

**1. Запобіжний санітарний нагляд в галузі гігієни харчування здійснюється:**

- a. За якістю готової харчової продукції
- b. За роботою діючих харчових об'єктів
- c. За будівництвом харчового підприємства**
- d. За дотриманням санітарного режиму на харчовому підприємстві
- e. За дотриманням особистої гігієни працівниками харчової галузі

**2. До поточного санітарного нагляду в галузі харчування відноситься все, крім:**

- a. Освітньої роботи серед населення
- b. Профілактики харчових отруєнь
- c. Дослідження готових страв
- d. Обстеження підприємств громадського харчування
- e. Контролю за розробкою і запровадженням нових видів харчових продуктів**

**3. Хто з посадових осіб санітарно- епідеміологічної служби має право виносити постанову про накладання штрафу при порушенні санітарного законодавства?**

- a. Помічник санітарного лікаря
- b. Будь - який санітарний лікар
- c. Головні державні санітарні лікарі
- d. Заступник головного державного санітарного лікаря
- e. Головні державні санітарні лікарі та їх заступники або інші посадові особи, наділені такими повноваженнями**

**4. Якими продуктами найбільш повно забезпечується енергетична функція їжі:**

- a. Яєчні продукти, крупи
- b. Хліб, цукор, кондитерські вироби, жири**
- c. Овочі, фрукти
- d. Мясо, риба, молочні продукти
- e. Безалкогольні напої

**5. Які продукти найбільш повно забезпечують пластичну функцію їжі:**

- a. Овочі, фрукти
- b. Хлібобулочні і кондитерські вироби**
- c. Мясні, рибні, молочні та яєчні**
- d. Макаронні та крупні
- e. Смакові речовини та прянощі

**6. Перевищення енергетичної цінності добового раціону їжі протягом тривалого часу призводить до:**

- a. Дистрофії внутрішніх органів
- b. Аліментарного маразму
- c. Цинги
- d. Квашиоркору
- e. Ожиріння**

**7. При раціональному харчуванні енергетична цінність добового раціону за рахунок вуглеводів повинна бути забезпеченна на:**

- a. 54 – 56%**
- b. 30 – 33%
- c. 76 -78%
- d. 20-26%
- e. 11-13%

**8. Тривале споживання великої кількості білків призводить до:**

- a. Ксерофталмії
- b. Аліментарного ожиріння**
- c. Аліментарного маразму
- d. Квашиоркору

**е. Андрогенізації організму**

**9. Джерелами клітковини є такі продукти:**

- a. Гриби
- b. Кісточкові
- c. Зернові, ріпа, буряк**

d. Зернята

e. Бобові

**10. До жиророзчинних вітамінів відносяться:**

- a. A, PP, C, D
  - b. B, C, E, K
  - c. A, D, E, K**
- d. E, C, B, K
- e. D, E, C, H

**11. Біологічна цінність мяса обумовлена, насамперед, вмістом:**

**a. Повноцінних білків**

- b. Водорозчинних вітамінів
- c. Фосфоліпідів
- d. Екстрактивних речовин
- e. Поліненасичених жирних кислот

**12. При дослідженні мяса на 40 см<sup>2</sup> виявлено 7 фін. Дати рекомендації щодо його використання::**

- a. Мясо підлягає використанню без обмежень
  - b. Мясо підлягає знезаражуванню
  - c. Мясо підлягає технічній утилізації**
- d. Мясо підлягає переробці на консерви
- e. Мясо підлягає проварюванню з наступним використанням

**13. Молоко від умовно здорових щодо захворювання на туберкульоз корів з неблагополучного господарства та від реагуючих на туберкулін:**

- a. Допускається до вживання без попередньої обробки
- b. Використовується для вигодовування молодняка
- c.
- d. Використовується після знезаражування**
- e. Підлягає технічній утилізації

**14. Зерно на мукомельні підприємства допускається тільки із зараженістю комірними шкідниками:**

**a. Не вище I ступеню**

- b. Не вище III ступеню
- c. Переробляється незалежно від ступеня зараженості
- d. Не допускається взагалі
- e. Не вище II ступеню

**15. Назвіть хворобу хліба, яка розвивається при неправильному його зберіганні і робить хліб непридатним до вживання:**

a. Ураження пігментоутворюючими бактеріями

b. Черствіння

**c. Пліснявіння**

d. Черствіння

e. Закал

**16. Пастеризація – це метод консервування, який передбачає:**

a. Нагрівання продуктів до температури більше 100°C

b. Зменшення вологості продуктів

c. Охолодження продуктів до температури від 0 до + 4°C

- d. Нагрівання продуктів до температури 65- 95°C  
e. Нагрівання продуктів до температури більше 130°C

17. Державну санітарно- гігієнічну експертизу харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів на відповідність Продукції вимогам санітарного законодавства здійснюють:

- a. Експертні комісії ,лабораторії метрології та стандартизації  
b. Лабораторії промислових підприємств  
c. Представники санітарно- епідеміологічної служби разом з представниками управління захисту прав споживачів  
d. Лабораторії метрології та стандартизації  
e. Головні експертні установи, експертні підрозділи, експерти та виконавці лабораторних досліджень, а в складних випадках - експертними комісіями

18. Більшість страв і кулінарних виробів, які виробляються на підприємствах громадського харчування, потребує реалізації протягом:

- a. 2- 4 годин  
b. 3- 5 годин  
c. 8-12 годин  
d. 6-8 годин  
e. 1- 2 годин

19. До підприємств громадського харчування, що виготовляють напівфабрикати, належать:

- a. Фабрики - заготівельні, комбінати напівфабрикатів, спеціалізовані заготовчі цехи  
b. Ресторани, домові кухні  
c. Спеціалізовані кулінарні цехи, їдальні - заготівельні  
d. Магазини кулінарії, їдальні - роздаточні  
e. Фабрики- кухні, кулінарні фабрики

20. Стіни у виробничих цехах на харчоблоках повинні бути пофарбовані олійними фарбами або викладені кахлем на висоту не менше:

- a. 120-160 см  
b. 200-220 см  
c. 80-100 см  
d. 100-150 см  
e. 160-180 см

21. До продажу на рознос допускаються всі продукти, крім:

- a. Дрібнофасованого морозива  
b. Пива і безалкогольних напоїв  
c. Печива, пиріжків  
d. Бутербродів, пончиків  
e. Перших страв

22. Чіткий зв'язок з прийомом певної їжі, переважне ураження органів травлення, швидке припинення захворювання після вилучення зі споживання неякісної їжі характерні для:

- a. Харчових токсикоінфекцій  
b. Харчових алергій  
c. Хронічних захворювань шлунково - кишкового тракту  
d. Гострих захворювань шлунково - кишкового тракту  
e. Кишкових інфекцій

23. Найчастіше причиною харчових отруєнь продуктами, токсичними за певних умов, є:

- a. Кондитерські вироби з кремом  
b. Зернові продукти  
c. Кісточкові,квасоля,картопля  
d. Умовно юстівні гриби  
e. Безумовно юстівні гриби

24. До харчових токсикозів відноситься:

**a. Ботулізм**

b. Ерготизм

c. Отруєння п'яним хлібом

d. Фузаріотоксикоз

e. Сальмонельоз

25. При медичному обстеженні жінок, працівників кондитерської фабрики, у 10% осіб виявлена підвищена маса тіла ( $IMT = 39,3 \text{ кг}/\text{м}^2$ , маса тіла на 65% вище норми). Який це енергетичний статус по індексу Кетле?

a. Ожиріння IV ступеню

**b. Ожиріння III ступеню**

c. Ожиріння I ступеню

d. Нормальний енергостатус

e. Ожиріння II ступеню

26. При вивченні фактичного харчування дорослої людини встановлено: частка енергоцінності добового раціону за рахунок білків – 16%, жирів – 28%, вуглеводнів – 56%. Оцініть відповідність вмісту білків, жирів, вуглеводнів, їх рекомендованим часткам в енергоцінності раціону:

a. Частка жирів у раціоні недостатня

b. Частка вуглеводнів у раціоні надмірна

c. Вміст нутрієнтів відповідає рекомендованим відсоткам

**d. Частка вуглеводнів достатня, надлишок білків**

e. Частка вуглеводнів у раціоні недостатня

27. При аналізі 7-денного меню для хворих гематологічного відділення МКЛ, з'ясовано, що в лікувально-дієтичному харчуванні недостатньо використовуються продукти, які є джерелом цианкобаламіна. Які продукти має рекомендувати помічник санітарного лікаря в якості основного джерела вітаміна B12?

**a. Рибу, печінку**

b. Цитрусові

c. Молоко та молочні продукти

d. Круп'яні вироби

e. Фрукти, овочі

28. При організації санітарно-курортного харчування осіб, що постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи, було заплановано забезпечити регламентовану кількість у раціонах нутрієнтів, що вступають у конкурентні взаємовідносини з радіонуклідами та запобігають їхньому всмоктуванню у шлунково-кишковому тракті. Які нутрієнти мають пріоритетне значення для забезпечення вказаної біологічної дії їжі?

**a. Калій, кальцій, харчові волокна**

b. Рослинні жири, харчові волокна

c. Магній, фосфор, рослинні білки

d. Жиророзчинні вітаміни, тваринні білки

e. Залізо, цинк, легкозасвоювані вуглеводи

29. Із харчового анамнезу відомо, що пацієнтки не дотримується правил раціонального харчування: часто переїдає, останній прийом їжі за 15-20 хв. перед сном, віddaє перевагу жирній їжі, що містить багато вуглеводнів. При диспансерному обстеженні поставлений діагноз: аліментарно-конституційне ожиріння III ступені. Який із перелічених аліментарних факторів ризику є головним при ожирінні?

**a. Енергетична збитковість харчування**

b. Підвищене вживання жирів

c. Порушення режиму харчування

d. Недостатнє вживання клітковини

e. Підвищене вживання вуглеводнів

30. З групою працівників одного із харчових промислових підприємств були проведені заняття із санітарної освіти та залік з цих питань. В якому офіційному документі помічник санітарного

лікаря має можливість перевірити наявність та своєчасність даних про санітарний мінімум?

- a. У паспорті громадянина
- b. У журналі запису санітарного стану об'єкту
- c. В особистій справі у відділі кадрів
- d. В особистій медичній книжці**
- e. У трудовій книжці працівника

31. Помічник санітарного лікаря провів огляд автотранспорту на відповідність його вимогам перевезення особливо швидкопсуючих продуктів та оформив при цьому санітарний паспорт на транспорт. На який термін в цьому випадку видається санітарний паспорт?

- a. 6 місяців
- b. 1 місяць
- c. 3 місяці**
- d. 1 рік
- e. 2 роки

32. При обстеженні м'ясокомбінату було виявлено фінозне м'ясо свинини, в якому на площі поверхні м'яса в 40 см<sup>2</sup> знаходиться 4 фіни свинячого ціп'яка. Які профілактичні заходи має рекомендувати помічник санітарного лікаря, відносно фінозного м'яса, ветеринарній службі цього підприємства?

- a. Технічну утилізацію м'яса**
- b. Використання м'яса на варені ковбаси
- c. Виготовлення м'ясних консервів
- d. Використання м'яса на сирокопчені ковбаси
- e. Знищенння м'яса

33. При обстеженні молочнотоварної ферми було виявлено у 3 корів ознаки маститу вимені. Які рекомендації має надати помічник санітарного лікаря щодо використання молока від цих корів?

- a. Пастеризувати молоко 30 хв. і поїти телят
- b. Пастеризувати 15 хв. і відправити на молокозавод
- c. Кип'ятити молоко 5 хв. і знищити
- d. Кип'ятити молоко 5 хв. і поїти телят**
- e. Кип'ятити молоко 5 хв. і реалізувати населенню

34. На хлібзавод поступила партія пшеничного борошна вищого ґатунку. У сертифікаті якості на борошно зазначено, що воно заражене "картопляною паличкою". Як використовують це борошно, згідно діючих нормативних документів?

- a. Використовують на технічні потреби
- b. Випікають дрібні хлібобулочні вироби**
- c. Знищують
- d. Повертають постачальнику
- e. Передають на корм тваринам

35. При обстеженні консервного заводу було виявлено, що партію банкових консервів безпосередньо після результатів лабораторного дослідження на якість та оформлення Сертифікату якості, відвантажують на реалізацію. Який обов'язковий термін зберігання мають витримувати готові банкові консерви на заводських складах?

- a. 14 днів**
- b. 1 місяць
- c. 10 діб
- d. 5 діб
- e. 24 дня

36. При обстеженні їадальні виявлено, що температура других страв на лінії видачі не відповідає діючим СанПіН. Яку температуру других готових страв при видачі має рекомендувати помічник санітарного лікаря?

- a. 75°C

b. 55°C

c. 14°C

d. 65°C

e. 85°C

37. Хворий страждає на сечокам'яну хворобу. Періодично лікується в терапевтичному стаціонарі лікарні. Часто відмічається оксалурія. Які продукти слід обмежити у дієті хвого?

a. М'ясо, рибу

b. Жирну їжу

c. Бульйони, консерви

d. Щавель, шпинат, томати

e. Молочні продукти

38. При обстеженні кондитерського цеху та аналізу результатів дослідження зразків кремових виробів встановлено, що концентрація цукру у водній фазі кремів становить 50%. Якої мінімальної концентрації цукру у водній фазі кремів мають дотримуватися виробники цих кремових виробів?

a. 85%

b. 40%

c. 55%

d. 50%

e. 60%

39. При обстеженні продуктової крамниці було виявлено 5 кремових виробів із закінченим терміном зберігання, але без ознак псування. Які пропозиції має дати помічник санітарного лікаря відносно кремових виробів?

a. Знищити

b. Використати на технічні потреби

c. Терміново реалізувати

d. Повернути кремові вироби виробнику

e. Передати на корм тваринам

40. У продовольчому кіоску зберігається ряд фасованих продуктів в тому числі: яєчний порошок, цукор, масло вершкове, курячі, перепелині, качачі та гусячі яйця. Кіоск обладнаний холодильником для зберігання особливо швидкопсуючих продуктів. Реалізацію яких із перелічених продуктів необхідно заборонити?

a. Качачі та гусячі яйця

b. Яєчний порошок

c. Цукор

d. Вершкове масло

e. Яйця курячі та перепелині

41. При опитуванні та складанні карти про вжиті харчові продукти постраждалими, що знаходяться на лікуванні в інфекційному відділенні ЦРЛ, з'ясовано, що всі 6 осіб вживали тістечка із заварним кремом. Яке харчове отруєння найбільш вірогідне у цьому випадку?

a. Харчовий сальмонельоз

b. Харчовий ботулізм

c. Харчова стафілококова інтоксикація

d. Септична ангіна

e. Афлотоксикоз

42. За дорученням санітарного лікаря його помічник опитав та склав обов'язкову Карту опитування хворих, що знаходилися на стаціонарному лікуванні в інфекційній лікарні. Основними симптомами у 2-х хворих є: діплопія, ністагм, анізокорія, птоз, закреши. При якому харчовому отруєнні можливі такі характерні ознаки?

a. Харчовому сальмонельозі

b. Харчовій стафілококовій інтоксикації

c. Харчовому ботулізмі

- d. Ерготизмі
- e. Афлотоксикозі

43. При розслідуванні харчового отруєння з'ясовано, що в усіх 5-ти постраждалих захворювання почалося раптово, через 10-12 год. після вживання смажених грибів, схожих на печериці. Хворі скаржились на бурхливий пронос, нестримну блівоту; кал без запаху, жовто-зелений і водянистий, нестримну спрагу мертвляча блідість, ціаноз, судоми. Троє хворих померло. Якими грибами отруїлися постраждалі?

- a. Мухомором порфіровим
- b. Блідою поганкою**
- c. Мухомором червоним
- d. Сморжами
- e. Мухомором пантериновим

44. При плановому відборі зразків харчових продуктів для лабораторного дослідження на відповідність діючим ДСТУ помічник санітарного лікаря з гігієни харчування зобов'язаний оформити обліково-звітну документацію по формі:

- a. Ф-343-0
- b. Ф-345-0
- c. Ф-378-0
- d. Ф-342-0**
- e. Ф-344-0

45. При лабораторному дослідженні молока встановлено: кислотність - 19?T, жирність - 2,5%, густина - 1,023 г/см<sup>3</sup>, проби з розоловою кислотою та розчином Люголя - негативні. Який метод фальсифікації молока було використано у цьому випадку?

- a. Додавання соди
- b. Зняття вершків
- c. Додавання соди і крохмалю
- d. Розведення водою**
- e. Додавання крохмалю

46. В санітарно-гігієнічній лабораторії СЕС для визначення фізико-хімічних показників якості хліба: вологи, кислотності, пористості використовують відповідне обладнання, реактиви, хімічний посуд та прилади. Який прилад має підготувати лаборант для визначення пористості хліба?

- a. К'ельдаля
- b. Сокслета
- c. Журавльова**
- d. Рекорд
- e. Бутирометр

47. При обстеженні харчоблоку будинку відпочинку для дорослих, стало відомо, що напередодні на склад завезли овочеві консерви. При зовнішньому огляді банок відмічено: банки мають глибокі вм'ятини, при надавлюванні на дно і кришку углинаються усередину та не зразу повертаються в початкове положення, ржі не має, банки герметичні та змащені технічним жиром. Визначити бомбаж:

- a. Фізичний**
- b. Біологічний
- c. Фізико-хімічний
- d. Змішаний
- e. Хімічний

48. При аналізі Протоколів (Ф-345-0) дослідження готових страв на калорійність, розбіжності між фактичною та теоретичною калорійністю в готових блюдах становлять: борщ - (-12%), суп - (-9%), котлета - (+9%), шніцель - (-12%), компот - (-11%). В якій із цих готових страв виконання калорійності задовільне?

- a. Котлета

b. Компот

c. Борщ

d. Суп

e. Шніцель

49. Перевірку об'єкту продовольчої торгівлі необхідно розпочинати з:

a. пред'явлення направлення на перевірку та службового посвідчення

b. написання акту обстеження по ф 315/0

c. перевірки якісних посвідчень на ковбасу

d. складання протоколу про порушення санітарних норм

e. написання акту обстеження по ф.393/0

50. При вивченні фактичного харчування дорослої людини встановлено: частка енергоцінності добового раціону за рахунок білків – 16%, жирів – 25%, вуглеводнів – 59%. Оцініть відповідність вмісту білків, жирів, вуглеводнів їх рекомендованим часткам енергоцінності раціону:

a. частка вуглеводнів у раціоні недостатня, надлишок білків

b. частка вуглеводнів у раціоні недостатня

c. вміст нутрієнтів відповідає рекомендованим часткам енергоцінності

d. частка вуглеводнів у раціоні надмірна

e. частка жирів у раціоні недостатня

51. У дитячому санаторії виникло масове харчове отруєння після вживання

йогурту, виготовленого на молокозаводі. Серед працівників заводу виявили людей з

гнійничковими захворюваннями шкіри. Визначити характер харчового отруєння

a. сальмонельоз

b. ботулізм

c. стафілококова токсикоінфекція

d. афталотоксикоз

e. ерготизм

52. В лабораторію для проведення дослідження надійшла проба молока. Установлені такі дані: колір - білуватий, запах - без особливостей, смак - характерний для молока, густина - 1,038, кислотність - 35°Тернера, жирність - 3,2%. Визначіть ступінь якості молока:

a. Молоко недобрякісне

b. Молоко зниженої якості

c. Молоко умовно придатне

d. Молоко фальсифіковане

e. Молоко доброякісне

53. У селищі міського типу зареєстровано спалах харчового отруєння. Діагноз "ботулізм"

установлено на підставі клінічної картини захворювання. Які з перелічених продуктів

необхідно, у першу чергу, відібрати на аналіз для підтвердження діагнозу:

a. мясо відварне

b. капуста

c. картопля

d. молоко пастеризоване Б

e. консерви

54. Для населення, яке проживає на радіаційно забрудненій території, з метою виведення з організму радіонуклідів рекомендується включити в раціон харчування пектини. Які з наведених продуктів є основним джерелом пектинів:

a. м'ясо

b. макарони

c. хліб

d. молоко

e. овочі та фрукти

55. Для боротьби з буряками на сільськогосподарських угіддях тривалий час застосовували

гербіциди, які за ступенем стійкості у навколошньому середовищі відносяться до стійких.

Укажіть найбільш ймовірний шлях надходження їх з ґрунту в організм людини:

a. Ґрунт - комахи - людина

b. Ґрунт - рослини - людина

c. Ґрунт - тварини - людина

d. Ґрунт - мікроорганізми - людина

e. Ґрунт - найпростіші - людина

56. Яким чином помічник лікаря з гігієни харчування оформляє результати санітарного обстеження продовольчого магазину:

a. Закриває продовольчий магазин

b. У вигляді штрафу

c. У вигляді запису в санітарний журнал обєкта чи складання акта обстеження

d. Дає письмовий звіт головному лікарю

e. Дає усний звіт головному лікарю

57. Укажіть кратність обстеження на патогенний стафілокок робітників підприємств по випуску кремових кондитерських виробів:

a. Один раз на рік

b. Один раз в квартал

c. Один раз на місяць

d. При вступі на роботу, в подальшому по епідпоказанням

e. Один раз в шість місяців

58. Раціональним визначають таке харчування:

a. смачне і поживне харчування

b. це харчування, яке задоволяє енергетичні пластичні та інші потреби організму і при цьому забезпечує необхідний рівень обміну речовин

c. висококалорійна їжа

d. продукти придбані на ринку

e. низькокалорійна їжа

59. Укажіть, які показники враховуються у фізіологічних нормах потреб в харчових речовинах і енергії:

a. Маса тіла

b. Професія, вік, стать

c. Стан здоров'я

d. Національність

e. Побутові умови

60. Що розуміють під біологічною цінністю харчових продуктів

a. Вміст білків, жирів, вуглеводів

b. Вміст мінеральних речовин

c. Ступінь забезпеченості потреб людини в енергії

d. Вміст вітамінів

e. Вміст у продуктах усіх незамінних (есенціальних) нутрієнтів

61. Які вітаміни найчастіше руйнуються при термічній обробці продуктів:

a. Аскорбінова кислота

b. Ніацин

c. Вітамін Е

d. Вітамін Д

e. Фолацін

62. Укажіть основні види лікувально- профілактичного харчування:

a. Стіл № 15

b. Лікувально-профілактичні раціони, молоко, кисломолочні продукти і пектин

c. Спеціальні сніданки і обіди

d. Спеціальні пайки

e. У будь-якому вигляді, що забезпечує добову калорійність раціону харчування

**63. Який із перелічених методів є найбільш ефективним у профілактиці стафілококових токсикоінфекцій:**

a. своєчасне проведення флюорографії

b. зберігання їжі в холодильнику

**c. попередження можливості розмноження стафілококів у харчових продуктах і продукції токсину**

d. миття рук перед споживанням їжі

e. своєчасне і повноцінне харчування

**64. Який із перелічених методів є найбільш ефективним і реальним у профілактиці стафілококових токсикоінфекцій**

a. Ліквідація носійства стафілококів серед тварин

b. Ліквідація носійства стафілококів серед робітників на харчових обєктах

c. Дотримання установлених режимів теплової обробки їжі

**d. Попередження можливості розмноження стафілококів у харчових продуктах і продукції токсину**

e. Виключення можливості обсіменіння стафілококами харчових продуктів

**65. Під час санітарного обстеження продовольчої бази була виявлена консервована продукція у бомбажних банках, що мала незвичайний вигляд і запах. Ваші дії:**

a. Забезпечити негайне знищенння продукції

b. Дозволити торгувати далі

c. Здійснити негайне знищенння продукції

**d. Затримати реалізацію до отримання результатів лабораторних досліджень відібраних зразків**

e. Передати на корм тварин з дозволу ветеринарної медицини

**66. Який документ видається на автомобіль призначений для перевезення харчових продуктів:**

**a. санітарний паспорт**

b. довідка від психіатра

c. технічний талон

d. довідка від нарколога

e. довідка від терапевта

**67. В суботу буфетниця обгорнула нереалізовані пиріжки з капустою целофановою плівкою і халатом. В понеділок після вживання запліснявілих пиріжків у школярів зявилась біль у животі, нудота, блювота. Що це було:**

**a. Афлатоксикоз**

b. Отруєння речовинами, що мігрували з целофанової плівки

c. Отруєння пестицидами

d. Токсикоінфекція

e. Отруєння токсичним металом

**68. Найбільш чутливими до нітратів є:**

**a. Діти перших місяців життя**

b. Хворі з анемією

c. Хворі з дисбактеріозом кишечника

d. Хворі з порушенням серцево-судинної і дихальної систем

e. Особи похилого віку

**69. В районних СЕС розслідуванню харчових отруєнь підлягають:**

a. Масові спалахи захворювань

b. Тільки одиничні випадки у побуті

**c. Кожний випадок отруєння**

d. Лише випадки з потерпілими дітьми

е. Випадки отруєнь, пов'язаних із вживанням продуктів домашнього виробництва

70. В яких продуктах, перш за все, необхідно контролювати вміст ртути:

- a. В кавунах
- b. В усіх перелічених
- c. Рослинних продуктах і консервах
- d. Молочних та мясних продуктах

e. Рибі і рибопродуктах

71. Які показники продуктів не визначають під час проведення їх органолептичного дослідження

- a. Наявність сторонніх домішок
- b. Смак
- c. Зовнішній вигляд, консистенція

d. Кислотність

- e. Колір, запах

72. Укажіть страви і вироби, які заборонено виготовляти на підприємствах громадського харчування

- a. Котлети
- b. Пиріжки з лівером
- c. Котлети із мясного фаршу
- d. Кондитерські вироби

e. Вироби із мясних обрізків, макарони по-флотські, приготування сиру із непастеризованого молока

73. Під час обстеження підприємства громадського харчування проводився аналіз готових страв. Санітарний фельдшер відібрал 10 порцій страви, визначив їх загальну масу та середню масу однієї порції. Які страви відбираються за такою методикою?

