

ЗАВАНТАЖЕНО З САЙТУ ТЕСТУВАННЯ.УКР

Харчові отруєння"

Категорія: **Гігієна харчування**

Кількість запитань: **137**

1. **"Для харчових отруєнь не властиво:"**
2. **"Який із симптомів отруєння сморжами не є постійним?"**
3. **"Етіологічним фактором скомбротоксикозу є:"**
4. **"Харчові отруєння виникають після вживання:"**
5. **"За яким принципом складена сучасна класифікація харчових отруєнь?"**
6. **"Що властиво як для спалаху харчового отруєння мікробної природи, так і для спалаху гострої кишкової інфекції?"**
7. **"З вилученням із раціону харчування людей інкримінованого продукту поява нових випадків харчових отруєнь:"**
8. **"Вирішальним фактором, що сприяє виникненню харчових отруєнь мікробної природи є:"**
9. **"Що властиво збудникам харчових токсикоінфекцій?"**
10. **"На якому рівні накопичення збудників в 1 гр/мл їжі можливо виникнення харчового отруєння?"**
11. **"Укажіть максимально допустимий рівень присутності МАФМ (потенційних збудників харчових отруєнь) в 1 гр/мл готової їжі:"**
12. **"Що може завадити розмноженню деяких збудників харчових отруєнь в їжі?"**
13. **"Які стафілококи викликають харчові отруєння?"**
14. **"Яка властивість стафілококів в найбільшій мірі свідчить про їх ентеротоксигенність?"**

15. "Який температурний режим може забезпечити інактивацію стафілококового ентеротоксину у молоці?"
16. "Укажіть рН середовища, нижче якої розмноження стафілококів у харчовому продукті уже повністю припиняється:"
17. "За якої концентрації цукру у водній фазі продукту розвиток стафілококів уже повністю припиняється?"
18. "Основною умовою для можливості виникнення стафілококової інтоксикації є:"
19. "У разі виникнення стафілококових інтоксикацій латентний період найчастіше складає:"
20. "Для стафілококової інтоксикації не є характерним:"
21. "Для стафілококової інтоксикації найбільш характерними клінічними ознаками є:"
22. "В яких продуктах накопичення стафілококового ентеротоксину не відбувається?"
23. "Провідним критерієм мікробіологічної діагностики стафілококової інтоксикації є:"
24. "На відміну від інших збудників харчових отруєнь мікробної природи стафілококи здатні до контамінації харчових продуктів через:"
25. "Достовірно установити джерело контамінації харчових продуктів стафілококами можна тільки завдяки:"
26. "Який із перелічених методів є найбільш ефективним і реальним у профілактиці стафілококових інтоксикацій?"

27. "Серед заходів, спрямованих до ліквідації носійства стафілококів, самим безперспективним є:"
28. "Укажіть найбільш перспективні заходи щодо попередження обсіменіння стафілококами харчових продуктів:"
29. "Який із указаних заходів не можна назвати ефективним і реальним для попередження розмноження стафілококів і накопичення ентеротоксину в готовій їжі?"
30. "Ботулізм виникає після вживання харчового продукту, що містить:"
31. "Який із перелічених чинників має найменше значення для поширення ботулізму?"
32. "Який із перелічених чинників заважає накопиченню ботулотоксину в їжі?"
33. "У разі досягнення якої рН продукту утворення ботулотоксину припиняється повністю?"
34. "Який із перелічених типів збудників ботулізму здатний розмножуватись за температури +5...10°C?"
35. "Що залишається у продукті, який спричинив ботулізм, якщо його піддати кип'ятінню протягом 25-30 хв.?"
36. "Спори ботуліничних клостридій тривалий час витримують усі негативні чинники, окрім:"
37. "Ботулотоксин у харчовому продукті не витримує тільки:"
38. "Укажіть, що відбувається з ботулотоксином після його надходження у систему кровообігу людини:"

