

ЗАВАНТАЖЕНО З САЙТУ ТЕСТУВАННЯ.УКР

10 Санітарна мікробіологія"

Категорія: **Бактеріологія**

Кількість запитань: **147**

1. "Які з наведених показників визначають при дослідженні напівфабрикатів?"
2. "Вкажіть, які з наведених методів бактеріологічного дослідження прийнято для оцінки якості очних крапель:"
3. "Які з наведених бактеріологічних показників враховують при оцінці якості питної води?"
4. "Вкажіть, який з наведених методів санітарно-бактеріологічного аналізу води є найбільш достовірним, економічним, швидким:"
5. "Вкажіть мікроорганізми, виявлення яких свідчить про нещодавнє фекальне забруднення питної води:"
6. "Вкажіть термін інкубації засівів лікарських форм при дослідженні на стерильність:"
7. "Вкажіть об`єм водопровідної води, що підлягає дослідженню за ДГСТ 2874-82 "Вода питна":"
8. "Вкажіть, яку з наведених речовин використовують для дехлорування водопровідної води:"
9. "Вкажіть середовище, що застосовують для засіву при дослідженні хлорованої води титраційним методом:"
10. "Вкажіть, які з наведених ознак притаманні мікроорганізмам, що належать до БГКП (бактерії групи кишкової палички):"
11. "Вкажіть максимально допустимий колі-індекс для водопровідної води за ДГСТ 2874-82 "Вода питна":"
12. "Вкажіть максимально допустиме число бактерій в 1 см³ води згідно з ДГСТ 2874-82 "Вода питна":"

13. "Вкажіть основні мікробіологічні показники для води відкритих водоймищ:"
14. "Вкажіть додатковий мікробіологічний показник для води в місцях масового купання:"
15. "Який показник опосередковано свідчить про забруднення води ентеровірусами?"
16. "Вкажіть індикаторні мікроорганізми, що враховують при дослідженні води плавальних басейнів за епідемічними показаннями:"
17. "Вкажіть індикаторні мікроорганізми, що враховують при плановому дослідженні води плавальних басейнів:"
18. "Вкажіть, які з наведених показників враховують в молоці та молочних продуктах згідно ДГСТ 9225-84:"
19. "Вкажіть температурний режим інкубування засівів молока та молочних продуктів при визначенні загальної кількості мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів (МАФAM) в 1 см 3:"
20. "В яких харчових продуктах визначають загальну кількість мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів (МАФAM)?"
21. "Вкажіть мікробіологічні показники, що визначають в кондитерських виробках:"
22. "Вкажіть експрес-метод визначення мікробної засіяності коров'ячого молока, що заготовляють:"
23. "Вкажіть оптимальний режим пастеризації молока:"
24. "Вкажіть бактерії, що передбачені до визначення в змивах з об'єктів довкілля при плановому обстеженні пологових будинків:"

25. "Вкажіть, які з перерахованих мікроорганізмів є санітарно-показовими для повітря закритих приміщень:"
26. "Вкажіть фазу бактеріального аерозолі, що має епідемічне значення:"
27. "Вкажіть показники, за якими оцінюють змиви з аптечного посуду:"
28. "Вкажіть більш оптимальний метод відбору повітря для оцінки стану атмосфери закритих приміщень:"
29. "Вкажіть, який з перерахованих мікроорганізмів є показником санітарного негаразду повітря лікувально-профілактичних закладів:"
30. "Вкажіть, якою має бути вага проби ґрунту, що відбирають для бактеріологічного дослідження:"
31. "Який % випадків виявлення індикаторних мікроорганізмів при проведенні "пелюшкового тесту" вказує на ймовірність виникнення епідемічного негаразду?"
32. "Вкажіть, які мікроорганізми враховують при мікробіологічному дослідженні ґрунту:"
33. "Вкажіть можливі збудники харчових отруєнь:"
34. "Вкажіть, якому контролю підлягає тіогліколеве середовище перед засівом на стерильність донорської крові:"
35. "Яка мінімальна кількість параземолітичних вібріонів (мікробних клітин в 1 г харчового продукту) свідчить про їх етіологічність в разі харчової токсикоінфекції?"
36. "Який з наведених методів придатний для визначення стафілококового ентеротоксину?"

