

ЗАВАНТАЖЕНО З САЙТУ ТЕСТУВАННЯ.УКР

Санітарна мікробіологія в гігієні харчування

Категорія: **Гігієна харчування**

Кількість запитань: **20**

1. Мікробіологічний аналіз в гігієні харчування не має на меті:

- A) Оцінку санітарно-гігієнічних умов проведення виробничих та технологічних процесів виготовлення харчових продуктів
- B) Контроль дотримання умов зберігання, транспортування і реалізації харчових продуктів
- C) Контроль за виконанням санітарного режиму на усіх етапах виробництва і реалізації харчових продуктів
- D) Контроль забезпечення епідемічної безпеки виробництва і якості харчових продуктів

*** E) Повне звільнення харчових продуктів від усіх мікроорганізмів**

2. Завершальним етапом санітарно-мікробіологічного аналізу харчових продуктів має бути:

- A) Виділення чистої культури
- B) Ідентифікація чистої культури
- C) Визначення кількісного вмісту мікроорганізмів в певній масі або об'ємі харчового продукту
- D) Визначення рівня патогенності мікроорганізмів

*** E) Оцінка якості та безпеки харчового продукту**

3. Для вірної організації санітарно-мікробіологічних досліджень лікар з гігієни харчування не зобов'язаний:

- A) Знати біологічні особливості мікроорганізмів
- B) Знати нормативну і методичну документацію з цих питань
- C) Уміти оцінювати шляхи і рівень контамінації об'єктів оточуючого середовища
- D) Знати виробничі та побутові процеси, що обумовлюють контамінацію
- E) Уміти правильно відбирати матеріал для мікробіологічних досліджень

*** F) Особисто проводити мікробіологічні дослідження**

4. Які з перелічених мікроорганізмів не відносяться до санітарно показових?

- A) МАФАМ (мезофільні аеробні та факультативно-анаеробні мікроорганізми)
- B) БГКП (бактерії групи кишкової палички)
- C) Золотистий стафілокок
- D) Термофільні анаеробні мікроорганізми

*** E) Сальмонели**

5. Які з перелічених мікроорганізмів не відносяться до БГКП?

- A) Ешеріхії
- B) Цитробактер
- C) Ентеробактер
- D) Клебсієлла
- E) Серратія

*** F) Ентерококи**

6. Які з перелічених мікроорганізмів не відносяться до потенційно-патогенних?

- A) Сульфітрeredуючі клостридії
- B) Клострідіум перфрінгенс

*** C) Золотистий стафілокок**

- D) Бацілус цереус

*** E) Синьогнійні палички**

7. Показниками мікробіологічної стабільності харчових продуктів є:

- A) БГКП
- B) МАФАМ
- C) Потенційно-патогенні мікроорганізми
- D) Пероксидаза, фосфатаза, редуктаза

*** E) Дріжджі, пліснява тощо**

8. Яким вимогам не повинні відповідати санітарно-показові мікроорганізми?

- A) Постійно знаходитись в організмі людей і тварин і тільки звідти виділятися в оточуюче середовище
- B) Зберігатися в об'єктах оточуючого середовища триваліше патогенних мікробів, які виводяться із організму тими же шляхами
- C) Розмножуватися в оточуючому середовищі і бути потенційно-патогенними для людини
- * D) Бути важко доступними для лабораторної діагностики**

9. Які мікробіологічні тести призначені для визначення невідомого антигену?

- A) Виділення чистої культури
- B) Ідентифікація чистої культури
- C) Визначення фаготипів бактерій
- D) Визначення спектра чутливості до бактеріоцинів
- * E) Реакції аглютинації**

10. Які мікробіологічні тести дозволяють з'ясувати джерело та шляхи розповсюдження інфекцій?

- A) Виділення чистої культури
- B) Ідентифікація чистої культури
- * C) Визначення фаготипів бактерій та чутливості до бактеріоцинів**
- D) Реакції аглютинації
- * E) Визначення чутливості мікроорганізмів до антибіотиків**

11. На якому принципі ґрунтуються серологічні методи мікробіологічних досліджень?

- A) На мікроскопічному дослідженні матеріалу
- B) На використанні курячих ембріонів
- C) На виявленні специфічної сенсibiliзації організму до певного антигену
- D) На реакції нейтралізації сироватки тварин
- * E) На реакції взаємодії антиген-антитіло**

12. Яким чином оцінюють результати серологічних реакцій при мікробіологічних дослідженнях матеріалу від хворих?

*** А) За висотою титру аглютинації та його динамікою протягом хвороби**

В) За динамікою змін у складі білків сироватки крові

С) Шляхом вивчення антигенної структури збудників хвороби

Д) Шляхом визначення вмісту антитіл в сироватці крові

13. З допомогою яких серологічних реакцій можна виявити присутність мікробних токсинів в організмі людини?

А) Реакції аглютинації

В) Реакції преципітації

*** С) Реакції нейтралізації**

14. З допомогою яких серологічних реакцій можна виявити присутність мікробних токсинів в харчовому продукті?

А) Реакції аглютинації

*** В) Реакції преципітації**

С) Реакції нейтралізації

15. Ріст протеїв, бацил та інших протеолітичних мікроорганізмів найкраще відбувається у продуктах з більш високим вмістом:

*** А) Білкових речовин**

В) Вуглеводів

С) Жирів

16. Для найкращого розвитку БГКП, молочних бактерій, коків, дріжджів необхідно, щоб у харчовому продукті переважно знаходились:

А) Білкові речовини

*** В) Вуглеводи**

С) Жири

17. Що означає для мікроорганізмів показник "активність води" у харчовому продукті?

- A) Абсолютний вміст води у продукті
- B) Вміст вологи у продукті в процентному відношенні
- * C) Доступну частку усіх молекул води у продукті для мікроорганізмів**
- D) Концентрацію харчових речовин у водній фазі продукту

18. Який із видів технологічної обробки харчових продуктів збільшує можливість обсіменіння їжі і сприяє розмноженню в ній мікроорганізмів?

- * A) Механічна обробка (приготування фаршу, пюре тощо)**
- B) Хімічна обробка (соління, маринування, сульфитування тощо)
- C) Висушування (сублімація, ліофілізація)
- D) Температурна обробка (пастеризація, заморожування тощо)
- E) Опромінювання (ультрафіолетове, іонізуюче тощо)

19. На відміну від санітарно-хімічних досліджень, проби для мікробіологічних досліджень слід відбирати:

- A) Від кожної окремо виділеної партії продукту
- B) Після ретельного зовнішнього огляду продуктів
- C) Від кожного виду продуктів окремо
- D) Тільки після складення середнього зразка
- * E) Тільки в стерильний посуд стерильним інструментом**

20. Укажіть метод лабораторного дослідження харчових продуктів, який не потрібно застосовувати при розслідуванні харчових отруєнь:

- A) Кількісний метод посіву
- B) Використання універсальних живильних середовищ
- C) Використання живильних середовищ цільового призначення
- * D) Використання живильних середовищ накопичення**
- E) Комплексність