

ЗАВАНТАЖЕНО З САЙТУ ТЕСТУВАННЯ.УКР

Гігієна харчових продуктів і санітарний нагляд за підприємствами харчової промисловості"

Категорія: **Гігієна харчування**

Кількість запитань: **436**

1. "Розташування виробничих цехів та технологічного обладнання на молочному підприємстві не має:"
2. "Які технологічні процеси дозволяється здійснювати в одному приміщенні молочного підприємства?"
3. "Молоко позитивно виділяється серед інших харчових продуктів:"
4. "Висока харчова цінність молока в найбільшій мірі обумовлена:"
5. "Кількісний та якісний склад мікрофлори молока в найбільшій мірі залежить від:"
6. "Найбільш небезпечною фазою розвитку мікроорганізмів у сирому молоці є:"
7. "На якому етапі виробництва молока людина може бути джерелом його мікробної контамінації?"
8. "На якому етапі виробництва молока джерелом мікробної контамінації можуть бути тварини?"
9. "Укажіть періодичність обстеження корів на туберкульоз і лейкоз, якщо вони відібрані для постачання молока в дитячі заклади:"
10. "Молоко від корів, позитивно реагуючих на туберкулін, підлягає:"
11. "Молоко від хворих на туберкульоз корів в період їх перетримки в господарстві підлягає:"
12. "Молоко від корів з позитивною реакцією на лейкоз підлягає:"
13. "Молоко від корів з клінічними ознаками лейкозу підлягає:"

14. "Якість теплової обробки молочної сировини, отриманої від корів з господарств, неблагополучних щодо інфекційних хвороб, слід оцінювати за відсутністю ферменту:"
15. "Усі корови на фермі підлягають обов'язковому обстеженню на мастит:"
16. "Що слід вчинити з молоком із уражених четвертин вим'я тварин, хворих на мастит?"
17. "Що можна зробити з молоком із неуражених четвертин вим'я тварин, хворих на мастит?"
18. "Молоко може послужити фактором передачі збудників:"
19. "Молоко найчастіше може бути фактором передачі Шигел:"
20. "На відміну від водних, молочні спалахи шигельозу характеризуються:"
21. "Найбільше забруднення молока сторонньою мікрофлорою на усіх етапах виробництва виникає в результаті:"
22. "Які недоліки здійснюваного санітарного режиму на підприємстві сприяють найбільш інтенсивному забрудненню молока сторонньою мікрофлорою?"
23. "Укажіть найбільш значуще джерело мікробного забруднення молока у разі незадовільної організації санітарної обробки на молочному підприємстві:"
24. "Укажіть найменш значуще джерело мікробного забруднення молока на молочному підприємстві:"
25. "На якому етапі виробництва молока слід приділяти найбільшу увагу профілактиці спалахів гострих кишкових захворювань молочного походження?"

26. "Укажіть саме небезпечне джерело контамінації молока збудниками гострих кишкових інфекцій на молочному підприємстві:"
27. "Чи допускається блокування молокопереробних підприємств з іншими харчовими підприємствами?"
28. "Асортимент продукції, що випускається молочними підприємствами необхідно погоджувати в СЕС:"
29. "Розміри санітарно-захисних зон для молочних підприємств великої потужності мають бути:"
30. "В підвальних приміщеннях молочного комбінату не допускається розміщення:"
31. "Розфасовку готової продукції для дитячих молочних продуктів на молочному заводі допустимо проводити:"
32. "Усі внутрішньоцехові водопроводні, каналізаційні і опалювальні труби на молочному підприємстві мають відрізнятись:"
33. "Для яких потреб молочного підприємства має використовуватись вода, що відповідає вимогам стандарту?"
34. "Використання технічної води на молочному підприємстві недопустимо з метою:"
35. "Воду від водяної секції охолоджувальних і пастеризаційних установок недопустимо використовувати для:"
36. "Водопровід технічної води на молочному підприємстві має бути:"
37. "Укажіть найбільш доступний і об'єктивний спосіб виявлення "нелегального" поєднання технічного водопроводу з питним на молочному підприємстві:"

38. "Система водопостачання молочних заводів має мати запасні резервуари у кількості:"
39. "Обмін води в запасних резервуарах на молочному підприємстві необхідно забезпечувати в термін, що не перевищує:"
40. "Після кожного ремонту водопровід на молочному підприємстві підлягає:"
41. "Контрольні проби води після дезінфекції водопроводу на молочному підприємстві слід відбирати:"
42. "Питна вода на молочному підприємстві підлягає хімічному аналізу не рідше, як:"
43. "Кратність бактеріологічного обстеження питної води на молочному підприємстві становить:"
44. "Укажіть особливості локальної очистки концентрованих виробничих стоків на молочному підприємстві:"
45. "У цехах молочного підприємства із відкритим технологічним процесом (кисломолочного та твердого сиру, заквасній, дитячих продуктів, розфасовки тощо) має бути передбачена:"
46. "Обладнання, інвентар, тару у виробничих цехах молочного комбінату слід піддавати ретельному миттю та дезінфекції:"
47. "Обладнання молочного підприємства після миття і дезінфекції слід повторно дезінфікувати перед початком роботи, якщо воно не використовувалось:"
48. "Обладнання і трубопроводи мають бути злиті і промиті та продезінфіковані у випадках вимушених простоїв або перерв у подачі молока протягом:"