37. "Вкажіть мінімальну концентрацію NaCl в 1 % пептонній воді, за якої можливий ріст галофільних вібріонів:"
38. "Яка мінімальна кількість бактерій *C. perfringens* в інкримінованому харчовому продукті (кількість мікробних клітин в 1 г або 1 см³) свідчить про їх етіологічність в разі харчової токсикоінфекції?"
39. "Які поживні середовища мають бути використані для засіву ін'єкційних лікарських препаратів при контролі на стерильність?"
40. "Які ознаки характеризують санітарно-показові мікроорганізми?"
41. "Вкажіть показники, що визначають в змивах з обладнання та інвентарю аптек при планових обстеженнях:"
42. "Вкажіть поживні середовища, що використовують для контролю донорської крові на стерильність:"
43. "Вкажіть санітарно-показові мікроорганізми, що визначають у готових кулінарних виробках:"
44. "Вкажіть санітарно-показові мікроорганізми, що визначають у напівфабрикатах:"
45. "Вкажіть термін заключної відповіді при дослідженні препаратів крові на стерильність:"
46. "Які з наведених харчових продуктів не підлягають дослідженню на загальну мікробну засіяність:"
47. "Про що свідчить виявлення *E.coli*, як санітарно-показових мікроорганізмів, в питній воді?"

48. "Вкажіть, які з наведених показників визначають у змивах при здійсненні поточного санітарного нагляду на підприємствах громадського харчування і торгівлі:"
49. "Вкажіть температурні режими, регламентовані для бактеріологічного дослідження змивів з обладнання харчових підприємств:"
50. "Вкажіть умови контролю стерильності матеріалів та інструментів в пологових будинках:"
51. "Вкажіть мікроорганізми, що зумовлюють пігментацію м`яса:"
52. "Вкажіть температуру інкубування засівів на тіогліколовому середовищі при дослідженні на стерильність лікарських препаратів:"
53. "Вкажіть мікроорганізми, що зумовлюють гниття м`яса:"
54. "Вкажіть мікроорганізми, що зумовлюють кисле бродіння м`яса:"
55. "Вкажіть санітарно-показові для повітря мікроорганізми:"
56. "Вкажіть температурний режим інкубування тіогліколевого середовища при дослідженні на стерильність лікарських препаратів:"
57. "Вкажіть прийнятний для розмноження ґрунтових термофільних мікрорганізмів температурний режим:"
58. "Чи підлягають реалізації креми з титром БГКП (бактерії групи кишкової палички) 0,001?"
59. "Вкажіть глибину, на якій ґрунт має найвищу мікробну засіяність:"
60. "Вкажіть показники, які враховують при санітарно-мікробіологічних дослідженнях ґрунту:"

61. "Вкажіть показники, що входять до короткого санітарно-мікробіологічного аналізу ґрунту:"
62. "Вкажіть температурний режим доставки проб питної води для проведення санітарно-бактеріологічного аналізу:"
63. "Вкажіть, який з наведених показників свідчить про забруднення ґрунту гноєм і компостом:"
64. "Чим зумовлено зменшення кількості мікроорганізмів у швидко заморожених харчових продуктах?"
65. "Вкажіть середовище для визначення показника БГКП (бактерії групи кишкової палички):"
66. "Який з перерахованих мікроорганізмів визначають на середовищі Кода?"
67. "Вкажіть основний шлях зараження м`яса збудниками сибірки, бруцельозу, туляремії:"
68. "Вкажіть мінімальну масу м`ясних та ковбасних виробів, в якій не допускається присутність патогенних мікроорганізмів, в т.ч. сальмонел:"
69. "Вкажіть максимально допустимий термін доставки питної води в лабораторію для проведення санітарно-бактеріологічного аналізу за умови, що t° проби становить +4° С:"
70. "Вкажіть основний шлях зараження м`яса збудниками черевного тифу та паратифів, шигельозів, ешерихіозів:"
71. "Вкажіть, в якому з наведених випадків визначають мікробну засіяність харчових продуктів:"