- a. Гарячі страви
- b. Салат
- c. Компот

d. Кулінарні вироби

- e. Котлова проба

74. Для дослідження в лабораторії СЕС доставлені проби добового раціону харчування з їдальні. Визначена енергетична цінність раціону. Теоретична калорійність склала 986 ккал, фактична калорійність – 892 ккал. Яке гігієнічне заключення можна сформулювати, співставляючи отримані результати?

- a. Розбіжність складає 94 ккал
- b. Розбіжність в межах допустимої
- c. Розбіжність складає “+” 9.5%, що значно вище допустимої
- d. Теоретична калорійність перевищує фактичну

e. Розбіжність складає “-” 9.5%, що значно нижче допустимої

75. Обстежено за методикою в обсязі ПСН міський М'ясокомбінат, санітарний фельдшер складає акт обстеження. Яку назву на м'ясокомбінаті має корпус [цех], в якому технологічний процес починається з забою тварини, а закінчується визріванням м'яса в туші у спеціальній камері ?

- a. Холодильник
- b. Ковбасний

c. М'ясо - жировий

- d. Оболонковий

- e. Медичних препаратів

76. Під час здійснення ПСН за міським молокозаводом перевірялась робота відомчої лабораторії заводу. Санітарному фельдшеру доручено оцінити обсяг досліджень продукції з фермерських господарств, що приймається на переробку. Який показник якості молока не визначають в

лабораторії заводу під час прийому його на переробку?

- a. Кислотність
- b. Кількість жиру
- c. Якість пастеризації
- d. Органолептичні показники
- e. Механічне забруднення

77. Під час ПСН за міським хлібозаводом проведено його обстеження за схемою та відібрани проби борошна та хліба для дослідження в лабораторії СЕС. Яку кількість борошна треба відібрати для дослідження на наявність амбарних шкідників?

- a. 100г кожного сорту борошна
- b. Середній зразок масою 400 – 500г
- c. 1кг з середнього зразка продукту одного сорту
- d. Навіску 20г
- e. Не менш 2кг від партії

78. Для оцінки режиму харчування людини визначався розподіл калорійності за прийомами їжі. Серед страв, що споживаються під час сніданку є чай з цукром – 2 десертні ложки на стакан чаю. Одна така ложка складає 10г, а за таблицею хімічного складу продуктів енергетична цінність цукру є 397ккал. Якою буде калорійність сніданку за рахунок чаю з цукром?

- a. 400 ккал
- b. 794 ккал
- c. 79,4 ккал
- d. 25%
- e. Визначити за такими даними не можливо

79. В ході обстеження ковбасного цеху санітарний фельдшер перевірив термічну обробку ковбас – температурний журнал термічної камери і записи про вологість та експозицію процесів варки. Якщо термічний режим обробки правильний, значна кількість мікроорганізмів у ковбасі знищується, але не всі. Яку назву мають мікроби, які не були знищені тепловою обробкою ковбасних виробів в камерах?

- a. Ковбасна мікрофлора
- b. Залишкова мікрофлора
- c. Вторинна мікрофлора
- d. Патогенна мікрофлора
- e. Небезпечна мікрофлора

80. Під час перевірки підприємства, що виробляє банкові консерви, перевіreno цех, де металеві банки наповнюють продуктом, видаляють під вакуумом залишкове повітря та герметично закупорюють. Санітарному фельдшеру доручено відібрати проби для дослідження в лабораторії СЕС. Яку кількість проб треба відібрати при звичайних умовах?

- a. 5 штук кожного найменування
- b. Всі підозрілі банки
- c. 15 штук в загальній кількості
- d. Не менш 10 штук від партії
- e. 1 – 2 штуки

81. Під час перевірки особистих медичних книжок працівників продовольчого магазину виявлено, що книжки 2 працівників відсутні. Які санкції може запровадити санітарний фельдшер у такому випадку?

- a. Об'явити догану відсутнім робітникам
- b. Об'явити догану керівнику підприємства
- c. Оформити акт санітарного обстеження магазину
- d. Скласти пропозицію про усунення від роботи відсутніх працівників
- e. Оформити протокол про санітарне порушення на керівника підприємства

82. Під час обстеження ресторану санітарний фельдшер перевіряв умови використання електричної пательні для теплової обробки продуктів. Перевіreno розміщення пательні,

санітарний стан, роботу витяжної вентиляції. Для чого треба перевірити якість, кількість фритюру та правила його використання і заміни під час жаріння продуктів на пательні?

a. Фритюр змінює органолептичні властивості їжі

b. Фритюр може значно збільшувати коштовність продукції

c. Тому що існує канцерогенна дія на організм людини продуктів окислення жирів при повторному їх нагріванні

d. Для визначення складових частин фритюру

e. Тому що не всі продукти можна смажити

83. Під час оцінки умов реалізації готових страв перевірено роботу марміту. Виявлено таке: на марміті знаходились перші, другі страви та гарніри других страв – кожна страва у окремій ємності з кришкою. На момент перевірки марміт чистий, знаходиться у робочому стані, гріється. Що ще треба перевірити для оцінки роботи марміту під час реалізації готових страв?

a. Органолептичні властивості страв

b. Кількість порцій

c. Меню – розкладку

d. Асортимент страв

e. Температуру страв

84. Під час обстеження харчоблоку міської лікарні встановлено, що харчоблок розміщений у окремому корпусі, має весь необхідний склад приміщень і обладнання. Готова до споживання їжа транспортується у лікувальні корпуси закладу спеціальним медичним персоналом. Яку назву має такий вид харчоблоку лікарні?

a. Децентралізована система

b. Громадське харчування

c. Лікувальне харчування

d. Централізована система

e. Лікарняна система

85. Під час обстеження підприємства громадського харчування перевірявся кондитерський цех, що входить до його складу. Враховуючи особливу значимість якості крему для кондитерських виробів, санітарний фельдшер перевірив, умови підготовки та обробки сировини, якість складових частин крему, його рецептуру, а також використання та зберігання напівфабрикатів, та готових кондитерських виробів. Яка сировина у кондитерському виробництві обробляється перед використанням за такою схемою: замочування у теплій воді на 5-10 хвилин, обробка 0,5% розчином кальцинованої соди або 0,2% харчової соди: дезінфекція, сполоскування водою?

a. Яйця

b. Борошно

c. Молоко

d. Вершкове масло

e. Цукор

86. Санітарному фельдшеру доручено перевірити тимчасовий пункт харчування на польовому стані під час ведення посівної кампанії. Встановлено, що майданчик розміщений поблизу перехрестя доріг. Є кухня зі складом для продуктів, місце прийому їжі під навісом, колодязь, туалет. Перевірено меню – розкладку та меню, в наявності були: борщ з квасолею, картопля варена з вершковим маслом, гуляш зі свинини, огірки, фруктовий компот. Яке суттєве санітарне порушення на пункті харчування треба зафіксувати у акті обстеження та запропонувати негайно віправити?

a. Заасфальтувати майданчик пункту харчування

b. Максимально наблизити пункт харчування до місця виконання польових робіт

c. Віднести пункт харчування від дороги не ближче як на 50 метрів

d. Виділити на пункті харчування зону для відпочинку робітників та персоналу

e. Виключити з меню "Гуляш із свинини" - як страву, що не дозволена

87. До СЕС неодноразово звертались мешканці мікрорайону зі скаргами на якість харчових

продуктів. У відділенні гігієни харчування СЕС було здійснено позапланову перевірку продовольчого магазину. Санітарному фельдшеру доручено провести обстеження магазину за скаргою та перевірити умови зберігання харчових продуктів. Під час перевірки виявлено таке: у охолоджувальній вітрині, продукція складена разом: молочні продукти, ковбасні вироби, м'ясні напівфабрикати, кондитерські вироби. Яке порушення санітарних правил допущено?

a. Асортимент продукції в вітрині

**b. Товарне сусідство продуктів**

c. Органолептичні якості продуктів

d. Послідовність викладки продуктів у вітрині

e. Правила відпускання продуктів покупцям

88. Приватний підприємець відкрив комерційний павільйон для продажу хліба та хлібобулочних виробів. Проведена планова перевірка, суттєвих порушень санітарних правил не виявлено. Яку рекомендацію треба дати продавцю для профілактики "картопляної хвороби" хліба влітку?

a. обробляти стелажі розчином луги

**b. обробляти стелажі, де зберігається або реалізується хліб розчином оцту**

c. обробляти стелажі розчином хлорного вапна

d. обробляти стелажі, де зберігається або реалізується хліб крутым кип'ятком

e. обробляти стелажі теплою водою

89. При обстеженні міського ринку у продавця виявлені недоброкісні продукти, що реалізувались з лотка. Якою буде найперша дія санітарного фельдшера в такій ситуації?

a. Викликати представника лабораторії ринку

**b. Заборонити реалізацію продуктів**

c. Оштрафувати продавця

d. Запросити міліціонера

e. Викликати представника адміністрації ринку

90. Під час розслідування спалаху харчового отруєння було встановлено: одночасно захворіли 20 людей, що їли у їdalні; всі постраждалі пов'язують погіршення здоров'я із споживанням м'яса телятини, що подавали холодним. Постраждалі скаржились на гострий початок захворювання, серед повного здоров'я. Після прийому їжі через 11-14 годин з'явилась загальна слабкість, болі у животі, нудота, блювання, пронос, біль у суглобах, головний біль. Було підвищення температура до 380- 400. Зовні хворі мають такий вигляд: загальмовані, пригнічені, загострені риси обличчя, запалі очі. Такий стан здоров'я продовжувався 1-2 доби. Всі одужали. Який попередній діагноз може бути встановлений в такій ситуації?

a. Дизентерія

**b. Харчова токсикоінфекція сальмонельоз**

c. Харчовий ботулізм

d. Харчова токсикоінфекція кишковою паличкою

e. Афлатоксикоз

91. Під час розслідування спалаху харчового отруєння було встановлено: захворіли 4 людей з 10, що сумісно їли у гуртожитку. Всі постраждалі є студенти та їх гости. Скарги такі: сухість у роті, спрага, нудота, блювання, пронос, важкість у надчревній ділянці – через кілька годин симптоми зникли, але з'явились розлади зору – туман, сітка перед очима, двоїння в очах при читанні. У одного хворого були симптоми, пов'язані з порушенням ковтання, зміна тембури голосу, мова утруднена. Було важко утримувати шию у вертикальному положенні. Який попередній діагноз може бути встановлений в такій ситуації?

a. Ботулізм

b. Сальмонельоз

c. Стафілококова інтоксикація

d. Дизентерія

e. Холера

92. До лікарні доставлені 8 людей - всі члени 2 родин, що збирали в лісі гриби, які потім

приготували та з'їли. Серед грибів були печериці, опеньки та гриби, що порадили збирати сусіди. Вони називали їх сироїжки. Захворіли всі збирачі грибів. Через декілька годин з'явився різкий біль у шлунку, нудота, блювання, пронос, далі приєдналося стрімке нарощання уражень печінки, нирок, різке зневоднення організму, розлад ССС та ЦНС. З людей вмерли. Який попередній діагноз може бути встановлений в такій ситуації?

a. Ерготизм

b. Отруєння грибами – бліда поганка

c. Отруєння грибами – умовно-їстівні

d. Отруєння грибами – мухомори

e. Харчовий ботулізм

93. Під час обстеження хлібозаводу перевірено набір приміщень та обладнання. В акті обстеження зроблено запис, що на підприємстві борошно зберігається безтарним способом. Яке обладнання перевірялось у приміщенні для зберігання борошна у такому випадку?

a. Ящик

b. Силос

c. Бункер

d. Мішки

e. Діжа

94. Під час обстеження консервного заводу перевірено набір та планування приміщень, технологічний процес виробництва, обладнання, інвентар. Значна увага приділена якості консервної тари та вимогам до її маркування. Відібрано проби банкових консервів для дослідження в лабораторії СЕС. Яку назву має напис на металевій поверхні консервної банки, що підлягає вивченю під час гігієнічної експертизи?

a. Малюнок

b. Підпис

c. Корозія

d. Літографія

e. Етикетка

95. Для планової перевірки до СЕС прибув автомобіль, що використовується для перевезення харчових продуктів приватним підприємством. Перевірені документи на транспортний засіб [санітарний паспорт], особиста медична книжка водія. Яке дослідження можна провести в СЕС для оцінки якості миття транспортного засобу, що використовується для перевезення харчових продуктів?

a. Змиви на харчові токсикоінфекції

b. Визначається тільки оглядом транспорту

c. Визначення концентрації мийних засобів

d. Визначення концентрації дезінфекційних засобів

e. Змиви на кишкову паличу

96. Під час обстеження молочного заводу перевірялись умови та якість термічної обробки молока. Оцінено роботу пастеризаторів, режими пастеризації, перевірено термограми, що зберігаються у лабораторії заводу. Для дослідження ефективності пастеризації відібрано проби молока після термічної обробки. Яку назву має проба на визначення пастеризації молока?

a. Проба на наявність фосфатази або пероксидази

b. Проба на пестициди

c. Проба Гербера

d. Проба на білки і вуглеводи

e. Проба на крохмаль

97. Зернові культури в процесі дозрівання можуть уражатися різними шкідниками, які в подальшому виявляються вже у продуктах переробки зерна. Вкажіть гранично допустиму концентрацію ріжок і сажки у борошні:

a. 0,5%

b. 0,1%

c. 0,05%

d. 0,02%

e. 0,01%

98. Рівень харчування населення України характеризується значним дефіцитом більшості мікронутрієнтів: вітамінів і мінеральних речовин. Найбільш недостатня забезпеченість вітаміном С. За рахунок яких продуктів забезпечується в основному потреба населення нашої країни у аскорбіновій кислоті?

a. Солодкого перцю, баклажанів

b. Помідорів, моркви

c. Обліпихи, чорної смородини

**d. Капусти, картоплі**

e. Апельсинів, лимонів

99. Хлопчик 10-ти років скаржиться на загальну слабкість, часті респіраторні захворювання, швидку втомлюваність, зниження фізичної активності, кровоточивість ясен, часті синці від незначного удару, петехії на ногах. Недостатність якого вітаміну може мати місце у даному випадку?

a. Тіаміну

b. Вітаміну D

c. Рибофлавіну

**d. Аскорбінової кислоти**

e. Вітаміну A

100. Студентка, 20 років, з масою тіла 55 кг отримує з добовим раціоном харчування 45 г білка, 55 г жиру і недостатню кількість кальцію. Які продукти необхідно передусім включати до раціону студентки?

a. М'ясо

**b. Домашній сир**

c. Мед

d. Квасолю

e. Моркву

101. Добовий раціон харчування дівчина 14 років містить вітаміни: А – 1,5 мг, В1 – 1,8 мг, В2 – 2 мг, С – 20 мг. Об'єктивно: дівчина середньої маси тіла, слизові оболонки та шкіра без змін.

Дівчина часто хворіє на ГРЗ, після яких спостерігаються точкові крововиливи в місцях тертя одягу (манжети, гумки, пояси). Найбільш ймовірно у дівчини має місце:

**a. С – гіповітаміноз**

b. В1 – гіповітаміноз

c. А – гіповітаміноз

d. В2 – гіповітаміноз

e. В6 – гіповітаміноз

102. Через 2 год. після вживання у їжу недовареної фасолі у хворого виникли: нудота, блювота, діарея. Який токсин пептидної природи зумовив виникнення даного харчового отруєння?

**a. Фазин**

b. Мускарин

c. Фалотоксин

d. Мускаридин

e. Соланін

103. У дитячий табір відпочинку завезли консерви. При зовнішньому огляді банок відмічено, що вони мають глибокі вмятини, кришки після натискання не одразу повертаються в початкове положення, іржа відсутня, банки змащені технічним жиром. Визначте вид бомбажу

**a. Фізичний**

b. Хімічний

c. Змішаний

d. Фізико-хімічний

**е. Біологічний**

104. У продавця на стихійному ринку вилучено 20 кг свинини. Поверхня розрізу м'яса блискуча, консистенція щільна, жир мяса твердий, запах звичайний, колір червоний, pH м'ясної витяжки 6%. На розрізі мяса площею 40см<sup>2</sup> знайдено 5 фін. Дайте санітарно-гігієнічний висновок про доброкісність продукту

- a. Умовно-придатний
- b. Фальсифікований
- c. Доброкісний придатний без обмежень
- d. Доброкісний придатний з обмеженням

**е. Недоброкісний**

105. На ринку реалізується молоко, що доставляється у флягах. Запах і смак молока звичайні, колір білий із блакитнуватим відтінком, густина 1,015 г/см<sup>3</sup>, жирність – 2%, кислотність 150.

Сторонні домішки відсутні. Оцініть якість молока

- a. Молоко фальсифіковане знежиренням

**b. Молоко фальсифіковане розведенням водою**

- c. Свіже доброкісне молоко
- d. Молоко підозрілої свіжості
- e. Молоко несвіже

106. Хворому з діагнозом інфаркт міокарда у перші 2 доби лікар призначив пиття 7-8 разів протягом дня по 50 -75 г різних напоїв. Які з названих напоїв забороняється вживати хворому?

- a. Мінеральні лужні води без газу
- b. Рідкі киселі
- c. Напівсолодкий чай
- d. Відвар шипшини

**е. Виноградний сік**

107. Для населення, яке проживає на радіаційно-забрудненій території, з метою виведення з організму радіонуклідів рекомендується включити в раціон харчування пектини. Які з наведених продуктів є основним джерелом пектинів?

- a. Молоко
- b. Макарони
- c. Овочі та фрукти**
- d. М'ясо
- e. Хліб

108. При вивченні фактичного харчування дорослої людини встановлено: частка енергоцінності добового раціону за рахунок білків – 16%, жирів – 25%, вуглеводів – 59%. Оцініть відповідність вмісту білків, жирів, вуглеводів їх рекомендованим часткам в енергоцінності раціону

**a. Частка вуглеводів у раціоні недостатня, надлишок білків**

- b. Частка вуглеводів у раціоні недостатня
- c. Вміст нутрієнтів відповідає рекомендованим часткам енергоцінності
- d. Частка вуглеводів у раціоні надмірна
- e. Частка жирів у раціоні недостатня

109. Визначте енергетичну цінність харчового раціону студента, основний обмін якого становить 900 ккал, енерговитрати на всі види діяльності протягом доби становлять 2100 ккал

- a. Енергетична цінність добового раціону - 2100 ккал
- b. Енергетична цінність добового раціону - 1090 ккал
- c. Енергетична цінність добового раціону - 1545 ккал
- d. Енергетична цінність добового раціону - 3090 ккал**
- e. Енергетична цінність добового раціону - 900 ккал

110. У добовому харчовому раціоні жінки, 23 років, вагове співвідношення білків, жирів та вуглеводів становить 1:1:6. Які корективи слід внести до складу раціону з метою його гігієнічної оптимізації?

- a. Збільшити вміст жирів
- b. Збільшити вміст вуглеводів
- c. Корективи не потрібні
- d. Зменшити вміст вуглеводів**
- e. Збільшити вміст білків

111. В дитячому дошкільному закладі проведено аналіз добового набору продуктів встановлено, що до складу меню входять: молоко, масло вершкове, м'ясо, гриби, риба. Який з перерахованих продуктів необхідно вилучити з меню дитячого дошкільного закладу?

- a. Риба
- b. Масло вершкове
- c. Молоко
- d. Гриби**
- e. М'ясо

112. При аналізі режиму харчування студентів у санаторії-профілакторії виявлено, що калорійність сніданку складає 40% добової енергоцінності, обіду – 40% та вечери – 20% добової енергоцінності відповідно. Що з перерахованого необхідно зробити для гігієнічної оптимізації режиму харчування студентів?

- a. Підвищити калорійність сніданку
- b. Знизити калорійність сніданку**
- c. Знизити калорійність обіду
- d. Знизити калорійність вечери
- e. Підвищити калорійність вечери

113. У селищі міського типу зареєстровано спалах харчового отруєння. Діагноз “ботулізм” установлено на підставі клінічної картини захворювання. Які з перелічених продуктів необхідно у першу чергу відібрati на аналіз для підтвердження діагнозу?

- a. Капуста
- b. Молоко пастеризоване
- c. М'ясо відварне
- d. Консерви**
- e. Картопля

114. У приймальне відділення місцевої лікарні у травні місяці госпіталізовано двоє дітей з однієї родини у віці 4 і 6 років зі скаргами на нудоту, шкрябання в горлі, блюмоту, часті рідкі випорожнення. Захворювання почалося незабаром після вживання картоплі, звареної в шкірці. При огляді картоплі, уживаної в їжу родиною, виявлено багато порослих і позеленілих бульб. Найбільш ймовірний причинний фактор отруєння:

- a. Соланін**
- b. Фазин
- c. Афлотоксин
- d. Амігдалін
- e. Фагін

115. У лабораторії СЕС під час бактеріологічного дослідження кремових кондитерських виробів, узятих на кондитерській фабриці, виявлено наявність коагулопозитивного стафілокока в 0,01 г готового продукту. Яке основне джерело забруднення кремових кондитерських виробів патогенними стафілококами?

