

ЗАВАНТАЖЕНО З САЙТУ ТЕСТУВАННЯ.УКР

Санітарна мікробіологія в гігієні харчування"

Категорія: **Гігієна харчування**

Кількість запитань: **24**

1. "Завершальним етапом санітарно-мікробіологічного аналізу харчових продуктів має бути:"
2. "З метою вірної організації санітарно-мікробіологічних досліджень лікар з гігієни харчування не зобов'язаний:"
3. "Гігієнічні нормативи мікробіологічних показників безпеки харчових продуктів включають контроль за такими групами мікроорганізмів:"
4. "Які з перелічених мікроорганізмів не відносять до санітарно показових?"
5. "Кількість МАФМ не визначають у таких продуктах:"
6. "Виявлення підвищеної кількості МАФМ дозволяє встановити переважно:"
7. "Які з перелічених мікроорганізмів не відносять до БГКП?"
8. "Які з перелічених мікроорганізмів не відносять до потенційно-патогенних?"
9. "E. coli є індикатором:"
10. "Про що насамперед свідчить наявність БГКП, коагулопозитивних стафілококів у певній масі продукту, яка нормується?"
11. "Виявлення бактерій роду *Proteus* в м'ясних кулінарних виробках насамперед свідчить про:"
12. "Яким вимогам не мають відповідати санітарно-показові мікроорганізми?"
13. "Які мікробіологічні тести призначені для визначення невідомого антигену?"
14. "Які мікробіологічні тести дозволяють з'ясувати джерело та шляхи розповсюдження інфекцій?"

15. "На якому принципі ґрунтуються серологічні методи мікробіологічних досліджень?"
16. "Яким чином оцінюють результати серологічних реакцій під час мікробіологічних дослідженнях матеріалу від хворих?"
17. "За допомогою яких серологічних реакцій можна виявити присутність мікробних токсинів в організмі людини?"
18. "Ріст протеїв, бацил та інших протеолітичних мікроорганізмів найкраще відбувається у продуктах з більш високим вмістом:"
19. "Для найкращого розвитку БГКП, молочнокислих бактерій, коків, дріжджів необхідно, щоб у харчовому продукті переважно знаходились:"
20. "Що означає показник "активність води" у харчовому продукті?"
21. "Який із видів технологічної обробки харчових продуктів збільшує можливість обсіменіння їжі і сприяє розмноженню в ній мікроорганізмів?"
22. "На відміну від санітарно-хімічних досліджень, проби для мікробіологічних досліджень слід відбирати:"
23. "Укажіть метод мікробіологічного дослідження харчових продуктів, який не доцільно застосовувати під час розслідування харчових отруєнь:"
24. "Кінцевою метою проведення планових мікробіологічних досліджень є:"