49. "Санітарну обробку резервуарів для виробництва і зберігання молочних продуктів слід проводити:"
50. "Приготування миючих і дезінфікуючих розчинів на молочному підприємстві слід проводити:"
51. "Інструкціями з миття та дезінфекції на підприємствах молочної промисловості не передбачається контроль за:"
52. "З метою приготування миючих і дезінфікуючих розчинів на молочному підприємстві дозволяється використовувати:"
53. "Якість миття і дезінфекції обладнання на молочному підприємстві слід оцінювати:"
54. "Змиви з обладнання молочного підприємства з метою мікробіологічної оцінки якості санітарної обробки слід відбирати з поверхні розміром:"
55. "З метою мікробіологічної оцінки ефективності санітарної обробки обладнання на молочному підприємстві використовують:"
56. "У разі виявлення БГКП або перевищення загальної кількості бактерій у змивах з обладнання молочного підприємства:"
57. "Санітарний день з метою проведення генерального прибирання, дезінфекції і необхідного поточного ремонту на молочному підприємстві слід проводити:"
58. "Температура пастеризованого молока під час випуску із заводу має бути не вище:"
59. "Лабораторна служба молочного підприємства повинна здійснювати контроль санітарного стану:"

60. "За своєчасне і якісне проведення миття і профілактичної дезінфекції на молочному підприємстві відповідальність несе:"
61. "Санітарними правилами щоденний контроль за дотриманням санітарного стану на молочному підприємстві покладено на:"
62. "До первинної обробки молока на фермі не відноситься:"
63. "Укажіть найбільш ефективний спосіб очистки молока на фермі:"
64. "Найбільш ефективним способом охолодження молока на фермі є охолодження:"
65. "Охолоджене молоко на фермі найбільш ефективно зберігається:"
66. "Від чого залежать встановлені терміни зберігання молока на фермі?"
67. "Машинне доїння корів дає можливість охолоджувати молоко:"
68. "Укажіть максимально допустиму тривалість зберігання на фермі молока, охолодженого до 4-6°C:"
69. "За вмістом соматичних клітин у сирому молоці можна судити:"
70. "Загальне бактеріальне обсіменіння, кількість соматичних клітин і наявність інгібувальних речовин в молоці, отриманому із господарства, слід визначити:"
71. "Чи дозволяється приймати на молочному підприємстві молоко, що містить інгібувальні речовини (мийно-дезінфікуючі засоби, консерванти, антибіотики, формалін тощо)?"
72. "Укажіть періодичність обстеження молока, що доставляють із господарств, неблагополучних щодо інфекційних захворювань, на присутність пероксидази:"

73. "У випадку надходження на молочне підприємство молока з підвищеною кислотністю його необхідно:"
74. "Довідки про ветеринарно-санітарне благополуччя молочних ферм установи державної ветеринарної медицини мають видавати:"
75. "У цеху приймання на молочному підприємстві необхідно:"
76. "Прийняті молоко і вершки на молочному підприємстві у цеху приймання після фільтрування необхідно:"
77. "Чи допустимо танки і молокопроводи по черзі використовувати як для сирого, так і для пастеризованого молока?"
78. "Нормалізація молока на молочному підприємстві має проводитись:"
79. "З гігієнічних позицій найбільш прийнятним методом нормалізації молока є:"
80. "Укажіть прийнятний у виробництві питного молока необхідний режим його пастеризації:"
81. "Яке технологічне устаткування рекомендується для проведення пастеризації у виробництві питного молока?"
82. "У якій секції ПОУ можливо проникнення сирого молока у пастеризоване?"
83. "Укажіть основну причину можливого проникнення сирого молока у пастеризоване в ПОУ:"
84. "За відсутності або несправності яких приладів допускається робота пастеризатора на молочному підприємстві?"
85. "Закінчені термограми на молочному підприємстві необхідно зберігати протягом:"

86. "У разі відсутності або несправності контрольно-реєструючих приладів контроль за температурою пастеризації молока апаратник повинен здійснювати за показаннями контрольного термометру:"
87. "Як можна перевірити справність роботи зворотного клапану у процесі роботи пастеризатора?"
88. "Як відобразиться на термограмі несправність зворотного клапану пастеризатора?"
89. "До якої температури має охолоджуватись молоко на виході із секції охолодження ПОУ?"
90. "Ефективність пастеризації молока з кожного пастеризатора необхідно контролювати мікробіологічним методом:"
91. "У якому об'ємі молока, відібраного після секції охолодження пастеризатора, БГКП мають бути відсутніми?"
92. "Загальна кількість бактерій в 1 мл молока, відібраного із секції охолодження пастеризатора, не має перевищувати:"
93. "Як часто лабораторія підприємства повинна контролювати ефективність пастеризації молока пробою на фосфатазу?"
94. "У випадку присутності фосфатази у молоці після пастеризації необхідно:"
95. "Миття пластинчастих і трубчастих пастеризаторів на молочному підприємстві слід проводити циркуляційним способом:"
96. "Допустимий термін зберігання пастеризованого молока у резервуарах за температури $+(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ не має перевищувати:"

97. "Кількість МАФAM в 1г молока в пляшках і пакетах під час випуску із заводу має бути не більше:"
98. "У якій кількості фасованого молока під час випуску із заводу вміст БГКП не допускається?"
99. "На упаковці споживчої тари для пастеризованого молока мають бути чітко нанесені такі позначення:"
100. "На упаковці споживчої тари для стерилізованого молока мають бути чітко нанесені такі позначення:"
101. "В документах, які супроводжують молочну продукцію для реалізації, не вимагається указувати:"
102. "Транспорт, який використовується для перевезення молочних продуктів, має мати санітарний паспорт терміном не більше як на:"
103. "Які закваски є найбільш активними кислоутворювачами?"
104. "Чи має якесь епідеміологічне значення кислоутворююча активність молочнокислих заквасок?"
105. "Якому режиму теплової обробки необхідно піддавати молоко, що йде на вироблення кисломолочних напоїв?"
106. "Який технологічний спосіб, що, на жаль, не завжди застосовують у виробництві питного молока, є обов'язковим у виробництві кисломолочних напоїв?"
107. "До якої температури слід охолоджувати молоко після пастеризації у виробництві кисломолочних продуктів?"

