

ЗАВАНТАЖЕНО З САЙТУ ТЕСТУВАННЯ.УКР

Чужорідні хімічні речовини в їжі"

Категорія: **Гігієна харчування**

Кількість запитань: **136**

1. "Терміном "моніторинг ксенобіотиків" у гігієні харчування позначають:"
2. "Харчові добавки - це:"
3. "За якість харчових добавок відповідальність несуть:"
4. "З позиції гігієни харчування контамінантами називають:"
5. "Усі контамінанти об'єднують загальним терміном:"
6. "Укажіть найбільш значиме джерело шкідливих хімічних речовин для організму людини в природі:"
7. "Які чужорідні хімічні речовини в їжі не відносяться до забруднювачів?"
8. "Що визначає норматив "допустима добова доза" (ДДД) ксенобіотика?"
9. "Що означає норматив "гранично допустима концентрація (ГДК)" ксенобіотика?"
10. "До харчових добавок не відносять речовини, які:"
11. "Чи можуть харчові добавки самі по собі використовуватись як харчові продукти?"
12. "Чи дозволяється використовувати харчові добавки з метою приховування фальсифікації харчових продуктів?"
13. "Про що свідчить присвоєння харчовій добавці спеціального індексу "Е"?"
14. "Гігієнічні вимоги до використання харчових добавок на території України визначені:"
15. "Перелік харчових добавок, дозволених до використання на території України затверджено:"

16. "Вироблення, застосування та реалізація харчових добавок на території України має здійснюватися:"
17. "Вибірковий контроль за умовами використання харчових добавок та їх вмістом у харчових продуктах має здійснюватись:"
18. "Які матеріали не передбачені для обов'язкового внесення у клопотання про дозвіл на використання нової харчової добавки?"
19. "Основною гігієнічною вимогою під час упровадження в практику нової харчової добавки є:"
20. "До харчових добавок не можуть бути віднесені:"
21. "До якого класу харчових добавок відносяться куркуміни, каротини, екстракти аннато, антоціани?"
22. "У якості харчових барвників в Україні недопустимо використання:"
23. "Дозволеними до використання синтетичними барвниками можна забарвлювати:"
24. "Для яких барвників обов'язково встановлюють максимально допустимі рівні (МДР) в харчових продуктах?"
25. "У якому вигляді мають надходити і зберігатись барвники на підприємствах харчової промисловості?"
26. "У якому вигляді мають зберігатись розчини барвників у виробничих цехах харчового підприємства?"
27. "Які харчові добавки називають консервантами?"
28. "Укажіть, в які продукти дозволяється вводити хімічні консерванти?"

29. "Сорбінову і бензолну кислоту використовують у якості:"
30. "Що таке нізін?"
31. "Що таке консервуючі гази?"
32. "Яка харчова добавка забезпечує стійке рожеве забарвлення м'ясних виробів?"
33. "Що таке антиоксиданти?"
34. "В які харчові продукти допускається введення антиоксидантів?"
35. "До стабілізаторів відносять речовини, які:"
36. "Харчові кислоти, які надходять у роздрібний продаж для використання у домашньому господарстві, слід розфасовувати:"
37. "Вплив ксиліту на організм людини характеризується усіма переліченими властивостями, окрім:"
38. "Чи допустимо з гігієнічних позицій застосування підсолоджувачів з метою економії цукру?"
39. "Ароматичні есенції дозволяється вводити в такі продукти:"
40. "Під час лабораторного дослідження якості харчових кислот особливу увагу слід приділяти:"
41. "Харчові добавки необхідно уводити у харчові продукти в кількості:"
42. "Під час встановлення допустимих концентрацій харчової добавки у продукті харчування не враховується:"

43. "Чи необхідно на споживчій упаковці харчових продуктів, виготовлених із застосуванням харчових добавок, указувати назву або міжнародний символ кожної добавки?"
44. "Хто несе відповідальність за дотримання СанПіН з використання харчових добавок?"
45. "Хто дає дозвіл на виробництво та застосування полімерних матеріалів для контакту з певними харчовими продуктами?"
46. "Для контакту з харчовими продуктами дозволяється використовувати тільки такі полімерні матеріали:"
47. "Дозвіл на використання імпортованих полімерних матеріалів для контакту з харчовими продуктами видається МОЗ України тільки за наявності:"
48. "Для видачі позитивного висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи на застосування полімерних матеріалів найменше значення мають:"
49. "Що є гальмом для широкого застосування полімерних матеріалів, призначених для контакту з харчовими продуктами?"
50. "Сировиною для виготовлення полімерів харчового призначення не можуть бути:"
51. "Укажіть, до яких сполук відносяться целюлоза, крохмаль, природний каучук, шовк, смола?"
52. "Що із переліченого не регламентують у полімерах харчового призначення?"
53. "Що розуміють під терміном "старіння полімерів"?"
54. "Назвіть найбільш негативні наслідки деструкції полімерного виробу харчового призначення з гігієнічних позицій:"

