**Тестовые задания по теме: Профилактика пищевых отравлений.**

**1. Дайте определение, что такое «пищевые отравления»?**

1. Острые заболевания (иногда хронические), возникающие в результате

приёма пищи, массивно инфицированной микроорганизмами или содержащей

токсические вещества бактериальной, органической или неорганической

природы.

2. Хронические заболевания, возникающие в результате приёма пищи,

инфицированной отдельными микроорганизмами.

3. Острые заболевания, возникающие в результате приёма пищи, содержащей

токсические вещества немикробного происхождения.

4. Хронические заболевания, возникающие в результате приёма пищи,

содержащей токсические вещества немикробного происхождения.

**2. Укажите пути, в результате нарушения санитарно-гигиенических требований на которых, продукты могут приобретать вредные свойства?**

1. В процессе получения и хранения.

2. В процессе транспортировки.

3. В процессе получения.

4. В процессе получения, транспортировки, хранения и реализации.

5. В процессе хранения и реализации.

**3. Укажите отличительные признаки «пищевых отравлений» от инфекционных заболеваний?**

1. Связь с пищей и сезонность заболеваний (преимущественно тёплый период года).

2. Короткий инкубационный период, острое начало и непродолжительное течение.

3. Реакция и симптомы поражения желудочно- кишечного тракта.

4. Неконтагиозность или малая контагиозность.

5. Все ответы верны

**4. К пищевым продуктам, вызывающим ботулизм относятся:**

1. яйца;

2. консервы домашнего приготовления;

3.макароны с фаршем

4.кремовые изделия

**5. ПРИЗНАКОМ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ**

1. спорадический характер

2. нарушение кратности приема пищи

3. заразность

4 связь заболевания с приемом определенной пищи

**6. БОТУЛИЗМ МОЖЕТ ВОЗНИКНУТЬ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ ГРИБОВ**

1. маринованных в герметической емкости

2. соленых

3. жареных

4. отварных

**7. К ПИЩЕВЫМ МИКОТОКСИКОЗАМ ОТНОСЯТСЯ ОТРАВЛЕНИЯ**

1. протеем

2. микроскопическими грибами

3. грибами

4. стафилококками

**8. ВРЕДНЫМ ВЕЩЕСТВОМ, ПОПАДАЮЩИМ В ПИЩУ ИЗ ПРОРОСШЕГО ЗЕЛЕНОГО КАРТОФЕЛЯ, ЯВЛЯЕТСЯ**

1. соланин

2. мускарин

3. гепарин

4. амигдалин

**9. ПРОДУКТОМ, ВЫЗЫВАЮЩИМ ОТРАВЛЕНИЕ СОЛАНИНОМ ЯВЛЯЕТСЯ**

1. мясо

2. томаты

3. хлеб

4. картофель

**10. ВОЗБУДИТЕЛЕМ БАКТЕРИАЛЬНЫХ ТОКСИКОЗОВ ЯВЛЯЕТСЯ**

1. стафилококк

2. кишечная палочка

3. протей

4. сальмонелла

**11. НАИБОЛЕЕ ЯДОВИТЫМИ ГРИБАМИ ЯВЛЯЮТСЯ**

1. бледная поганка

2. мухомор

3. сыроежка

4. подберезовик

**12. Укажите мероприятия по предупреждению отравлений ботулизмом?**

1. Защита от попадания возбудителя.

2. Правильная тепловая обработка.

3. Предупреждение возможности прорастания спор.

4. Инактивация токсина в готовом продукте.

5. Все ответы правильны

**13. В каких блюдах интенсивно размножаются сальмонеллы при комнатной температуре?**

1. Мясные продукты и студни.

2. Студни и бульоны.

3. Кремы и молочные продукты.

4. Бульоны и молочные продукты.

5. Мясные и молочные продукты, студни, бульоны, кремы.

|  |
| --- |
|  |
|  |