39. "Ботулотоксин типу А після досягнення кровоносної системи починає надходити у нервову тканину через:"
40. "Токсини ботулізму типів В і Е можуть циркулювати у крові протягом:"
41. "Лікувальна протиботулінічна сироватка спроможна зв'язати тільки такий ботулотоксин, який знаходиться у людини:"
42. "Латентний період захворювання на ботулізм загалом може складати:"
43. "На початковій стадії захворювання на ботулізм можливі різноманітні клінічні прояви, крім:"
44. "Початкові клінічні прояви ботулізму зрештою зводяться до розвитку:"
45. "Високий відсоток летальності захворювань на ботулізм менш за все залежить від:"
46. "Який захід найбільш гарантовано відвертає загрозу летального кінця у випадку захворювання на ботулізм?"
47. "Яку кількість крові необхідно відібрати у потерпілих з метою лабораторної діагностики ботулізму?"
48. "Які продукти мають найбільше значення у виникненні ботулізму?"
49. "Найбільшу загрозу для споживачів, пов'язану з можливістю захворювання на ботулізм, створюють консервовані та в'ялені продукти:"
50. "Чи дозволяється реалізовувати домашні консерви на ринках?"
51. "В який період в Україні реєструється найвища сезонна захворюваність на ботулізм?"

52. "В Україні випадки ботулізму, пов'язані з вживанням м'ясних консервованих продуктів, найчастіше викликає токсин типу:"
53. "З рибними консерваціями на Україні частіше усього пов'язані захворювання на ботулізм типу:"
54. "Консервовані продукти рослинного походження в Україні переважно є причиною виникнення ботулізму типу:"
55. "Як фактори ризику щодо захворювання на ботулізм в Україні переважають такі консервовані продукти:"
56. "В Україні найвища летальність захворілих на ботулізм пов'язана із вживанням таких консервованих продуктів:"
57. "Серед заходів, спрямованих на профілактику ботулізму, пов'язаному з виробництвом консервованих продуктів, необґрунтованим є проведення:"
58. "Який із перелічених заходів з профілактики ботулізму у побуті не можна назвати реальним в сучасних умовах?"
59. "У разі виникнення спалаху ботулізму, пов'язаного із вживанням продукції промислового виробництва, необхідно:"
60. "Мікотоксикози пов'язані із вживанням їжі, яка містить у собі:"
61. "Мікотоксикози на відміну від мікозів є захворювання:"
62. "Що з переліченого може в деякій мірі протидіяти загостренню проблеми мікотоксикозів?"
63. "Найбільш сприятливими для розвитку мікроскопічних грибів - продуцентів мікотоксинів є продукти:"

64. "Які чинники заважають накопиченню мікотоксинів у харчових продуктах?"
65. "Мікотоксини характеризуються:"
66. "До якої групи токсичних речовин відносяться зеараленон, охратоксин, патулін, Т-2 токсин?"
67. "Афлатоксикоз являє собою:"
68. "Провідний клінічний синдром афлатоксикозу пояснюється ураженням:"
69. "Провідний клінічний синдром охратоксикозу обумовлений ураженням:"
70. "Провідний клінічний синдром при фузаріозах пояснюється ураженням:"
71. "Лабораторному дослідженню на присутність мікотоксинів в останню чергу підлягають:"
72. "Укажіть допустиму концентрацію афлатоксину В1 у харчових продуктах:"
73. "Найбільш ефективним напрямком профілактики мікотоксикозів є:"
74. "З метою попередження накопичення мікотоксинів в харчових продуктах у першу чергу необхідно:"
75. "Збудників харчових токсикоінфекцій відносять до:"
76. "Обов'язковою умовою, що сприяє виникненню харчової токсикоінфекції є накопичення в їжі великої кількості:"
77. "Тривалість латентного періоду, властивого харчовим токсикоінфекціям, в середньому складає:"
78. "Для харчової токсикоінфекції найбільш характерними є прояви:"

79. "Середня тривалість захворювання у випадках харчових токсикоінфекцій складає:"
80. "Найменшу значущість під час мікробіологічної діагностики харчових токсикоінфекцій має:"
81. "Найбільш ефективним і реальним заходом з профілактики харчових токсикоінфекцій є:"
82. "Нечасте виявлення харчових отруєнь змішаної природи на практиці пояснюється:"
83. "Що має послужити сигналом про наявність харчового отруєння змішаної природи?"
84. "Під час мікробіологічної діагностики харчових отруєнь змішаної природи необхідно:"
85. "Випадок харчового отруєння змішаної природи вважається остаточно підтвердженим, якщо:"
86. "Профілактика харчових отруєнь змішаної природи вимагає проведення:"
87. "До якої групи в класифікації харчових отруєнь слід відносити скомбротоксикоз?"
88. "Скомбротоксикоз, як правило, виникає після вживання:"
89. "Накопичення гістаміну в рибних продуктах, що викликають скомбротоксикоз, пояснюється:"
90. "Специфіка клінічних проявів під час скомбротоксикозу обумовлена дією накопичених у харчовому продукті:"

