



4 000646 29202

**федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Первый Московский государственный медицинский университет имени И.М. Сеченова
Министерства здравоохранения Российской Федерации
(Сеченовский Университет)**

Утверждено
Ученый совет ФГАОУ ВО Первый МГМУ
им. И.М. Сеченова Минздрава России
(Сеченовский Университет)
«12» мая 2025
протокол №4

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения итоговой государственной аттестации

основная профессиональная Высшее образование - подготовка кадров высшей квалификации
- программа ординатуры
32.00.00 Науки о здоровье и профилактическая медицина
32.08.02 Гигиена питания



Вопросы устного собеседования к итоговой государственной аттестации по специальности Гигиена питания

1. Каковы задачи федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора на современном этапе?
2. Законодательно-нормативная база деятельности санитарно-эпидемиологической службы в области гигиены питания. Применение санитарного законодательства в практике специалиста санитарно-эпидемиологической службы.
3. Что включает в себя понятие «нормативные документы» с учетом современных требований?
4. Государственная политика в области здорового питания. Техническое регулирование. Технические регламенты.
3. Система органов и учреждений государственной власти и управления, обеспечивающих санитарно-эпидемиологическое благополучие населения.
4. Принципы построения и планирования работы отделов (отделений) гигиены питания, анализ деятельности, методы оценки эффективности и оперативности, ведение учетно-отчетной документации.
5. Основные постулаты и нормативы основ рационального питания. Понятие о «продовольственной корзине» и принципах ее формирования.
6. Современные требования к оптимизации питания.
7. Проблемы макро- и микронутриентной недостаточности в питании. Пути их решения на современном этапе.
8. Особенности питания детского населения.
9. Особенности питания лиц пожилого и старческого возраста.
10. Особенности питания беременных женщин и кормящих матерей.
11. Особенности питания лиц, работающих в экстремальных условиях.
12. Особенности питания спортсменов.
13. Особенности организации питания населения, проживающего в экологически неблагоприятных зонах.
14. Методы изучения и оценки питания населения. Современные подходы к анализу питания различных групп населения с использованием компьютерной техники.
15. Изучение пищевого статуса и алиментарной заболеваемости. Подходы к выявлению и оценке факторов риска.
16. Основные подходы к разработке региональных программ в области здорового питания.
17. Социально-гигиенический мониторинг за состоянием питания и здоровья населения.
18. Современная классификация пищевых отравлений.
19. Пищевые отравления микробной этиологии (токсикоинфекции, токсикозы, смешанные). Этиология, патогенез, эпидемиология. Профилактические мероприятия.
20. Пищевые отравления немикробной этиологии (ядовитые растения, ткани животных, продукты растительного, животного происхождения, химические вещества). Профилактические мероприятия.
21. Организация госсанэпиднадзора за применением полимерных и других материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.
22. Организация госсанэпиднадзора за продукцией, полученной из генетически модифицированных источников – ГМИ (соя, кукуруза, сахарная свекла, картофель) и с использованием генетически модифицированных организмов – ГМО.
23. Организация лабораторного контроля за содержанием в пищевых продуктах токсичных и канцерогенных элементов и веществ (тяжелых металлов и мышьяка; пестицидов; нитросоединений; компонентов, мигрирующих из посуды, тары, оборудования “пищевого” назначения; полихлорированных бифенилов; микотоксинов; продуктов деструкции полимерных материалов; радионуклидов), трансгенной ДНК (при помощи