108. "На якому етапі виробництва кисломолочних продуктів складаються найбільш сприятливі умови для накопичення сторонньої мікрофлори?"
109. "У виробництві кисломолочних продуктів закваску у молоко, що вже підготовлене до сквашування, слід вносити:"
110. "До якого наслідку призводить тривале зберігання молока за температури сквашування без внесення закваски у виробництві кисломолочних продуктів?"
111. "Який технологічний спосіб слід обов'язково застосувати негайно після, або під час внесення закваски у підготовлене молоко?"
112. "Яку мету переслідує обов'язкове перемішування суміші після внесення закваски у молоко?"
113. "Безпечному проведенню сквашування молока у виробництві кисломолочних продуктів завадити може тільки:"
114. "Яке епідеміологічне значення має організація контролю за дотриманням встановлених термінів і температури сквашування молока?"
115. "Про завершення процесу сквашування молока у виробництві кисломолочних продуктів висновок слід робити на підставі:"
116. "Укажіть характерні особливості резервуарного способу виготовлення сметани:"
117. "Який метод підготовки вершків до заквашування у виробництві сметани є більш доцільним з епідеміологічних позицій?"
118. "Який режим пастеризації вершків слід застосовувати у виробництві сметани?"

119. "Для чого необхідно дуже ретельно перемішувати вершки після внесення закваски в процесі виробництва сметани?"
120. "Який очікуваний результат виконання встановлених термінів і температурних режимів сквашування вершків у виробництві сметани має вирішальне гігієнічне значення?"
121. "Який кінцевий результат дозрівання сметани у холодильних камерах має найбільше гігієнічне значення?"
122. "Який режим пастеризації молока передбачено інструкцією з виробництва кисломолочного сиру?"
123. "Який небезпечний в епідемічному відношенні ефект досягається після внесення у заквашене молоко ще й хлористого кальцію та ферментних препаратів у виробництві кисломолочного сиру?"
124. "У якій тарі допускається випуск з підприємства кисломолочного сиру, виготовленого із непастеризованого молока?"
125. "Чи допускається реалізація кисломолочного сиру в бочках у торговельній мережі?"
126. "Укажіть основне джерело надходження мікрофлори у тверді сири в процесі їх виробництва:"
127. "На якому технологічному етапі виробництва твердих сирів розмноження сторонньої мікрофлори відбувається найбільш інтенсивно?"
128. "На якому технологічному етапі виробництва твердих сирів фаза молочнокислих бактерій досягає свого кульмінаційного розвитку?"
129. "Які результати завершення фази розвитку кисломолочних бактерій у молоці мають важливе епідеміологічне значення?"

130. "Що є безпосередньою причиною розвитку спучування твердих сирів?"
131. "Який показник не контролюють під час соління сирів у розсолі?"
132. "Які чинники не впливають на інтенсивність процесу дозрівання сирів?"
133. "Укажіть можливий спосіб реалізації сирів, уражених пороком (пліснявінням, спучуванням, гірким присмаком, сирною мухою):"
134. "Який із указаних видів морозива містить найбільшу кількість жиру?"
135. "Яку із перелічених речовин забороняється використовувати у виробництві морозива?"
136. "Які із перелічених компонентів вносять у суміш для виготовлення морозива після її пастеризації?"
137. "Які із перелічених видів морозива не потребують гомогенізації суміші для їх виготовлення?"
138. "На яких технологічних етапах виробництва морозива можливе найбільш інтенсивне його обсіменіння сторонньою мікрофлорою?"
139. "Що відбувається під час фризерування суміші у виробництві морозива?"
140. "Який із отриманих результатів фризерування суміші у виробництві морозива має негативне епідеміологічне значення?"
141. "Укажіть необхідні технологічні операції, які необхідно здійснювати негайно після фризерування суміші для виготовлення морозива:"
142. "Яку роль у харчуванні відіграють екстрактивні речовини м'яса тварин?"
143. "Що не властиво жирам забійних тварин?"

144. "Які з перелічених вітамінів містяться у м'ясі тварин в найбільшій кількості?"
145. "Головним проявленням теніїдозів є:"
146. "Як використовувати м'ясо свинини, уражене трихінелами?"
147. "Які профілактичні заходи з метою запобігання захворювань людей свинячим та бичим солітером не є реальними?"
148. "Нутровка туш тварин повинна бути проведена не пізніше:"
149. "Назвіть рекомендовану температуру повітря у сировинному цеху ковбасного виробництва:"
150. "Укажіть гігієнічні вимоги до температурно-вологісного режиму в камерах посолу м'яса:"
151. "Санітарно-захисна смуга від м'ясокомбінату, бойні, м'ясохолодобоїні має дорівнювати:"
152. "Укажіть значення рН м'яса, властивого для щойно забитої тварини:"
153. "Яким має бути вміст летючих жирних кислот у доброякісному м'ясі тварин?"
154. "Чи допускається вміст аміаку в свіжих продуктах тваринного походження?"
155. "Укажіть правильну поточність технологічних процесів первинної переробки великої рогатої худоби:"
156. "Які з перелічених шкідливих виробничих чинників, як правило, не мають місце на м'ясокомбінатах?"

