підприємства виробника продуктів

В) Прізвище, ім'я, по батькові і посада членів комісії і кількість знищених продуктів

С) За чиїм розпорядженням знищено продукти і спосіб знищення

*** D) Усе перелічене**

58. В яких випадках гігієнічна експертиза харчових продуктів по виклику організацій - власників продуктів є обов'язковою для санепідслужби?

*** А) Тільки при наявності санепідпоказань**

В) Тільки при наявності явно виражених ознак псування харчових продуктів

С) Тільки продуктів, вилучених у окремих громадян органами міліції

Д) Тільки продуктів торгових підприємств у зв'язку з їх псуванням при пожежах, повеннях тощо

59. Яка з існуючих видів гігієнічної експертизи харчових продуктів здійснюється за спонуканням?

А) Планова

*** В) Позапланова**

*** С) Арбітражна**

60. Задачею сертифікації харчових продуктів є:

- * А) Ідентифікація харчових продуктів**
- * В) Визначення відповідності показників якості харчових продуктів показникам, встановленим у НТД на ці продукти**
- С) Визначення показників якості та безпеки харчових продуктів
- Д) Визначення харчової цінності продуктів
- Е) Підготовка даних для оформлення висновку державної санітарно-гігієнічної експертизи

61. Що з переліченого остаточно засвідчує поняття "партія харчових продуктів"?

- А) Єдине найменування
- В) Одна дата та зміна виготовлення
- С) Однакові умови виготовлення
- Д) Однорідна упаковка та однакова тара
- * Е) Оформлення одного документу про якість встановленої форми**

62. На якому етапі огляду партії харчових продуктів, що підлягають гігієнічній експертизі, доцільно використовувати фізичні методи досліджень?

- А) Визначення площі приміщень, де зберігається продукція
- * В) Визначення температури і вологості повітря приміщень**
- С) Стан транспортної тари та її маркування (наявність пошкоджень, забруднень, попереджувальних написів тощо)
- Д) Санітарний стан приміщень
- Е) Однорідність умов зберігання усієї партії продукції

63. Укажіть перший етап відбору зразків харчових продуктів для проведення гігієнічної експертизи:

- * А) Сортування продукції за однорідними партіями**
- В) Виємка зразків продукції з різних місць партії
- С) Розпакування упакованих продуктів
- Д) Складення лабораторної проби

64. Основна вимога до відбору проби харчового продукту при проведенні гігієнічної експертизи зводиться до того:

- * А) Щоб вона об'єктивно відображала всю партію або її відсортовану частину**
- * В) Щоб вона була відібрана в достатній кількості, необхідній для визначення усіх показників**
- * С) Щоб вона була певним чином упакована, забезпечена супроводжувальним документом і вчасно доставлена в лабораторію**
- * D) Щоб у складеному акті відбору продуктів обов'язково стояв підпис представника харчового об'єкта**
- Е) Щоб в лабораторії були зазначені час доставки і зовнішній вигляд проби

65. Що з переліченого не відноситься до харчової продукції?

- А) Продовольча сировина
- В) Харчові продукти
- С) Інгредієнти харчових продуктів
- Д) Етиловий спирт і алкогольна продукція
- * Е) Харчові добавки і БАДи**