- a. Вершкове масло
- b. Цукор або цукрова пудра
- c. Згущене молоко
- d. Яєчна маса
- e. Робітники підприємства**

116. Хворий С. госпіталізований у лікувально-профілактичний заклад з діагнозом дифілоботріоз. Причиною даного захворювання може бути вживання у їжу недостатньої термічної обробки:

a. Риби

b. Баранини

c. Мяса птиці

d. Яловичини

e. Свинини

117. У відділенні інтенсивної терапії та реанімації поступив хворий зі скаргами на погіршення зору (туман в очах, двоїння), розлад ковтання. Лікар встановив діагноз отруєння ботулотоксином. Напередодні хворий споживав молоко, сир, круп'яні вироби, тушонку домашнього приготування, свіжі овочі. Який із продуктів може бути причиною харчового отруєння?

a. Тушонка домашнього приготування

b. Молоко

c. Круп'яні вироби

d. Сир

e. Свіжі овочі

118. Серед вихованців дитячого будинку зареєстровано випадок масового харчового отруєння. Згідно епідеміологічного анамнезу причиною слугувало вживання в їжу тістечок з кремом, що зберігалися на харчоблоці із порушенням температурного режиму. Який із перелічених методів є найбільш ефективним у профілактиці стафілококових токсикозів?

a. Дотримання установлених режимів теплової обробки їжі

b. Попередження можливості розмноження стафілококів у харчових продуктах і продукування токсину

c. Ліквідація носійства стафілококів серед тварин

d. Ліквідація носійства стафілококів серед робітників на харчових обєктах

e. Виключення можливості обсемінення стафілококами харчових продуктів

119. В результаті ветеринарного обстеження тварин та молочно-тваринній фермі виявлено 20 корів з позитивною реакцією на туберкульоз. Дайте оцінку щодо можливості використання молока від таких тварин для харчування

a. Використання для харчування без попередньої обробки без обмежень

b. Використання для годування телят

c. Використовувати для харчування після пастеризації на місці при температурі 85° протягом 30 хвилин

d. Технічна утилізація

e. Знищення

120. В ході обстеження санітарного стану харчоблоку лікар СЕС заборонив реалізацію страв, мотивуючи це високою вірогідністю виникнення харчового отруєння. Які з перерахованих нижче страв заборонено реалізовувати в організованих колективах?

a. М'ясні та рибні консерви

b. Копчені ковбаси

c. Борщі та супи на м'ясному бульйоні

d. Каші молочні

e. Студні та заливні страві

121. При лабораторному дослідженні молока встановлена жирність. Дати висновок про відповідність зразку молока вимогам ГОСТу 5867-90

a. 2.7%

b. 3.2%

c. 4%

d. 2.9%

e. 4.2%

122. При лабораторному дослідженні молока встановлена кислотність. Дати висновок про відповідність зразку молока вимогам ГОСТу

a. 10 -14 ?T

b. 24 -30?Т

c. 30 - 60?Т

d. 16 - 22?Тернера

e. 8 - 12?Т

123. При лабораторному дослідженні молока встановлена густина. Дати висновок про відповідність зразку молока вимогам ГОСТу

a. 1.042-1.046

b. 1.028-1.034

c. 1.014-1.018

d. 1.010-1.012

e. 1.040-1.042

124. При обстеженні підприємства торгівлі харчовими продуктами відібрані зразки молока для лабораторного дослідження розфасованого в пакети. визначити відповідність кількісного відбору проб молока вимогам ГОСТу

a. 1-2 пакети

b. 5-6 п

c. 3%

d. 10 п

e. 3-4 п

125. При обстежені підприємства встановлено що молочна продукція зберігалась в холодильній камері при температурі. Дати оцінку температурному режиму для зберігання молочної продукції

a. 6 - 8? С

b. 2-5?С

c. 0-4?С

d. 5-8°C

e. 4-6?С

126. При обстеженні підприємства торгівлі харчовими продуктами встановлено що молоко зберігалось. Дати оцінку відповідності терміну зберігання молока

a. 48 год

b. 36 год

c. 20 год

d. 72 год

e. 12 год

127. При обстеженні підприємства торгівлі харчовими продуктами встановлено що сметана зберігалась. Дати оцінку відповідності терміну зберігання сметани

a. 20 год

b. 12 год

c. 36 год

d. 48 год

e. 72 год

128. При обстеженні підприємства торгівлі харчовими продуктами встановлено що сир зберігався. Дати оцінку відповідності терміну зберігання сиру

a. 48 год

b. 72 год

c. 36 год

d. 20 год

e. 12 год

129. При обстеженні підприємства торгівлі харчовими продуктами встановлено що кефір зберігався. Дати оцінку відповідності терміну зберігання кефіру

a. 72 год

a. 20 год

c. 12 год

**d. 48 год**

e. 32 год

130. Назвіть перший етап виробництва ковбасних виробів

**a. Обвалка – відділення м'яса від кісток**

b. Дозрівання м'яса

c. Варення

d. Копчення

e. Приготування фаршу

131. Назвіть правильний термін зберігання ліверної ковбаси та зельцу

a. 48 год

**b. 12 год**

c. 10 год

d. 8 год

e. 24 год

132. У 70% обстежених встановлено збільшення розміру щитовидної залози. Якого мікроелементу не вистачає в раціоні харчування

a. Кальцій

b. Фтор

**c. Йод**

d. Залізо

e. Магній

133. У дитини спостерігаються ознаки рапіту. При недостачі якого вітаміну виникає це захворбання

a. Вітамін Е

b. Вітамін С

**c. Вітамін D (кальциферол)**

d. Вітамін А

e. Вітамін РР

134. Відмічаються ознаки порушення нормального розвитку і функцій чоловічих та жіночих статевих систем. Якого вітаміну не вистачає в раціоні харчування?

a. Вітамін С

b. Вітамін А

c. Вітамін РР

**d. Вітамін Е (токоферол)**

e. Вітамін В

135. Відмічаються ознаки харчового поліневриту або хвороби "бері-бері". При дефіциту якого вітаміну виникає це захворювання?

a. Вітамін С

b. Вітамін А

c. Вітамін РР

**d. Вітамін В1 (тіамін)**

e. Вітамін D

136. При дефіциту якого вітаміну виникає гемералопія "куряча сліпота"

**a. Вітамін А (ретінол)**

b. Вітамін D

c. Вітамін РР

d. Вітамін В

e. Вітамін С

137. Що треба розуміти під раціональним харчуванням?

- a. п'ятиразове харчування
- b. трьохразове харчування
- c. режим харчування
- d. своєчасний прийом їжі
- e. збалансованість денного раціону по Б:Ж:В, калорійності та мінеральним речовинам**

138. Назвіть основну функцію білка в організмі людини?

- a. Енергетична
- b. Протоплазматична
- c. Метаболічна
- d. Пластична. Білки є основним будівельним матеріалом**
- e. Ферментативна

139. Назвіть основну функцію жирів в організмі людини?

- a. Ферментативна
- b. Пластична
- c. Основна функція - енергетичне**
- d. Протоплазматична
- e. Метаболічна

140. Назвіть основну функцію вуглеводів в організмі людини?

- a. Ферментативна
- b. Пластична
- c. Основна функція - енергетична**
- d. Протоплазматична
- e. Метаболічна

141. Яка мінеральна речовина формує кісткову тканину?

- a. Мідь
- b. Залізо
- c. Кальцій**
- d. Йод
- e. Магній

142. При лабораторному дослідженні риби санфельдшеру необхідно провести гельмінтологічну експертизу. Які гельмінти необхідно визначити?

- a. Фіни
- b. Аскариди
- c. Котячі дворотки**
- d. Гострики
- e. Трихінели

143. В торгівельну мережу надходить пастеризоване молоко. Вкажіть мету пастеризації молока

- a. Змінюється кислотність
- b. Знищуються спорові форми мікроорганізмів
- c. Знищуються вегетативні форми мікроорганізмів**
- d. Зменшується механічне забруднення
- e. Збільшується жирність

144. При обстеженні харчоблоку дитячого закладу вам необхідно здійснити контроль за кулінарною обробкою продуктів. Вкажіть, які процеси відносяться до холодної (первинної) обробки м'яса?

- a. Тушіння м'яса
- b. Варіння м'яса
- c. Жаріння м'яса
- d. Дефростація м'яса**
- e. Заморожування м'яса

145. Після урочистої вечері виник спалах харчового отруєння. Постраждали 5 чоловік. Попередній діагноз - ботулізм. Який продукт ви направите в лабораторію для токсикологічного дослідження?

- a. Морозиво
- b. Хлібобулочні вироби
- c. Консерви грибні
- d. Молоко
- e. Тістечка з заварним кремом

146. При оцінці добового раціону харчування екскаваторника вам необхідно визначити співвідношення між білками, жирами та вуглеводами (Б:Ж:В). Яке співвідношення при збалансованому харчуванні буде більш оптимальним?

- a. 2:1:4
- b. 3:1:2
- c. 4,6:1,2:1
- d. 1:1,2:4,6
- e. 1:2:3

147. При обстеженні продуктового кіоску встановлено, що не працює холодильне обладнання. Які продукти в цьому випадку забороняється реалізовувати?

- a. Печиво, вафлі
- b. Лимони, апельсини
- c. Цукерки шоколадні
- d. Прохолодні напої
- e. Паштети, тістечка з заварним кремом

148. Вам доручено провести бесіду з профілактики отруєнь грибами. Вкажіть, які гриби відносяться до юстівних

- a. Білий гриб
- b. Мухомор
- c. Гриб трутовик
- d. Бліда поганка
- e. Сатанинський гриб

149. При санітарно-гігієнічному обстеженні харчоблоку їдальні санфельдшер проводить контроль за реалізацією готової їжі. Вкажіть температуру, нижче якої не рекомендується відпускати другі страви?

- a. 25С
- b. 7-14С
- c. 65С
- d. 50С
- e. 75С

150. Після святкового обіду в сім'ї виник спалах харчового отруєння. Постраждали 4 чоловіка. Попередній діагноз - стафілококова інтоксикація. Який продукт ви направите в лабораторію для бактеріологічного дослідження?

- a. Тістечка з заварним кремом
- b. Вафлі „Артек”
- c. Яблука, апельсини
- d. Шоколадні цукерки
- e. Хліб "Дарницький"

151. Ви проводите контроль за якістю пастеризації молока по термограмам. Нижче якого показника низькотемпературна пастеризація буде неякісною?

- a. 100 С
- b. 120 С
- c. 85 С
- d. 90 С

**e. 63 С**

152. Ви проводите контроль результатів лабораторного дослідження якості м'яса. Згідно протоколу аналізу в 48 зрізах виявлено 1 трихінела. Вкажіть шляхи реалізації такого м'яса

- a. Реалізація після проварювання
- b. Реалізація після заморожування
- c. Направляється на годування тварин
- d. Реалізація без обмежень

**e. Направляється на утилізацію**

153. При санітарно-гігієнічному обстеженні продовольчого магазину в холодильній камері ви виявили ковбасні вироби, що зберігалися 36 годин. Які з них не повинні підлягати реалізації?

- a. Сардельки
- b. Варені ковбаси
- c. Ковбаси сирокопчені
- d. Ковбаси напівкопчені

**e. Ковбаси ліверні**

154. Ви проводите санітарно-гігієнічне обстеження пункту харчоблоку дільничної лікарні. Який продукт ви забороните включати до меню?

- a. Маслянку
- b. Йогурт
- c. Самоквас**
- d. Кефір
- e. Ряжанку

155. При санітарно-гігієнічному обстеженні харчоблоку лікарні ви проводите контроль за С-вітамінізацією харчування. Вкажіть дозу аскорбінової кислоти для дорослої людини

- a. 40 мг
- b. 20 мг
- c. 80 мг**
- d. 50 мг
- e. 120 мг

156. Сан фельдшер проводить оцінку добового раціону. Яку основну роль в організмі людини відіграють білки?

- a. Поліпшують смакові якості
- b. Енергетичну
- c. Пластичну**
- d. Джерело вітамінів
- e. Підвищують засвоєння їжі

157. Сан фельдшер проводить оцінку добового раціону. Яку основну роль в організмі людини відіграють жири?

- a. Джерело мінеральних солей
- b. Стимулюють діяльність травних залоз
- c. Джерело вітамінів групи В
- d. Поліпшують засвоєння їжі
- e. Енергетичну**

158. При санітарному обстеженні продмага санітарний фельдшер контролює частоту прибирання приміщень. Як часто слід проводити санітарний день в продмазі?

- a. Щоденно
- b. 1 раз в рік
- c. 1 раз в 6 місяців
- d. 1 раз на місяць**
- e. 1 раз на тиждень

159. В лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи колгоспного ринку обов'язково

визначається кислотність молока. При якій кислотності ви забороните продаж молока?

- a. 18
- b. 20
- c. 10
- d. 13

e. 23 Т

160. У пробах борошна на комбінаті хлібопродуктів виявлені метало домішки у кількості 3 мг/кг, краї часток металу - гострі, зазубрені. Інші показники борошна без змін. Ваші рекомендації по реалізації даного борошна

- a. Дозволити реалізацію без обмежень
- b. Пропустити через металовловлювачі перед реалізацією**
- c. Направити на корм худобі без обробки
- d. Розбавити чистим борошном перед реалізацією
- e. Утилізувати всю партію борошна

161. Впродовж зміни робітник переміщує вантаж по горизонталі. До якого виду відноситься ця м'язова робота:

- a. Механізована
- b. Статична
- c. Динамічна**
- d. Розумова
- e. Напівавтоматизована

162. Шкідлива дія виробничого пилу на здоров'я працюючих залежить від багатьох чинників. Як класифікують виробничий пил за походженням?

- a. Неорганічний, змішаний
- b. Органічний, неорганічний, змішаний**
- c. Органічний, тваринний
- d. Рослинний, тваринний
- e. Рослинний, змішаний

163. Для профілактики виникнення професійної туговухості використовують індивідуальні засоби захисту. До них відносяться:

- a. Регламентування перерв
- b. Масаж
- c. Виробнича гімнастика
- d. Звукоізоляція
- e. Антифоны**

164. На ділянці по виробництву художнього скла робочі працюють з ручними механізованими інструментами. Які ознаки характерні для тяжкої форми вібраційної хвороби:

- a. Фіброз легенів
- b. Метеоризм
- c. Алергічні реакції
- d. Атрофія м'язів**
- e. Електроофтальмія

165. Санітарному фельдшеру необхідно визначити рівень шуму в кувальному цеху. Який прилад він використає в своїй роботі?

- a. Кататерометр
- b. Люксметр
- c. Шумомір**
- d. Актинометр
- e. Газоаналізатор

166. Для визначення концентрації пилу в повітрі робочої зони гравіометричним методом санітарному фельдшеру необхідно:

- a. Аспіратор, фільтри, терези
- b. Аспіратор, терези
- c. Терези, барометр, фільтри
- d. Терези, термометр, фільтри
- e. Терези, фільтри

167. Співробітниками СЕС проводиться інструментальний контроль температури та відносної вологості повітря на будівельному майданчику в умовах сильного вітру. Яким пристроям їм необхідно скористатись?

- a. Барометр
- b. Анемометр
- c. Кататерометр
- d. Аспіраційний психрометр**
- e. Гігрограф

168. Санітарному фельдшеру необхідно оцінити рівень запилення на виробництві. Які показники він повинен використати?

- a. Концентрація пилу та вміст у ньому оксиду кремнію**
- b. Хімічний склад пилу
- c. Електростатичний заряд
- d. Розчинність пилу
- e. Дисперсність пилу

169. Вплив хімічних речовин на працюючих можливий при різних видах професійної діяльності. На скільки класів ділять виробничі отрути за ступенем впливу:

- a. на 2
- b. на 3
- c. на 6
- d. на 4**
- e. на 5

170. Аварія на хімічному заводі призвела до виникнення гострих професійних отруєнь працюючих. Дія яких чинників стала причиною:

- a. Високий атмосферний тиск
- b. Вібрація
- c. Висока температура
- d. Токсичні пари, гази**
- e. Шум

171. Санітаному фельдшеру потрібно терміново визначити наявність токсичних речовин у повітрі робочої зони. Вкажіть метод, який необхідно застосувати:

- a. Вакуумний метод
- b. Відбір проб на фільтри
- c. Відбір проб повітря у посудину
- d. Експрес метод за допомогою УГ-2**
- e. Метод обміну

172. При роботі з отрутохімікатами шкідливі речовини проникають в організм працюючих. Назвіть шляхи виведення отрутохімікатів з організму:

- a. Через нирки
- b. Через травний канал
- c. Через легені
- d. Через шкіру
- e. Всі перелічені шляхи**

173. На виробництві облік захворювань з тимчасовою втратою працевздатності ведеться на підставі:

- a. Листка непрацевздатності**

- b. Картки диспансерного нагляду
- c. Медичної картки амбулаторного хворого
- d. Картки статистичного нагляду
- e. Журналу реєстрації професійних захворювань

174. Вкажіть частоту проведення періодичних медичних оглядів для профілактики пилових захворювань:

- a. Раз на 2 роки
- b. Раз на 5 років
- c. Раз у 3 роки
- d. Раз на рік**
- e. Двічі на рік

175. З метою гігієнічної оцінки рівня природного освітлення на робочому місці санітарному фельдшеру необхідно визначити коефіцієнт природного освітлення. Вкажіть прилад для роботи:

- a. Психрометр
- b. Люксметр**
- c. УГ-2
- d. Термограф
- e. Кататерометр

176. Необхідно оцінити роботу вентиляції у цеху. Назвіть індикаторний показник для оцінки:

- a. Кисень
- b. Пари оксидів азоту
- c. Діоксид вуглецю**
- d. Оксид вуглецю
- e. Озон

177. Працівник хімкомбінату звернувся в поліклініку зі скаргами на слезотечу , риніт, дряпання в горлі., кашель. При отруєнні якою речовиною спостерігаються такі симптоми?

- a. Хлор**
- b. Тетраетилсвинець
- c. Марганець
- d. Оксид вуглецю
- e. Ртуть

178. При облаштуванні виробничого освітлення та його гігієнічній оцінці обов'язковим є облік кількісних та якісних його сторін. Охарактеризуйте кількісні вимоги до виробничого освітлення:

- a. Яскравість
- b. Контрастність
- c. Оптимальний спектр
- d. Достатність**
- e. Рівномірність

179. Вкажіть фізичні чинники виробничого середовища, які нормуються в гранично допустимих рівнях:

- a. Вологість повітря
- b. Радіаційне тепло
- c. Температура повітря
- d. Шум ,вібрація**
- e. Рух повітря

180. Вкажіть методи санітарно-гігієнічних досліджень,,які використовує в своїй роботі СЕС ,крім

- a. Статистичний
- b. Бактеріологічний
- c. Лабораторний

d. Інструментальний

e. Клінічний

181. Санітарний фельдшер проводить гігієнічну оцінку метеоумов на виробництві. У якому з цехів можлива висока відносна вологість повітря?

- a. Ливарному
- b. Складальному
- c. Кувальному

d. Гальванічному

- e. Швейному

182. Вкажіть, у робітників яких професій найбільша небезпека захворювання силікозом:

- a. Слюсарів
- b. Водіїв
- c. Водолазів
- d. Перукарів

e. Шахтарів

183. Співробітниками СЕС проводиться інструментальний контроль параметрів мікроклімату робочої зони. В якому з цехів робітники можуть зазнавати впливу інфрачервоного випромінювання?

- a. Ткацький
- b. Гальванічний
- c. Малярний

d. Мартенівський

- e. Механічний

184. Ліквідатори наслідків аварії на Чорнобильській АЕС зазнали загального ураження організму під дією іонізуючого випромінювання. У якому вигляді воно проявляється ?

- a. Депонування радіаційної речовини

b. Променева хвороба

- c. Ураження кісток
- d. Ураження очей
- e. Ураження шкіри

185. При аналізі свіжості молока проводять пробу на редуктазу та здатність до зсідання. На основі якого з наведених показників можна ще встановити свіжість молока?

- a. Вміст сторонніх домішок

b. Кислотність

- c. Жирність
- d. Густина
- e. Сухий залишок

186. Який мінеральний комплекс найбільш характерний для м'яса риби?

- a. Залізо, кальцій, калій

b. Фосфор, залізо, йод

- c. Йод, кальцій, сірка
- d. Залізо, йод, кремній
- e. Калій, йод, магній

187. Який засіб зберігання продуктів забезпечує найменше руйнування вітамінів?

- a. Ліофільна сушка

b. Заморожування

- c. Пастерилізація
- d. Стерилізація
- e. Сушка на повітрі

188. У добовому харчовому раціоні жінки, 23 років, вагове співвідношення білків, жирів та вуглеводів становить 1:1:6. Які корективи необхідно внести до складу раціону з метою його

гігієнічної оптимізації?

- a. Збільшити вміст вуглеводів
- b. Збільшити вміст білків
- c. Корективи не потрібні
- d. Зменшити вміст вуглеводів**
- e. Збільшити вміст жирів

189. Які продукти є переважним джерелом фосфоліпідів для організму людини?

- a. Молоко, молочні продукти
- b. Риба, продукти моря
- c. Зернові олійні, бобові культури**
- d. М'ясо, м'ясопродукти
- e. Овочі, фрукти, ягоди

190. У хворого виявлено порушення зору у вечірні часи доби. Лікар встановив діагноз – “куряча сліпота”. З недостатністю якого вітаміну пов’язана ця хвороба?

- a. Вітамін PP
- b. Вітамін С
- c. Вітамін D
- d. Вітамін А**
- e. Вітамін В1

191. Який специфічний вплив на функцію кишківника мають слабкі (одноденні) кисломолочні напої (кефір, кумис, ацидофільні продукти)?

- a. Слабо впливають на моторику, підвищують всмоктуваність вітамінів
- b. Слабо впливають на моторику, підвищують всмоктуваність мікроелементів
- c. Активують моторику, мають проносний ефект**
- d. Пригнічують моторику, закріплюючий ефект
- e. Не впливають на моторику

192. Після вживання яєчні, приготовленої вдома з яєць качки, у хворих через 8 годин виникли наступні симптоми захворювання: температура 39,0°C, головний біль, блевання, біль у животі, потім приєднався пронос. Випорожнення часті із слизом, смердючі. Тривалість захворювання 3 доби. Яка хвороба мікробної природи має місце?

- a. Бруцельоз
- b. Харчовий ботулізм
- c. Сальмонельоз**
- d. Туляремія
- e. Сибірка

193. В ході обстеження санітарного стану харчоблоку лікар СЕС заборонив реалізацію страв, мотивуючи це високою вірогідністю виникнення харчового отруєння. Які з перерахованих нижче страв заборонено реалізовувати в організованих колективах?

- a. Борщі та супи на м'ясному бульйоні
- b. М'ясні та рибні консерви
- c. Студні та заливні страви**
- d. Копчені ковбаси
- e. Каши молочні

194. Хворий госпіталізований в лікувально-профілактичний заклад з діагнозом трихінельоз. Вживання в їжу якого продукта з недостатньою кулінарною обробкою є причиною даного захворювання?

- a. Яловичини
- b. Риби
- c. Мяса птиці
- d. Свинини**
- e. Баранини

195. При неправильному зберіганні картопля позеленіла, проросла і має гіркуватий смак. Яка отруйна речовина, що міститься в такій картоплі може спричинити харчове отруєння?

- a. Мускарин
- b. Фазин
- c. Гельвелова кислота
- d. Соланін**
- e. Мускаридин

196. У хворого, який три доби тому вживав консервовані гриби – опеньки відмічається розлад зору (диплопія, мідріаз), розлад мовлення, порушення ковтання. Яке харчове отруєння має місце?

- a. Фузаріотоксикоз
- b. Харчова токсикоінфекція
- c. Отруєння солями свинцю
- d. Ботулізм**
- e. Отруєння опеньками

197. Для населення, яке проживає на радіаційно-забрудненій території, з метою виведення з організму радіонуклідів рекомендується включити в раціон харчування пектини. Які з наведених продуктів є основним джерелом пектинів?

- a. М'ясо
- b. Молоко
- c. Овочі та фрукти**
- d. Макарони
- e. Хліб

198. В результаті ветеринарного обстеження тварин на молочно-товарній фермі виявлено 20 корів з позитивною реакцією на туберкульоз. Дайте оцінку щодо можливості використання молока від таких тварин для харчування

- a. Технічна утилізація
- b. Використання для харчування без попередньої обробки без обмежень
- c. Використання для годування телят
- d. Використовувати для харчування після пастеризації на місці при температурі 85° протягом 30 хвилин**
- e. Знищенння

199. Рівень харчування населення характеризується значним дефіцитом більшості мікронутрієнтів: вітамінів і мінеральних речовин. Найбільш недостатня забезпеченість вітаміном С. За рахунок яких продуктів забезпечується в основному потреба населення нашої країни у аскорбіновій кислоті?

- a. Апельсинів, лимонів
- b. Помідорів, моркви
- c. Солодкого перцю, баклажанів
- d. Капусти, картоплі**
- e. Обліпихи, чорної смородини

200. На підприємстві громадського харчування не реалізована під час вечері продукцію охолоджено до 4,0°C і вона зберігалась у морозильній камері протягом 12 год. Зранку була проведена вторинна теплова обробка. Протягом якого часу повинна бути реалізована дана їжа?