- полимеразной цепной реакции – ПЦР). Современные методы анализа. Подходы к оценке результатов.
24. Порядок и правила проведения мероприятий по контролю за пищевыми объектами. Оформление необходимой документации. Законодательная и инструктивно-методическая база.
 25. Порядок организации и проведения производственного контроля. Требования к программе (плану) производственного контроля.
 26. Гигиена молока, кисломолочных продуктов, мороженого: виды продукции, пищевая и биологическая ценность, гигиенические требования к качеству и безопасности.
 27. Гигиеническая характеристика процесса получения молока на молочных фермах и животноводческих комплексах.
 28. Гигиеническая характеристика технологических процессов производства питьевого молока на предприятиях молочной промышленности.
 29. Гигиеническая характеристика процессов производства кисломолочных продуктов. Особенности производства отдельных видов кисломолочных продуктов, их гигиенический контроль.
 30. Гигиена мяса, мясных и колбасных изделий: виды продукции, пищевая и биологическая ценность, гигиенические требования к качеству и безопасности.
 31. Гигиена рыбы и морепродуктов: виды, состав, пищевая ценность, гигиенические требования к качеству и безопасности.
 32. Санитарно-эпидемиологические факторы риска на предприятиях по производству рыбо- и морепродуктов. Госсанэпиднадзор за производством и реализацией рыбной продукции, внедрением производственного контроля. ККТ на рыбоперерабатывающем предприятии.
 33. Консервирование пищевых продуктов. Гигиенические требования к методам консервирования. Классификация методов консервирования. Гигиенические требования к качеству и безопасности.
 34. Санитарно-эпидемиологические факторы риска на предприятиях консервной промышленности.
 35. Гигиена жиров и масел. Госсанэпиднадзор за предприятиями масложировой промышленности. Производственный контроль.
 36. Гигиена хлеба и хлебобулочных изделий: значение, виды, пищевая ценность. Гигиенические требования к качеству и безопасности.
 37. Госсанэпиднадзор и внедрением производственного контроля за предприятиями хлебопекарной и кондитерской промышленности.
 38. Гигиена бобовых: виды, пищевая ценность, значение для организма. Гигиенические требования к качеству и безопасности.
 39. Госсанэпиднадзор за производством продуктов переработки сои и других бобовых. Производственный контроль. ККТ.
 40. Гигиена безалкогольной и алкогольной продукции. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности.
 41. Санитарно-эпидемиологические факторы риска на предприятиях безалкогольной, пивоваренной, ликероводочной, винодельческой промышленности.
 42. Гигиена биологически активных добавок к пище, госсанэпиднадзор за их производством и оборотом. Производственный контроль. ККТ.
 43. Социально-гигиенический мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов. Законодательные, инструктивно-методические документы по организации и осуществлению социально-гигиенического мониторинга безопасности и пищевой ценности продуктов питания.



44. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза некачественных и опасных пищевых продуктов: порядок проведения, цели, задачи, методические подходы. Проблема фальсификации продуктов. Законодательно-нормативная база.
45. Госсанэпиднадзор за организацией диетического (лечебного) питания в лечебно-профилактических учреждениях, на предприятиях, в учебных заведениях и открытой сети общественного питания.
46. Госсанэпиднадзор за организацией лечебно-профилактического питания на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда.
47. Особенности организации санитарно-просветительной работы с населением в современных условиях.
48. Почему санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции является важным звеном федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора?
49. Какова цель санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов?
50. В каких случаях необходимо проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов?
51. Какие меры могут быть приняты по результатам санэпидэкспертизы пищевой продукции?
52. Какие органы и учреждения могут проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу, оформлять необходимую документацию и принимать меры по результатам экспертизы?
53. Что включает в себя понятие «санитарно-эпидемиологические требования» на современном этапе?
54. Какая пищевая продукция и напитки могут подвергаться санитарно-эпидемиологической экспертизе?
55. Какая пищевая продукция не подлежит санитарно-эпидемиологической экспертизе?
56. Какие химические и биологические загрязнители определяются в ходе санэпидэкспертизы пищевых продуктов?
57. Какие микробиологические показатели определяются в ходе санэпидэкспертизы пищевых продуктов?
58. Какие личинки паразитов определяются в рыбе, ракообразных, моллюсках, земноводных, пресмыкающихся и продуктах их переработки при подозрении на паразитарную загрязненность?
59. Как определяются показатели безопасности (кроме микробиологических) для пищевой продукции смешанного типа?
60. Какие показатели определяются в БАД и как они нормируются?
61. Как при необходимости оценивается эффективность БАД-нутрицевтиков в опытах на лабораторных животных и в клинических испытаниях?
62. Каковы задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции, полученной из/с использованием ГМО (ГММ)?
63. Каковы особенности проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции, полученной с использованием наноматериалов и нанотехнологий?
64. Каковы особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы органических продуктов?
65. Каковы функции, права и обязанности специалиста-эксперта, осуществляющего санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов?
66. Каковы этапы санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции, осуществляемой по заявлению производителя, поставщика, продавца на платной основе?
67. В каких случаях и как возможно добиться возмещения расходов на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов учреждениям Роспотребнадзора?