72. "Вкажіть, за якою ознакою визначають E.coli, як показник фекального забруднення:"
73. "Вкажіть, в якій масі варених ковбас вищого гатунку не допускається присутність БГКП (бактерії групи кишкової палички):"
74. "Вкажіть, в якій масі пастеризованих м'ясних консервів не допускається присутність мезофільних сульфітрeredуючих клостридій:"
75. "Вкажіть, які з перерахованих мікроорганізмів входять до складу власної мікрофлори води:"
76. "Вкажіть, які з перерахованих видів води відносять до категорії полісапробних:"
77. "Який з наведених показників використовують для оцінки забрудненості води плавальних басейнів?"
78. "Вкажіть максимально допустимий термін доставки питної води в лабораторію для проведення санітарно-бактеріологічного аналізу за умови, що t° температура проби становить $+ 18^{\circ} \dots + 22^{\circ} \text{ C}$ "
79. "Вкажіть, яке середовище використовують для засіву води відкритих водойм при визначенні показника ЛКП (лактозопозитивні кишкові палички):"
80. "Вкажіть середовище та температурний режим для визначення ФКБ (фекальні коліформні бактерії чи термофільні коліформні бактерії, ТКБ):"
81. "Вкажіть основні бактеріологічні показники якості питної води централізованого водопостачання:"
82. "Як Ви вважаєте, чи є необхідність визначати кількість мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів (МАФАМ) у воді при $t^{\circ} 37^{\circ} \text{ C}$ та 20° C при виборі нового джерела водопостачання?"

83. "Яка характеристика питної водоревідної води відповідає вимогам ДГСТ 2874-82 "Вода питна""
84. "Вкажіть, який з наведених розчинів використовують для зволоження тампонів при відборі змивів з об`єктів навколишнього середовища з метою виявлення холерних вібріонів:"
85. "Вкажіть спосіб знезараження при виготовленні консервів групи А:"
86. "Вкажіть спосіб знезараження при виготовленні консервів групи Б (1 підгрупи) :"
87. "Вкажіть мікроорганізми, що враховують при визначенні показника "МАФМ" при дослідженні питної води:"
88. "Вкажіть спосіб знезараження при виготовленні консервів групи В:"
89. "Вкажіть спосіб знезараження при виготовленні консервів групи Г:"
90. "Вкажіть мінімальну статистично достовірну кількість досліджень однієї проби питної води за умови засівів на щільне живильне середовище:"
91. "Чи можна проводити дослідження кремів щодо вмісту БГКП (бактерії групи кишкової палички) методом найбільш вірогідного числа (НВЧ)?"
92. "Яким чином забезпечується консервація пресервів?"
93. "Вкажіть, який з наведених кремів є найбільш небезпечним в епідеміологічному плані:"
94. "Вкажіть ознаки, за якими мікроорганізми можуть бути віднесені до "БГКП" (бактерій групи кишкової палички):"

95. "Вкажіть ознаки, за якими мікроорганізми можуть бути віднесені до "бактерій групи кишкової палички":"
96. "Вкажіть, який з наведених титрів відносно санітарно-бактеріологічного показника БГКП характеризує категорії чистого ґрунту:"
97. "Вкажіть показник, визначення якого не проводять при короткому санітарно-мікробіологічному аналізі ґрунту:"
98. "В якій масі салатів з сирих овочів не допускається присутність БГКГ (бактерії групи кишкової палички):"
99. "Вкажіть, в якій масі готових м'ясних рублених виробів не допускається вміст БГКП (бактерії групи кишкової палички):"
100. "Вкажіть, за якою ознакою визначають E.coli, як показник свіжого фекального забруднення:"
101. "В якій масі салатів та вінегретів з відварених овочів не допускається наявність БГКГ (коліформних бактерій):"
102. "Вкажіть показники якості питної води:"
103. "В яких випадках при дослідженні питної води проводиться визначення санітарно-мікробіологічного показника E.coli:"
104. "Який колі-індекс питної водопровідної води відповідає вимогам Наказу № 383?"
105. "Вкажіть показники, що визначають при санітарно-мікробіологічному дослідженні напівфабрикатів:"
106. "Дайте характеристику термотолерантних коліформних бактерій (ТКБ):"