157. "Які виробничі процеси у цеху первинної переробки худоби мають бути відокремлені від основного приміщення?"
158. "Яка ветсанекспертиза передбачається тільки на лінії переробки свиней?"
159. "Огляд підщелепних лімфовузлів на лінії переробки свиней здійснюють з метою:"
160. "Що робити із м'ясом тварини, зараженої сибіркою?"
161. "Що робити із м'ясом тварини, хворої на туберкульоз, якщо уражені окремі органи чи лімфовузли, але збережена нормальна угодованість?"
162. "Що робити із м'ясом хворої туберкульозом тварини, якщо вражені лімфовузли і деякі органи та при наявності виснаження?"
163. "Як можна використати м'ясо тварин хворих чи підозрілих на бруцельоз?"
164. "Що робити із м'ясом та внутрішніми органами тварин у разі виявлення сальмонел?"
165. "Що робити із м'ясом свинини, якщо після забою на підприємстві виявлено захворювання еризипелоїдом?"
166. "За яких умов виникає загар м'яса?"
167. "Як можна використовувати м'ясо птахів, хворих чи підозрілих на орнітоз?"
168. "Що з переліченого не відноситься до пороків м'яса?"
169. "Як слід використовувати м'ясо із ознаками загару?"
170. "Які зооантропонозні хвороби не можуть передаватися людині через м'ясо птахів?"

171. "Як можна використовувати м'ясо птахів, в якому виявлені сальмонели?"
172. "Які зооантропонозні захворювання не можуть передаватися людині через м'ясо кролів?"
173. "Як дозволяється використовувати м'ясо кролів хворих на туляремію?"
174. "М'ясо яких диких тварин не потребує дослідження на наявність трихінел?"
175. "Як слід оцінювати партію м'яса, якщо на поверхні 40 см кв. виявлені 2 фіни?"
176. "Яку концентрацію розчину нітриту натрію допускається використовувати в ковбасному виробництві під час виготовлення фаршу?"
177. "Назвіть максимальну кількість нітриту натрію, яку дозволяється вносити у фарш під час виготовлення ковбасних виробів:"
178. "Гігієнічне значення додавання фосфатів у фарш при виготовленні ковбас:"
179. "Укажіть максимально граничний вміст загального фосфору в готових ковбасних виробах:"
180. "Укажіть гігієнічні вимоги до мікроклімату цеху наповнення оболонок фаршем:"
181. "Використання яких шприців для наповнення оболонок фаршем є найбільш оптимальним з гігієнічних позицій?"
182. "З якою метою проводять охолодження ковбасних виробів після варки?"
183. "У камерах,призначених для гарячого копчення варених ковбасних виробів, температура повинна бути:"

184. "Укажіть температуру, яка має бути всередині ковбасного батону по закінченні термічної обробки:"
185. "Укажіть допустиму тривалість кутерування під час виробництва ковбасних виробів:"
186. "Укажіть вимоги до видачі ковбасних виробів в експедиції:"
187. "З якою метою проводиться копчення ковбас?"
188. "Назвіть умови виготовлення м'ясних хлібів:"
189. "Укажіть правильну послідовність технологічного процесу виготовлення ліверних ковбас холодним способом:"
190. "Які з гігієнічних показників не передбачено визначати в ковбасних виробках лабораторіями СЕС?"
191. "Які із перелічених пороків не є характерними для ковбасних виробів?"
192. "Укажіть можливі шляхи використання сирокопчених чи сиров'ялених ковбас за наявності сухої плісняви на оболонці:"
193. "Що слід учинити із вареними ковбасними виробами за наявності позеленіння фаршу на периферії батону чи в центральних ділянках?"
194. "Укажіть шляхи реалізації партії напівкопчених ковбас, в якій виявлено фенол:"
195. "В яких випадках у ковбасному виробництві допускається застосування нітрату натрію замість нітриту натрію?"
196. "Укажіть можливі шляхи реалізації напівкопченої ковбаси, яка має на поверхні тонкий наліт сухої солі:"

197. "Що слід учинити з партією копченої ковбаси, в якій виявлено нітрит натрію у кількості 60 мг/кг?"
198. "Укажіть можливі шляхи використання партії напівкопченої ковбаси за наявності сальмонел:"
199. "У яких цехах підприємств м'ясної та птахопереробної промисловості необхідно досліджувати змиви з обладнання, інвентаря тощо?"
200. "Максимальний термін транспортування живої риби за температури води та повітря не більше 10°C складає:"
201. "Термін зберігання живої риби в акваріумі у торговельній мережі у теплу пору року за температури води 10°C має бути не більше, ніж:"
202. "Які зміни відбуваються в рибі на стадії автолізу?"
203. "Які види досліджень є основними під час оцінки якості охолодженої та мороженої риби?"
204. "Яке середовище має бути у тканинах свіжої риби?"
205. "Про наявність яких процесів у тканинах риби свідчить виявлення індолу?"
206. "Який температурний режим зберігання мороженої риби є найкращим?"
207. "Позитивна реакція на аміак та сірководень, отримана під час дослідження охолодженої риби, свідчить про:"
208. "Риба не може бути джерелом тільки такого гельмінтозу:"
209. "Які клінічні прояви хронічної стадії опісторхозу не є характерними?"