91. "Лабораторним підтвердженням діагнозу "скомбротоксикоз" є виявлення у харчовому продукті великої кількості:"
92. "Профілактика скомбротоксикозів в основному зводиться до:"
93. "Основними причинами отруєння грибами є нижченаведені, окрім:"
94. "У разі вживання яких грибів отруєння у людей не виникають?"
95. "Переважає кількість випадків отруєння грибами виникає:"
96. "До якої групи отруйних речовин відносяться фалотоксини, аматотоксини, мускарин тощо?"
97. "Із вживанням яких грибів пов'язаний весняний підйом отруєнь грибами?"
98. "Укажіть найбільш надійний засіб знешкодження сморжів перед вживанням у їжу:"
99. "Провідні клінічні симптоми отруєння блідою поганкою обумовлені:"
100. "Яким технологічним способом можна зруйнувати токсичні алкалоїди блідої поганки?"
101. "Укажіть симптом, не властивий отруєнню мухомором:"
102. "Провідні клінічні симптоми отруєння мухомором обумовлені такою дією його токсинів:"
103. "Найбільш реальним і ефективним спрямуванням профілактики отруєнь грибами є:"
104. "Прихований період у разі гострого отруєння плодами отруйних рослин складає:"

105. "Фазин і соланін відносяться до фітотоксинів:"
106. "Провідні клінічні симптоми отруєння аконітом, блекотою, бузиною і дурманом обумовлені такою їх дією:"
107. "В профілактиці харчових отруєнь отруйними рослинами провідним напрямком є:"
108. "Найбільш чутливими до нітратів є:"
109. "У більшості випадків гострі отруєння нітратами пов'язані:"
110. "Токсична дія нітратів полягає:"
111. "Які симптоми не властиві отруєнню нітратами?"
112. "Профілактика отруєнь нітратами полягає насамперед :"
113. "Профілактика негативного впливу нітрозамінів на організм полягає насамперед:"
114. "Харчові отруєння пестицидами як правило:"
115. "Не спричиняють хронічні отруєння пестициди, які мають такі властивості:"
116. "Який із перелічених симптомів не є характерним для отруєння міддю?"
117. "Провідним напрямком профілактики гострих отруєнь міддю є:"
118. "Який із перелічених симптомів не є властивим для отруєння цинком?"
119. "Провідним напрямком профілактики гострих отруєнь цинком є:"
120. "Яким з перелічених симптомів не характеризуються гострі харчові отруєння кадмієм ?"

121. "Хронічні харчові отруєння кадмієм характеризуються переліченими симптомами, за винятком:"
122. "Провідним напрямком у профілактиці отруєнь кадмієм є:"
123. "Профілактика отруєнь свинцем через харчові продукти має включати насамперед:"
124. "Для хронічної інтоксикації ртуттю з харчових джерел невластивими є такі клінічні прояви:"
125. "Профілактика отруєнь ртуттю з харчових джерел має насамперед включати:"
126. "Для гострих харчових отруєнь миш'яком непритаманним є:"
127. "Профілактика отруєнь миш'яком полягає насамперед:"
128. "В районних СЕС розслідуванню харчових отруєнь підлягають:"
129. "Які з перелічених заходів не відносяться до обов'язків медичного працівника, котрий вперше встановив або запідозрив харчове отруєння?"
130. "Розслідування харчових отруєнь має розпочинатись:"
131. "Проведення розслідування харчового отруєння в першу чергу покладається:"
132. "На початку розслідування харчового отруєння санітарний лікар найперше має:"
133. "Після уточнення загальної клінічної картини харчового отруєння санітарний лікар має:"

134. "Під час санітарного обстеження об'єкта, де був виготовлений підозрюваний у виникненні отруєння харчовий продукт, перш за все необхідно:"

135. "Чим необхідно керуватись під час відбору і направленні в лабораторію проб харчових продуктів у випадку розслідування харчового отруєння?"

136. "Матеріали закінченого розслідування харчового отруєння потрібно направляти у вищу інстанцію не пізніше:"

137. "В районних СЕС обліку підлягають:"