

#Федеральный закон - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»:

- ФЗ № 181
- ФЗ № 52
- ФЗ № 322
- ФЗ № 251

#Площадь помещения для регистрации анализов в санитарно-гигиенической лаборатории (СГЛ)

- 8 м<sup>2</sup>
- 10 м<sup>2</sup>
- 12 м<sup>2</sup>
- 14 м<sup>2</sup>

#Приборы для определения скорости движения воздуха

- психрометры: Августа и Ассмана
- термограф, гигрометр -анемометры: чашечный, крыльчатый
- барометр, кататермометр

#Углекислый газ (СО<sub>2</sub>) вызывает

- угнетение функции дыхательного центра
- угнетение функции желудочно-кишечного тракта
- возбуждение дыхательного центра
- оказывает влияние на дыхательный центр

#ПДК-СО<sub>2</sub> в космических кораблях, подводных лодках составляет

- 0,1 -0,2%
- 0,3-0,4%
- 0,5-1%
- 2%-3%

#Загрязнитель атмосферного воздуха оказывающий общетоксическое действие на организм человека

- окись углерода
- сернистый газ
- сероводород
- закись азота

#Принцип метода определения оксидов азота основан на

- окислении оксида серы хлоратом калия
- образования азокрасителя
- образование углекислоты
- образование хлората калия

#Жесткость воды обуславливает

- окончание процессов минерализации
- присутствие нитратов и нитритов
- присутствие в воде кальция и магния
- присутствие в воде хлоридов и сульфатов

#При повышенной цветности воды (300) необходимо провести -обесцвечивание

- добавить коагулянт (сульфат алюминия)
- прокипятить с перекисью водорода -УФО

#Принцип метода определения щелочности в воде основан на

- окислении йодида активным хлором
- титровании воды с сильными кислотами
- титровании йодида калия
- титровании перекисью водорода

#Осветление воды проводят для

- устранение мутности
- устранение цветности и мутности
- устранение неприятного вкуса и запаха
- устранение взвешенных веществ

#Вязущий привкус воды говорит о содержании железа в количестве

-0,5-1 мг/л

-1-2 мг/л

-2-3 мг/л

-3,5-4мг/л

#Понижение содержания фтора в воде приводит к

-флюорозу

-кариесу зубов

-кровоточивости десен

-эндемическому зубу

#Содержание хлоридов в воде не должно превышать (мг/л)

-500

-350

-300

-200

#Для обеззараживания воды используют коагулянты

-сульфат алюминия

-окись алюминия

-окись азота

-формальдегид

#Фильтрационная способность почвы зависит от -объема пор почвы

-способности почвы впитывать и пропускать воду

-воздухопроницаемости

-загрязнения почвы

#«Умеренно- загрязненная почва» по наличию бактерий группы кишечной палочки равна

-0,001 и ниже

-0,01-0,001

-1,0-0,02

-1,0-0,01

#Консистенция молока зависит от

-присутствия в нем посторонних инородных тел

-жирности

-белка

-присутствия осадка

#Молоко является продуктом

-белково-углеводным

-белково-углеводно-жировым

-углеводно-жировым

-белково-жировым

#Кислотность достаточно свежего молока составляет

-16-190С

-20-220С

-23-240С

-250С

#Какое молоко имеет синеватый оттенок

-белковое

-восстановленное

-нежирное

-пастеризованное

#Плотность молока определяют с помощью прибора

-термографа

-ареометра, лактоденсиметра

-центрифуги

-бутирометра Г

#### #Определение в молоке консервантов

- сода, крахмал
- формальдегид, кислотность
- плотность, жирность
- фосфотоза, сухого вещества

#### #В недостаточно пастеризованном молоке (темп. ниже 800С) обнаруживается

- пероксидаза
- формальдегид
- сода
- сухое вещество

#### #Мясо является продуктом

- белковым
- белково-жировым
- жировым
- углеводно-жировым

#### #В мясе обнаружена 1 трихинелла, такое мясо

- подлежит обеззараживанию
- бракуется и передается на техническую утилизацию
- направляется на корм скоту
- уничтожается