- a. 1 год**
- b. 5 год
- c. 12 год
- d. 8 год
- e. 3 год

201. У торговця на стихійному ринку вилучено 20 кг свинини. Поверхня розрізу мяса блискуча, консистенція щільна, жир мяса твердий, запах звичайний, колір червоний, pH мясної витяжки

6.0. На розтині м'яса площею 40 см<sup>2</sup> знайдено 5 фін. Дайте санітарно-гігієнічний висновок про доброкісність продукту

- a. Умовно придатний
- b. Доброкісний придатний без обмежень
- c. Доброкісний придатний з обмеженнями
- d. Недоброкісний**
- e. Фальсифікований

202. Студентка 20 років, з масою тіла 55 кг отримує з добовим раціоном харчування 45 г білка, 55 г жиру і недостатню кількість кальцію. Які продукти необхідно передусім включати до раціону?

- a. М'ясо
- b. Моркву
- c. Мед
- d. Домашній сир**
- e. Квасолю

203. У селищі міського типу зареєстровано спалах харчового отруєння. Діагноз "ботулізм" установлено на підставі клінічної картини захворювання. Які з перелічених продуктів необхідно у першу чергу відібрати на аналіз для підтвердження діагнозу?

- a. Капуста
- b. Консерви**
- c. Молоко пастеризоване
- d. М'ясо відварне
- e. Картопля

204. Під час огляду м'яса великої рогатої худоби на площині 50 см<sup>2</sup> виявили 2 фіни. М'ясо необхідно піддати:

- a. Проварюванню дрібними шматками**
- b. Переробці в мясний фарш
- c. Охолоджуванню
- d. Реалізації через мережу громадського харчування
- e. Технічній утилізації

205. При вивченні фактичного харчування дорослої людини встановлено: частка енергоцінності добового раціону за рахунок білків – 16%, жирів – 25%, вуглеводів – 59%. Оцініть відповідність вмісту білків, жирів, вуглеводів їх рекомендованим часткам в енергоцінності раціону

- a. Частка вуглеводів у раціоні надмірна
- b. Вміст нутрієнтів відповідає рекомендованим часткам енергоцінності
- c. Частка вуглеводів у раціоні недостатня, надлишок білків**
- d. Частка вуглеводів у раціоні недостатня
- e. Частка жирів у раціоні недостатня

206. При дослідженні свинини у 24 зразках на компресоріумі виявлені 2 трихінели. М'ясо необхідно піддати:

- a. Проварюванню дрібними шматками
- b. Глибокому заморожуванню
- c. Переробці на ковбасні вироби
- d. Реалізації через мережу громадського харчування
- e. Технічній утилізації**

207. При проведенні експертизи м'яса в одній з двох проб м'язів з ніжок діафрагми виявлено трихінелу. Ваші пропозиції відносно використання цього м'яса:

- a. Заморозити до - 12,0С
- b. Проварити при 1,5 атм
- c. Спалити
- d. Передати на технічну утилізацію**
- e. Засолити у 10% розчині солі

208. У зв'язку з нерегулярним харчуванням, пацієнт скаржиться на зниження працевздатності, різке відчуття голоду та втоми, періодичні головні болі. Який інтервал між прийомами їжі йому потрібно рекомендувати?

- a. 5-6 год
- b. 7-8 год
- c. 8-9 год
- d. 3-4 год**
- e. 6-7 год

209. При аналізі режиму харчування студентів у санаторії-профілакторії виявлено, що калорійність сніданку складає 40% добового калоражу, обіду - 40% та вечері - 20% добового калоражу відповідно. Вкажіть, що необхідно зробити для гігієнічної оптимізації режиму харчування студентів з переліку нижченаведеного?

- a. Знизити калорійність обіду
- b. Знизити калорійність вечері
- c. Знизити калорійність сніданку**
- d. Підвищити калорійність вечері
- e. Підвищити калорійність сніданку

210. Ви працюєте помічником санітарного лікаря з гігієни харчування. Вкажіть, яка оптимальна концентрація солі, при котрій гине основна патогенна мікрофлора і паразити:

- a. 6 -10%
- b. 2 - 8%
- c. 15-18%
- d. 8 - 12%**
- e. 2 - 4%

211. Ви працюєте помічником санітарного лікаря з гігієни харчування. Вкажіть, що повинен мати транспорт, який доставляє продукцію дитячої молочної кухні на віддалені роздавальні

- a. мати охолодження і бути закріпленим
- b. мати санітарний паспорт
- c. мати охолодження
- d. мати санітарний паспорт, охолодження, бути закріпленим**
- e. мати санітарний паспорт і бути закріпленим

212. Вам, як помічнику санітарного лікаря з гігієни харчування, потрібно провести обстеження ковбасного цеху. Вкажіть один з етапів технологічного процесу виготовлення ковбас, що вимагає суворого санітарного контролю

- a. наповнення оболонок фаршем
- b. жиловка
- c. додавання у фарш нітратів**
- d. обвалка
- e. кутерування

213. Вам, як помічнику санітарного лікаря з гігієни харчування, потрібно провести обстеження молочної ферми. Вкажіть обовязкові заходи первинної обробки молока на фермі

- a. пастеризація, нормалізація
- b. нормалізація, гомогенізація
- c. фільтрація, охолодження**
- d. пастеризація, внесення бактеріальних заквасок
- e. гомогенізація, стерилізація

214. Ви працюєте помічником санітарного лікаря з гігієни харчування. Вкажіть в якому вигляді подається сіль у виробництво на підприємствах хлібопекарської промисловості

- a. розчинена, не проціджена
- b. розчинена проціджена**
- c. суха очищена
- d. суха неочищена

е. суха очищена або розчинена

215. При санітарно-гігієнічному обстеженні їадальні, вкажіть, яка повинна бути температура перших і других гарячих страв при їх роздачі на підприємствах громадського харчування

a. Для перших страв - не нижче 75 °C, для других - не нижче 65 °C

b. Для перших і других страв - не нижче 80 °C

c. Для перших страв - не нижче 60 °C, для других - не нижче 45 °C

d. Для перших і других страв - не нижче 60 °C

e. Для перших страв - не нижче 65 °C, для других - не нижче 50 °C

216. При санітарно-гігієнічному обстеженні кондитерського цеху, вкажіть, як повинні використовуватися залишки крему на підприємствах з виробництва кремових кондитерських виробів

a. Для випічки дрібноштучних виробів

b. Передають наступній зміні

c. Використовують без обмежень

d. Тільки в одну зміну, за умови термічної обробки

e. Використовують після переробки

217. Працюючи помічником санітарного лікаря, Вам потрібно вказати за наявності яких документів на підприємствах торгівлі дозволяється реалізація мяса

a. ветеринарного свідоцтва і висновку бактеріологічної лабораторії

b. клейма і сертифіката відповідності

c. клейма і ветеринарного свідоцтва

d. сертифіката відповідності і ветеринарного свідоцтва

e. висновку бактеріологічної лабораторії і клейма

218. Працюючи помічником санітарного лікаря, Вам необхідно вказати, після перевірки якості продуктів в якій лабораторії допускається їх продаж на колгоспному ринку

a. радіологічній

b. ветеринарно-санітарній

c. токсикологічній

d. бактеріологічній

e. санітарно – гігієнічній

219. При неправильному зберіганні проросла або позеленіла картопля має гіркуватий смак. Яка отруйна речовина, що міститься в такій картоплі, може спричинити харчове отруєння

a. Фазин

b. Мускарин

c. Мускаридин

d. Соланін

e. Гельвелова кислота

220. У хворого, який вживав баночну кабачкову ікру та варену картоплю відмічається розлад зору (диплопія, мідріаз), розлад мовлення, порушення ковтання. Яке харчове отруєння Ви можете припустити в цьому випадку

a. Харчова токсикоінфекція

b. Отруєння соланіном

c. Отруєння солями свинцю

d. Ботулізм

e. Фузаріотоксикоз

221. Запобіжний санітарний нагляд в галузі гігієни харчування здійснюється:

a. За дотриманням санітарного режиму на харчовому підприємстві

b. За дотриманням особистої гігієни працівниками харчової галузі

c. За роботою діючих харчових об'єктів

d. За якістю готової харчової продукції

e. За будівництвом харчового підприємства

222. До поточного санітарного нагляду в галузі харчування відноситься все, крім:

- a. Обстеження підприємств громадського харчування
- b. Дослідження готових страв

c. Контролю за розробкою і запровадженням нових видів харчових продуктів

- d. Освітньої роботи серед населення
- e. Профілактики харчових отруєнь

223. Якими продуктами найбільш повно забезпечується енергетична функція їжі:

a. М'ясо, риба, молочні продукти

b. Безалкогольні напої

c. Яєчні продукти, крупи

d. Хліб, цукор, кондитерські вироби, жири

e. Овочі, фрукти

224. Які продукти найбільш повно забезпечують пластичну функцію їжі:

a. Хлібобулочні і кондитерські вироби

b. Макаронні та круп'яні

c. Смакові речовини та прянощі

d. М'ясні, рибні, молочні та яєчні

e. Овочі, фрукти

225. При раціональному харчуванні енергетична цінність добового раціону за рахунок вуглеводів повинна бути забезпеченна на:

a. 30 – 33%

b. 11-13%

c. 54 – 56%

d. 20-26%

e. 76 -78%

226. Тривале споживання великої кількості білків призводить до:

a. Аліментарного маразму

b. Ксерофталмії

c. Аліментарного ожиріння

d. Андрогенізації організму

e. Квашиборку

227. Джерелами клітковини є такі продукти:

a. Зернові, ріпа, буряк

b. Гриби

c. Бобові

d. Зернята

e. Кісточкові

228. До жиророзчинних вітамінів відносяться:

a. A, D, E, K

b. A, PP, C, D

c. D, E, C, H

d. E, C, B, K

e. B, C, E, K

229. Біологічна цінність м'яса обумовлена, насамперед, вмістом :

a. Екстрактивних речовин

b. Фосфоліпідів

c. Поліненасичених жирних кислот

d. Водорозчинних вітамінів

e. Повоноцінних білків

230. Зерно на мукомельні підприємства допускається тільки із зараженістю комірними шкідниками:

a. Переробляється незалежно від ступеня зараженості

**b. Не вище I ступеню**

c. Не вище III ступеню

d. Не вище II ступеню

e. Не допускається взагалі

**231. Пастеризація - це метод консервування, який передбачає:**

a. Нагрівання продуктів до температури більше 130°C

b. Нагрівання продуктів до температури більше 100°C

**c. Нагрівання продуктів до температури 65- 95°C**

d. Зменшення вологості продуктів

e. Охолодження продуктів до температури від 0 до + 4°C

**232. Державну санітарно- гігієнічну експертизу харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів на відповідність Продукції вимогам санітарного законодавства здійснюють:**

**a. Головні експертні установи, експертні підрозділи, експерти та виконавці лабораторних досліджень, а в складних випадках - експертними комісіями**

b. Лабораторії метрології та стандартизації

c. Лабораторії промислових підприємств

d. Експертні комісії ,лабораторії метрології та стандартизації

e. Представники санітарно- епідеміологічної служби разом з представниками управління захисту прав споживачів

**233. До підприємств громадського харчування, що виготовляють напівфабрикати, належать:**

a. Фабрики- кухні, кулінарні фабрики

b. Магазини кулінарії, їдалальні - роздаточні

c. Спеціалізовані кулінарні цехи, їдалальні - заготівельні

**d. Фабрики - заготівельні, комбінати напівфабрикатів, спеціалізовані заготовчі цехи**

e. Ресторани, домові кухні

**234. До продажу на рознос допускаються всі продукти, крім:**

a. Бутербродів, пончиків

b. Печива, пиріжків

**c. Перших страв**

d. Дрібнофасованого морозива

e. Пива і безалкогольних напоїв

**235. Чіткий зв'язок з прийомом певної їжі, переважне ураження органів травлення, швидке припинення захворювання після вилучення зі споживання неякісної їжі характерні для:**

**a. Харчових токсикоінфекцій**

b. Харчових алергій

c. Хронічних захворювань шлунково - кишкового тракту

d. Гострих захворювань шлунково - кишкового тракту

e. Кишкових інфекцій

**236. До харчових токсикозів відноситься:**

a. Ерготизм

b. Сальмонелльоз

**c. Ботулізм**

d. Фузаріотоксикоз

e. Отруєння п'яним хлібом

**237. При вивчені фактичного харчування дорослої людини встановлено: частка енергоцінності добового раціону за рахунок білків – 16%, жирів – 28%, вуглеводнів – 56%. Оцініть відповідність вмісту білків, жирів, вуглеводнів, їх рекомендованим часткам в енергоцінності раціону:**

a. Частка вуглеводнів у раціоні надмірна

b. Вміст нутрієнтів відповідає рекомендованим відсоткам

c. Частка жирів у раціоні недостатня

d. Частка вуглеводнів у раціоні недостатня

**e. Частка вуглеводнів достатня, надлишок білків**

238. При аналізі 7-денного меню для хворих гематологічного відділення МКЛ, з'ясовано, що в лікувально-дієтичному харчуванні недостатньо використовуються продукти, які є джерелом цианкобаламіна. Які продукти має рекомендувати помічник санітарного лікаря в якості основного джерела вітаміна В12?

a. Фрукти, овочі

b. Круп'яні вироби

c. Молоко та молочні продукти

**d. Рибу, печінку**

e. Цитрусові

239. При організації санітарно-курортного харчування осіб, що постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи, було заплановано забезпечити регламентовану кількість у раціонах нутрієнтів, що вступають у конкурентні взаємовідносини з радіонуклідами та запобігають їхньому всмоктуванню у шлунково-кишковому тракті. Які нутрієнти мають пріоритетне значення для забезпечення вказаної біологічної дії їжі?

a. Залізо, цинк, легкозасвоювані вуглеводи

b. Жиророзчинні вітаміни, тваринні білки

c. Магній, фосфор, рослинні білки

**d. Калій, кальцій, харчові волокна**

e. Рослинні жири, харчові волокна

240. Із харчового анамнезу відомо, що пацієнтки не дотримується правил раціонального харчування: часто переїдає, останній прийом їжі за 15-20 хв. перед сном, віддає перевагу жирній їжі, що містить багато вуглеводнів. При диспансерному обстеженні поставлений діагноз: аліментарно-конституційне ожиріння III ступені. Який із перелічених аліментарних факторів ризику є головним при ожирінні?

a. Недостатнє вживання клітковини

b. Порушення режиму харчування

c. Підвищene вживання вуглеводнів

d. Підвищene вживання жирів

**e. Енергетична збитковість харчування**

241. Помічник санітарного лікаря провів огляд автотранспорту на відповідність його вимогам перевезення особливо швидкопсуючих продуктів та оформив при цьому санітарний паспорт на транспорт. На який термін в цьому випадку видається санітарний паспорт?

a. 1 рік

b. 2 роки

c. 1 місяць

d. 6 місяців

**e. 3 місяці**

242. При обстеженні м'ясокомбінату було виявлено фінозне м'ясо свинини, в якому на площині поверхні м'яса в 40 см<sup>2</sup> знаходиться 4 фіні свинячого ціп'яка. Які профілактичні заходи має рекомендувати помічник санітарного лікаря, відносно фінозного м'яса, ветеринарній службі цього підприємства?

a. Використання м'яса на варені ковбаси

b. Знищення м'яса

**c. Технічну утилізацію м'яса**

d. Використання м'яса на сирокопчені ковбаси

e. Виготовлення м'ясних консервів

243. При обстеженні консервного заводу було виявлено, що партію банкових консервів безпосередньо після результатів лабораторного дослідження на якість та оформлення Сертифікату якості, відвантажують на реалізацію. Який обов'язковий термін зберігання мають витримувати готові банкові консерви на заводських складах?

- a. 5 діб
- b. 10 діб
- c. 24 дня
- d. 1 місяць
- e. 14 днів**

244. При обстеженні їдальні виявлено, що температура других страв на лінії видачі не відповідає діючим СанПіН. Яку температуру других готових страв при видачі має рекомендувати помічник санітарного лікаря?

- a. 65°C**
- b. 85°C
- c. 14°C
- d. 55°C
- e. 75°C

245. Хворий страждає на сечокам'яну хворобу. Періодично лікується в терапевтичному стаціонарі лікарні. Часто відмічається оксалурія. Які продукти слід обмежити у дієті хворого?

- a. Щавель, шпинат, томати**
- b. Молочні продукти
- c. Бульйони, консерви
- d. Жирну їжу
- e. М'ясо, рибу

246. При обстеженні кондитерського цеху та аналізу результатів дослідження зразків кремових виробів встановлено, що концентрація цукру у водній фазі кремів становить 50%. Якої мінімальної концентрації цукру у водній фазі кремів мають дотримуватися виробники цих кремових виробів?

- a. 40%
- b. 60%**
- c. 50%
- d. 55%
- e. 85%

247. При обстеженні продуктової крамниці було виявлено 5 кремових виробів із закінченим терміном зберігання, але без ознак псування. Які пропозиції має дати помічник санітарного лікаря відносно кремових виробів?

- a. Передати на корм тваринам
- b. Знищити
- c. Повернути кремові вироби виробнику**
- d. Використати на технічні потреби
- e. Терміново реалізувати

248. За дорученням санітарного лікаря його помічник опитав та склав обов'язкову Карту опитування хворих, що знаходилися на стаціонарному лікуванні в інфекційній лікарні. Основними симптомами у 2-х хворих є: діплопія, ністагм, анізокорія, птоз, закрепи. При якому харчовому отруєнні можливі такі характерні ознаки?

- a. Харчовому ботулізмі**
- b. Харчовому сальмонельозі
- c. Афлотоксикозі
- d. Ерготизмі
- e. Харчовій стафілококовій інтоксикації

249. При розслідуванні харчового отруєння з'ясовано, що в усіх 5-ти постраждалих захворювання почалося раптово, через 10-12 год. після вживання смажених грибів, схожих на печериці. Хворі скаржились на бурхливий пронос, нестримну блювоту; кал без запаху, жовто-зелений і водянистий, нестримну спрагу мертвляча блідість, ціаноз, судоми. Троє хворих померло. Якими грибами отруїлися постраждалі?

- a. Мухомором червоним

b. Сморжами

c. Блідою поганкою

d. Мухомором пантериновим

e. Мухомором порфіровим

250. При плановому відборі зразків харчових продуктів для лабораторного дослідження на відповідність діючим ДСТУ помічник санітарного лікаря з гігієни харчування зобов'язаний оформити обліково-звітну документацію по формі:

a. Ф-344-0

b. Ф-343-0

c. **Ф-342-0**

d. Ф-345-0

e. Ф-378-0

251. При лабораторному дослідженні молока встановлено: кислотність – 19oT, жирність – 2,5%, густина – 1,023 г/см3, проби з розоловою кислотою та розчином Люголя – негативні. Який метод фальсифікації молока було використано у цьому випадку?

a. Додавання соди і крохмалю

**b. Розведення водою**

c. Додавання крохмалю

d. Додавання соди

e. Зняття вершків

252. При обстеженні харчоблоку будинку відпочинку для дорослих, стало відомо, що напередодні на склад завезли овочеві консерви. При зовнішньому огляді банок відмічено: банки мають глибокі вм'ятини, при надавлюванні на дно і кришку углинаються усередину та не зразу повертаються в початкове положення, ржі не має, банки герметичні та змащені технічним жиром. Визначити бомбаж:

a. Хімічний

b. Змішаний

c. Фізико-хімічний

**d. Фізичний**

e. Біологічний

253. При аналізі Протоколів (Ф-345-0) дослідження готових страв на калорійність, розбіжності між фактичною та теоретичною калорійністю в готових блюдах становлять: борщ – (-12%), суп – (-9%), котлета – (+9%), шніцель – (-12%), компот – (-11%). В якій із цих готових страв виконання калорійності задовільне?

a. Компот

b. Борщ

c. Котлета

d. Шніцель

**e. Суп**

254. Відстань між ринком і промисловими підприємствами, що можуть забруднювати територію ринку має бути не меншою ніж:

**a. 500 м.**

b. 100 м.

c. 200 м.

d. 150 м.

e. 50 м.

255. Перевірку об'єкту продовольчої торгівлі необхідно розпочинати з:

a. перевірки якісних посвідчень на ковбасу

**b. пред'явлення направлення на перевірку та службового посвідчення**

c. написання акту обстеження по ф 315/0

d. написання акту обстеження по ф.393/0

e. складання протоколу про порушення санітарних норм

256. При вивченні фактичного харчування дорослої людини встановлено: частка енергоцінності добового раціону за рахунок білків – 16%, жирів – 25%, вуглеводнів – 59%. Оцініть відповідність вмісту білків, жирів, вуглеводнів їх рекомендованим часткам енергоцінності раціону:

a. вміст нутрієнтів відповідає рекомендованим часткам енергоцінності

**b. частка вуглеводнів у раціоні недостатня, надлишок білків.**

c. частка вуглеводнів у раціоні недостатня

d. частка жирів у раціоні недостатня

e. частка вуглеводнів у раціоні надмірна

257. В лабораторію для проведення дослідження надійшла проба молока. Установлені такі дані: колір - білуватий, запах - без особливостей, смак - характерний для молока, густина - 1,038, кислотність - 35° Тернера, жирність - 3,2%. Визначіть ступінь якості молока:

a. Молоко доброякісне

b. Молоко фальсифіковане

c. Молоко умовно придатне

**d. Молоко недоброякісне**

e. Молоко зниженої якості

258. У селищі міського типу зареєстровано спалах харчового отруєння. Діагноз "ботулізм" установлено на підставі клінічної картини захворювання. Які з перелічених продуктів необхідно, у першу чергу, відібрati на аналіз для підтвердження діагнозу:

a. капуста

**b. консерви**

c. молоко пастеризоване Б

d. картопля

e. м'ясо відварне

259. Для населення, яке проживає на радіаційно забрудненій території, з метою виведення з організму радіонуклідів рекомендується включити в раціон харчування пектини. Які з наведених продуктів є основним джерелом пектинів:

**a. овочі та фрукти**

b. молоко

c. макарони

d. м'ясо

e. хліб

260. Для боротьби з бур'янами на сільськогосподарських угіддях тривалий час застосовували гербіциди, які за ступенем стійкості у навколошньому середовищі відносяться до стійких.