68. Каковы особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов при осуществлении государственной регистрации?
69. Какие документы необходимы для санитарно-эпидемиологической предрегистрационной экспертизы пищевой продукции, производимой и ввозимой на территории таможенного союза?
70. Каковы особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы партии пищевых продуктов?
71. Каковы варианты решения вопроса о пригодности (непригодности) партии пищевых продуктов в питании человека?
72. Каковы особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов?
73. Какая продукция является некачественной и опасной и подлежит изъятию из оборота?
74. Каковы особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции для выполнения программы производственного контроля?
75. Какова специфика лабораторных исследований пищевой продукции при осуществлении производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности?
76. Какова специфика лабораторных исследований пищевой продукции при осуществлении производственного контроля на предприятиях продовольственной торговли?
77. Какова специфика лабораторных исследований пищевой продукции при осуществлении производственного контроля на предприятиях общественного питания?
78. Каковы особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов в ходе проверок соответствия деятельности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей пищевых объектов санитарному законодательству, законодательству РФ в области защиты прав потребителей, правилам продажи?
79. Каково значение санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов при осуществлении проверок соответствия деятельности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей пищевых объектов санитарному законодательству, законодательству РФ в области защиты прав потребителей, правилам продажи?
80. Каковы особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы (оценки) обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов?
81. Какие документы необходимо представить и какие исследования необходимо провести для оценки обоснования новых пролонгированных сроков годности и условий хранения пищевых продуктов?
82. Каковы особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы (оценки) пищевой продукции, организуемой органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора в ходе санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через государственную границу РФ?
83. Каковы задачи руководителей управлений Роспотребнадзора по субъектам федерации и на железнодорожном транспорте по обеспечению санитарно-карантинного контроля?
84. Каковы особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы в ходе осуществления мониторинга качества и безопасности пищевой продукции?
85. Какие показатели мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов могут помочь в оценке санитарно-эпидемиологической ситуации в регионе, стране?

Тестовые задания к итоговой государственной аттестации

№ п/п	Задание	Ответ
1.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3,5; Б– верно 1,3; В – верно 2,4,6; Г – верно только 4; Д – верно все</i>	Д



4 000646 29202

	<p>на основании чего формируются цели и задачи региональных программ:</p> <ol style="list-style-type: none">1. анализа проблем в области современной продуктовой структуры питания населения региона2. анализа проблем в области обеспечения населения региона макро- и микронутриентами3. анализа проблем в области качества и безопасности пищевых продуктов, прежде всего массового потребления, специализированных, для детского питания и т.д.4. анализа распространенности алиментарно-зависимых заболеваний, смертности, инвалидности от них5. анализа пищевого статуса населения6. анализа антропометрических показателей взрослого населения, данных физического развития детей и подростков7. анализа причинно-следственных связей показателей питания и здоровья и уточнения факторов риска алиментарно-зависимых заболеваний по данным, полученным в эпидемиологических исследованиях или в ходе мониторинга	
2.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Укажите наиболее эффективные пути ликвидации дефицита микронутриентов в питании населения региона:</p> <ol style="list-style-type: none">1. использование в рационе продуктов с заданными химическими свойствами2. повышение грамотности населения в вопросах рационального питания3. обогащение пищевых продуктов массового потребления дефицитными микронутриентами и их использование в коллективах, пользующихся общественным питанием, и реализация в торговой сети после соответствующих рекламных акций4. увеличение производства сельскохозяйственных культур – в том числе богатых дефицитными в питании населения микро- и микронутриентами5. взвешенная пропаганда биологически активных добавок как важного источника макро- и микронутриентов, минорных компонентов оптимального рациона	Б
3.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Укажите сбалансированное соотношение по калорийности основных пищевых веществ в рационах взрослого населения:</p> <p>А. белки:жиры:углеводы=10:35:55 Б. белки:жиры:углеводы=15:35:50 В. белки:жиры:углеводы=12:30:57 Г. белки:жиры:углеводы=12:25:50</p>	В
4.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Укажите оптимальное соотношение кальция, магния и фосфора в рационах питания взрослого населения:</p> <p>А. 1:0,5:1,5-2,0 Б. 1:2:5 В. 1:2:5,5 Г. 1:2:7</p>	А
5.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Укажите оптимальное соотношение основных групп пищевых продуктов в рационе взрослого человека - крупы, хлеб и другие зерновые продукты:овощи и фрукты:продукты животного происхождения и бобовые:жировые продукты, сахар, сладости (в %% объема готовых к потреблению продуктов и блюд) соответственно</p> <p>А. 45:20:30:5 Б. 20:20:30:30 В. 38:32:25:5 Г. 10:30:35:25</p>	В
6.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p>	А