#### #Определение качества свежего мяса с раствором Нesslerа

- не мутнеет, не темнеет
- не мутнеет, не желтеет
- синее
- помутнеет, пожелтеет

#### #Отбирают пробы колбасных изделий для проведения физико-химических исследований составляет массой в количестве

- 200-250г
- 300-400г
- 400-500г
- 1 кг

#### #Реактив Эбера используют для определения

- рыбы свежей, охлажденной
- рыбы свежей, охлажденной, мороженой
- мяса охлажденного
- мяса свежего

#### #При определении пористости хлеба применяют прибор

- лактоденсиметр
- Журавлева
- бутирометр Гербера
- анемометр

#### #Для определения кислотности хлеба используют реактивы

- сульфат натрия, калия
- гидроксид натрия, фенолфталеин
- кальция хлорид безводный
- спирт изоамиловый

#### #Для химического и бактериологического исследования отбирают пробы расфасовкой менее 1 кг в количестве

- 2 банок
- 2-4 банки
- 5 банок
- 8 банок

#Вздутие консервных банок в результате переполнения их продуктом или замерзания образует бомбаж

- химический
- физический
- бактериологический
- биологический

#Химический бомбаж консервных банок возникает в следствии

- переполнения банок
- скопления газа
- повышенное давление банок
- замерзания продуктов

#Реактивы для определения кислотности консервов

- гидроксид натрия
- фенолфталеин
- серная кислота
- нитрат серебра

#Консервы -это пищевые продукты подвергшиеся

- стерилизации
- пастеризации
- маринованию
- не подвергшиеся стерилизации

#Для определения оксида углерода (IV) в безалкогольных напитках отбирают бутылок в количестве

- 3-5
- 10-15
- 15-20
- 20-25

#Физико-химические исследования безалкогольных напитков

- кислотность, плотность
- сухой остаток, плотность
- кислотность, стойкость, плотность
- влаги, кислотность, плотность

#Охрана труда сотрудников санитарно-гигиенической лаборатории регламентируется

- ФЗ № 52
- ФЗ № 181
- ФЗ № 7
- ФЗ № 29

#С санитарно-гигиенической точки зрения особое значение в выбросах ТЭЦ на твердом топливе имеет

- оксид серы
- оксид азота
- углеводороды
- сероводород

#К группе технологических мероприятий по санитарной охране почвы относятся

- обоснование величины СЗЗ полигона захоронения
- создание малоотходных производств
- сбор, удаление и обезвреживание отходов
- выбор земельных участков для полигона захоронения

#Калорический коэффициент белков и углеводов в продуктах составляет -3 ккал/г

- 4 ккал/г
- 5 ккал/г
- 6 ккал/г

#Выборочный лабораторный контроль за С-витаминизацией проводят не реже 1 раз

- в неделю
- в месяц
- в квартал
- в полугодие

#Лабораторный контроль за С-витаминизацией готовых блюд осуществляется

- в детских дошкольных учреждениях
- в общеобразовательных школах
- в школах интернатах
- в столовых открытого типа

#В качественную характеристику исследуемого в лаборатории блюда входят

- цвет, запах, вкус
- плотность, привкус
- температура, консистенция
- мутность, прозрачность

#Помещения для проведения санитарно-бактериологических исследований

- 6м<sup>2</sup>
- 13 м<sup>2</sup>
- 15 м<sup>2</sup>
- 20 м<sup>2</sup>

#Самопишущий прибор для определения температуры воздуха

- гигрограф
- термограф
- анемометр
- барометр

#ПДК-окси углерода в воздухе промышленных предприятий

- 0,125 мг\л
- 0,25 мг\л-0,5 мг\л
- 0,02 мг\л
- 1,0 мг\л

#Общее количество бактерий(ОКБ) в питьевой воде

- не более 50
- не более 100
- не более 300
- не более 10

#Санитарная оценка почв населенных мест основывается на комплексе

- санитарно-химических, бактериологических показателей
- биологических
- физических
- микробиологических