Укажіть найбільш ймовірний шлях надходження їх з ґрунту в організм людини:

a. Ґрунт - найпростіші - людина

b. Ґрунт - комахи - людина

c. Ґрунт - мікроорганізми - людина

d. Ґрунт - тварини - людина

**e. Ґрунт - рослини - людина**

261. Яким чином помічник лікаря з гігієни харчування оформляє результати санітарного обстеження продовольчого магазину:

**a. У вигляді запису в санітарний журнал об'єкта чи складання акта обстеження**

b. Закриває продовольчий магазин

c. Дає усний звіт головному лікарю

d. Дає письмовий звіт головному лікарю

e. У вигляді штрафу

262. Укажіть кратність обстеження на патогенний стафілокок робітників підприємств по випуску кремових кондитерських виробів:

**a. Один раз в шість місяців**

b. При вступі на роботу, в подальшому по епідпоказанням

c. Один раз в квартал

- d. Один раз на рік
- e. Один раз на місяць

263. Укажіть, які показники враховуються у фізіологічних нормах потреб в харчових речовинах і енергії:

a. Професія, вік, стать

- b. Стан здоров'я
- c. Маса тіла
- d. Побутові умови
- e. Національність

264. Що розуміють під біологічною цінністю харчових продуктів

- a. Ступінь забезпеченості потреб людини в енергії
- b. Вміст білків, жирів, вуглеводів
- c. Вміст мінеральних речовин

d. Вміст у продуктах усіх незамінних (есенціальних) нутрієнтів

- e. Вміст вітамінів

265. Які вітаміни найчастіше руйнуються при термічній обробці продуктів:

- a. Фолацін
- b. Вітамін Д
- c. Вітамін Е

d. Аскорбінова кислота

- e. Ніацин

266. Укажіть основні види лікувально- профілактичного харчування:

- a. У будь-якому вигляді, що забезпечує добову калорійність раціону харчування
- b. Стіл № 15
- c. Спеціальні пайки
- d. Спеціальні сніданки і обіди

e. Лікувально-профілактичні раціони, молоко, кисломолочні продукти і пектин

267. Який із перелічених методів є найбільш ефективним у профілактиці стафілококових токсикоінфекцій:

- a. миття рук перед споживанням їжі
- b. своєчасне і повноцінне харчування
- c. зберігання їжі в холодильнику
- d. своєчасне проведення флюорографії

e. попередження можливості розмноження стафілококів у харчових продуктах і продукції токсину

268. Який із перелічених методів є найбільш ефективним і реальним у профілактиці стафілококових токсикоінфекцій

- a. Виключення можливості обсіменіння стафілококами харчових продуктів
- b. Ліквідація носійства стафілококів серед тварин

c. Попередження можливості розмноження стафілококів у харчових продуктах і продукції токсину

- d. Ліквідація носійства стафілококів серед робітників на харчових об'єктах
- e. Дотримання установлених режимів теплової обробки їжі

269. Під час санітарного обстеження продовольчої бази була виявлена консервована продукція у бомбажних банках, що мала незвичайний вигляд і запах. Ваші дії:

- a. Дозволити торгувати далі
- b. Здійснити негайне знищення продукції
- c. Забезпечити негайне знищення продукції
- d. Передати на корм тварин з дозволу ветеринарної медицини
- e. Затримати реалізацію до отримання результатів лабораторних досліджень відібраних зразків

270. Який документ видається на автомобіль призначений для перевезення харчових продуктів:

- a. довідка від терапевта
- b. довідка від нарколога
- c. технічний талон
- d. санітарний паспорт**
- e. довідка від психіатра

271. В районних СЕС розслідуванню харчових отруєнь підлягають:

- a. Лише випадки з потерпілими дітьми
- b. Випадки отруєнь, пов'язаних із вживанням продуктів домашнього виробництва
- c. Тільки одиничні випадки у побуті
- d. Масові спалахи захворювань

**e. Кожний випадок отруєння**

272. В яких продуктах, перш за все, необхідно контролювати вміст ртути:

**a. Рибі і рибопродуктах**

- b. Молочних та м'ясних продуктах
- c. В усіх перелічених
- d. В кавунах
- e. Рослинних продуктах і консервах

273. Які показники продуктів не визначають під час проведення їх органолептичного дослідження

- a. Колір, запах
- b. Наявність сторонніх домішок
- c. Кислотність**
- d. Сmak
- e. Зовнішній вигляд, консистенція

274. Укажіть страви і вироби, які заборонено виготовляти на підприємствах громадського харчування

- a. Котлети
- b. Пиріжки з лівером
- c. Котлети із м'ясного фаршу
- d. Кондитерські вироби
- e. Вироби із м'ясних обрізків, макарони по-флотські, приготування сиру із непастеризованого молока**

275. Для дослідження в лабораторії СЕС доставлені проби добового раціону харчування з їадальні. Визначена енергетична цінність раціону. Теоретична калорійність склала 986 ккал, фактична калорійність – 892 ккал. Яке гігієнічне заключення можна сформулювати, співставляючи отримані результати?

- a. Розбіжність в межах допустимої.
- b. Розбіжність складає “-” 9.5%, що значно нижче допустимої.**
- c. Теоретична калорійність перевищує фактичну.
- d. Розбіжність складає “+” 9.5%, що значно вище допустимої.
- e. Розбіжність складає 94 ккал.

276. Обстежено за методикою в обсязі ПСН міський М'ясокомбінат, санітарний фельдшер складає акт обстеження. Яку назву на м'ясокомбінаті має корпус [цех], в якому технологічний процес починається з забою тварини, а закінчується визріванням м'яса в туші у спеціальній камері?

- a. Холодильник
- b. Ковбасний
- c. М'ясо - жировий**
- d. Оболонковий
- e. Медичних препаратів

277. Під час здійснення ПСН за міським молокозаводом перевірялась робота відомчої лабораторії заводу. Санітарному фельдшеру доручено оцінити обсяг досліджень продукції з фермерських господарств, що приймається на переробку. Який показник якості молока не визначають в лабораторії заводу під час прийому його на переробку?

- a. Механічне забруднення.
- b. Якість пастеризації.
- c. Кислотність.
- d. Кількість жиру.
- e. Органолептичні показники.

278. Для оцінки режиму харчування людини визначався розподіл калорійності за прийомами їжі. Серед страв, що споживаються під час сніданку є чай з цукром – 2 десертні ложки на стакан чаю. Одна така ложка складає 10 г, а за таблицею хімічного складу продуктів енергетична цінність цукру є 397 ккал. Якою буде калорійність сніданку за рахунок чаю з цукром?

- a. 400 ккал
- b. 794 ккал
- c. 79,4 ккал
- d. 25%
- e. Визначити за такими даними не можливо

279. Під час обстеження ресторану санітарний фельдшер перевіряв умови використання електричної пательні для теплової обробки продуктів. Перевірено розміщення пательні, санітарний стан, роботу витяжної вентиляції. Для чого треба перевірити якість, кількість фритюру та правила його використання і заміни під час жаріння продуктів на пательні?

- a. Тому що існує канцерогенна дія на організм людини продуктів окислення жирів при повторному їх нагріванні.
- b. Фритюр змінює органолептичні властивості їжі
- c. Тому що не всі продукти можна смажити.
- d. Для визначення складових частин фритюру.
- e. Фритюр може значно збільшувати коштовність продукції.

280. Під час обстеження харчоблоку міської лікарні встановлено, що харчоблок розміщений у окремому корпусі, має весь необхідний склад приміщень і обладнання. Готова до споживання їжа транспортується у лікувальні корпуси закладу спеціальним медичним персоналом. Яку назву має такий вид харчоблоку лікарні?

- a. Лікарняна система
- b. Децентралізована система
- c. Централізована система
- d. Громадське харчування
- e. Лікувальне харчування.

281. Під час обстеження підприємства громадського харчування перевірявся кондитерський цех, що входить до його складу. Враховуючи особливу значимість якості крему для кондитерських виробів, санітарний фельдшер перевірив, умови підготовки та обробки сировини, якість складових частин крему, його рецептuru, а також використання та зберігання напівфабрикатів, та готових кондитерських виробів. Яка сировина у кондитерському виробництві обробляється перед використанням за такою схемою: замочування у теплій воді на 5-10 хвилин, обробка 0,5% розчином кальцинованої соди або 0,2% харчової соди: дезінфекція, сполоскування водою?

- a. Молоко
- b. Яйця
- c. Борошно
- d. Цукор
- e. Вершкове масло

282. Санітарному фельдшеру доручено перевірити тимчасовий пункт харчування на польовому

стані під час ведення посівної кампанії. Встановлено, що майданчик розміщений поблизу перехрестя доріг. Є кухня зі складом для продуктів, місце прийому їжі під навісом, колодязь, туалет. Перевірено меню – розкладку та меню, в наявності були: борщ з квасолею, картопля варена з вершковим маслом, гуляш зі свинини, огірки, фруктовий компот. Яке суттєве санітарне порушення на пункті харчування треба зафіксувати у акті обстеження та запропонувати негайно відправити?

- a. Максимально наблизити пункт харчування до місця виконання польових робіт.
- b. Виділити на пункті харчування зону для відпочинку робітників та персоналу.
- c. Виключити з меню “Гуляш із свинини” - як страву, що не дозволена.
- d. Віднести пункт харчування від дороги не ближче як на 50 метрів.**
- e. Заасфальтувати майданчик пункту харчування.

283. До СЕС неодноразово звертались мешканці мікрорайону зі скаргами на якість харчових продуктів. У відділенні гігієни харчування СЕС було здійснено позапланову перевірку продовольчого магазину. Санітарному фельдшеру доручено провести обстеження магазину за скаргою та перевірити умови зберігання харчових продуктів. Під час перевірки виявлено таке: у охолоджувальній вітрині, продукція складена разом: молочні продукти, ковбасні вироби, м'ясні напівфабрикати, кондитерські вироби. Яке порушення санітарних правил допущено?

- a. Правила відпускання продуктів покупцям.
- b. Асортимент продукції в вітрині.
- c. Послідовність викладки продуктів у вітрині.
- d. Органолептичні якості продуктів.

**e. Товарне сусідство продуктів.**

284. Під час розслідування спалаху харчового отруєння було встановлено: одночасно захворіли 20 людей, що їли у їdalні; всі постраждалі пов'язують погіршення здоров'я із споживанням м'яса телятини, що подавали холодним. Постраждалі скаржились на гострий початок захворювання, серед повного здоров'я. Після прийому їжі через 11-14 годин з'явилась загальна слабкість, болі у животі, нудота, блювання, пронос, біль у суглобах, головний біль. Було підвищення температура до 38-40°C. Зовні хворі мають такий вигляд: загальмовані, пригнічені, загострені риси обличчя, запалі очі. Такий стан здоров'я продовжувався 1-2 доби. Всі одужали. Який попередній діагноз може бути встановлений в такій ситуації?

- a. Харчова токсикоінфекція кишковою паличкою.
- b. Афлатоксикоз.
- c. Дизентерія.
- d. Харчова токсикоінфекція сальмонельоз.**
- e. Харчовий ботулізм.

285. Під час розслідування спалаху харчового отруєння було встановлено: захворіли 4 людей з 10, що сумісно їли у гуртожитку. Всі постраждалі є студенти та їх гости. Скарги такі: сухість у роті, спрага, нудота, блювання, пронос, важкість у надчревній ділянці – через кілька годин симптоми зникли, але з'явилися розлади зору – туман, сітка перед очима, двоїння в очах при читанні. У одного хворого були симптоми, пов'язані з порушенням ковтання, зміна тембури голосу, мова утруднена. Було важко утримувати шию у вертикальному положенні. Який попередній діагноз може бути встановлений в такій ситуації?

- a. Стафілококова інтоксикація.
- b. Ботулізм.**
- c. Сальмонельоз.
- d. Холера.
- e. Дизентерія..

286. Під час обстеження хлібозаводу перевірено набір приміщень та обладнання. В акті обстеження зроблено запис, що на підприємстві борошно зберігається безтарним способом. Яке обладнання перевірялось у приміщенні для зберігання борошна у такому випадку?

- a. Силос**
- b. Бункер

- a. Ящик
- d. Діжа
- e. Мішки

287. Під час обстеження консервного заводу перевірено набір та планування приміщень, технологічний процес виробництва, обладнання, інвентар. Значна увага приділена якості консервної тари та вимогам до її маркування. Відібрано проби банкових консервів для дослідження в лабораторії СЕС. Яку назву має напис на металевій поверхні консервної банки, що підлягає вивченю під час гігієнічної експертизи?

- a. Етикетка
- b. Малюнок
- c. Літографія
- d. Підпис
- e. Корозія

288. Для планової перевірки до СЕС прибув автомобіль, що використовується для перевезення харчових продуктів приватним підприємством. Перевірені документи на транспортний засіб [санітарний паспорт], особиста медична книжка водія. Яке дослідження можна провести в СЕС для оцінки якості миття транспортного засобу, що використовується для перевезення харчових продуктів?

- a. Змиви на харчові токсикоінфекції.
- b. Визначається тільки оглядом транспорту.
- c. Визначення концентрації мийних засобів
- d. Визначення концентрації дезінфекційних засобів
- e. Змиви на кишкову паличу.

289. Під час обстеження молочного заводу перевірялись умови та якість термічної обробки молока. Оцінено роботу пастеризаторів, режими пастеризації, перевірено термограми, що зберігаються у лабораторії заводу. Для дослідження ефективності пастеризації відібрано проби молока після термічної обробки. Яку назву має проба на визначення пастеризації молока?

- a. Проба на крохмаль
- b. Проба на білки і вуглеводи
- c. Проба Гербера
- d. Проба на наявність фосфатази або пероксидази
- e. Проба на пестициди

290. Зернові культури в процесі дозрівання можуть уражатися різними шкідниками, які в подальшому виявляються вже у продуктах переробки зерна. Вкажіть гранично допустиму концентрацію ріжок і сажки у борошні :

- a. 0,05%
- b. 0,5%
- c. 0,01%
- d. 0,02%
- e. 0,1%

291. Рівень харчування населення України характеризується значним дефіцитом більшості мікронутрієнтів: вітамінів і мінеральних речовин. Найбільш недостатня забезпеченість вітаміном С. За рахунок яких продуктів забезпечується в основному потреба населення нашої країни у аскорбіновій кислоті?

- a. Обліпихи, чорної смородини
- b. Капусти, картоплі
- c. Апельсинів, лимонів
- d. Солодкого перцю, баклажанів
- e. Помідорів, моркви

292. Добовий раціон харчування дівчина 14 років містить вітаміни: А – 1,5 мг, В1 – 1,8 мг, В2 – 2 мг, С – 20 мг. Об'єктивно: дівчина середньої маси тіла, слизові оболонки та шкіра без змін. Дівчина часто хворіє на ГРЗ, після яких спостерігаються точкові крововиливи в місцях тертя

одягу (манжети, гумки, пояси). Найбільш ймовірно у дівчини має місце:

- a. В1 – гіповітаміноз
- b. В6 – гіповітаміноз
- c. С – гіповітаміноз**
- d. В2 – гіповітаміноз
- e. А – гіповітаміноз

293. У дитячий табір відпочинку завезли консерви. При зовнішньому огляді банок відмічено, що вони мають глибокі вм'ятини, кришки після натискання не одразу повертаються в початкове положення, іржа відсутня, банки змащені технічним жиром. Визначте вид бомбажу.

**a. Фізичний**

- b. Хімічний
- c. Змішаний
- d. Фізико-хімічний
- e. Біологічний

294. У продавця на стихійному ринку вилучено 20 кг свинини. Поверхня розрізу м'яса бліскуча, консистенція щільна, жир м'яса твердий, запах звичайний, колір червоний, pH м'ясної витяжки 6%. На розрізі м'яса площею 40 см<sup>2</sup> знайдено 5 фін. Дайте санітарно-гігієнічний висновок про доброкісність продукту.

- a. Доброкісний придатний з обмеженням
- b. Доброкісний придатний без обмежень

**c. Недоброкісний**

- d. Умовно-придатний
- e. Фальсифікований

295. На ринку реалізується молоко, що доставляється у флягах. Запах і смак молока звичайні, колір білий із блакитнуватим відтінком, густина 1,015 г/см<sup>3</sup>, жирність – 2%, кислотність 150Т. Сторонні домішки відсутні. Оцініть якість молока.

- a. Свіже доброкісне молоко
- b. Молоко підозрілої свіжості
- c. Молоко фальсифіковане розведенням водою**
- d. Молоко несвіже
- e. Молоко фальсифіковане знежиренням

296. Хворому з діагнозом інфаркт міокарда у перші 2 доби лікар призначив пиття 7-8 разів протягом дня по 50 -75 г різних напоїв. Які з названих напоїв забороняється вживати хворому?

- a. Напівсолодкий чай
- b. Мінеральні лужні води без газу
- c. Рідкі киселі
- d. Виноградний сік**
- e. Відвар шипшини

297. Для населення, яке проживає на радіаційно-забрудненій території, з метою виведення з організму радіонуклідів рекомендується включити в раціон харчування пектинів. Які з наведених продуктів є основним джерелом пектинів?

- a. Хліб
- b. Овочі та фрукти**
- c. Молоко
- d. Макарони
- e. М'ясо

298. При вивчені фактичного харчування дорослої людини встановлено: частка енергоцінності добового раціону за рахунок білків – 16%, жирів – 25%, вуглеводів – 59%. Оцініть відповідність вмісту білків, жирів, вуглеводів їх рекомендованим часткам в енергоцінності раціону.

- a. Частка вуглеводів у раціоні надмірна
- b. Вміст нутрієнтів відповідає рекомендованим часткам енергоцінності
- c. Частка жирів у раціоні недостатня

d. Частка вуглеводів у раціоні недостатня

e. Частка вуглеводів у раціоні недостатня, надлишок білків

299. Визначте енергетичну цінність харчового раціону студента, основний обмін якого становить 900 ккал, енерговитрати на всі види діяльності протягом доби становлять 2100 ккал.

a. Енергетична цінність добового раціону - 3090 ккал

b. Енергетична цінність добового раціону - 900 ккал

c. Енергетична цінність добового раціону - 1545 ккал

d. Енергетична цінність добового раціону - 1090 ккал

e. Енергетична цінність добового раціону - 2100 ккал

300. При аналізі режиму харчування студентів у санаторії-профілакторії виявлено, що калорійність сніданку складає 40% добової енергоцінності, обіду - 40% та вечери - 20% добової енергоцінності відповідно. Що з перерахованого необхідно зробити для гігієнічної оптимізації режиму харчування студентів?

a. Знизити калорійність вечері

b. Підвищити калорійність вечері

c. Підвищити калорійність сніданку

d. Знизити калорійність сніданку

e. Знизити калорійність обіду

301. У приймальне відділення місцевої лікарні у травні місяці госпіталізовано двоє дітей з однієї родини у віці 4 і 6 років зі скаргами на нудоту, шкрябання в горлі, блювоту, часті рідкі випорожнення. Захворювання почалося незабаром після вживання картоплі, звареної в шкірці. При огляді картоплі, уживаної в їжу родиною, виявлено багато порослих і позеленілих бульб. Найбільш ймовірний причинний фактор отруєння:

a. Амігдалін

b. Афлотоксин

c. Фагін

d. Фазин

e. Соланін

302. У лабораторії СЕС під час бактеріологічного дослідження кремових кондитерських виробів, узятих на кондитерській фабриці, виявлено наявність коагулопозитивного стафілокока в 0,01 г готового продукту. Яке основне джерело забруднення кремових кондитерських виробів патогенними стафілококами?

a. Яєчна маса

b. Згущене молоко

c. Робітники підприємства

d. Вершкове масло

e. Цукор або цукрова пудра

303. Хворий С. госпіталізований у лікувально-профілактичний заклад з діагнозом дифілоботріоз. Причиною даного захворювання може бути вживання у їжу недостатньої термічної обробки:

a. Риби

b. Баранини

c. М'яса птиці

d. Яловичини

e. Свинини

304. Серед вихованців дитячого будинку зареєстровано випадок масового харчового отруєння. Згідно епідеміологічного анамнезу причиною слугувало вживання в їжу тістечок з кремом, що зберігалися на харчоблоці із порушенням температурного режиму. Який із перелічених методів є найбільш ефективним у профілактиці стафілококових токсикозів?

a. Виключення можливості обсемінення стафілококами харчових продуктів

b. Дотримання установлених режимів теплової обробки їжі

c. Ліквідація носійства стафілококів серед робітників на харчових об'єктах  
d. Ліквідація носійства стафілококів серед тварин

e. Попередження можливості розмноження стафілококів у харчових продуктах і продукування токсину

305. В результаті ветеринарного обстеження тварин та молочно-тваринній фермі виявлено 20 корів з позитивною реакцією на туберкульоз. Дайте оцінку щодо можливості використання молока від таких тварин для харчування.

a. Використання для годування телят

b. Технічна утилізація

c. Знищення

d. Використовувати для харчування після пастеризації на місці при температурі 85° протягом 30 хвилин

e. Використання для харчування без попередньої обробки без обмежень

306. При проведенні санітарно-гігієнічної експертизи проби м'яса свині лаборант встановив в сполучній тканині між м'язовими волокнами білі крупинки, які нагадують білі круп'яні зерна. Яким гельмінтом заселені м'язи свині?

a. Свинячий солітер

b. Ехінокок

c. Аскарида

d. Плероцеркоїд

e. Трихінела

307. При лабораторному дослідженні молока встановлена жирність. Дати висновок про відповідність зразку молока вимогам ГОСТу 5867-90

a. 2.9%

b. 4.2%

c. 2.7%

d. 3.2%

e. 4%

308. При лабораторному дослідженні молока встановлена кислотність. Дати висновок про відповідність зразку молока вимогам ГОСТу

a. 10 -14оТ

b. 24 -30оТ

c. 30 – 60оТ

d. 16 – 22оТернера

e. 8 – 12оТ

309. При лабораторному дослідженні молока встановлена густина. Дати висновок про відповідність зразку молока вимогам ГОСТу

a. 1.040-1.042

b. 1.042-1.046

c. 1.010-1.012

d. 1.014-1.018

e. 1.028-1.034

310. При обстеженні підприємства встановлено що молочна продукція зберігалась в холодильній камері при температурі. Дати оцінку температурному режиму для зберігання молочної продукції

a. 2-5оС

b. 4-6оС

c. 6 – 8оС

d. 5-8оС

e. 0-4оС

311. При обстеженні підприємства торгівлі харчовими продуктами встановлено що молоко

зберігалось. Дати оцінку відповідності терміну зберігання молока.

- a. 12 год.
- b. 20 год.**
- c. 48 год.
- d. 36 год.
- e. 72 год.

312. При обстеженні підприємства торгівлі харчовими продуктами встановлено що сметана зберігалась. Дати оцінку відповідності терміну зберігання сметани.

- a. 20 год.
- b. 12 год.
- c. 36 год.
- d. 48 год.
- e. 72 год.**

313. При обстеженні підприємства торгівлі харчовими продуктами встановлено що сир зберігався. Дати оцінку відповідності терміну зберігання сиру.

- a. 48 год.
- b. 72 год.
- c. 36 год.**
- d. 20 год.
- e. 12 год.

314. При обстеженні підприємства торгівлі харчовими продуктами встановлено що кефір зберігався. Дати оцінку відповідності терміну зберігання кефіру.

- a. 32 год.
- b. 72 год.
- c. 48 год.**
- d. 20 год.
- e. 12 год.

315. Назвіть перший етап виробництва ковбасних виробів.

- a. Варення
- b. Обвалка – відділення м'яса від кісток**
- c. Дозрівання м'яса
- d. Приготування фаршу
- e. Копчення

316. Назвіть правильний термін зберігання ліверної ковбаси та зельцу.

- a. 10 год.
- b. 8 год.
- c. 12 год**
- d. 24 год.
- e. 48 год.

317. У дитини спостерігаються ознаки рапхіту. При недостачі якого вітаміну виникає це захворбання

- a. Вітамін Р
- b. Вітамін D (кальциферол)**
- c. Вітамін Е
- d. Вітамін С
- e. Вітамін А

318. Відмічаються ознаки порушення нормального розвитку і функцій чоловічих та жіночих статевих систем. Якого вітаміну не вистачає в раціоні харчування?

- a. Вітамін В
- b. Вітамін С
- c. Вітамін Е (токоферол)**

- d. Вітамін А
- e. Вітамін Р

319. Відмічаються ознаки харчового поліневриту або хвороби “бері-бері”. При дефіциту якого вітаміну виникає це захворювання?

- a. Вітамін D
- b. Вітамін C
- c. Вітамін B1 (тіамін)

- d. Вітамін А
- e. Вітамін Р

320. При дефіциту якого вітаміну виникає гемералопія “куряча сліпота”

- a. Вітамін Р
- b. Вітамін А (ретінол)

- c. Вітамін D
- d. Вітамін С
- e. Вітамін В

321. Що треба розуміти під раціональним харчуванням?

- a. збалансованість денного раціону по Б:Ж:В, калорійності та мінеральним речовинам

- b. своєчасний прийом їжі
- c. трьохразове харчування
- d. п'ятиразове харчування
- e. режим харчування

322. Назвіть основну функцію білка в організмі людини?

- a. Пластична. Білки є основним будівельним матеріалом
- b. Ферментативна
- c. Метаболічна
- d. Протоплазматична
- e. Енергетична

323. Назвіть основну функцію жирів в організмі людини?

- a. Протоплазматична
- b. Метаболічна
- c. Пластична
- d. Ферментативна
- e. Основна функція - енергетичне

324. Назвіть основну функцію вуглеводів в організмі людини?

- a. Основна функція - енергетична
- b. Ферментативна
- c. Метаболічна
- d. Протоплазматична
- e. Пластична

325. Яка мінеральна речовина формує кісткову тканину?

- a. Йод
- b. Магній
- c. Залізо
- d. Мідь
- e. Кальцій

326. При недостачі якого мікроелемента у людини найчастіше виникає анемія?

- a. Кальцій
- b. Йод
- c. Магній
- d. Залізо
- e. Мідь

327. Назвіть методи консервування продуктів низькою температурою.