107. "Вкажіть середовище накопичення, що застосовують для засіву при дослідженні хлорованої води бродильним методом:"
108. "Вкажіть, які з наведених ознак притаманні мікроорганізмам, що належать до БГКП (бактерії групи кишкової палички):"
109. "В яких об'ємах і в якій кількості проб досліджується питна вода титраційним методом:"
110. "Вкажіть основні санітарно-мікробіологічні показники для води відкритих водоймищ:"
111. "Які з наведених показників визначають при повному санітарно-мікробіологічному аналізі ґрунту:"
112. "Вкажіть, які з перерахованих груп мікроорганізмів не є санітарно-показовими для повітря закритих приміщень:"
113. "Вкажіть діаметр пор мембранних фільтрів для санітарно-мікробіологічного дослідження питної води:"
114. "За якими ознаками відрізняються санітарно-показові мікроорганізми БГКП від термотолерантних кишкових бактерій (ТКБ)?"
115. "Вкажіть строки видачі відповіді при дослідженні шкіри операційного поля та рук хірургів на стерильність:"
116. "Яка мінімальна кількість *Enterobacter* spp. (мікробних клітин в 1 г харчового продукту) свідчить про їх етіологічність в разі харчової токсикоінфекції?"
117. "Яка мінімальна кількість *Bacillus cereus* (мікробних клітин в 1 г харчового продукту) свідчить про їх етіологічність в разі харчової токсикоінфекції?"

118. "Вкажіть масу (в грамах) готових м'ясних рублених виробів, в якій не допускається вміст *S. aureus*:"
119. "Вкажіть масу (в грамах) сиркопчених ковбас, в якій не допускається вміст сульфїтредукуючих клостридій:"
120. "Вкажіть обов'язкові ознаки санітарно-показових мікроорганізмів:"
121. "Вкажіть, в який спосіб відбирають проби ґрунту для санітарно-бактеріологічного аналізу на окремій ділянці:"
122. "Вкажіть санітарно-мікробіологічні проказники, що визначаються при дослідженні готових кулінарних виробів:"
123. "Вкажіть санітарно-мікробіологічні проказники, що визначаються при дослідженні готових кулінарних виробів:"
124. "Вкажіть максимальну масу готових гарнірів, де мають бути відсутні БГКП:"
125. "Вкажіть максимальну масу готових гарнірів, де мають бути відсутні *S.aureus*:"
126. "Вкажіть строки інкубування засівів хірургічного матеріалу при дослідженні на стерильність:"
127. "Вкажіть збудник харчових інтоксикацій:"
128. "Вкажіть бактерії - показники свіжого фекального забруднення ґрунту:"
129. "Оцініть санітарний стан ґрунту, як що колі-титр становить не більш 0,1:"
130. "За якої умови при санітарно-бактеріологічному контролі пологових будинків досліджують змиви з об'єктів довкілля на гриби роду *Candida*?"

131. "Які середовища використовують при бактеріологічному контролі обробки шкіри операційного поля та рук хірургів у пологових будинках:"
132. "Вкажіть максимально допустиму загальну кількість мікроорганізмів у повітрі (в 1 м³) операційного блоку лікувальних закладів до початку роботи:"
133. "Вкажіть максимальний об'єм олії для обробки шкіри новонароджених, де мають бути відсутні S.aureus:"
134. "Вкажіть максимальний об'єм олії, для обробки шкіри новонароджених, де мають бути відсутні БГКП:"
135. "Вкажіть, за вмістом яких бактерій контролюють якість миття рук хірургів:"
136. "Вкажіть регламентовану швидкість аспірації повітря при відборі проб для санітарно-мікробіологічних досліджень:"
137. "Які харчові вироби є основним фактором передачі протейної харчової токсикоінфекції?"
138. "Який мінімальний вміст протеїв є діагностичним критерієм при бактеріологічному дослідженні випорожнень з приводу харчової токсикоінфекції?"
139. "Вкажіть термін інкубації засівів олійних лікарських форм при дослідженні на стерильність:"
140. "Вкажіть індикаторні мікроорганізми, що не враховують при плановому дослідженні води плавальних басейнів:"
141. "Вкажіть об'єм кисломолочних продуктів для дитячого харчування, в якому не допускається БГКП (бактерії групи кишкової палички):"

142. "Вкажіть мікробіологічні показники, які не визначають в кондитерських виробках:"
143. "Вкажіть мінімальну кількість параземолітичних вібріонів в 1 г харчового продукту, що свідчить про їх етіологічність при харчових токсикоінфекціях:"
144. "Вкажіть мінімальну кількість *Cl.perfringens* в 1 г харчового продукту, що має діагностичне значення при харчовій токсикоінфекції:"
145. "Вкажіть температурний режим, що є найбільш сприятливим для розмноження ґрунтових нетермофільних мікрорганізмів:"
146. "Яким чином досягають мікробіологічної чистоти при виготовленні консервів групи Д?"
147. "Вкажіть температурний режим інкубування засівів молока та молочних продуктів при визначенні загальної мікробної засіяності:"