4 000646 29202

	Метод, используемый в эпидемиологических исследованиях для выяснения распространенности того или иного заболевания (в частности алиментарно-зависимого): А.случайной выборки Б.»случай-контроль» В.»копи-пара»	
7.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Каким путем можно получить данные о здоровье населения: 1. медицинское обследование с использованием визуальных методов исследования 2. данные официальной статистики, материалы и формы медицинского учета и отчетности 3. активный опрос по вопроснику, включающему конкретные пункты о здоровье обследуемого контингента 4. медицинское обследование с использованием инструментальных и лабораторных методов исследования	Д
8.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Критериями оценки недостаточного питания населения являются показатели индекса массы тела: А. меньше 18,5 Б. меньше 19,5 В. больше 19,5 Г. больше 22,5 Д. больше 25,0	А
9.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Метод, используемый для изучения индивидуального питания человека: А. балансовый Б. по отчетам расхода продуктов за месяц В. лабораторный Г. 24-часового воспроизведения питания	Г
10.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Что позволяет оценить пищевой статус населения: 1. содержание в суточном рационе пищевых веществ и энергии 2. нормы потребления пищевых веществ и энергии 3. индекс массы тела 4. содержание водорастворимых витаминов в «тощаковой» моче	Д
11.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Укажите методы изучения питания, которые относятся к социально-экономическим 1. анкетный 2. бюджетный 3. 24-часового воспроизведения питания 4. балансовый	В
12.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Метод балансовых расчетов позволяет: 1. учитывать потребление пищевых продуктов в целом по стране 2. выявлять общие тенденции в питании населения 3. рассчитывать среднедушевое потребление продуктов за определенную единицу времени 4. изучить питание индивидуума	А
13.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i>	В



4 000646 29202

	<p>Критериями оценки избыточной массы тела и ожирения являются показатели индекса массы тела:</p> <ol style="list-style-type: none">1. меньше 18,52. больше 30,0-34,3. 22,5-24,94. 25,0-29,95. 20,0-24,9 9	
14.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Для анкетного метода изучения состояния питания населения характерны:</p> <ol style="list-style-type: none">1. охват большого числа обследуемых лиц2. широкая доступность3. субъективный характер полученных данных4. большая точность результатов	А
15.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Назовите признаки, указывающие на снижение качества свежей рыбы:</p> <p>А. плотная консистенция рыбы, наличие прозрачной слизи, покрывающей рыбу, легкое отделение мышечной ткани от кости</p> <p>Б. прозрачность роговицы глаз и яркость ее окраски, анальное отверстие приоткрыто, жабры серые</p> <p>В. жабры серые, слизь не прозрачная, легкое отделение мышечной ткани от кости, анальное отверстие приоткрыто, глаза впалые</p> <p>Г. наличие прозрачной слизи, покрывающей рыбу, жабры ярко-розового цвета, анальное отверстие плотно закрыто</p>	В
16.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>В теплый период года на кондитерском производстве запрещается приготовление изделий с кремами, содержащими сахар на водную фазу крема в количестве менее:</p> <p>А. 72%</p> <p>Б. 64%</p> <p>В. 60%</p> <p>Г. 95%</p>	В
17.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3,5; Б– верно 1,3,5; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Мясо убойных животных может быть фактором передачи инфекционных заболеваний:</p> <ol style="list-style-type: none">1. сибирская язва2. туберкулез3. бруцеллез4. холера5. ящур	А
18.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Цель защиты прав потребителей</p> <ol style="list-style-type: none">1. безопасность продукции для жизни и здоровья потребителей2. предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей3. безопасность окружающей среды4. безопасность продукции для здоровья потребителей	Б
19.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3,5; В – верно 2,4,6; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Что относят к контаминантам продовольственного сырья и пищевых продуктов:</p> <ol style="list-style-type: none">1.тяжелые металлы (ртуть, свинец, кадмий, олово, мышьяк)2.радионуклиды3.пестициды4.нитраты	Д



	5.нитросоединения 6.микотоксины 7.продукты деструкции полимерных материалов 8.компоненты, мигрирующие из посуды, тары, оборудования «пищевого назначения»	
20.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Оценка безопасности контаминантов основывается на: А.токсикологических исследованиях Б.определении энергоценности и химического состава продукта В.структуре фактического питания населения Г.реальной нагрузке загрязнителя на организм человека Д.результатах мониторинга загрязнения контаминантами продовольственного сырья и пищевых продуктов	А
21.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3,4; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Пути использования условно-годной продукции: 1.использование экономически оправданных технологий, приводящих к снижению содержания токсичных элементов без изменения показателей пищевой и биологической ценности продукта и рациона в целом 2.механическое удаление критических органов, тканей, частей растений 3.переработка и получение рафинированных продуктов (крахмала. спирта, сахара) 4.направление на техническую переработку для получения продукции непищевого назначения (клеи, технические масла и др.) 5.рассредоточение или разбавление на предприятиях общественного питания и торговли 6.разбавление чистым сырьем и использование для промышленного производства продуктов детского и лечебного питания 7.тепловая обработка с целью уменьшения содержания токсичных элементов, входящих в состав прочных комплексов	А
22.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Дайте определение “допустимая суточная доза” (ДСД) А.максимальная доза вещества (в мг на кг массы тела), ежедневное поступление которой на протяжении всей жизни человека безвредно, т.е. не оказывает неблагоприятного влияния на жизнедеятельность, здоровье настоящего и будущих поколений Б.наибольшая концентрация или количество агента, определенные по опыту или наблюдению, которые не вызывают поддающегося обнаружению изменения морфологии, функциональных возможностей, роста, развития или продолжительности жизни объекта воздействия В.допустимое для человека суточное потребление в результате естественного содержания вещества в пище и питьевой воде Г.допустимое еженедельное потребление человеком контаминантов, которые неизбежно присутствуют в полноценной пище	А
23.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Как принципиально устанавливается ПДК 1.на основе результатов краткосрочного и длительного токсикологического исследования 2.на основе изучения метаболизма и токсикокинетики вещества и продуктов его превращения 3. на основе изучения отдаленных последствий воздействия вещества 4.на основе разработки методов количественного определения в продукте 5.на основе изучения стабильности и трансформации вещества в пищевых продуктах	Д
24.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i>	В