210. "Найбільш прийнятними способами технологічної обробки риби, ураженої метацеркаріями котячої двоустки, є:"
211. "Місцем локалізації лентеця широкого в організмі риби є:"
212. "Які види риб частіше вражаються личинками лентеця широкого?"
213. "У випадку ураження риби плероциркоїдами лентеця широкого її необхідно:"
214. "Основними клінічними проявами захворювання анізакідозом є:"
215. "Укажіть шляхи та умови реалізації риби у випадку незначного ураження анізакидами:"
216. "Проба "шпильки" або "ножа" під час дослідження риби проводиться з метою визначення:"
217. "Під час оцінювання партії риби осетрових порід, що знаходиться у снулому стані, визначальними є слідуючі показники:"
218. "Назвіть можливі шляхи використання смаженої риби після закінчення терміну реалізації:"
219. "Накопичення гістаміну в тканинах риби під час її зберігання залежить від:"
220. "Допустимий вміст гістаміну в рибі та рибопродуктах становить:"
221. "Які ділянки та органи свіжовиловленої риби найчастіше містять *Cl. Botulinum*?"
222. "З метою запобігання утворення токсину ботулізму в організмі риби в процесі посолу бажано застосовувати:"

223. "Температура всередині риби під час гарячого копчення має бути не менша, ніж:"

224. "Чи має право санітарний лікар продовжити встановлений термін реалізації риби гарячого копчення у разі збереження її якості?"

225. "Що слід учинити з партією безтузлучної риби, яка має на поверхні слизовий наліт червоного кольору?"

226. "Укажіть можливі шляхи використання скумбрії холодного копчення, яка зберігалась за температури 5°C протягом 5 днів та її поверхня вкрилась пліснявою:"

227. "У яких видах риб слід очікувати найбільший вміст ртуті?"

228. "Термін зберігання та реалізації риби заливної у разі дотримання температурного режиму становить:"

229. "Чи можна реалізовувати в'ялену рибу, незначно уражену шашелем?"

230. "Для виготовлення ікри лососевих чи осетрових риб дозволяється використовувати:"

231. "Укажіть Ваші рекомендації щодо використання лососевої ікри, яка має слабкокислий запах, зерно сухе та розбористе:"

232. "Чи дозволяється використовувати у харчових цілях рибу, уражену одиничними меланомами?"

233. "Тріска охолоджена має слабковиражений присмак та запах нафтопродуктів. Ваші рекомендації щодо використання риби:"

234. "Кількість парагемолітичних вібріонів у рибі свіжій, охолодженій, мороженій, а також у всіх видах рибопродуктів необхідно визначати:"

235. "Риба охолоджена містить парагемолітичні вібріони в кількості 200 КУО/г. Укажіть шляхи використання даної риби:"
236. "Під час проведення поточного мікробіологічного контролю протей доцільно визначати у слідуючих рибних кулінарних виробках:"
237. "Консервуюча дія повареної солі пов'язана із:"
238. "Дайте визначення поняттю вирівнювання солоності риби:"
239. "Укажіть найбільш раціональні способи охолодження риби:"
240. "Який із перелічених пороків не є характерним для солоних та маринованих рибопродуктів?"
241. "Слабосолона риба має зберігатись за температури:"
242. "З метою досягнення вирівнювання солоності риби у виробництві солоної та копченої продукції необхідно:"
243. "Що таке "харчові концентрати"?"
244. "Для яких заморожених продуктів харчування рекомендується повільна дефростація?"
245. "Укажіть основні відмінності харчоконцентратів у порівнянні з іншими продуктами:"
246. "Температуро-вологісні параметри приміщень, де зберігають харчоконцентрати, не мають перевищувати:"
247. "Які методи сушки продуктів використовують у виробництві харчових концентратів?"

248. "Наявність якого документа на підприємстві дає право на виробництво консервів?"
249. "Які процеси лежать в основі консервування харчових продуктів?"
250. "Що таке залишкова мікрофлора консервів?"
251. "Вторинна мікрофлора консервів - це мікрофлора, що:"
252. "Які методи консервування основані на принципі абіозу?"
253. "Укажіть максимально допустимий інтервал часу між закатуванням консервних банок і стерилізацією:"
254. "Охолодження баночних консервів після стерилізації має бути:"
255. "Які консерви за показниками активної кислотності є найбільш сприятливими для виникнення харчових отруєнь?"
256. "На якій стадії виробництва харчових жирів розпочинається псування ліпідів?"
257. "Які технологічні способи первинної обробки сировини у виробництві консервів найбільш ефективно звільняють продукт від забруднення?"
258. "На якому етапі технологічного процесу виробництва консервів створюються найбільш оптимальні умови для контамінації споровою мікрофлорою?"
259. "Укажіть, чи забезпечують повну стерильність прийняті в промисловості режими стерилізації?"
260. "Що слід учинити із партією консервованої продукції, якщо перед стерилізацією у ній виявлено підвищене загальне обсіменіння?"