55. "Які чинники стримують деструкцію полімерних матеріалів у процесі його "старіння"?"
56. "З гігієнічних позицій під час використання харчових марок полімерів у практиці найбільше значення має:"
57. "До яких найбільш негативних наслідків може призвести використання полімерних виробів без урахування їх призначення і встановлених умов експлуатації?"
58. "У разі визначення придатності виробів із полімерних матеріалів для контакту з харчовими продуктами з гігієнічних позицій не враховується:"
59. "Які властивості визначають можливість безпечного використання окремих виробів із полімерних матеріалів?"
60. "У разі вибору полімеру для контакту з харчовими продуктами перш за все треба керуватись:"
61. "Пластифікатори в полімерних матеріалах не застосовують з метою:"
62. "Барвники і стабілізатори, введені в полімерну композицію, вступають з полімерним матеріалом:"
63. "З гігієнічних позицій найбільш значимою вимогою до додаткових речовин, що вводять у полімерні матеріали, є:"
64. "Вироби із полімерних матеріалів можна допускати до контакту з харчовими продуктами, якщо вони:"
65. "Який з перелічених результатів санітарно-хімічного дослідження зразка полімерного матеріалу є підставою для видачі негативного висновку?"
66. "Яка група упаковок за призначенням не значиться в діючих НТД?"

67. "Укажіть негативну властивість целофану, як пакувального матеріалу:"
68. "Які продукти заборонено пакувати у целофанову плівку?"
69. "Що з переліченого можна позначити на посуді із поліетилену?"
70. "Який з перелічених продуктів небезпечно пакувати у поліетиленовий пакет?"
71. "Який із перелічених полімерів відрізняється самою високою теплостійкістю?"
72. "Основним недоліком виробів з поліетилентерефталату є:"
73. "Укажіть полімерні матеріали, які відрізняються своєю надзвичайною стійкістю до найбільш агресивних харчових середовищ:"
74. "Що не вимагається вказувати у сертифікаті на кожну партію виробів із полімерних матеріалів?"
75. "Яка з перелічених гігієнічних вимог до пестицидів на цей час ще не може бути реалізована?"
76. "Яка група токсичних речовин не входить у виробничу класифікацію пестицидів?"
77. "На яку групу не передбачено розподіл пестицидів в гігієнічній класифікації?"
78. "Перевагою фосфорорганічних пестицидів з гігієнічних позицій є:"
79. "Фосфорорганічні пестициди під впливом термічної обробки харчових продуктів:"

80. "В основі механізму токсичної дії фосфорорганічних пестицидів лежить:"
81. "Небезпечною характерною особливістю хлорорганічних пестицидів є:"
82. "Хто на місцях повинен нести відповідальність за порядок використання пестицидів під час обробки продовольчих культур?"
83. "Хто несе персональну відповідальність за безпечність сільськогосподарської продукції в умовах застосування пестицидів?"
84. "Який із перелічених заходів не попереджує забруднення пестицидами продуктів тваринництва?"
85. "Яка із перелічених умов застосування пестицидів не буде гарантувати залишковий вміст препаратів в харчових продуктах на допустимому рівні?"
86. "Яка інформація не має особливого значення під час проведення гігієнічної експертизи харчових продуктів, отриманих із застосуванням пестицидів?"
87. "Чи можуть бути використані у харчуванні продукти, що містять залишки пестицидів, які за класифікацією відносяться до високотоксичних речовин, у кількості, яка перевершує МДР?"
88. "Чи можуть бути використані у харчуванні продукти, якщо залишки висококумулятивних пестицидів в них перевищують МДР не більше, ніж у 2 рази?"
89. "Укажіть можливий шлях реалізації фруктів і ягід, в яких вміст фосфорорганічних пестицидів у два рази перевищує МДР:"
90. "Укажіть на можливість реалізації овочів, в яких залишки фосфорорганічних пестицидів у два рази перевищують МДР:"