4 000646 29202

	Пищевые продукты, где прежде всего следует искать афлатоксин В ₁ : А.арахис и продукты его переработки, кукуруза, молоко Б.фруктовые и овощные соки (яблоко, томаты, облепиха), пюре В.арахис и продукты его переработки, кукуруза, продукты переработки хлопка Г.кукуруза, пшеница и продукты их переработки, рис	
25.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Пищевые продукты, где прежде всего следует искать дезоксиниваленол (вомитоксин): А.пшеница, ячмень, и продукты их переработки Б.фруктовые и овощные соки (яблоко, томаты, облепиха), пюре В.арахис и продукты его переработки, кукуруза, рис, продукты переработки хлопка Г.кукуруза, пшеница и продукты их переработки, рис	А
26.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Пищевые продукты, где прежде всего следует искать зеараленон: А.кукуруза, пшеница и продукты их переработки Б.фруктовые и овощные соки (яблоко, томаты, облепиха), пюре, повидла, джемы, мармелад В.арахис и продукты его переработки, кукуруза, рис, продукты переработки хлопка Г.просо, пшеница и продукты их переработки	А
27.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Пищевые продукты, где прежде всего следует искать патулин: 1.пшеница, кукуруза и продукты их переработки 2.фруктовые и овощные соки (яблоко, томаты, облепиха), пюре, повидла, джемы, мармелад 3.арахис и продукты его переработки, кукуруза, рис, продукты переработки хлопка 4. джемы и мармелад из яблок 5. просо, пшеница и продукты их переработки	В
28.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Основные источники загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов токсичными элементами: 1.атмосферные выбросы и другие отходы промышленных предприятий 2.загрязнение почвы при удобрении загрязненными сточными водами, осадками из очистных сооружений и др. 3.загрязнение водоемов - загрязнение гидробионтов 4.контакт с материалами посуды, оборудования, тары, упаковок	Г
29.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Особенности биологического воздействия токсичных элементов на организм человека: 1. мутагенное, канцерогенное, тератогенное действие 2. эмбрио- и гонадотоксическое действие 3. способность к кумуляции 4. короткий период полувыведения	А
30.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Причины возникновения микроэлементозов: 1.эндемический дисбаланс микроэлемента 2.нерациональное питание 3.применение некоторых лекарственных препаратов, парентеральное питание 4.длительное использование пищевых продуктов, загрязненных токсичными элементами, превышение ПДК в 6-10 раз	А



4 000646 29202

	5.врожденные нарушения на микросомальном уровне, связанные с усваиванием элемента	
31.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Свинец в первую очередь поражает:</p> <ol style="list-style-type: none">1.нервную систему2.органы кроветворения3.сердечно-сосудистую систему4.желудочно-кишечный тракт5.почки	Д
32.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Основные причины загрязнения продукции свинцом:</p> <ol style="list-style-type: none">1. промышленные отходы, сжигание различных видов топлива, использование двигателей внутреннего сгорания2. использование фосфатсодержащих удобрений3. использование жестяных консервных банок4. накопление контаминанта в организме рыб5. накопление контаминанта морскими нерыбными гидробионтами	Б
33.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>При биологическом мониторинге за содержанием ртути и метилртути в организме, наиболее показательным является:</p> <ol style="list-style-type: none">1.содержание ртути в крови2.содержание ртути в моче3. содержание метилртути в волосах4. содержание ртути и метилртути в легких5.содержание ртути в печени	А
34.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Основные причины загрязнения пищевой продукции ртутью:</p> <ol style="list-style-type: none">1.промышленные отходы металлургических производств, приборостроение, химическое производство2.загрязнение водоемов - загрязнение гидробионтов3.загрязнение отходами деревообрабатывающей, бумажной, химикофармацевтической промышленности4.промышленные отходы, сжигание различных видов топлива, использование двигателей внутреннего сгорания5.использование фосфатсодержащих удобрений	А
35.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Наиболее значимое накопление метилртути наблюдается в следующих видах организмов:</p> <ol style="list-style-type: none">А. птицыБ. рыбы и др. водные организмыВ. сельскохозяйственные животные	Б
36.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Токсическое действие кадмия на организм проявляется в поражении:</p> <ol style="list-style-type: none">1. желудочно-кишечного тракта2. почек3. легких4. костной ткани5. мозга	В
37.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Микроэлементы способные уменьшать токсичность кадмия при</p>	Д