261. "Що слід учинити із консервами, якщо режим стерилізації за температурою і часом був порушений і зменшений у порівнянні із затвердженим?"
262. "Як вирішити питання про використання партії консервів, якщо із зразка висіяна *Bac. subtilis*?"
263. "Як вирішити питання про використання партії консервів, якщо із зразка висіяні мезофільні клостридії?"
264. "Як поступити із партією консервів, якщо із зразка висіяні клостридії ботулінуса?"
265. "Як поступити із партією консервів, якщо в них виявлено присутність клостридій перфрінгенс?"
266. "Як вирішити питання про використання партії консервів, якщо із зразка висіяні *Bac. cereus*?"
267. "Як вирішити питання про використання партії консервів, якщо із зразка висіяні термофільні бактерії?"
268. "Який максимальний вміст олова (мг/кг) допускається в усіх видах консервів, окрім рекомендованих для дитячого харчування?"
269. "Який вміст олова допускається в консервованих продуктах для дитячого харчування?"
270. "Як поступити із партією консервів у жерстяних банках, якщо на поверхні банок є наліт іржі?"
271. "Укажіть допустиме обсіменіння спорами термофільних бактерій вмісту консервних банок перед стерилізацією:"

272. "Укажіть технологічний етап, загальний для виробництва консервів, виготовлених з молока:"
273. "Укажіть режим пастеризації молока, що використовується у виробництві молочних консервів:"
274. "Який спосіб згущення молока використовується у виробництві молочних консервів?"
275. "Укажіть показник сировини, який має найбільше значення у виробництві згущеного стерилізованого молока:"
276. "Який метод стерилізації питного молока є найбільш прогресивним?"
277. "Укажіть мінімально допустимий вміст цукру у розрахунку на водну фазу, який має бути у згущеному молоці:"
278. "Чи можуть розмножуватись і виробляти екзотоксин ентеротоксигенні стафілококи у згущеному молоці із цукром?"
279. "Який спосіб сушки молока є найбільш оптимальним для зберігання харчової і біологічної цінності?"
280. "Укажіть оптимальну температуру для зберігання консервів у банках:"
281. "Укажіть правильне визначення пресервів:"
282. "За якої температури необхідно зберігати соління, маринади, рибні пресерви?"
283. "На чому базується процес квашення овочів і плодів?"
284. "В яких ємностях проводять квашення капусти?"

285. "На яких етапах виготовлення квашеної капусти можливо найбільше забруднення мікроорганізмами?"
286. "Укажіть максимальний термін перебування заповнених консервованих банок із продуктами в цеху до їх закатування:"
287. "Допустимий інтервал між закатуванням банок і їх стерилізацією має бути не більше:"
288. "Укажіть термін зберігання консервів у томатному соусі в нелакованих жерстяних банках:"
289. "Укажіть оптимальний термін зберігання на складах м'ясних баночних консервів:"
290. "Яка із складових частин харчових жирів є постійною і незмінною в усіх жирах?"
291. "Які біологічні властивості жирів мають тільки позитивне значення у харчуванні?"
292. "Укажіть найбільш значиму причину виникнення негативних наслідків, пов'язаних із вживанням жирів:"
293. "З надмірним споживанням яких видів жирів пов'язують виникнення негативних наслідків у стані здоров'я населення?"
294. "Який із перелічених наслідків постійного надмірного споживання жирів має позитивне значення для здоров'я людини?"
295. "Який з перелічених наслідків навмисного різкого зниження споживання жирів може мати позитивне значення для здоров'я людини?"

296. "Надмірне вживання яких харчових речовин в найбільшій мірі може сприяти розвитку ожиріння, атеросклерозу та їх негативних наслідків?"
297. "З надмірним вживанням яких харчових продуктів пов'язують можливий розвиток ішемічної хвороби серця і раку кишечника?"
298. "Які складові частини харчових жирів характеризуються найбільшою фізіологічною активністю?"
299. "Яка з перелічених жирних кислот не відноситься до поліненасичених?"
300. "Яка з перелічених жирних кислот не відноситься до насичених?"
301. "Назвіть основне призначення насичених жирних кислот (НЖК) у харчуванні людини:"
302. "Від чого залежить рівень біологічної і хімічної активності жирних кислот в найбільшій мірі?"
303. "Що таке холестерин?"
304. "В яких продуктах холестерин знаходиться в найбільшій кількості?"
305. "В яких харчових продуктах міститься найбільша кількість фосфоліпідів (лецетину тощо) - антагоністів холестерину?"
306. "Яка біологічна функція холестерину в організмі людини вважається небезпечною для здоров'я?"
307. "Основним джерелом холестерину для організму людини є:"
308. "Укажіть біологічну функцію, за якою ненасичені жирні кислоти поступають насиченим:"

309. "Які родини поліненасичених жирних кислот (ПНЖК) здатні попереджувати канцерогенез і закупорення кровоносних судин?"
310. "В яких харчових жирах вміст ПНЖК, що відносяться до родини омега 3 (ліноленова, ейкозапентаєнова), є найбільшим?"
311. "Яку хімічну властивість надає ненасиченим жирним кислотам наявність подвійних зв'язків у вуглеводневих ланцюгах?"
312. "Внаслідок природного окиснення ліпідів в харчовому продукті утворюються такі токсичні речовини, за винятком:"
313. "Які з перелічених речовин не відносяться до антиоксидантів, здатних регулювати інтенсивність окиснення ПНЖК?"
314. "Які з перелічених продуктів не відносяться до постачальників таких антиоксидантів як поліфеноли?"
315. "На якому технологічному етапі виробництва олії мають місце найбільше забруднення її мікроорганізмами і сторонніми домішками?"
316. "На якому етапі виробництва олії необхідно зосередити найбільшу увагу на герметизації технологічного обладнання і ефективності місцевої витяжки?"
317. "В яких цехах підприємств з виробництва олії слід приділяти особливу увагу забезпеченню заходів, спрямованих на попередження перегріву повітряного середовища?"
318. "Які органічні розчинники дозволяється застосовувати для екстракції олії із макухи на підприємстві?"
319. "Які умови сприяють окисненню ліпідів у виробництві рослинних олій?"