- a. Стерилізація
- b. Сублімація
- c. Висушування
- d. Пастеризація

e. Охолодження та заморожування

328. При недостачі якого мікроелементу виникає карієс?

- a. Магній
- b. Мідь
- c. Кальцій
- d. Фтору
- e. Залізо

329. При санітарно-гігієнічному обстеженні кафе в холодильній камері були виявлені тістечка з заварним кремом різних партій, що зберігалися певний час. Вкажіть, з яким терміном зберігання при температурі +4°C дозволяється реалізовувати тістечка.

- a. 48 годин
- b. 72 години
- c. 24 години
- d. 36 годин

e. 6 годин

330. При лабораторному досліженні харчових продуктів вам необхідно визначити органолептичні показники. Які показники ви будете визначати?

- a. Наявність мікроорганізмів, гельмінтів
- b. Кислотність, температуру, вологість
- c. Вміст білків, жирів, вуглеводів
- d. Вміст вологи, цукру, повареної солі

e. Зовнішній вигляд, запах, смак

331. При лабораторному досліженні риби санфельдшеру необхідно провести гельмінтологічну експертизу. Які гельмінти необхідно визначити?

- a. Трихінели
- b. Котячі дворотки
- c. Фіни
- d. Аскариди
- e. Гострики

332. В торгівельну мережу надходить пастеризоване молоко. Вкажіть мету пастеризації молока.

- a. Знищуються вегетативні форми мікроорганізмів
- b. Змінюється кислотність
- c. Збільшується жирність
- d. Зменшується механічне забруднення
- e. Знищуються спорові форми мікроорганізмів

333. При оцінці добового раціону харчування екскаваторника вам необхідно визначити співвідношення між білками, жирами та вуглеводами (Б:Ж:В). Яке співвідношення при збалансованому харчуванні буде більш оптимальним?

- a. 3:1:2
- b. 4,6:1,2:1
- c. 2:1:4
- d. 1:2:3

e. 1:1,2:4,6

334. Вам доручено провести бесіду з профілактики отруєнь грибами. Вкажіть, які гриби відносяться до юстівних.

- a. Білий гриб**
- b. Мухомор
- c. Гриб трутовик
- d. Бліда поганка
- e. Сатанинський гриб

335. При санітарно-гігієнічному обстеженні харчоблоку їдальні санфельдшер проводить контроль за реалізацією готової їжі. Вкажіть температуру, нижче якої не рекомендується відпускати другі страви?

- a. 65°C**
- b. 25°C
- c. 75°C
- d. 50°C
- e. 7-14°C

336. Вкажіть, яке захворювання може виникнути у дитини віком від 1 до 3 років при тривалому вживанні харчових продуктів з низьким вмістом вітаміну D?

- a. Куряча сліпота
- b. Цинга
- c. Дерматит
- d. Рахіт**
- e. Бері-бері

337. Ви проводите контроль за якістю пастеризації молока по термограмам. Нижче якого показника низькотемпературна пастеризація буде неякісною?

- a. 120°C
- b. 63°C**
- c. 90°C
- d. 85°C
- e. 100°C

338. Ви проводите контроль результатів лабораторного дослідження якості м'яса. Згідно протоколу аналізу в 48 зразках виявлено 1 трихінела. Вкажіть шляхи реалізації такого м'яса.

- a. Реалізація без обмежень
- b. Направляється на годування тварин
- c. Направляється на утилізацію**
- d. Реалізація після проварювання
- e. Реалізація після заморожування

339. При санітарно-гігієнічному обстеженні продовольчого магазину в холодильній камері ви виявили ковбасні вироби, що зберігалися 36 годин. Які з них не повинні підлягати реалізації?

- a. Ковбаси сирокопчені
- b. Сардельки
- c. Варені ковбаси
- d. Ковбаси ліверні**
- e. Ковбаси напівкопчені

340. Ви проводите санітарно-гігієнічне обстеження пункту харчоблоку дільничної лікарні. Який продукт ви забороните включати до меню?

- a. Йогурт
- b. Кефір
- c. Ряженку
- d. Самоквас**
- e. Маслянку

341. При санітарно-гігієнічному обстеженні харчоблоку лікарні ви проводите контроль за С-вітамінізацією харчування. Вкажіть дозу аскорбінової кислоти для дорослої людини.

- a. 50 mg

- b. 120 мг
- c. 20 мг
- d. 40 мг

**e. 80 мг**

342. Сан фельдшер проводить оцінку добового раціону. Яку основну роль в організмі людини відіграють білки?

**a. Пластичну**

- b. Поліпшують смакові якості
- c. Підвищують засвоєння їжі
- d. Джерело вітамінів
- e. Енергетичну

343. При санітарному обстеженні продмага санітарної фельдшер контролює частоту прибирання приміщень. Як часто слід проводити санітарний день в продмазі?

- a. 1 раз в рік
  - b. 1 раз в 6 місяців
  - c. Щоденно
  - d. 1 раз на тиждень
- e. 1 раз на місяць**

344. В лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи колгоспного ринку обов'язково визначається кислотність молока. При якій кислотності ви забороните продаж молока?

- a. 18оТ
  - b. 20оТ
  - c. 10оТ
  - d. 13оТ
- e. 23оТ**

345. Впродовж зміни робітник переміщує вантаж по горизонталі. До якого виду відноситься ця м'язова робота:

- a. Статична
  - b. Розумова
  - c. Напівавтоматизована
- d. Динамічна**
- e. Механізована

346. Шкідлива дія виробничого пилу на здоров'я працюючих залежить від багатьох чинників. Як класифікують виробничий пил за походженням?

- a. Рослинний, тваринний
  - b. Рослинний, змішаний
  - c. Неорганічний, змішаний
- d. Органічний, неорганічний, змішаний**
- e. Органічний, тваринний

347. На ділянці по виробництву художнього скла робочі працюють з ручними механізованими інструментами. Які ознаки характерні для тяжкої форми вібраційної хвороби:

- a. Електроофтальмія
  - b. Фіброз легенів
- c. Атрофія м'язів**
- d. Метеоризм
  - e. Алергічні реакції

348. Для визначення концентрації пилу в повітрі робочої зони гравіометричним методом санітарному фельдшеру необхідно:

- a. Терези, барометр, фільтри
- b. Аспіратор, фільтри, терези**
- c. Аспіратор, терези

- d. Терези, фільтри
- e. Терези, термометр, фільтри

349. Співробітниками СЕС проводиться інструментальний контроль температури та відносної вологості повітря на будівельному майданчику в умовах сильного вітру. Яким пристроям їм необхідно скористатись?

- a. Барометр
- b. Анемометр
- c. Кататерометр
- d. Аспіраційний психрометр**
- e. Гігрограф

350. Санітарному фельдшеру необхідно оцінити рівень запилення на виробництві. Які показники він повинен використати?

- a. Електростатичний заряд
- b. Концентрація пилу та вміст у ньому оксиду кремнію**
- c. Хімічний склад пилу
- d. Дисперсність пилу
- e. Розчинність пилу

351. При роботі з отрутохімікатами шкідливі речовини проникають в організм працюючих.

Назвіть шляхи виведення отрутохімікатів з організму:

- a. Через шкіру
- b. Через легені
- c. Всі перелічені шляхи**
- d. Через нирки
- e. Через травний канал

352. Вкажіть частоту проведення періодичних медичних оглядів для профілактики пилових захворювань:

- a. Раз на рік**
- b. Двічі на рік
- c. Раз у 3 роки
- d. Раз на 5 років
- e. Раз на 2 роки

353. Вкажіть фізичні чинники виробничого середовища, які нормуються в гранично допустимих рівнях:

- a. Рух повітря
- b. Вологість повітря
- c. Шум, вібрація**
- d. Радіаційне тепло
- e. Температура повітря

354. Вкажіть методи санітарно-гігієнічних досліджень, які використовують в своїй роботі СЕС, крім

- a. Лабораторний
- b. Статистичний
- c. Бактеріологічний
- d. Клінічний**
- e. Інструментальний

355. Санітарний фельдшер проводить гігієнічну оцінку метеоумов на виробництві. У якому з цехів можлива висока відносна вологість повітря?

- a. Кувальному
- b. Гальванічному**
- c. Швейному
- d. Ливарному
- e. Складальному

356. Співробітниками СЕС проводиться інструментальний контроль параметрів мікроклімату робочої зони. В якому з цехів робітники можуть зазнавати впливу інфрачервоного випромінювання?

a. Мартенівський

b. Механічний

c. Малярний

d. Гальванічний

e. Ткацький

357. Ліквідатори наслідків аварії на Чорнобильській АЕС зазнали загального ураження організму під дією іонізуючого випромінювання. У якому вигляді воно проявляється?

a. Ураження очей

b. Ураження шкіри

c. Депонування радіаційної речовини

d. Променева хвороба

e. Ураження кісток

358. Який мінеральний комплекс найбільш характерний для м'яса риби?

a. Залізо, йод, кремній

b. Калій, йод, магній

c. Залізо, кальцій, калій

d. Фосфор, залізо, йод

e. Йод, кальцій, сірка

359. Який засіб зберігання продуктів забезпечує найменше руйнування вітамінів?

a. Пастерилізація

b. Стерилізація

c. Заморожування

d. Сушка на повітрі

e. Ліофільна сушка

360. У добовому харчовому раціоні жінки, 23 років, вагове співвідношення білків, жирів та вуглеводів становить 1:1:6. Які корективи необхідно внести до складу раціону з метою його гігієнічної оптимізації?

a. Збільшити вміст жирів

b. Збільшити вміст вуглеводів

c. Зменшити вміст вуглеводів

d. Збільшити вміст білків

e. Корективи не потрібні

361. У хворого виявлено порушення зору у вечірні часи доби. Лікар встановив діагноз – “куряча сліпота”. З недостатністю якого вітаміну пов’язана ця хвороба?

a. Вітамін D

b. Вітамін A

c. Вітамін B1

d. Вітамін PP

e. Вітамін C

362. Який специфічний вплив на функцію кишківника мають слабкі (одноденні) кисломолочні напої (кефір, кумис, ацидофільні продукти)?

a. Активують моторику, мають проносний ефект

b. Слабо впливають на моторику, підвищують всмоктуваність вітамінів

c. Не впливають на моторику

d. Пригнічують моторику, закріплюючий ефект

e. Слабо впливають на моторику, підвищують всмоктуваність мікроелементів

363. Після вживання яєчні, приготовленої вдома з яєць качки, у хворих через 8 годин виникли наступні симптоми захворювання: температура 39°C, головний біль, блювання, біль у животі,

потім приєднався пронос. Випорожнення часті із слизом, смердючі. Тривалість захворювання 3 доби. Яка хвороба мікробної природи має місце?

a. Сальмонельоз

b. Бруцельоз

c. Сибірка

d. Туляремія

e. Харчовий ботулізм

364. У хворого, який три доби тому вживав консервовані гриби – опеньки відмічається розлад зору (диплопія, мідріаз), розлад мовлення, порушення ковтання. Яке харчове отруєння має місце?

a. Ботулізм.

b. Отруєння опеньками.

c. Отруєння солями свинцю.

d. Харчова токсикоінфекція.

e. Фузаріотоксикоз.

365. Для населення, яке проживає на радіаційно-забрудненій території, з метою виведення з організму радіонуклідів рекомендується включити в раціон харчування пектини. Які з наведених продуктів є основним джерелом пектинів?

a. Овочі та фрукти

b. М'ясо

c. Хліб

d. Макарони

e. Молоко

366. В результаті ветеринарного обстеження тварин на молочно-товарній фермі виявлено 20 корів з позитивною реакцією на туберкульоз. Дайте оцінку щодо можливості використання молока від таких тварин для харчування

a. Використовувати для харчування після пастеризації на місці при температурі 85°C протягом 30 хвилин

b. Знищення

c. Використання для годування телят

d. Використання для харчування без попередньої обробки без обмежень

e. Технічна утилізація

367. Рівень харчування населення характеризується значним дефіцитом більшості мікронутрієнтів: вітамінів і мінеральних речовин. Найбільш недостатня забезпеченість вітаміном С. За рахунок яких продуктів забезпечується в основному потреба населення нашої країни у аскорбіновій кислоті?

a. Обліпихи, чорної смородини

b. Апельсинів, лимонів

c. Капусти, картоплі

d. Помідорів, моркви

e. Солодкого перцю, баклажанів

368. На підприємстві громадського харчування не реалізована під час вечері продукцію охолоджено до 4°C і вона зберігалась у морозильній камері протягом 12 год. Зранку була проведена вторинна теплова обробка. Протягом якого часу повинна бути реалізована дана їжа?

a. 12 год.

b. 1 год.

c. 5 год.

d. 3 год.

e. 8 год.

369. У торговця на стихійному ринку вилучено 20 кг свинини. Поверхня розрізу м'яса бліскуча, консистенція щільна, жир м'яса твердий, запах звичайний, колір червоний, pH м'ясної витяжки

6,0. На розтині м'яса площею 40 см<sup>2</sup> знайдено 5 фін. Дайте санітарно-гігієнічний висновок про доброкісність продукту.

- a. Доброкісний придатний без обмежень
- b. Доброкісний придатний з обмеженнями
- c. Умовно придатний
- d. Фальсифікований

**e. Недоброкісний**

370. Студентка 20 років, з масою тіла 55 кг отримує з добовим раціоном харчування 45 г білка, 55 г жиру і недостатню кількість кальцію. Які продукти необхідно передусім включати до раціону?

- a. Мед.
- b. Домашній сир.**
- c. Квасолю.
- d. М'ясо.
- e. Моркву.

371. У селищі міського типу зареєстровано спалах харчового отруєння. Діагноз "ботулізм" установлено на підставі клінічної картини захворювання. Які з перелічених продуктів необхідно у першу чергу відібрати на аналіз для підтвердження діагнозу?

**a. Консерви**

- b. Молоко пастеризоване
- c. Капуста
- d. Картопля
- e. М'ясо відварне

372. Під час огляду м'яса великої рогатої худоби на площі 50 см<sup>2</sup> виявили 2 фіни. М'ясо необхідно піддати :

- a. Охолоджуванню.
- b. Проварюванню дрібними шматками.**
- c. Переробці в м'ясний фарш.
- d. Технічній утилізації .
- e. Реалізації через мережу громадського харчування .

373. При вивченні фактичного харчування дорослої людини встановлено: частка енергоцінності добового раціону за рахунок білків – 16%, жирів – 25%, вуглеводів – 59%. Оцініть відповідність вмісту білків, жирів, вуглеводів їх рекомендованим часткам в енергоцінності раціону.

- a. Частка вуглеводів у раціоні недостатня
- b. Частка жирів у раціоні недостатня
- c. Вміст нутрієнтів відповідає рекомендованим часткам енергоцінності
- d. Частка вуглеводів у раціоні надмірна
- e. Частка вуглеводів у раціоні недостатня, надлишок білків**

374. При дослідженні свинини у 24 зразках на компресоріумі виявлені 2 трихінели. М'ясо необхідно піддати :

- a. Реалізації через мережу громадського харчування
- b. Переробці на ковбасні вироби
- c. Технічній утилізації**
- d. Проварюванню дрібними шматками
- e. Глибокому заморожуванню

375. При проведенні експертизи мяса в одній з двох проб мязів з ніжок діафрагми виявлено трихінелу. Ваші пропозиції відносно використання цього мяса:

- a. Засолити у 10% розчині солі
- b. Заморозити до - 120С
- c. Передати на технічну утилізацію**
- d. Проварити при 1,5 атм.
- e. Спалити

376. У зв'язку з нерегулярним харчуванням, пацієнт скаржиться на зниження працездатності, різке відчуття голоду та втоми, періодичні головні болі. Який інтервал між прийомами їжі йому потрібно рекомендувати?

- a. 7-8 год.
- b. 8-9 год.
- c. 5-6 год.
- d. 6-7 год.
- e. 3-4 год.**

377. При аналізі режиму харчування студентів у санаторії-профілакторії виявлено, що калорійність сніданку складає 40% добового калоражу, обіду - 40% та вечеї - 20% добового калоражу відповідно. Вкажіть, що необхідно зробити для гігієнічної оптимізації режиму харчування студентів з переліку нижченаведеного?

- a. Підвищити калорійність сніданку
- b. Знизити калорійність сніданку**
- c. Знизити калорійність обіду
- d. Знизити калорійність вечеї
- e. Підвищити калорійність вечеї

378. Ви працюєте помічником санітарного лікаря з гігієни харчування. Вкажіть, яка оптимальна концентрація солі, при котрій гине основна патогенна мікрофлора і паразити:

- a. 15-18%
- b. 8 - 12%**
- c. 2 - 4%
- d. 6 -10%
- e. 2 - 8%

379. Ви працюєте помічником санітарного лікаря з гігієни харчування. Вкажіть, що повинен мати транспорт, який доставляє продукцію дитячої молочної кухні на віддалені роздавальні.

- a. мати охолодження і бути закріпленим
- b. мати санітарний паспорт
- c. мати охолодження
- d. мати санітарний паспорт, охолодження, бути закріпленим**
- e. мати санітарний паспорт і бути закріпленим

380. Хто з посадових осіб санітарно-епідеміологічної служби має право виносити постанову про накладання штрафу при порушенні санітарного законодавства?

- a. Заступник головного державного санітарного лікаря
- b. Головні державні санітарні лікарі
- c. Головні державні санітарні лікарі та їх заступники або інші посадові особи, наділені такими повноваженнями**
- d. Помічник санітарного лікаря
- e. Будь-який санітарний лікар

381. Якими продуктами найбільш повно забезпечується енергетична функція їжі:

- a. Безалкогольні напої
- b. Яєчні продукти, крупи
- c. М'ясо, риба, молочні продукти
- d. Овочі, фрукти
- e. -Хліб, цукор, кондитерські вироби, жири**

382. Які продукти найбільш повно забезпечують пластичну функцію їжі:

- a. Смакові речовини та прянощі
- b. М'ясні, рибні, молочні та яєчні**
- c. Овочі, фрукти
- d. Хлібобулочні і кондитерські вироби
- e. Макаронні та круп'яні

383. Перевищення енергетичної цінності добового раціону їжі протягом тривалого часу призводить до:

- a. Квашиоркору
- b. Цінги
- c. Ожиріння**
- d. Дистрофії внутрішніх органів
- e. Аліментарного маразму

384. При раціональному харчуванні енергетична цінність добового раціону за рахунок вуглеводів повинна бути забезпечена на:

- a. 30 - 33%
- b. 11 - 13%
- c. 54 - 56%**
- d. 20 - 26%
- e. 76 - 78%

385. Тривале споживання великої кількості білків призводить до:

- a. Аліментарного ожиріння
- b. Андрогенізації організму**
- c. Квашиоркору
- d. Аліментарного маразму
- e. Ксерофталмії

386. Джерелами клітковини є такі продукти:

- a. Бобові
- b. Зернові, ріпа, буряк**
- c. Гриби
- d. Кісточкові
- e. Зернята

387. До жиророзчинних вітамінів відносяться:

- a. D, E, C, H
- b. A, D, E, K**
- c. A, PP, C, D
- d. B, C, E, K
- e. E, C, B, K

388. Біологічна цінність м'яса обумовлена, насамперед, вмістом:

- a. Фосфоліпідів
- b. Повоноцінних білків**
- c. Водорозчинних вітамінів
- d. Поліненасичених жирних кислот
- e. Екстрактивних речовин

389. При дослідженні м'яса на 40 см<sup>2</sup> виявлено 7 фін. Дати рекомендації щодо його використання:

- a. М'ясо підлягає технічній утилізації**
- b. М'ясо підлягає використанню без обмежень
- c. М'ясо підлягає проварюванню з наступним використанням
- d. М'ясо підлягає переробці на консерви
- e. М'ясо підлягає знезаражуванню

390. Молоко від умовно здорових щодо захворювання на туберкульоз корів з неблагополучного господарства та від реагуючих на туберкулін:

- a. Допускається до вживання без попередньої обробки
- b. Використовується для вигодовування молодняка
- c. Використовується після знезаражування**
- d. Підлягає технічній утилізації

е. -

391. Зерно на мукомельні підприємства допускається тільки із зараженістю комірними шкідниками:

a. Не вище III ступеню

b. Не вище II ступеню

c. **Не вище I ступеню**

d. Не допускається взагалі

e. Переробляється незалежно від ступеня зараженості

392. Назвіть хворобу хліба, яка розвивається при неправильному його зберіганні і робить хліб непридатним до вживання:

a. Закал

b. **Пліснявіння**

c. Ураження пігментоутворюючими бактеріями

d. Черствіння

e. Черствіння

393. Пастеризація – це метод консервування, який передбачає:

a. Охолодження продуктів до температури від 0 до +4°C

b. **Нагрівання продуктів до температури 65-95°C**

c. Нагрівання продуктів до температури більше 130°C

d. Нагрівання продуктів до температури більше 100°C

e. Зменшення вологості продуктів

394. Державну санітарно- гігієнічну експертизу харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів на відповідність Продукції вимогам санітарного законодавства здійснюють:

- a. Представники санітарно-епідеміологічної служби разом з представниками управління захисту прав споживачів
- b. Експертні комісії ,лабораторії метрології та стандартизації
- c. Лабораторії промислових підприємств
- d. Головні експертні установи, експертні підрозділи, експерти та виконавці лабораторних досліджень, а в складних випадках - експертними комісіями
- e. Лабораторії метрології та стандартизації

395. Більшість страв і кулінарних виробів, які виробляються на підприємствах громадського харчування, потребує реалізації протягом:

a. 6-8 годин

b. 8-12 годин

c. 1-2 годин

d. 3-5 годин

e. **2-4 годин**

396. До підприємств громадського харчування, що виготовляють напівфабрикати, належать:

a. Ресторани, домові кухні

b. Фабрики-кухні, кулінарні фабрики

c. **Фабрики - заготівельні, комбінати напівфабрикатів, спеціалізовані заготовчі цехи**

d. Магазини кулінарії, їдальні - роздаточні

e. Спеціалізовані кулінарні цехи, їдальні - заготівельні

397. Стіни у виробничих цехах на харчоблоках повинні бути пофарбовані олійними фарбами або викладені кахлем на висоту не менше:

a. 200-220 см

b. **160-180 см**

c. 100-150 см

d. 80-100 см

e. 120-160 см

398. Чіткий зв'язок з прийомом певної їжі, переважне ураження органів травлення, швидке

припинення захворювання після вилучення зі споживання неякісної їжі характерні для:

- a. Харчових токсикоінфекцій
- b. Харчових алергій
- c. Хронічних захворювань шлунково-кишкового тракту
- d. Гострих захворювань шлунково-кишкового тракту
- e. Кишкових інфекцій

399. До харчових токсикозів відноситься:

- a. Сальмонельоз
- b. Фузаріотоксикоз
- c. Отруєння п'янім хлібом
- d. Ботулізм
- e. Ерготизм

400. При медичному обстеженні жінок, працівників кондитерської фабрики, у 10% осіб виявлена підвищена маса тіла ( $IMT = 39,3 \text{ кг}/\text{м}^2$ , маса тіла на 65% вище норми). Який цеенергетичний статус по індексу Кетле?

- a. Ожиріння IV ступеню
- b. Ожиріння III ступеню
- c. Ожиріння I ступеню
- d. Нормальний енергостатус
- e. Ожиріння II ступеню

401. При вивчені фактичного харчування дорослої людини встановлено: частка енергоцінності добового раціону за рахунок білків – 16%, жирів – 28%, вуглеводнів – 56%. Оцініть відповідність вмісту білків, жирів, вуглеводнів, їх рекомендованим часткам в енергоцінності раціону:

- a. Вміст нутрієнтів відповідає рекомендованим відсоткам
- b. Частка вуглеводнів достатня, надлишок білків
- c. Частка вуглеводнів у раціоні недостатня
- d. Частка жирів у раціоні недостатня
- e. Частка вуглеводнів у раціоні надмірна

402. При аналізі 7-денного меню для хворих гематологічного відділення МКЛ, з'ясовано, що в лікувально-дієтичному харчуванні недостатньо використовуються продукти, які є джерелом цианкобаламіна. Які продукти має рекомендувати помічник санітарного лікаря в якості основного джерела вітаміна B12?