	одновременном поступлении в организм человека: 1.цинк 2.медь 3.кобальт 4.селен	
38.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3,5; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Дефицит в питании каких веществ стимулирует всасывание соединений кадмия из желудочно-кишечного тракта, усиливает их токсичность и способствует их накоплению в организме: 1. медь 2. витамины 3. кальций 4. углеводы 5. железо 6. жиры	А
39.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3,5; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Основные причины загрязнения продукции кадмием: 1.использование фосфатсодержащих удобрений 2.накопление контаминанта морскими нерыбными гидробионтами 3.эксплуатация рудников по добыче цветных металлов 4.накопление контаминанта в организме рыб 5.промышленные отходы атомной, ракетной промышленности, производства полупроводников, специальных сплавов, щелочных аккумуляторов, полимеров, антикоррозийных покрытий и др. 6.промышленные отходы, сжигание различных видов топлива, использование двигателей внутреннего сгорания	А
40.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Мышьяк в организме человека депонирует в первую очередь: 1. в печени 2. в костной системе 3. в почках 4. в мозге 5. в кишечнике	А
41.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Основные причины загрязнения пищевой продукции нитрозоаминами: 1. высушивание контактным способом 2. консервирование с применением нитритов 3. загрязнение воздуха 4. процессы копчения в ходе производства пищевой продукции	В
42.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Основные причины загрязнения пищевой продукции гистамином: 1.нарушение режима хранения и технологии оттаивания рыбы 2.нарушение сроков хранения перед термической обработкой 3.хранение свежельвленной рыбы без охлаждения 4.нарушение режима хранения и технологии оттаивания рыбы осетровых пород, нерыбных гидробионтов 5.процессы копчения пищевой продукции	А
43.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Организация мониторинга за загрязнением продовольственного сырья и пищевых продуктов токсичными элементами включает:	Д



4 000646 29202

	<p>1.установление фонового уровня содержания токсичного элемента на данной территории</p> <p>2.обеспечение контроля пищевых продуктов на соответствие действующим СанПиН по содержанию токсичных элементов</p> <p>3.установление порядка и периодичности контроля за содержанием токсичных элементов в пищевых продуктах</p> <p>4.определение эффективности мероприятий по снижению уровня загрязнения пищевых продуктов</p> <p>5.принятие мер по снижению содержания токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах</p>	
44.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>В лечебно-профилактическом питании для предупреждения отрицательного воздействия чужеродных соединений (в частности токсичных элементов) важное значение имеет обогащение рациона:</p> <ol style="list-style-type: none">1.витамином А и его предшественником бета- каротином2.витамином Е, особенно в состоянии дефицита других антиоксидантных факторов - селена, витамина С и др.(а также при избытке прооксидантных компонентов пищи)3.витамином С4.пищевыми волокнами5.термически обработанными мясом и рыбой, особенно в жареном виде	Д
45.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Назовите пестициды, которые по новой классификации относятся к 3 классу опасности</p> <ol style="list-style-type: none">А.малоопасныеБ.умеренно опасныеВ.опасныеГ.чрезвычайно опасные	Б
46.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Свойства, отличающие хлорорганические соединения</p> <ol style="list-style-type: none">1.стойкость к различным факторам окружающей среды2.выраженная материальная кумуляция3.выделение с молоком животных и человека4.плохая растворимость в жирах5.быстрая миграция в глубокие слои почвы6.быстрое разрушение при термической обработке	А
47.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3,5; В – верно 2,3,6; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Контролю на содержание нитрозаминов должны подвергаться:</p> <ol style="list-style-type: none">1. овощи, бахчевые2. копченые мясные и рыбные продукты3. колбасные изделия, консервированные с использованием нитритов4. зерно5. жиры растительные6. солод, высушенный контактным способом7. детское питание на мясной и рыбной основе8. фрукты	В
48.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Продукты, обладающие наибольшей способностью накапливать нитраты в условиях выращивания на открытом грунте</p> <ol style="list-style-type: none">1.томаты2.свекла3.огурцы	В



