

ЗАВАНТАЖЕНО З САЙТУ ТЕСТУВАННЯ.УКР

Гігієнічні вимоги до підприємств громадського харчування і торгівлі"

Категорія: **Гігієна харчування**

Кількість запитань: **92**

1. "Чим визначається розмір земельної ділянки під будівництво підприємства громадського харчування?"
2. "Проектування виробничих потужностей підприємства громадського харчування має визначатись:"
3. "В яких приміщеннях громадського харчування не дозволяється прокладання каналізаційної мережі в стінах, під стелею і підлогою?"
4. "Укажіть основну відмінність підприємств громадського харчування у порівнянні з іншими харчовими об'єктами:"
5. "Яке санітарне значення має маркування оснащення та інвентаря на підприємствах громадського харчування?"
6. "Яким числом посадочних місць обмежується розміщення підприємств громадського харчування в житлових будинках?"
7. "Які групи приміщень передбачаються у підприємствах громадського харчування?"
8. "Укажіть види ризиків при виробництві харчових продуктів:"
9. "Скільки етапів захисту входить до "Програми захисту від шкідників" на харчовому підприємстві?"
10. "Укажіть вимоги до теплової обробки напівфабрикатів з рубленого м'яса на об'єктах громадського харчування:"
11. "Укажіть страви і вироби, які заборонено виготовляти на підприємствах громадського харчування:"
12. "Які з перелічених виробів дозволяється виготовляти на підприємствах громадського харчування з дозволу територіальної СЕС?"

13. "Чи дозволяється приготування на підприємствах громадського харчування у теплий період року паштетів, холодців, заливних блюд із м'яса, риби, птиці, пиріжків із м'ясним і ліверним фаршем?"
14. "Яка має бути температура перших і других гарячих страв під час їх роздачі на підприємствах громадського харчування?"
15. "Чи допускається реалізація на підприємстві громадського харчування перших і других страв, що залишилися від попереднього дня?"
16. "Чи допускається на підприємстві громадського харчування залишати для реалізації на наступний день холодні страви, що особливо швидко псуються?"
17. "Укажіть необхідну кратність періодичних медоглядів робітників підприємств громадського харчування:"
18. "Чи потрібно узгоджувати із санепідстанцією вибір місця для розташування об'єктів роздрібної торгівлі?"
19. "Чи зобов'язані проходити періодичні медогляди і підготовку з санмінімуму особи, які зайняті виготовленням і реалізацією харчових продуктів в порядку індивідуальної трудової діяльності?"
20. "Санітарний день на підприємствах громадського харчування і торгівлі проводиться:"
21. "Які вимоги пред'являються до зберігання хліба на підприємствах громадського харчування?"
22. "Укажіть умови зберігання очищеної картоплі на підприємствах громадського харчування:"
23. "Які вимоги пред'являються до використання фритюрних жирів в громадському харчуванні?"

24. "Які фактори сприяють прискоренню процесів окиснення фритюрних жирів?"
25. "Укажіть, як правильно проводити сульфітацію очищеної картоплі для використання в підприємствах громадського харчування:"
26. "За яких умов технологічного процесу вітамін С у овочах зберігається найкраще?"
27. "Укажіть кінцевий термін реалізації готових млинців із фаршем на підприємствах громадського харчування:"
28. "Яка найнижча температура усередині рублених м'ясних виробів забезпечує їх повну готовність у процесі теплової обробки в об'єктах громадського харчування?"
29. "При якому способі теплової обробки картоплі забезпечується найбільше зберігання вітаміну С?"
30. "З гігієнічних позицій теплова обробка продуктів переслідує такі цілі:"
31. "Укажіть показання для проведення позапланових санітарно-бактеріологічних досліджень на носійство збудників ГКІ на підприємствах громадського харчування:"
32. "За якими бактеріологічним показникам оцінюють якість готових страв і кулінарних виробів?"
33. "Що таке м'яке морозиво?"
34. "Що використовують з метою виготовлення м'якого морозива на підприємствах громадського харчування?"

35. "Яку воду допускається використовувати для відновлення сухих сумішей у виробництві м'якого морозива відповідно з санітарними правилами для підприємств громадського харчування?"

36. "Відновлені суміші для виробництва м'якого морозива на підприємствах громадського харчування допускається зберігати за температури, що не перевищує плюс 4°C:"

37. "Чи допускається перевозити відновлену суху суміш для м'якого морозива між різними об'єктами громадського харчування?"

38. "У разі виконання якої умови дозволяється реалізація м'якого морозива в об'єктах громадського харчування?"

39. "У разі тимчасової відсутності попиту на реалізацію м'якого морозива в об'єктах громадського харчування, його допускається зберігати в циліндрах фризера не довше ніж:"

40. "З якою періодичністю треба затверджувати асортиментний перелік в підприємствах громадського харчування?"

41. "Укажіть умови, що необхідні для збереження та росту мікроорганізмів в продуктах харчування:"

42. "На якій відстані від підприємств торгівлі мають розміщатись сміттєзбірники?"

43. "Як часто необхідно вивозити сміття з території торгового підприємства?"

44. "Чи допускається на підприємствах торгівлі харчовими продуктами використання для господарсько-питних потреб привозної води?"