320. "Який вид рослинної олії за ступенем очищення має найбільшу біологічну цінність, але найменшу стійкість під час зберігання?"
321. "Укажіть, який технологічний засіб не використовують під час застосування повної схеми очищення у виробництві рафінованої олії:"
322. "Укажіть, на якому технологічному етапі завершується виробництво сирової олії:"
323. "Що являє собою технологічний процес гідратації олії?"
324. "Що являє собою технологічний процес дезодорації олії?"
325. "Яка олія призначається для поставки в торговельну мережу та підприємства громадського харчування?"
326. "Який метод виготовлення вершкового масла сприяє набуття ним найбільшої стійкості?"
327. "Який метод пастеризації вершків слід застосовувати у виробництві масла вершкового?"
328. "В основі хімічного процесу отримання саломасу для виготовлення маргарину лежить:"
329. "Гідрогенізований жир, багатий на транс-ізомери жирних кислот, добре використовується в організмі тільки як:"
330. "До якої продукції належать жири кулінарні, кондитерські і хлібопекарські?"
331. "До якої групи харчових продуктів відносять майонез?"
332. "Які з перелічених продуктів не застосовують у виробництві майонезу?"

333. "Що лежить в основі технологічного процесу виготовлення майонезу?"
334. "Найбільш інтенсивне псування харчових жирів може відбуватися у процесі:"
335. "Які з наведених нижче чинників запобігають псуванню жиру?"
336. "В яких основних напрямках здійснюються хімічні зміни в жирах під час їх псування?"
337. "Які хімічні процеси відбуваються в жирах у разі їх гідролітичного псування?"
338. "Який показник якості жирів відображає початок гідролітичного процесу псування продукту?"
339. "Для яких харчових жирів псування шляхом гідролізу є процесом не характерним?"
340. "Головним каталізатором процесу гідролізу жирів є:"
341. "За відсутності якої речовини здійснення процесу гідролітичного псування жирів є неможливим?"
342. "Який хімічний процес найпершим відбувається в жирах на початку їх окиснення?"
343. "Для яких харчових жирів псування шляхом окиснення є процесом не характерним?"
344. "Як змінюються кислотне, перекисне і йодне число у процесі окиснення жирів?"
345. "Кінцевими продуктами окиснювального псування жирів є:"

346. "Який з перелічених факторів чинить додатковий негативний вплив на усі інші чинники, що сприяють окиснювальному псуванню жирів в процесі їх реалізації?"

347. "Укажіть допустиму вологість борошна, %:"

348. "Назвіть допустимий вміст (мг/кг) металодомішок у хлібопекарському борошні:"

349. "Укажіть, як правильно реалізувати партію борошна, зараженого шкідниками хлібних запасів:"

350. "Як часто необхідно очищати магніти просівальних машин від металодомішок?"

351. "Вантажопідйомність магнітів просівальних машин має складати:"

352. "Укажіть, як можна використати технологічний брак хліба і черствий хліб, що повернули із магазинів?"

353. "Укажіть допустимі терміни зберігання відходів хлібних виробів, що підлягають мочінню на підприємстві:"

354. "Укажіть основні вимоги до хлібопекарських печей з позиції безпеки праці:"

355. "Укажіть, як треба правильно укладати гарячий хліб і хлібобулочні вироби з метою транспортування:"

356. "Якою має бути температура повітря в хлібосховищі?"

357. "Укажіть максимальний термін зберігання хліба із житнього і пшеничного висівкового борошна на підприємстві:"

358. "Укажіть максимальний термін зберігання дрібноштучних хлібобулочних виробів в експедиції:"
359. "Укажіть допустимий термін реалізації пшеничного хліба в роздрібній торгівлі з моменту випічки:"
360. "Укажіть максимальний термін реалізації в роздрібній торгівлі дрібноштучних булочних виробів:"
361. "Укажіть допустимий термін реалізації хлібних виробів із житнього борошна грубого помолу в роздрібній торгівлі з моменту випічки:"
362. "Укажіть основні заходи профілактики картопляної хвороби пшеничного хліба:"
363. "Як поступити із партією хліба, ураженого картопляною хворобою?"
364. "Яка із перелічених вимог не пред'являється до умов транспортування хліба?"
365. "Укажіть основний механізм черствіння хліба:"
366. "Укажіть, яка із перелічених хвороб не властива для ураження хлібу:"
367. "Чи може викликати захворювання у людини хліб, уражений тягучою (картопляною) хворобою?"
368. "Яка з перелічених вимог не пред'являється до обробки яєць і приготування яєчної маси у хлібопекарській промисловості?"
369. "Для виготовлення яких хлібобулочних виробів не дозволяється використовувати качині та гусячі яйця?"
370. "З якою метою проводять попередню і заключну розстойку кусків тіста?"

371. "Які із перелічених показників не характеризують якість хліба?"
372. "Які із перелічених показників не відносяться до дефектів хліба, зумовлених порушенням технологічного режиму?"
373. "За своїм складом, призначенням, технологією виробництва кондитерські вироби розподіляють на:"
374. "Харчова цінність кондитерських виробів не обумовлена вмістом у їх складі тільки таких речовин:"
375. "Епідеміологічне значення вологожирових борошняних кондитерських виробів не пов'язане з їх роллю у виникненні:"
376. "На яких етапах технологічного процесу виготовлення борошняних кондитерських виробів створюються найбільш сприятливі умови для накопичення мікрорганізмів?"
377. "Укажіть, яку харчову органічну кислоту не дозволено використовувати для підкислення напівфабрикатів у кондитерському виробництві:"
378. "Укажіть найбільш значиме джерело стафілококової контамінації крему у виробництві кондитерських виробів:"
379. "Які показники якості кондитерських виробів мають визначати лабораторії СЕС?"
380. "Укажіть, які будівельні матеріали рекомендуються для покриття виробничих столів в кондитерському виробництві:"
381. "Які яйцепродукти можуть бути використані для приготування кондитерського крему?"