	4.лиственная зелень (салат, шпинат, сельдерей и др.)	
49.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Какие из ниже перечисленных пунктов являются составной частью регистрационных испытаний пестицидов и агрохимикатов</p> <p>1.определение эффективности применения пестицидов и агрохимикатов, отработка регламентов их применения</p> <p>2.оценка опасности негативного влияния пестицидов и агрохимикатов на здоровье людей и разработка гигиенических нормативов, санитарных норм и правил</p> <p>3.экологическая оценка регламентов применения пестицидов и агрохимикатов</p> <p>4.экспертиза результатов регистрационных испытаний пестицидов и агрохимикатов</p>	Д
50.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Задачи госсанэпиднадзора за применением минеральных удобрений при обследовании хозяйства (не имеющего теплиц и парников) в самом начале весны?</p> <p>А.надзор за состоянием складов хранения минеральных удобрений, их ассортиментом и количеством</p> <p>Б.надзор за правильным применением минеральных удобрений</p> <p>В.отбор образцов продуктов, достигших товарной зрелости, для определения в них нитратов</p> <p>Г.надзор за выполнением сроков внесения минеральных удобрений под сельскохозяйственные культуры перед снятием урожая</p>	А
51.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>В теплично-парниковых хозяйствах наиболее обосновано применение пестицидов в случаях</p> <p>А. подозрения на возможность появления вредителей (в профилактических целях)</p> <p>Б. появления вредителей</p> <p>В. угрозы потери урожая в виду массового размножения вредителей</p>	В
52.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Какую организацию должно ставить в известность руководство хозяйства о завозе в него пестицидов и (или) агрохимикатов</p> <p>А.территориальный отдел управления Роспотребнадзора</p> <p>Б.госкомэкологию</p> <p>В.районную станцию защиты растений</p>	В
53.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Как поступать с партией яблок, содержание в которых хлорофоса по данным исследований, проведенных лабораторией филиала ФБУЗ ЦГиЭ, в 3,4 раз превышает МДУ</p> <p>А.переработать на джем, повидло или варенье</p> <p>Б.переработать на джем, повидло или варенье после очистки от кожуры</p> <p>В.переработать исключительно на вино</p>	В
54.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Как поступить с партией картофеля, содержание в которой гхцг (α, β, γ изомеры) в 1,7 раз превышает МДУ</p> <p>А.использовать для выработки картофельных чипсов</p> <p>Б.передать на хранение при необходимом температурно-влажностном режиме в течение не менее 4 мес.</p> <p>В.уничтожить</p> <p>Г.использовать как посевной материал</p>	Б
55.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Как поступить с партией листового салата, содержание нитратов в котором более чем в 2 раза превышает установленный норматив</p>	Г



4 000646 29202

	<p>А.реализовать через сеть общественного питания в составе комплексного гарнира для второго мясного блюда</p> <p>Б.реализовать без ограничений</p> <p>В.уничтожить</p> <p>Г.передать на корм скоту по согласованию с органом ветнадзора</p>	
56.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Как поступить с партией капусты, содержание нитратов в которой в 1,9 раз выше МДУ</p> <p>А.использовать на предприятиях общественного питания для приготовления многокомпонентных закусок, сложных гарниров и вторых овощных блюд</p> <p>Б.использовать для производства консервов сложного состава</p> <p>В.использовать для засолки</p> <p>Г.использовать для квашения</p>	Г
57.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Правильно отражает понятие «техническое регулирование»</p> <p>1.правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции и связанным с нею процессам производства, реализации и утилизации</p> <p>2.правовое регулирование отношений в области установления, применения, исполнения требований на добровольной основе к продукции и связанным с нею процессам производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации</p> <p>3.правовое регулирование отношений в области установления, применения, исполнения требований к оценке соответствия продукции</p> <p>4.правовое регулирование отношений в области установления, применения, исполнения обязательных требований к продукции и связанным с нею процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации; требований на добровольной основе к продукции и связанным с нею процессам производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации, выполнения работ или оказания услуг, оценке соответствия продукции</p>	Д
58.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Технический регламент включает:</p> <p>1. перечень объектов технического регулирования</p> <p>2. требования к объектам технического регулирования</p> <p>3. правила идентификации объектов технического регулирования</p> <p>4. методы определения показателей объектов технического регулирования</p> <p>5. правила, формы, схемы и сроки оценки соответствия, правила и сроки продления сертификатов соответствия и деклараций</p> <p>6. требования к производственному контролю</p>	Д
59.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Система социально-гигиенического мониторинга позволяет решить задачи:</p> <p>А.оценить динамику и взаимосвязь уровня контаминации пищевых продуктов, воды, воздуха и показателей здоровья, заболеваемости и смертности взрослых и детей</p> <p>Б.оценить динамику обеспеченности населения витаминами и минеральными веществами</p> <p>В.оценить взаимосвязь между уровнем содержания в пище железа и распространенностью среди населения железодефицитной анемии</p>	А
60.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Требования, предъявляемые к полимерным материалам и изделиям из них, контактирующим с пищевыми продуктами</p> <p>1.безвредность для человека</p> <p>2.строгое соответствие санитарным правилам при производстве, хранении, транспортировке</p>	Д