45. "Чи допускається улаштування вигрібних ям для збору стічних вод на підприємствах торгівлі харчовими продуктами?"

46. "Як мають бути оснащені передтуалетні приміщення на підприємствах торгівлі харчовими продуктами?"
47. "Укажіть, які вимоги пред'являються до прибирального інвентаря в підприємствах торгівлі:"
48. "Як проводять приймання харчових продуктів для реалізації в торгових підприємствах?"
49. "Що має учинити адміністрація торговельного підприємства у разі виявлення бактеріологічного браку (бомбажу) більше 2% у партії консервів, що зберігаються на складі?"
50. "Які вимоги пред'являються до підготовки харчових продуктів для реалізації в підприємствах торгівлі?"
51. "Чи допускається продаж сирих і готових продуктів в одному відділі торговельного підприємства?"
52. "Укажіть, які з перелічених торговельних об'єктів відносяться до об'єктів роздрібної торгівлі:"
53. "Чи потрібно узгоджувати із санепідстанцією асортимент харчових продуктів і напоїв для реалізації в роздрібній торгівлі?"
54. "Хто повинен проводити санітарну обробку ізотермічних ємностей і комунікацій, що використовуються у торгівлі напоями і пивом?"
55. "Чи допускається реалізація в дрібнороздрібній торгівлі продуктів, що швидко і дуже швидко псуються за відсутності холодильного оснащення для їх зберігання?"
56. "Укажіть вимоги до транспортування кремових кондитерських виробів для реалізації у торговельних підприємствах:"

57. "Коли необхідно проводити профілактичну дезінфекцію на підприємствах торгівлі?"
58. "Які заходи покарання може застосовувати санепідслужба у разі виявлення на підприємствах торгівлі комах чи гризунів?"
59. "Укажіть періодичність проходження навчання і складання іспиту з гігієнічної підготовки працівниками підприємств торгівлі:"
60. "Які заходи покарання має право застосувати санепідслужба до працівників підприємств торгівлі, котрі не виконують санітарні правила під час роботи?"
61. "Укажіть, які категорії працівників ринку повинні проходити медичне обстеження:"
62. "Хто здійснює контроль за виконанням санітарних правил для ринків?"
63. "Що не входить до обов'язків санітарного лікаря, який здійснює держсаннагляд за об'єктами громадського харчування?"
64. "В якому відділі продовольчого магазину дозволяється продаж яєць?"
65. "Транспортування і зберігання морозива усіх видів в торговій мережі має здійснюватись за температури не вище:"
66. "Codex Alimentarius насамперед необхідно розуміти як:"
67. "Своєю появою Codex Alimentarius зобов'язаний:"
68. "Виконавчим органом Об'єднаної програми ФАО/ВООЗ по стандартам на харчові продукти є:"
69. "Головна мета діяльності Комісії „Кодекс Аліментаріус”:"

70. "Стратегічні задачі Комісії „Кодекс Аліментаріус”, що забезпечують досягнення мети, включають:"
71. "Загальні принципи Кодекс Аліментаріус у відношенні гігієни харчових продуктів зводяться до необхідності:"
72. "На теперішній час на міжнародному рівні найефективнішим способом контролю якості і безпеки у виробництві харчових продуктів визнано:"
73. "НАССР - це:"
74. "Які з основних 7 принципів НАССР мають привертати найбільшу увагу з боку санепідслужби?"
75. "Яке визначення правильно характеризує поняття „небезпечний чинник” відповідно концепції НАССР?"
76. "Яке визначення правильно характеризує поняття „ризик” відповідно концепції НАССР?"
77. "Що не відносять до біологічних небезпечних чинників в системі НАССР?"
78. "Що не відносять до хімічних небезпечних чинників в системі НАССР?"
79. "Що не відносять до фізичних небезпечних чинників в системі НАССР?"
80. "Відповідно концепції НАССР критична точка керування означає:"
81. "З якою метою встановлюють критичну межу для КТК?"
82. "Які основні функції покладаються на санітарну службу, у зв'язку з впровадженням системи НАССР на харчових підприємствах України?"
83. "Оцінка системи НАССР на харчовому підприємстві передбачає:"

84. "Постанову про затвердження Порядку видачі експлуатаційного дозволу для потужностей (об'єктів) з виробництва, переробки або реалізації харчових продуктів затверджено:"
85. "Порядок видачі експлуатаційного дозволу для харчових об'єктів визначає процедуру:"
86. "Виконавцями заходів, необхідних для видачі експлуатаційного дозволу є:"
87. "Оператори потужностей (харчових об'єктів) повинні отримати експлуатаційний дозвіл на кожну з потужностей у таких випадках:"
88. "Для отримання експлуатаційного дозволу оператору потужностей необхідно до заяви додати:"
89. "Після знаходження усіх необхідних документів для видачі експлуатаційного дозволу посадова особа державної санепідслужби повинна:"
90. "У разі прийняття рішення про відмову у видачі експлуатаційного дозволу письмове рішення надсилається оператору протягом:"
91. "Строк дії експлуатаційного дозволу є:"
92. "Дія експлуатаційного дозволу скасовується:"