382. "Для приготування кондитерського крему яйця мають відповідати таким вимогам:"
383. "Співвідношенням яких компонентів визначається епідеміологічна безпека кремових кондитерських виробів?"
384. "Відлік терміну реалізації кремового кондитерського виробу має розпочинатися:"
385. "Укажіть основні дані, які мають бути наведені під час маркування кремового кондитерського виробу:"
386. "Укажіть термін реалізації кремових виробів із вершковим кремом:"
387. "За якої температури мають зберігатися кондитерські кремові вироби в торговельній мережі?"
388. "У виробництві кремових кондитерських виробів не дозволяється використовувати такі харчові добавки, як:"
389. "За якої концентрації цукру на водну фазу крему розвиток патогенних стафілококів припиняється повністю?"
390. "Які синтетичні барвники дозволені для використання у кремовому виробництві?"
391. "Укажіть періодичність відбору проб і змивів з інвентаря та устаткування на кондитерському підприємстві:"
392. "Яким вимогам мають відповідати кремові кондитерські вироби за бактеріологічними показниками?"
393. "З епідеміологічної точки зору найбільшу небезпеку представляють яйця:"

394. "Використання яєць водоплаваючої птиці не дозволяється застосовувати у виробництві :"
395. "Продаж яєць водоплаваючої птиці через роздрібну торгівлю:"
396. "Які із перелічених пороків не є характерними для яєць?"
397. "Найбільш гігієнічним способом тривалого зберігання яєць є:"
398. "Обов'язковою умовою використання яєчного меланжу для виготовлення страв і продуктів є:"
399. "Чи дозволяється використання меланжу для приготування крему в кондитерському виробництві?"
400. "Для приготування заморожених яєчних продуктів допускається використання:"
401. "З якою метою проводиться пастеризація при виробництві яєчного меланжу?"
402. "Укажіть кратність обстеження на патогенний стафілокок робітників підприємств з виробництва кремкових кондитерських виробів і ДМК:"
403. "До природних столових мінеральних вод відносяться води, загальна мінералізація яких складає:"
404. "Для консервування мінеральних вод допускається використовувати:"
405. "Укажіть допустимі рівні нітратів у мінеральних водах:"
406. "Які мікробіологічні показники не застосовують для оцінки безпеки мінеральної води?"

407. "Фасована питна вода - це вода додатково оброблена з метою поліпшення її якості в герметичній тарі:"

408. "Укажіть, яким видам обробки підлягають мінеральні води перед розливом:"

409. "Вміст *Pseudomonas aeruginosa* в дм. куб. води питної фасованої не має перевищувати:"

410. "Укажіть оптимальну температуру зберігання мінеральних вод, розлитих у пляшки:"

411. "Термін зберігання мінеральних вод від дня розливу у пляшки складає:"

412. "Які показники хімічного складу води слід ураховувати у виробництві безалкогольних напоїв?"

413. "Назвіть органічні кислоти, які дозволені у виробництві безалкогольних напоїв?"

414. "Яке гігієнічне значення має насичення безалкогольних напоїв диоксидом вуглецю?"

415. "Основним джерелом мікробного забруднення напоїв можуть служити:"

416. "Що з переліченого не відноситься до вад безалкогольних напоїв?"

417. "Допустимий рівень загального обсіменіння цукрового сиропу, який використовується у виробництві безалкогольних напоїв, складає:"

418. "Кількість БГКП в дм куб. газованих напоїв не має перевищувати:"

419. "Найбільш вірогідним є забруднення продукції на такому етапі технологічного процесу виробництва квасу та пива:"

420. "У разі виявлення лейконостоку в цукрі, призначеному для виробництва безалкогольних напоїв, цукор можна використовувати:"
421. "У якому об'ємі пляшкового пива не допускається вміст БГКП?"
422. "Які з перелічених груп вин не відносяться до виноградних?"
423. "Які вина відносять до сортових?"
424. "Розподіл вин на ординарні, марочні і колекційні залежить від:"
425. "Які вина не відносять до групи столових вин?"
426. "Усі заходи боротьби із шкідниками і хворобами винограду мають бути закінчені до початку збору врожаю не пізніше:"
427. "За якими показниками не оцінюють якість винограду, призначеного для виробництва вина і соків?"
428. "Для виготовлення білих столових вин після віджимання винограду відбирають такі післяпресові фракції соку:"
429. "У виробництві яких вин домагаються повного зброджування цукру у виноградному суслі?"
430. "Кондицію кріплених вин за міцністю забезпечують:"
431. "Загальною причиною виникнення усіх хвороб вин є:"
432. "Найбільш характерними зовнішніми ознаками початку захворювання вин є:"
433. "Розвитку мікроорганізмів у вині сприяє:"

434. "Брієт, сухе, напівсухе, напівсолодке, солодке: від чого залежать назви цих ігристих вин?"

435. "У лікєро-горілчаному виробництві мають застосовувати тільки:"

436. "З метою виробництва коньяку у дубових бочках витримують:"