#Реактивы для определения щелочности в воде

- розовая кислота в 96% спирте
- кислота 10% р-р децинормальный раствор
- хлорид бария
- йодид натрия, р-р хлорида аммония

#Физико-химическое исследование консервов основывается на определении

- кислотность, хлорида натрия
- влаги и сухого в-ва
- плотность, влаги
- сухого в-ва

#Определение сероводорода свежей доброкачественной рыбы основан на образовании

- сульфат свинца
- аммиака
- серной кислоты
- сухого в-ва

#Количество яиц гельминтов в 1 кг слабо загрязненной почвы составляет

- 1-10
- 10-100
- 25-50 –
- 50-80

#«Здоровая почва» должна быть

- крупнозернистая, сухая с низкой пористостью
- крупнозернистая, влажная с высокой пористостью
- мелкозернистая, влажная с высокой пористостью
- мелкозернистая, сухая с низкой пористостью

#Способность почвы удерживать влагу называется

- водопроницаемость
- капиллярность
- влагоемкость
- фильтрация

#Заболевания, передающиеся через почву

- дифтерия, корь
- брюшной тиф, грипп
- туберкулез, сибирская язва
- полиомиелит, сальмонеллез

#При бактериологическом исследовании почвы определяют

- титр кишечной палочки, общее число бактерий
- патогенную микрофлору, колифаги
- стафилококк
- общие колиформные бактерии

#Хлориды и сульфаты в больших концентрациях (600 мг\л) придают воде привкус

- солёный
- горько-солёный
- кислый
- сладкий

#Предельно допустимая концентрация оксида серы(SO<sub>2</sub>) в воздухе

- 5 мг\м<sup>3</sup>
- 10 мг\м<sup>3</sup>
- 20 мг\м<sup>3</sup>
- 25 мг\м<sup>3</sup>

#Каким методом определяют запах и вкус продукта

- химическим
- биологическим
- бактериологическим
- закрытой дегустацией

#В каком продукте проводится определение содержания аммио-аммиачного азота

- рыбе
- молоке
- мясе
- колбасе

#Определение каких химических исследований проводится в колбасных изделиях

- хлорид натрия, аммиак
- крахмал, поваренная соль
- содержание поваренной соли

#Какие гельминтологические исследования проводятся в рыбе

- определение финн
- определение трихинелл
- определение кошачьей двуустки

#Какие органолептические исследования проводятся в молоке

- внешний вид
- внешний вид, запах, вкус, прозрачность
- запах, цвет
- внешний вид, запах, цвет

#Присутствие солей тяжелых металлов и мышьяка определяют в

- консервах
- безалкогольных напитках
- молоке
- рыбе

#В каком продукте определяют соду, плотность, кислотность

- молоке
- напитках
- в консервах
- хлебобулочных изделиях

#Если в рыбе глаза впалые то ее относят к

- условно горной рыбе
- доброкачественной
- недоброкачественной

#При оценке содержимого банки консервов определяют

- запах, цвет, вкус
- клейкость, густоту, твердость продукта
- аромат, цвет, запах
- цвет, вкус, густоту

#Хлеб является продуктом

- углеводно-жировым
- белково-углеводным
- углеводно-белковым
- белково-жировым

#Средняя норма потребления белка в сутки для взрослого человека составляет

- 100-110гр
- 110-130гр
- 250гр
- 300гр

#Средняя норма потребления углеводов в сутки для взрослого человека составляет

- 100-200гр
- 250-300гр
- 300-400гр
- 400-500гр

#Какое молоко имеет сладковатый привкус

- пастеризованное
- топленое
- восстановленное
- нежирное

#Если в молоке обнаружен фермент фосфатаза значит молоко

- не пастеризованное
- пастеризованное
- высокопастеризованное

#К какому виду бомбажа относят переполнение банки продуктами или замерзания содержимого банки