91. "Що можна зробити із зерном, забрудненим фосфорорганічними пестицидами?"
92. "Як можна використати м'ясо, випадково забруднене фосфорорганічними пестицидами у дозі, яка в 3-4 рази перевищує МДР?"
93. "Молоко, забруднене фосфорорганічним пестицидом треба:"
94. "Як можна використати фрукти і ягоди, забруднені хлорорганічними пестицидами?"
95. "Як можна використати картоплю, забруднену хлорорганічними пестицидами?"
96. "Як можна використати зерно, значно забруднене хлорорганічними пестицидами?"
97. "Як можна використати молоко, забруднене хлорорганічними пестицидами?"
98. "Як можна використати м'ясо, вміст хлорорганічних пестицидів у якому перевищує МДР?"
99. "Як можна використати фрукти, ягоди і овочі, залишки дітіокарбаматів у яких перевищує МДР?"
100. "Які добрива, завдяки своїй небезпечності, привертають найбільшу увагу гігієністів?"
101. "Яка із зв'язаних форм азоту є найбільш рухома і дуже швидко може надходити до джерел водопостачання та накопичуватися у рослинах?"
102. "До яких наслідків може привести надмірне надходження нітратів до джерел питної води?"

103. "У яких регіонах надходження нітратів до джерел питної води становить найбільшу гігієнічну проблему?"
104. "Процес накопичення і розподілу нітратів у рослинах перш за все обумовлений:"
105. "Надмірний вміст нітратів у рослинах залежить від нераціонального використання:"
106. "Які з перелічених культур мають найбільшу селективну здатність накопичувати нітрати?"
107. "Основними джерелами надходження нітратів із рослинних продуктів до організму людини є:"
108. "Які частини рослин накопичують найбільшу кількість нітратів?"
109. "Який із перелічених методів кулінарної обробки рослинних продуктів дозволяє в найбільшій мірі звільнити їх від надлишкового вмісту нітратів?"
110. "Як впливає механічне і мікробне псування плодів на вміст нітратів і нітритів під час їх тривалого зберігання?"
111. "Що відбувається в перші три дні від початку квашення, соління чи маринування в овочах, що містять нітрати?"
112. "Які фізико-хімічні властивості нітрозамінів забезпечують їм легке "засвоєння" в організмі людини і тварин?"
113. "Яка група харчових продуктів характеризується найбільшим вмістом нітратів і нітритів?"
114. "Яка група продуктів характеризується найбільшим вмістом нітрозамінів?"

115. "До яких негативних наслідків може призвести тривале внесення в ґрунти значних доз фосфорних добрив?"
116. "Які стічні води становлять найбільшу загрозу забруднення продукції сільського господарства хімічними речовинами?"
117. "Які стічні води можна застосовувати для зрошення сільськогосподарських культур?"
118. "З яких причин забороняється вирощування на полях зрошування овочів, картоплі, ягід і баштанних культур?"
119. "На чому у першу чергу повинен зосередити увагу спеціаліст з гігієни харчування під час вирішення питання про можливість використання стічних вод на полях зрошення?"
120. "Проблема годування сільськогосподарських тварин привертає до себе увагу гігієністів у зв'язку з необхідністю:"
121. "За яких засобів використання антибіотиків у тваринництві їх залишковий вміст у харчових продуктах виявляється найбільшим?"
122. "В яких продуктах харчування вміст антибіотиків виявляється найменшим?"
123. "Які антибіотики найчастіше виявляються у харчових продуктах тваринного походження?"
124. "Які з перелічених методів обробки харчової сировини повністю позбавляють її від присутності залишків антибіотиків?"
125. "Укажіть найбільш безпечні умови застосування гормонів та інших біокаталізаторів у тваринництві:"

126. "Який із перелічених заходів щодо профілактики отруєнь поліциклічними ароматичними вуглеводнями (ПАВ) є найбільш перспективним?"
127. "Яким харчовим продуктам надається першочергове значення в організації лабораторного контролю за вмістом токсичних елементів?"
128. "Які продукти підлягають першочерговому контролю на вміст свинцю і кадмію?"
129. "Які продукти підлягають першочерговому контролю на вміст ртуті?"
130. "На яких принципах ґрунтуються біотехнологічні процеси?"
131. "Що розуміють під терміном "генетично модифіковані організми"?"
132. "Укажіть сільськогосподарські культури, в яких найчастіше змінюють генетичну програму:"
133. "Укажіть негативні сторони ГМО:"
134. "Що покладено в основу оцінки безпечності харчових продуктів, що містять ГМО?"
135. "Укажіть складові санепідекспертизи харчових продуктів із вмістом ГМО:"
136. "Які продукти найчастіше можуть бути носіями ГМО?"