- a. Рибу, печінку
- b. Цитрусові
- c. Молоко та молочні продукти
- d. Круп'яні вироби
- e. Фрукти, овочі

403. З групою працівників одного із харчових промислових підприємств були проведені заняття з санітарної освіти та залік з цих питань. В якому офіційному документі помічник санітарного лікаря має можливість перевірити наявність та своєчасність даних про санітарний мінімум?

- a. У журналі запису санітарного стану об'єкту
- b. В особистій справі у відділі кадрів
- c. У паспорті громадянина
- d. У трудовій книжці працівника
- e. В особистій медичній книжці

404. Помічник санітарного лікаря провів огляд автотранспорту на відповідність його вимогам перевезення особливо швидкопсуючих продуктів та оформив при цьому санітарний паспорт на транспорт. На який термін в цьому випадку видається санітарний паспорт?

- a. 1 місяць
- b. 1 рік
- c. 2 роки

d. 3 місяці

e. 6 місяців

405. При обстеженні м'ясокомбінату було виявлено фінозне м'ясо свинини, в якому на площині поверхні м'яса в 40 см<sup>2</sup> знаходиться 4 фіни свинячого ціп'яка. Які профілактичні заходи має рекомендувати помічник санітарного лікаря, відносно фінозного м'яса, ветеринарній службі цього підприємства?

- a. Використання м'яса на сирокопчені ковбаси
- b. Виготовлення м'ясних консервів
- c. Знищенння м'яса
- d. Використання м'яса на варені ковбаси

e. Технічну утилізацію м'яса

406. При обстеженні молочнотоварної ферми було виявлено у 3 корів ознаки маститу вимени. Які рекомендації має надати помічник санітарного лікаря щодо використання молока від цих корів?

- a. Пастеризувати 15 хв. і відправити на молокозавод
- b. Кип'ятити молоко 5 хв. і знищити
- c. Пастеризувати молоко 30 хв. і поїти телятам
- d. Кип'ятити молоко 5 хв. і реалізувати населенню

e. Кип'ятити молоко 5 хв. і поїти телятам

407. На хлібзавод поступила партія пшеничного борошна вищого ґатунку. У сертифікаті якості на борошно зазначено, що воно заражене "картопляною паличкою". Як використовують це борошно, згідно діючих нормативних документів?

- a. Передають на корм тваринам
- b. Використовують на технічні потреби
- c. Повертають постачальнику
- d. Знищують

e. Випікають дрібні хлібобулочні вироби

408. При обстеженні їдалальні виявлено, що температура других страв на лінії видачі не відповідає діючим СанПіН. Яку температуру других готових страв при видачі має рекомендувати помічник санітарного лікаря?

- a. 65°C
- b. 85°C
- c. 14°C
- d. 55°C
- e. 75°C

409. При обстеженні продуктової крамниці було виявлено 5 кремових виробів із закінченим терміном зберігання, але без ознак псування. Які пропозиції має дати помічник санітарного лікаря відносно кремових виробів?

- a. Терміново реалізувати
- b. Повернути кремові вироби виробнику
- c. Передати на корм тваринам
- d. Знищити
- e. Використати на технічні потреби

410. У продовольчому кіоску зберігається ряд фасованих продуктів в тому числі: яєчний порошок, цукор, масло вершкове, курячі, перепелині, качачі та гусячі яйця. Кіоск обладнаний холодильником для зберігання особливо швидкопсуючих продуктів. Реалізацію яких із перелічених продуктів необхідно заборонити?

- a. Яйця курячі та перепелині
- b. Вершкове масло
- c. Цукор
- d. Качачі та гусячі яйця
- e. Яєчний порошок

411. За дорученням санітарного лікаря його помічник опитав та склав обов'язкову Карту опитування хворих, що знаходилися на стаціонарному лікуванні в інфекційній лікарні. Основними симптомами у 2-х хворих є: діплопія, ністагм, анізокорія, птоз, закрепи. При якому харчовому отруєнні можливі такі характерні ознаки?

- a. Ерготизмі
- b. Афлотоксикозі
- c. Харчовій стафілококовій інтоксикації
- d. Харчовому сальмонельозі

e. Харчовому ботулізмі

412. При плановому відборі зразків харчових продуктів для лабораторного дослідження на відповідність діючим ДСТУ помічник санітарного лікаря з гігієни харчування зобов'язаний оформити обліково-звітну документацію по формі:

- a. Ф-378-0
- b. Ф-342-0
- c. Ф-344-0
- d. Ф-343-0
- e. Ф-345-0

413. При лабораторному дослідженні молока встановлено: кислотність – 19оТ, жирність – 2,5%, густина – 1,023 г/см<sup>3</sup>, проби з розоловою кислотою та розчином Люголя – негативні. Який метод фальсифікації молока було використано у цьому випадку?

- a. Зняття вершків
- b. Додавання соди і крохмалю
- c. Додавання соди
- d. Додавання крохмалю

e. Розведення водою

414. В санітарно-гігієнічній лабораторії СЕС для визначення фізико-хімічних показників якості хліба: вологи, кислотності, пористості використовують відповідне обладнання, реактиви, хімічний посуд та прилади. Який прилад має підготувати лаборант для визначення пористості хліба?

- a. Бутирометр
- b. Журавльова
- c. К'ельдаля
- d. Сокслета
- e. Рекорд

415. При обстеженні харчоблоку будинку відпочинку для дорослих, стало відомо, що напередодні на склад завезли овочеві консерви. При зовнішньому огляді банок відмічено: банки мають глибокі вм'ятини, при надавлюванні на дно і кришку углинаються усередину та не зразу повертаються в початкове положення, ржі не має, банки герметичні та змащені технічним жиром. Визначити бомбаж:

- a. Фізико-хімічний
- b. Фізичний
- c. Біологічний
- d. Хімічний
- e. Змішаний

416. При аналізі Протоколів (Ф-345-0) дослідження готових страв на калорійність, розбіжності між фактичною та теоретичною калорійністю в готових блюдах становлять: борщ – (-12%), суп – (-9%), котлета – (+9%), шніцель – (-12%), компот – (-11%). В якій із цих готових страв виконання калорійності задовільне?

- a. Борщ
- b. Суп
- c. Шніцель
- d. Котлета

е. Компот

417. Відстань між ринком і промисловими підприємствами, що можуть забруднювати територію ринку має бути не меншою ніж:

- a. 200 м
- b. 500 м**
- c. 100 м
- d. 50 м
- e. 150 м

418. Перевірку об'єкту продовольчої торгівлі необхідно розпочинати з:

- a. Написання акту обстеження по ф.393/0
- b. Складання протоколу про порушення санітарних норм
- c. Перевірки якісних посвідчень на ковбасу
- d. Пред'явлення направлення на перевірку та службового посвідчення**
- e. Написання акту обстеження по ф 315/0

419. При вивчені фактичного харчування дорослої людини встановлено: частка енергоцінності добового раціону за рахунок білків – 16%, жирів – 25%, вуглеводнів – 59%. Оцініть відповідність вмісту білків, жирів, вуглеводнів їх рекомендованим часткам енергоцінності раціону:

- a. Частка вуглеводнів у раціоні недостатня, надлишок білків.**
- b. Частка вуглеводнів у раціоні недостатня
- c. Вміст нутрієнтів відповідає рекомендованим часткам енергоцінності
- d. Частка вуглеводнів у раціоні надмірна
- e. Частка жирів у раціоні недостатня

420. У дитячому санаторії виникло масове харчове отруєння після вживання йогурту, виготовленого на молокозаводі. Серед працівників заводу виявили людей з гнійничковими захворюваннями шкіри. Визначити характер харчового отруєння

- a. Ботулізм
- b. Афталотоксикоз
- c. Ерготизм
- d. Стафілококова токсикоінфекція**
- e. Сальмонельоз

421. У селищі міського типу зареєстровано спалах харчового отруєння. Діагноз "ботулізм" установлено на підставі клінічної картини захворювання. Які з перелічених продуктів необхідно, у першу чергу, відбрати на аналіз для підтвердження діагнозу:

- a. Консерви**
- b. Молоко пастеризоване Б
- c. Капуста
- d. М'ясо відварне
- e. Картопля

422. Для населення, яке проживає на радіаційно забрудненій території, з метою виведення з організму радіонуклідів рекомендується включити в раціон харчування пектинів. Які з наведених продуктів є основним джерелом пектинів:

- a. Хліб
- b. М'ясо
- c. Макарони
- d. Овочі та фрукти**
- e. Молоко

423. Для боротьби з бур'янами на сільськогосподарських угіддях тривалий час застосовували гербіциди, які за ступенем стійкості у навколошньому середовищі відносяться до стійких. Укажіть найбільш ймовірний шлях надходження їх з ґрунту в організм людини:

- a. Ґрунт - тварини - людина
- b. Ґрунт - мікроорганізми - людина**

**c. Грунт - рослини - людина**

d. Грунт - найпростіші - людина

e. Грунт - комахи - людина

**424. Яким чином помічник лікаря з гігієни харчування оформляє результати санітарного обстеження продовольчого магазину:**

a. У вигляді штрафу

b. Дає письмовий звіт головному лікарю

c. Дає усний звіт головному лікарю

**d. У вигляді запису в санітарний журнал об'єкта чи складання акта обстеження**

e. Закриває продовольчий магазин

**425. Укажіть кратність обстеження на патогенний стафілокок робітників підприємств по випуску кремових кондитерських виробів:**

a. При вступі на роботу, в подальшому по епідпоказанням

b. Один раз на місяць

**c. Один раз в шість місяців**

d. Один раз на рік

e. Один раз в квартал

**426. Раціональним визначають таке харчування:**

a. Смачне і поживне харчування

**b. Це харчування, яке задоволяє енергетичні пластичні та інші потреби організму і при цьому забезпечує необхідний рівень обміну речовин**

c. Висококалорійна їжа

d. Продукти придбані на ринку

e. Низькокалорійна їжа

**427. Які вітаміни найчастіше руйнуються при термічній обробці продуктів:**

a. Ніацин

b. Фолацін

**c. Аскорбінова кислота**

d. Вітамін Д

e. Вітамін Е

**428. Укажіть основні види лікувально- профілактичного харчування:**

a. Стіл №15

**b. Лікувально-профілактичні раціони, молоко, кисломолочні продукти і пектин**

c. Спеціальні сніданки і обіди

d. Спеціальні пайки

e. У будь-якому вигляді, що забезпечує добову калорійність раціону харчування

**429. Який із перелічених методів є найбільш ефективним у профілактиці стафілококових токсикоінфекцій:**

a. Зберігання їжі в холодильнику

b. Миття рук перед споживанням їжі

c. Своєчасне і повноцінне харчування

**d. Попередження можливості розмноження стафілококів у харчових продуктах і продукції токсину**

e. Своєчасне проведення флюорографії

**430. Який із перелічених методів є найбільш ефективним і реальним у профілактиці стафілококових токсикоінфекцій?**

a. Ліквідація носійства стафілококів серед тварин

b. Ліквідація носійства стафілококів серед робітників на харчових об'єктах

c. Дотримання установлених режимів теплової обробки їжі

**d. Попередження можливості розмноження стафілококів у харчових продуктах і продукції токсину**

е. Виключення можливості обсіменіння стафілококами харчових продуктів

431. Під час санітарного обстеження продовольчої бази була виявлена консервована продукція у бомбажних банках, що мала незвичайний вигляд і запах. Ваші дії:

**а. Затримати реалізацію до отримання результатів лабораторних досліджень відібраних зразків**

- б. Передати на корм тварин з дозволу ветеринарної медицини
- с. Здійснити негайне знищення продукції
- д. Дозволити торгувати далі
- е. Забезпечити негайне знищення продукції

432. Який документ видається на автомобіль призначений для перевезення харчових продуктів:

- а. Довідка від психіатра
- б. Довідка від терапевта
- с. Санітарний паспорт**
- д. Довідка від нарколога
- е. Технічний талон

433. В суботу буфетниця обгорнула нереалізовані пиріжки з капустою целофановою плівкою і халатом. В понеділок після вживання запліснявілих пиріжків у школярів з'явилась біль у животі, нудота, блювота. Що це було:

- а. Отруєння пестицидами
- б. Афлатоксикоз**
- с. Отруєння речовинами, що мігрували з целофанової плівки
- д. Отруєння токсичним металом
- е. Токсикоінфекція

434. Найбільш чутливими до нітратів є:

- а. Хворі з анемією
- б. Особи похилого віку
- с. Діти перших місяців життя**
- д. Хворі з порушенням серцево-судинної і дихальної систем
- е. Хворі з дисбактеріозом кишечника

435. В районних СЕС розслідуванню харчових отруєнь підлягають:

- а. Кожний випадок отруєння**
- б. Масові спалахи захворювань
  - с. Випадки отруєння, пов'язаних із вживанням продуктів домашнього виробництва
  - д. Лише випадки з потерпілими дітьми
  - е. Тільки одиничні випадки у побуті

436. Які показники продуктів не визначають під час проведення їх органолептичного дослідження

- а. Кислотність**
- б. Колір, запах
  - с. Зовнішній вигляд, консистенція
  - д. Сmak
  - е. Наявність сторонніх домішок

437. Укажіть страви і вироби, які заборонено виготовляти на підприємствах громадського харчування

- а. Кондитерські вироби
- б. Котлети із м'ясного фаршу
- с. Вироби із м'ясних обрізків, макарони по-флотські, приготування сиру із непастеризованого молока**
- д. Котлети
- е. Пиріжки з лівером

438. Під час обстеження підприємства громадського харчування проводився аналіз готових страв. Санітарний фельдшер відібрав 10 порцій страви, визначив їх загальну масу та середню масу однієї порції. Які страви відбираються за такою методикою?

a. Кулінарні вироби

b. Котлова проба

c. Компот

d. Салат

e. Гарячі страви

439. Для дослідження в лабораторії СЕС доставлені проби добового раціону харчування з Ідельні. Визначена енергетична цінність раціону. Теоретична калорійність склала 986 ккал, фактична калорійність – 892 ккал. Яке гігієнічне заключення можна сформулювати, співставляючи отримані результати?

a. Розбіжність складає 94 ккал

b. Розбіжність в межах допустимої

c. Розбіжність складає “+” 9,5%, що значно вище допустимої

d. Теоретична калорійність перевищує фактичну

e. Розбіжність складає “-” 9,5%, що значно нижче допустимої

440. Під час ПСН за міським хлібозаводом проведено його обстеження за схемою та відібраними пробами борошна та хліба для дослідження в лабораторії СЕС. Яку кількість борошна треба відібрати для дослідження на наявність амбарних шкідників?

a. Навіску 20 г

b. Не менш 2 кг від партії

c. Середній зразок масою 400 - 500 г

d. 100 г кожного сорту борошна

e. 1 кг з середнього зразка продукту одного сорту

441. Для оцінки режиму харчування людини визначався розподіл калорійності за прийомами їжі. Серед страв, що споживаються під час сніданку є чай з цукром – 2 десертні ложки настакан чаю. Одна така ложка складає 10 г, а за таблицею хімічного складу продуктів енергетична цінність цукру є 397 ккал. Якою буде калорійність сніданку за рахунок чаю з цукром?

a. 400 ккал

b. 794 ккал

c. 79,4 ккал

d. 25%

e. Визначити за такими даними не можливо

442. В ході обстеження ковбасного цеху санітарний фельдшер перевірив термічну обробку ковбас – температурний журнал термічної камери і записи про вологість та експозицію процесів варки. Якщо термічний режим обробки правильний, значна кількість мікроорганізмів у ковбасі знищується, але не всі. Яку назву мають мікроби, які не були знищені тепловою обробкою ковбасних виробів в камерах?

a. Небезпечна мікрофлора

b. Ковбасна мікрофлора

c. Патогенна мікрофлора

d. Вторинна мікрофлора

e. Залишкова мікрофлора

443. Під час перевірки підприємства, що виробляє банкові консерви, перевірено цех, де металеві банки наповнюють продуктом, видаляють під вакуумом залишкове повітря та герметично закупорюють. Санітарному фельдшеру доручено відібрати проби для дослідження в лабораторії СЕС. Яку кількість проб треба відібрати при звичайних умовах?

a. 15 штук в загальній кількості

b. Не менш 10 штук від партії

c. 1 - 2 штуки

d. 5 штук кожного найменування

e. Всі підозрілі банки

444. Під час перевірки особистих медичних книжок працівників продовольчого магазину виявлено, що книжки 2 працівників відсутні. Які санкції може запровадити санітарний фельдшер у такому випадку?

a. Оформити акт санітарного обстеження магазину

b. Об'явити догану відсутнім робітникам

c. Об'явити догану керівнику підприємства

**d. Оформити протокол про санітарне порушення на керівника підприємства**

e. Скласти пропозицію про усунення від роботи відсутніх працівників

445. Під час обстеження ресторану санітарний фельдшер перевіряв умови використання електричної пательні для теплової обробки продуктів. Перевірено розміщення пательні, санітарний стан, роботу витяжної вентиляції. Для чого треба перевірити якість, кількість фритюру та правила його використання і заміни під час жаріння продуктів на пательні?

a. Для визначення складових частин фритюру

b. Тому що не всі продукти можна смажити

c. Фритюр може значно збільшувати коштовність продукції

d. Фритюр змінює органолептичні властивості їжі

**e. Тому що існує канцерогенна дія на організм людини продуктів окислення жирів при повторному їх нагріванні**

446. Під час оцінки умов реалізації готових страв перевірено роботу марміту. Виявлено таке: на марміті знаходились перші, другі страви та гарніри других страв – кожна страва у окремій ємності з кришкою. На момент перевірки марміт чистий, знаходиться у робочому стані, гріється. Що ще треба перевірити для оцінки роботи марміту під час реалізації готових страв?

**a. Температуру страв**

b. Асортимент страв

c. Кількість порцій

d. Органолептичні властивості страв

e. Меню-розкладку

447. Під час обстеження харчоблоку міської лікарні встановлено, що харчоблок розміщений у окремому корпусі, має весь необхідний склад приміщень і обладнання. Готова до споживання їжа транспортується у лікувальні корпуси закладу спеціальним медичним персоналом. Яку назву має такий вид харчоблоку лікарні?

a. Лікарняна система

b. Децентралізована система

**c. Централізована система**

d. Громадське харчування

e. Лікувальне харчування

448. До СЕС неодноразово звертались мешканці мікрорайону зі скаргами на якість харчових продуктів. У віддаленні гігієни харчування СЕС було здійснено позапланову перевірку продовольчого магазину. Санітарному фельдшеру доручено провести обстеження магазину за скаргою та перевірити умови зберігання харчових продуктів. Під час перевірки виявлено таке: у охолоджувальній вітрині, продукція складена разом: молочні продукти, ковбасні вироби, м'ясні напівфабрикати, кондитерські вироби. Яке порушення санітарних правил допущено?

a. Правила відпускання продуктів покупцям

b. Асортимент продукції в вітрині

c. Послідовність викладки продуктів у вітрині

d. Органолептичні якості продуктів

**e. Товарне сусідство продуктів**

449. Приватний підприємець відкрив комерційний павільйон для продажу хліба та хлібобулочних виробів. Проведена планова перевірка, суттєвих порушень санітарних правил не виявлено. Яку рекомендацію треба дати продавцю для профілактики "картопляної хвороби"

хліба влітку?

- a. Обробляти стелажі теплою водою
- b. Обробляти стелажі розчином луги
- c. Обробляти стелажі, де зберігається або реалізується хліб крутим кип'ятком
- d. Обробляти стелажі розчином хлорного вапна
- e. Обробляти стелажі, де зберігається або реалізується хліб розчином оцту**

450. При обстеженні міського ринку у продавця виявлені недоброкісні продукти, що реалізувались з лотка. Якою буде найперша дія санітарного фельдшера в такій ситуації?

- a. Оштрафувати продавця
- b. Запросити міліціонера
- c. Заборонити реалізацію продуктів**
- d. Викликати представника адміністрації ринку
- e. Викликати представника лабораторії ринку

451. Під час розслідування спалаху харчового отруєння було встановлено: одночасно захворіли 20 людей, що їли у юдальні; всі постраждалі пов'язують погіршення здоров'я із споживанням м'яса телятини, що подавали холодним. Постраждалі скаржились на гострий початок захворювання, серед повного здоров'я. Після прийому їжі через 11-14 годин з'явилась загальна слабкість, болі у животі, нудота, блювання, пронос, біль у суглобах, головний біль. Було підвищення температура до 380-400. Зовні хворі мають такий вигляд: загальмовані, пригнічені, загострені риси обличчя, запалі очі. Такий стан здоров'я продовжувався 1-2 доби. Всі одужали. Який попередній діагноз може бути встановлений в такій ситуації?

- a. Афлатоксикоз
- b. Харчова токсикоінфекція кишковою паличкою
- c. Харчова токсикоінфекція сальмонельоз**
- d. Дизентерія
- e.

452. Під час розслідування спалаху харчового отруєння було встановлено: захворіли 4 людей з 10, що сумісно їли у гуртожитку. Всі постраждалі є студенти та їх гости. Скарги такі: сухість у роті, спрага, нудота, блювання, пронос, важкість у надчревній ділянці – через кілька годин симптоми зникли, але з'явились розлади зору – туман, сітка перед очима, двоїння в очах при читанні. У одного хворого були симптоми, пов'язані з порушенням ковтання, зміна тембру голосу, мова утруднена. Було важко утримувати шию у вертикальному положенні. Який попередній діагноз може бути встановлений в такій ситуації?

- a. Дизентерія
- b. Стафілококова інтоксикація
- c. Холера
- d. Сальмонельоз
- e. Ботулізм**

453. До лікарні доставлені 8 людей - всі члени 2 родин, що збиралі в лісі гриби, які потім приготували та з'їли. Серед грибів були печериці, опеньки та гриби, що порадили збиратисусіди. Вони називали їх сироїжки. Захворіли всі збирачі грибів. Через декілька годин з'явився різкий біль у шлунку, нудота, блювання, пронос, далі приєдналося стрімке нарощання уражень печінки, нирок, різке зневоднення організму, розлад ССС та ЦНС. З людей вмерли. Який попередній діагноз може бути встановлений в такій ситуації?