- химическому
- биологическому
- физическому
- бактериологическому

#Токсическая доза в воздухе окиси углерода (в мг/л) составляет

-0,25-0,5

-0,3-0,5

-0,5

-0,5-0,6

#Освещенность на рабочем месте в сан-гиг лаборатории составляет(в люксах)

-200-300

-300-400

-500-600

-700

#Права и обязанности должностных лиц регламентируются статьями ФЗ №52

-50,53,56,60

-50,52,54,60

-50,52,53,54

-50,53,54,55

#Охрана труда сотрудников СГЛ регламентируются статьями ФЗ №

-ФЗ №180

-ФЗ №181

-ФЗ №182

-ФЗ №183

#Какой загрязнитель атмосферного воздуха угнетает функции дыхательной системы

-закись азота

-сероводород

-формальдегид

-двуокись азота

#Сажа находящаяся в воздухе

-вызывает аллергические заболевания

-содержит канцерогенные вещества

-вызывает бронхиты, рениты

-пневмонию

#Содержание в воде хлоридов и сульфатов придают ей привкус

-солено-горький

-соленый

-горько-металлический

-кислый

#Осветление воды проводят для

-устранения запаха

-устранения цветности

-устранения мутности

-устранения неприятного вкуса и запаха

#Самые крупные поры в почве

-торфяной

-глинистый

-суглинистый

-каменистой

#Чему равна окисляемость умеренно окисляемость умеренно -загрязненного воздуха -б (в мг/м)

-10(в мг/м)

-12(в мг/м)

-14(в мг/м)

#Сколько кислорода содержится в атмосферном воздухе (%)

-20,0

-78,0

-30,0

-45,0

#Приборы для определения влажности воздуха

- анемометры
- барограф, барометр
- психометры-Августа, Ассмана
- термограф

#Большое влияние на теплообмен организма с окружающей средой оказывает

- температура
- скорость движения воздуха
- влажность воздуха
- атмосферное давление

#На чем основан принцип метода определения в воздухе окиси углерода

- на окислении-оксида серы хлоратом калия
- сероводорода до серы
- СО-посредством йодноватого ангидрида
- оксида азота с реактивом Грисса

#Общее количество бактерий в питьевой воде составляет не более

- 50
- 100
- 300
- 10

#Жесткость воды обуславливает

- окончание процессов минерализации
- присутствие нитритов и нитратов
- присутствие кальция и магния
- присутствие хлоридов и сульфатов

#Пониженное содержание фтора в воде приводит к заболеванию зубов

- флюорозу
- кариесу
- выявить подозреваемый недоброкачественный продукт

#К какой группе по классификации относятся пищевые отравления

- миксты
- к микробным ПО
- к немикробным ПО
- неустановленной этиологии

#Для подтверждения пищевого отравления необходимо провести

- опрос пострадавшего
- лабораторное исследование
- выявить подозреваемый недоброкачественный продукт

#Токсикоинфекции-острые заболевания возникающие при употреблении пищи содержащей

- миксты
- токсины и возбудителей
- токсины

#Продукты ставшие причиной ботулизма

- сало соленое, колбаса
- мясной фарш
- молоко, молочные продукты
- рыбные консервы в масле

#К какому ПО относят симптомы: резкая боль в животе, жажда пить, желтуха

- ботулизм
- отравление ядовитыми грибами
- стафилококковый токсикоз

#При получении экстренного извещения проводят

-исследование пищевых продуктов

-опрос пострадавших

-заполнение журналов

#В каком документе проводятся все основные сведения по пищевому отравлению

-экстренное извещение

-акте

-протоколе

-журнале регистрации

#Коли-индекс в питьевой воде составляет не более

-10

-50

-100

-300