

ЗАВАНТАЖЕНО З САЙТУ ТЕСТУВАННЯ.УКР

Актуальні питання радіаційної гігієни

Категорія: **Гігієна харчування**

Кількість запитань: **7**

1. Що таке радіоактивність?

*** А) Самочинний процес розпаду атомних ядер із виділенням енергії, частинок**

В) Розпад атомних ядер при нагріванні до 1500°C

С) Дія іонізуючого випромінювання на навколишнє середовище

Д) Це перетворення атомних ядер в результаті окислювальних процесів

Е) Усе перелічене

2. Чим обумовлена природна радіоактивність харчових продуктів?

*** А) Вмістом калія-40**

В) Вмістом урана-235

С) Вмістом стронція-90 і цезія-137

3. Основними одиницями виміру радіоактивності є:

*** А) Кюрі, беккерель**

В) Рентген

С) Рад

Д) Зіверт, бер

4. Укажіть методи визначення окремих радіонуклідів в харчових продуктах і продовольчій сировині:

А) Дозиметричний

В) Радіометричний

С) Хроматографічний

Д) Нефелометричний

*** Е) Спектрометричний**

5. Участь санітарного лікаря з гігієни харчування в організації протирадіаційних заходів на харчових об'єктах полягає:

- A) В виділенні на об'єктах спеціальних бригад по дезактивації
- B) Контроль за роботою бригад по проведенню дезактивації
- C) Участь в складанні плану дій керівників харчових об'єктів
- * D) Контроль за виконанням плану дезактивації на харчових об'єктах**
- E) Усе перелічене

6. Укажіть оптимальний вид технологічної і кулінарної обробки харчових продуктів, спрямований на зменшення концентрації радіонуклідів:

- A) Миття, відварювання, очищення
- B) Миття, обжарювання
- C) Очищення, обжарювання
- * D) Миття в проточній воді, очищення, відварювання**

7. В якому молочному продукті виявляється найменша кількість радіонуклідів після їх обробки?

- A) Кефір
- B) Сир
- C) Сметана
- D) Вершкове масло
- * E) Топлене вершкове масло**