- a. Отруєння грибами - бліда поганка**
- b. Отруєння грибами - умовно-їстівні
- c. Ерготизм
- d. Харчовий ботулізм
- e. Отруєння грибами - мухомори

454. Для планової перевірки до СЕС прибув автомобіль, що використовується для перевезення харчових продуктів приватним підприємством. Перевірені документи на транспортний засіб [санітарний паспорт], особиста медична книжка водія. Яке дослідження можна провести в СЕС

для оцінки якості миття транспортного засобу, що використовується для перевезення харчових продуктів?

a. Змиви на кишкову паличку

- b. Визначення концентрації дезінфекційних засобів
- c. Визначається тільки оглядом транспорту
- d. Змиви на харчові токсикоінфекції
- e. Визначення концентрації мийних засобів

455. Під час обстеження молочного заводу перевірялись умови та якість термічної обробки молока. Оцінено роботу пастеризаторів, режими пастеризації, перевірено термограми, що зберігаються у лабораторії заводу. Для дослідження ефективності пастеризації відібрано проби молока після термічної обробки. Яку назву має проба на визначення пастеризації молока?

a. Проба на пестициди

b. Проба на крохмаль

c. Проба на наявність фосфатази або пероксидази

d. Проба на білки і вуглеводи

e. Проба Гербера

456. Зернові культури в процесі дозрівання можуть уражатися різними шкідниками, які в подальшому виявляються вже у продуктах переробки зерна. Вкажіть гранично допустиму концентрацію ріжок і сажки у борошні:

a. 0,5%

b. 0,1%

c. 0,05%

d. 0,02%

e. 0,01%

457. Хлопчик 10-ти років скаржиться на загальну слабкість, часті респіраторні захворювання, швидку втомлюваність, зниження фізичної активності, кровоточивість ясен, часті синці від незначного удару, петехії на ногах. Недостатність якого вітаміну може мати місце у даному випадку?

a. Рибофлавіну

b. Аскорбінової кислоти

c. Вітаміну A

d. Тіаміну

e. Вітаміну D

458. Студентка, 20 років, з масою тіла 55 кг отримує з добовим раціоном харчування 45 г білка, 55 г жиру і недостатню кількість кальцію. Які продукти необхідно передусім включати до раціону студентки?

a. Квасолю

b. Моркву

c. М'ясо

d. Домашній сир

e. Мед

459. Добовий раціон харчування дівчина 14 років містить вітаміни: A – 1,5 мг, B1 – 1,8 мг, B2 – 2 мг, C – 20 мг. Об'єктивно: дівчина середньої маси тіла, слизові оболонки та шкіра без змін. Дівчина часто хворіє на ГРЗ, після яких спостерігаються точкові крововиливи в місцях тертя одягу (манжети, гумки, пояси). Найбільш ймовірно у дівчини має місце:

a. B6 - гіповітаміноз

b. B2 - гіповітаміноз

c. A - гіповітаміноз

d. C - гіповітаміноз

e. B1 - гіповітаміноз

460. Через 2 год. після вживання у їжу недовареної фасолі у хворого виникли: нудота, блювота, діарея. Який токсин пептидної природи зумовив виникнення даного харчового отруєння?

a. Мускарин

b. Соланін

c. Фазин

d. Мускаридин

e. Фалотоксин

461. У продавця на стихійному ринку вилучено 20 кг свинини. Поверхня розрізу м'яса блискуча, консистенція щільна, жир м'яса твердий, запах звичайний, колір червоний, pH м'ясної витяжки 6%. На розрізі м'яса площею 40 см<sup>2</sup> знайдено 5 фін. Дайте санітарно-гігієнічний висновок про доброкісність продукту.

a. Доброкісний придатний без обмежень

b. Умовно-придатний

c. Фальсифікований

d. Недоброкісний

e. Доброкісний придатний з обмеженням

462. На ринку реалізується молоко, що доставляється у флягах. Запах і смак молока звичайні, колір білий із блакитнуватим відтінком, густина- 1,015 г/см<sup>3</sup>, жирність – 2%, кислотність 150. Сторонні домішки відсутні. Оцініть якість молока.

a. Молоко несвіже

b. Молоко фальсифіковане знежиренням

c. Молоко підозрілої свіжості

d. Свіже доброкісне молоко

e. Молоко фальсифіковане розведенням водою

463. Хворому з діагнозом інфаркт міокарда у перші 2 доби лікар призначив пиття 7-8 разів протягом дня по 50 -75 г різних напоїв. Які з названих напоїв забороняється вживати хворому?

a. Відвар шипшини

b. Напівсолодкий чай

c. Виноградний сік

d. Мінеральні лужні води без газу

e. Рідкі киселі

464. При вивченні фактичного харчування дорослої людини встановлено: частка енергоцінності добового раціону за рахунок білків – 16%, жирів – 25%, вуглеводів – 59%. Оцініть відповідність вмісту білків, жирів, вуглеводів їх рекомендованим часткам в енергоцінності раціону.

a. Частка жирів у раціоні недостатня

b. Частка вуглеводів у раціоні надмірна

c. Вміст нутрієнтів відповідає рекомендованим часткам енергоцінності

d. Частка вуглеводів у раціоні недостатня, надлишок білків

e. Частка вуглеводів у раціоні недостатня

465. У добовому харчовому раціоні жінки, 23 років, вагове співвідношення білків, жирів та вуглеводів становить 1:1:6. Які корективи слід внести до складу раціону з метою його гігієнічної оптимізації?

a. Збільшити вміст білків

b. Збільшити вміст жирів

c. Зменшити вміст вуглеводів

d. Збільшити вміст вуглеводів

e. Корективи не потрібні

466. В дитячому дошкільному закладі проведено аналіз добового набору продуктів встановлено, що до складу меню входять: молоко, масло вершкове, м'ясо, гриби, риба. Який з перерахованих продуктів необхідно вилучити з меню дитячого дошкільного закладу?

a. Гриби

b. М'ясо

c. Молоко

d. Масло вершкове

е. Риба

467. При аналізі режиму харчування студентів у санаторії-профілакторії виявлено, що калорійність сніданку складає 40% добової енергоцінності, обіду – 40% та вечери – 20% добової енергоцінності відповідно. Що з перерахованого необхідно зробити для гігієнічної оптимізації режиму харчування студентів?

- a. Знизити калорійність обіду
- b. Знизити калорійність вечери
- c. **Знизити калорійність сніданку**
- d. Підвищити калорійність вечери
- e. Підвищити калорійність сніданку

468. У селищі міського типу зареєстровано спалах харчового отруєння. Діагноз “ботулізм” установлено на підставі клінічної картини захворювання. Які з перелічених продуктів необхідно у першу чергу відібрати на аналіз для підтвердження діагнозу?

- a. Молоко пастеризоване
- b. М'ясо відварне
- c. Капуста
- d. Картопля
- e. **Консерви**

469. У приймальне відділення місцевої лікарні у травні місяці госпіталізовано двоє дітей з однієї родини у віці 4 і 6 років зі скаргами на нудоту, шкрябання в горлі, блюмоту, часті рідкі випорожнення. Захворювання почалося незабаром після вживання картоплі, звареної в шкірці. При огляді картоплі, уживаної в їжу родиною, виявлено багато порослих позеленілих бульб. Найбільш ймовірний причинний фактор отруєння:

- a. Фагін
- b. Амігдалін
- c. Афлотоксин
- d. **Соланін**
- e. Фазин

470. У лабораторії СЕС під час бактеріологічного дослідження кремових кондитерських виробів, узятих на кондитерській фабриці, виявлено наявність коагулопозитивного стафілокока в 0,01 г готового продукту. Яке основне джерело забруднення кремових кондитерських виробів патогенними стафілококами?

- a. Згущене молоко
- b. Вершкове масло
- c. Цукор або цукрова пудра
- d. **Робітники підприємства**
- e. Яєчна маса

471. Хворий С. госпіталізований у лікувально-профілактичний заклад з діагнозом дифілоботріоз. Причиною даного захворювання може бути вживання у їжу недостатньої термічної обробки:

- a. Баранини
- b. Свинини
- c. **Риби**
- d. Яловичини
- e. М'яса птиці

472. У відділенні інтенсивної терапії та реанімації поступив хворий зі скаргами на погіршення зору (туман в очах, двоїння), розлад ковтання. Лікар встановив діагноз отруєння ботулотоксином. Напередодні хворий споживав молоко, сир, круп'яні вироби, тушонку домашнього приготування, свіжі овочі. Який із продуктів може бути причиною харчовоого отруєння?

- a. Круп'яні вироби
- b. **Тушонка домашнього приготування**

- c. Молоко
- d. Свіжі овочі
- e. Сир

473. Серед вихованців дитячого будинку зареєстровано випадок масового харчового отруєння. Згідно епідеміологічного анамнезу причиною слугувало вживання в їжу тістечок з кремом, що зберігалися на харчоблоці із порушенням температурного режиму. Який із перелічених методів є найбільш ефективним у профілактиці стафілококових токсикозів?

- a. Попередження можливості розмноження стафілококів у харчових продуктах і продукування токсину
- b. Ліквідація носійства стафілококів серед тварин
- c. Дотримання установлених режимів теплової обробки їжі
- d. Виключення можливості обсемінення стафілококами харчових продуктів
- e. Ліквідація носійства стафілококів серед робітників на харчових об'єктах

474. В результаті ветеринарного обстеження тварин та молочно-тваринній фермі виявлено 20 корів з позитивною реакцією на туберкульоз. Дайте оцінку щодо можливості використання молока від таких тварин для харчування.

- a. Знищення
- b. Використовувати для харчування після пастеризації на місці при температурі 85°C протягом 30 хвилин
- c. Використання для харчування без попередньої обробки без обмежень
- d. Використання для годування телят
- e. Технічна утилізація

475. В ході обстеження санітарного стану харчоблоку лікар СЕС заборонив реалізацію страв, мотивуючи це високою вірогідністю виникнення харчового отруєння. Які з перерахованих нижче страв заборонено реалізовувати в організованих колективах?

- a. Каші молочні
- b. Борці та супи на м'ясному бульйоні
- c. Студні та заливні страві
- d. М'ясні та рибні консерви
- e. Копчені ковбаси

476. При лабораторному дослідженні молока встановлена жирність. Дати висновок про відповідність зразку молока вимогам ГОСТу 5867-90

- a. 2,7%
- b. 3,2%
- c. 4%
- d. 2,9%
- e. 4,2%

477. При лабораторному дослідженні молока встановлена кислотність. Дати висновок про відповідність зразку молока вимогам ГОСТу

- a. 24 -30оТ
- b. 30 - 60оТ
- c. 10 -14оТ
- d. 8 - 12оТ
- e. 16 - 22оТернера

478. При обстеженні підприємства торгівлі харчовими продуктами відібрани зразки молока для лабораторного дослідження розфасованого в пакети. визначити відповідність кількісного відбору проб молока вимогам ГОСТу.

- a. 5-6 п
- b. 3-4 п
- c. 1-2 пакети
- d. 10 п
- e. 3%

479. При обстеженні підприємства встановлено що молочна продукція зберігалась в холодильній камері при температурі. Дати оцінку температурному режиму для зберігання молочної продукції.

- a. 0-4°C
- b. 6-8°C**
- c. 2-5°C
- d. 4-6°C
- e. 5-8°C

480. При обстеженні підприємства торгівлі харчовими продуктами встановлено що молоко зберігалось. Дати оцінку відповідності терміну зберігання молока.

- a. 48 год
- b. 36 год
- c. 20 год**
- d. 72 год
- e. 12 год

481. При обстеженні підприємства торгівлі харчовими продуктами встановлено що сметана зберігалась. Дати оцінку відповідності терміну зберігання сметани.

- a. 20 год
- b. 12 год
- c. 36 год
- d. 48 год
- e. 72 год**

482. При обстеженні підприємства торгівлі харчовими продуктами встановлено що сир зберігався. Дати оцінку відповідності терміну зберігання сиру.

- a. 48 год
- b. 72 год
- c. 36 год**
- d. 20 год
- e. 12 год

483. При обстеженні підприємства торгівлі харчовими продуктами встановлено що кефір зберігався. Дати оцінку відповідності терміну зберігання кефіру.

- a. 48 год**
- b. 32 год
- c. 12 год
- d. 20 год
- e. 72 год

484. Назвіть правильний термін зберігання ліверної ковбаси та зельцу.

- a. 8 год
- b. 24 год
- c. 48 год
- d. 12 год**
- e. 10 год

485. У 70% обстежених встановлено збільшення розміру щитовидної залози. Якого мікроелементу не вистачає в раціоні харчування.

- a. Кальцій
- b. Фтор
- c. Йод**
- d. Залізо
- e. Магній

486. У дитини спостерігаються ознаки рапхіту. При недостачі якого вітаміну виникає це захворювання:

- a. Вітамін Е
- b. Вітамін С
- c. Вітамін D (кальциферол)
- d. Вітамін А
- e. Вітамін РР

487. Відмічаються ознаки харчового поліневриту або хвороби “бері-бері”. При дефіциту якого вітаміну виникає це захворювання?

- a. Вітамін В1 (тіамін)
- b. Вітамін D
- c. Вітамін РР
- d. Вітамін А
- e. Вітамін С

488. Що треба розуміти під раціональним харчуванням?

- a. Трьохразове харчування
- b. Збалансованість денного раціону по Б:Ж:В, калорійності та мінеральним речовинам
- c. Своєчасний прийом їжі
- d. Режим харчування
- e. П'ятиразове харчування

489. Назвіть основну функцію білка в організмі людини?

- a. Метаболічна
- b. Пластична. Білки є основним будівельним матеріалом
- c. Ферментативна
- d. Енергетична
- e. Протоплазматична

490. Назвіть основну функцію жирів в організмі людини?

- a. Метаболічна
- b. Основна функція - енергетичне
- c. Ферментативна
- d. Пластична
- e. Протоплазматична

491. Назвіть основну функцію вуглеводів в організмі людини?

- a. Протоплазматична
- b. Метаболічна
- c. Пластична
- d. Ферментативна
- e. Основна функція - енергетична

492. Яка мінеральна речовина формує кісткову тканину?

- a. Кальцій
- b. Мідь
- c. Магній
- d. Йод
- e. Залізо

493. При недостачі якого мікроелемента у людини найчастіше виникає анемія?

- a. Йод
- b. Магній
- c. Кальцій
- d. Мідь
- e. Залізо

494. Назвіть методи консервування продуктів низькою температурою.

- a. Висушування
- b. Стерилізація

с. Сублімація

д. Охолодження та заморожування

е. Пастеризація

495. При недостачі якого мікроелементу виникає карієс?

а. Залізо

б. Магній

с. Фтору

д. Мідь

е. Кальцій

496. При санітарно-гігієнічному обстеженні кафе в холодильній камері були виявлені тістечка з заварним кремом різних партій, що зберігалися певний час. Вкажіть, з яким терміном зберігання при температурі +4°C дозволяється реалізовувати тістечка.

а. 48 годин

б. 72 години

с. 24 години

д. 36 годин

е. 6 годин

497. При санітарному обстеженні харчового об'єкту були виявлені грубі порушення умов зберігання готової продукції. Який документ повинен скласти санітарний фельдшер у цьому випадку?

а. Постанову про припинення експлуатації об'єкта

б. Акт про знищення продукту

с. Санітарний припис

д. Постанову про накладання штрафу

е. Протокол про порушення санітарних норм

498. Згідно скарги споживачів на неякісну і страву в одній з їдалень помічник санітарного лікаря відібрав проби для лабораторного дослідження. Які супроводжуючі документи, крім направлення, він повинен скласти?

а. Протокол лабораторного дослідження

б. Акт знищення неякісних страв

с. Розписку про отримання проби

д. Завірений касовий чек

е. Акт відбору проби

499. При обстеженні харчоблоку дитячого закладу вам необхідно здійснити контроль за кулінарною обробкою продуктів. Вкажіть, які процеси відносяться до холодної (первинної) обробки м'яса?

а. Варіння м'яса

б. Жаріння м'яса

с. Тушіння м'яса

д. Заморожування м'яса

е. Дефростація м'яса

500. Після урочистої вечері виник спалах харчового отруєння. Постраждали 5 чоловік.

Попередній діагноз - ботулізм. Який продукт ви направите в лабораторію для токсикологічного дослідження?

а. Молоко

б. Тістечка з заварним кремом

с. Хлібобулочні вироби

д. Морозиво

е. Консерви грибні

501. При оцінці добового раціону харчування екскаваторника вам необхідно визначити співвідношення між білками, жирами та вуглеводами (Б:Ж:В). Яке співвідношення при

збалансованому харчуванні буде більш оптимальним?

a. 4,6:1,2:1

b. 1:1,2:4,6

c. 1:2:3

d. 2:1:4

e. 3:1:2

502. При обстеженні продуктового кіоску встановлено, що не працює холодильне обладнання. Які продукти в цьому випадку забороняється реалізовувати?

a. Лимони, апельсини

b. Паштети, тістечка з заварним кремом

c. Прохолодні напої

d. Цукерки шоколадні

e. Печиво, вафлі

503. Вам доручено провести бесіду з профілактики отруєнь грибами. Вкажіть, які гриби відносяться до ютівних.

a. Бліда поганка

b. Гриб трутовик

c. Сатанинський гриб

d. Мухомор

e. Білий гриб

504. При санітарно-гігієнічному обстеженні харчоблоку їдальні санфельдшер проводить контроль за реалізацією готової їжі. Вкажіть температуру, нижче якої не рекомендується відпускати другі страви?

a. 50°C

b. 75°C

c. 7-14°C

d. 25°C

e. 65°C

505. Вкажіть, яке захворювання може виникнути у дітини віком від 1 до 3 років при тривалому вживанні харчових продуктів з низьким вмістом вітаміну D?

a. Дерматит

b. Рахіт

c. Бері-бері

d. Куряча сліпота

e. Цінга

506. Після святкового обіду в сім'ї виник спалах харчового отруєння. Постраждали 4 чоловіка. Попередній діагноз - стафілококова інтоксикація. Який продукт ви направите в лабораторію для бактеріологічного дослідження?

a. Яблука, апельсини

b. Тістечка з заварним кремом

c. Вафлі „Артек”

d. Хліб "Дарницький"

e. Шоколадні цукерки

507. Ви проводите контроль за якістю пастеризації молока по термограмам. Нижче якого показника низькотемпературна пастеризація буде неякісною?

a. 63°C

b. 90°C

c. 120°C

d. 100°C

e. 85°C

508. Ви проводите контроль результатів лабораторного дослідження якості м'яса. Згідно

протоколу аналізу в 48 зразках виявлено 1 трихінела. Вкажіть шляхи реалізації такого м'яса.

a. Реалізація після заморожування

b. Направляється на утилізацію

c. Реалізація без обмежень

d. Направляється на годування тварин

e. Реалізація після проварювання

509. Ви проводите санітарно-гігієнічне обстеження пункту харчоблоку дільничної лікарні. Який продукт ви забороните включати до меню?

a. Кефір

b. Ряжанку

c. Йогурт

d. Маслянку

e. Самоквас

510. При санітарно-гігієнічному обстеженні харчоблоку лікарні ви проводите контроль за С-вітамінізацією харчування. Вкажіть дозу аскорбінової кислоти для дорослої людини.

a. 20 мг

b. 50 мг

c. 120 мг

d. 80 мг

e. 40 мг

511. Сан. фельдшер проводить оцінку добового раціону. Яку основну роль в організмі людини відіграють білки?

a. Пластичну

b. Поліпшують смакові якості

c. Підвищують засвоєння їжі

d. Джерело вітамінів

e. Енергетичну

512. Санфельдшер проводить оцінку добового раціону. Яку основну роль в організмі людини відіграють жири?

a. Стимулюють діяльність травних залоз

b. Енергетичну

c. Поліпшують засвоєння їжі

d. Джерело вітамінів групи В

e. Джерело мінеральних солей

513. При санітарному обстеженні продмага санітарної фельдшер контролює частоту прибирання приміщень. Як часто слід проводити санітарний день в продмазі?

a. 1 раз на місяць

b. 1 раз на тиждень

c. 1 раз в 6 місяців

d. 1 раз в рік

e. Щоденно

514. В лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи колгоспного ринку обов'язково визначається кислотність молока. При якій кислотності ви забороните продаж молока?

a. 18оТ

b. 20оТ

c. 10оТ

d. 13оТ

e. 23оТ

515. У пробах борошна на комбінаті хлібопродуктів виявлені метало домішки у кількості 3 мг/кг, краї часток металу - гострі, зазубрені. Інші показники борошна без змін. Ваші рекомендації по реалізації даного борошна.

- a. Направити на корм худобі без обробки
- b. Розбавити чистим борошном перед реалізацією
- c. Пропустити через металовловлювачі перед реалізацією
- d. Утилізувати всю партію борошна
- e. Дозволити реалізацію без обмежень

516. Впродовж зміни робітник переміщує вантаж по горизонталі. До якого виду відноситься ця м'язова робота:

- a. Динамічна
- b. Механізована
- c. Напівавтоматизована
- d. Розумова
- e. Статична

517. Шкідлива дія виробничого пилу на здоров'я працюючих залежить від багатьох чинників. Як класифікують виробничий пил за походженням?

- a. Неорганічний, змішаний
- b. Органічний, неорганічний, змішаний
- c. Органічний, тваринний
- d. Рослинний, тваринний
- e. Рослинний, змішаний

518. Для профілактики виникнення професійної туговухості використовують індивідуальні засоби захисту. До них відносяться:

- a. Виробнича гімнастика
- b. Регламентування перерв
- c. Масаж
- d. Антифоны
- e. Звукоізоляція

519. На ділянці по виробництву художнього скла робочі працюють з ручними механізованими інструментами. Які ознаки характерні для тяжкої форми вібраційної хвороби:

- a. Атрофія м'язів
- b. Електроофтальмія
- c. Алергічні реакції
- d. Метеоризм
- e. Фіброз легенів

520. Санітарному фельдшеру необхідно визначити рівень шуму в кувальному цеху. Який прилад він використає в своїй роботі?

- a. Газоаналізатор
- b. Шумомір
- c. Кататермометр
- d. Люксметр
- e. Актинометр

521. Співробітниками СЕС проводиться інструментальний контроль температури та відносної вологості повітря на будівельному майданчику в умовах сильного вітру. Яким приладом їм необхідно скористатись?

- a. Кататермометр
- b. Аспіраційний психрометр
- c. Гігрограф
- d. Барометр
- e. Анемометр

522. Вплив хімічних речовин на працюючих можливий при різних видах професійної діяльності. На скільки класів ділять виробничі отрути за ступенем впливу:

- a. На 5

b. На 2

c. На 4

d. На 3

e. На 6

523. Аварія на хімічному заводі призвела до виникнення гострих професійних отруєнь працюючих. Дія яких чинників стала причиною:

a. Висока температура

b. Токсичні пари, гази

c. Шум

d. Високий атмосферний тиск

e. Вібрація

524. На виробництві облік захворювань з тимчасовою втратою працездатності ведеться на підставі:

a. Картки диспансерного нагляду

b. Журналу реєстрації професійних захворювань

c. Листка непрацездатності

d. Картки статистичного нагляду

e. Медичної картки амбулаторного хворого

525. Вкажіть частоту проведення періодичних медичних оглядів для профілактики пилових захворювань:

a. Двічі на рік

b. Раз на 2 роки

c. Раз на рік

d. Раз на 5 років

e. Раз у 3 роки

526. З метою гігієнічної оцінки рівня природного освітлення на робочому місці санітарному фельдшеру необхідно визначити коефіцієнт природного освітлення. Вкажіть прилад для роботи:

a. УГ-2

b. Термограф

c. Люксметр

d. Кататерометр

e. Психрометр

527. Необхідно оцінити роботу вентиляції у цеху. Назвіть індикаторний показник для оцінки:

a. Озон

b. Діоксид вуглецю

c. Кисень

d. Пари оксидів азоту

e. Оксид вуглецю

528. Працівник хімкомбінату звернувся в поліклініку зі скаргами на слізотечу, риніт, дряпання в горлі, кашель. При отруенні якою речовиною спостерігаються такі симптоми?

a. Марганець

b. Хлор

c. Тетраетилсвинець

d. Ртуть

e. Оксид вуглецю

529. При облаштуванні виробничого освітлення та його гігієнічній оцінці обов'язковим є облік кількісних та якісних його сторін. Охарактеризуйте кількісні вимоги до виробничого освітлення:

a. Оптимальний спектр

b. Достатність

c. Рівномірність

- d. Яскравість
- e. Контрастність

530. Вкажіть фізичні чинники виробничого середовища, які нормуються в гранично допустимих рівнях:

- a. Шум, вібрація
- b. Рух повітря
- c. Температура повітря
- d. Радіаційне тепло
- e. Вологість повітря

531. Вкажіть методи санітарно-гігієнічних досліджень, які використовує в своїй роботі СЕС, крім:

- a. Інструментальний
- b. Лабораторний
- c. Клінічний
- d. Статистичний
- e. Бактеріологічний

532. Вкажіть, у робітників яких професій найбільша небезпека захворювання силікозом:

- a. Перукарів
- b. Водолазів
- c. Шахтарів
- d. Слюсарів
- e. Водіїв

533. Співробітниками СЕС проводиться інструментальний контроль параметрів мікроклімату робочої зони. В якому з цехів робітники можуть зазнавати впливу інфрачервоного випромінювання?

- a. Гальванічний
- b. Малярний
- c. Ткацький
- d. Механічний
- e. Мартенівський

534. Ліквідатори наслідків аварії на Чорнобильській АЕС зазнали загального ураження організму під дією іонізуючого випромінювання. У якому вигляді воно проявляється?

- a. Ураження очей
- b. Ураження шкіри
- c. Депонування радіаційної речовини
- d. Променева хвороба
- e. Ураження кісток

535. При аналізі свіжості молока проводять пробу на редуктазу та здатність до зсідання. На основі якого з наведених показників можна ще встановити свіжість молока?

- a. Жирність
- b. Густина
- c. Кислотність
- d. Сухий залишок
- e. Вміст сторонніх домішок