**Тема : Методы отбора образцов мяса и мясопродуктов для гигиенической экспертизы.**

*Один правильный ответ.*

1.Проведение санитарно-гигиенической экспертизы ставит своей целью:

а) обеспечение рационального питания населения;

б) повышение пищевой ценности пищевых продуктов;

в) предупреждение алиментарных заболеваний;

г) обеспечение выпуска доброкачественных и безопасных для здоровья населения пищевых продуктов.

2. Задачи санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов являются:

а) обеспечение рационального питания населения;

б) определение фальсификации;

в) определение витаминной ценности;

г) выявление изменений органолептических свойств пищевой ценности продукта и определение возможности передачи возбудителей инфекции через зараженные продукты.

3. К основным документам, регламентирующим порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы относятся, не относятся:

а) инструкция о порядке проведения санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов в учреждениях санэпидслужбы;

б) положение о Госсанэпиднадзоре в РФ;

в) государственные стандарты;

г) гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

д) положение о Госторгинспекции.

4. Конкретной задачей плановой санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов является контроль за:

а) обеспечением пищевой ценности пищевых продуктов;

б) соответствия продуктов гигиеническим требованием к безопасности для здоровья населения и пищевой ценности;

в) соответствием гигиеническим требованиям тары, упаковки, материалов для обработки продуктов;

г) сохранностью продуктов при хранении;

д) соблюдении технологии производства продуктов.

5. В цели плановой санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов не входит контроль за:

а) качеством особо скоропортящихся продуктов;

б) соблюдением рецептуры при изготовлении продуктов;

в) условиями транспортировки продуктов;

г) сортности пищевых продуктов;

д) условия реализации.

6.Внеплановая санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов проводится:

а) при отсутствии сопроводительных документов;

б) при обращении граждан на плохое качество блюд в предприятии общественного питания;

в) по поручении следственных органов, если требуется компетенция санитарного врача;

г) при наличии явного брака.

7. Мясо животных – источник заражения трихинеллезом это:

а) свиньи;

б) дикого кабана;

в) крупного рогатого скота;

г) медведя;

д) домашних птиц.

8. Схема оценки продуктов питания включает:

а) изучение данных о продукте;

б) общий осмотр партии, изучение физико-химических показателей;

в) лабораторное исследование и исследование биологических показателей;

г) обобщение данных и составление актов;

д) определение органолептических свойств, физико-химических биологических и радиационных показателей.

Правильный ответ: д.

9. Основные требования к продуктам питания, все кроме:

а) должны отличаться от ГОСТа по своей форме;

б) должны обеспечивать организм питательными веществами;

в) должны обладать установленной калорийностью;

г) должны иметь хорошие органолептические свойства;

д) продукты должны быть доброкачественными.

10.Для определения обсемененности микроорганизмами продуктов питания используют метод**:**

а)бактериологический

б) микроскопический

в) биологический

г) органолептический

д) физический

11.Для определения вкуса и запаха при исследовании продуктов, используются методы:

а) бактериологический

б) микроскопический

в) биологический

г) органолептический

д) физический

*Выберите все правильные ответы.*

12. К конкретным задачам плановой санитарно-гигиенической экспертизы продуктов не относятся:

а) определение характера и степени бактериальной обсемененности продуктов;

б) контроль за остаточными количествами пестицидов в продуктах;

в) контроль за содержанием пищевых добавок в продуктах;

г) контроль за содержанием тяжелых металлов и других чужеродных веществ в пищевых продуктах;

д) контроль за содержанием алкоголя в ликеро-водочной продукции.

13.Партия продуктов - это продукция:

а) одного вида, сорта, наименования;

б) выработанная на одном предприятии;

в) выработанная за одну дату, смену;

г) оформленная одним документом о качестве и безопасности установленной формы;

д) доставленная одним транспортным средством.

14. При осмотре партии продуктов, подлежащих санитарно-гигиенической экспертизы, специалист по отбору проб должен обратить внимание на следующее:

а) условия хранение продуктов на складе;

б) состояние тары и наличие маркировки;

в) наличие сопроводительных документов;

г) наличие знаков соответствия;

д) наличие предупредительных надписей на таре.

15. Мясные продукты можно рассматривать в качестве источников минеральных веществ

а) кальция;

б) калия;

в) железа;

г) фосфора;

д) магния.