4 000646 29202

	3.наличие санитарно-гигиенического заключения для реализации 4.снятие с реализации полимерных материалов и изделий из них при несоответствии санитарным правилам	
61.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Какое воздействие на организм могут оказать полимерные материалы и изделия из них, контактирующие с пищевыми продуктами 1.острую или хроническую интоксикацию 2.аллергизацию 3.нарушение репродуктивной функции 4.уродства 5.мутацию генов 6.рак	Д
62.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Этапы санитарно-эпидемиологической экспертизы изделий из полимерных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами? 1.прием и регистрация заявки; 2.определение объема и стоимости работ, заключение договора с заявителем на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы; 3.экспертиза представленных документов и образцов продукции; 4.оформление и выдача санитарно-эпидемиологического заключения	Д
63.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Срок действия санитарно-эпидемиологического заключения на опытную партию изделий из полимерных материалов составляет А. 5 лет Б. 3 года В. до 1 года Г. до 6 мес.	В
64.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Срок действия санитарно-эпидемиологического заключения на изделия из полимерных материалов А. 1 год Б. 2 года В. 5 лет Г. 10 лет	В
65.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Следующие организации и учреждения могут выдать санитарно-эпидемиологическое заключение на изделия из полимерных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами А.НИИ, осуществляющий гигиеническую оценку Б.кафедра гигиены медицинского вуза, проводившая гигиенические исследования В.Управление Роспотребнадзора на транспорте Г.Федеральная служба Роспотребнадзора	Г
66.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Ответственность за качество и безопасность выпускаемых изделий из полимерных материалов несет А.Минздрав РФ Б.Центр по чрезвычайным ситуациям и гигиенической экспертизе Минздрава РФ В.Роспотребнадзор, где территориально расположено предприятие, выпускающее пластмассовые изделия Г.предприятие-изготовитель	Г
67.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i>	А



4 000646 29202

	Документы и условия, гарантирующие выпуск изделий из полимерных материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами 1.наличие санитарно-эпидемиологического заключения 2.нормативно-техническая документация 3.обеспечение строгого контроля за соблюдением оптимальных технологических режимов 4.наличие инструкции	
68.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Согласование проектов строительства пищевых объектов с органами госсанэпиднадзора необходимо при 1.приспособлении существующего здания для размещения в нем пищевого объекта или отдельных цехов 2.расширении или изменении профиля работы действующего объекта 3.внедрении новой технологии или изменение существующей 4.конструировании и введении новых технологических линий, агрегатов, машин и оборудования для производства, хранения и реализации пищевых продуктов 5.капитальном перевооружении объекта	Д
69.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> При первом посещении строящегося пищевого объекта проверяется 1.правильность закладки фундамента 2. акты на скрытые работы 3. соблюдение разрывов между строящимися и окружающими объектами 4.отделочные работы 5.мероприятия по охране внешней среды от загрязнений объекта	Б
70.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Особое внимание при вводе пищевого объекта в эксплуатацию обращается 1.на планировку помещений и их отделку 2.на установку запланированного оборудования и его бесперебойную работу 3.на бесперебойное функционирование водопровода и канализации, отопления, вентиляции, освещения 4.на обеспечение устройствами, предотвращающими загрязнение окружающей среды и их бесперебойную работу 5.на планировку двора и дворовых подсобных помещений	Д
71.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Предприятия малой мощности при максимально допустимой производительности допускается размещать А.в отдельно стоящих зданиях Б.в помещениях пристроенных, встроенно-пристроенных к жилым зданиям В.в помещениях, встроенных в административные, производственные, торговые здания	А
72.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Укажите определение, которое соответствует БАД (биологически активные добавки) к пище: А.биологически активные вещества природные или идентичные природным, принимаемые с пищей или в составе пищевых продуктов Б.природные или синтезированные вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты с целью сохранения и/или придания им заданных свойств, не потребляемые сами по себе в качестве пищевых продуктов В.биологически активные компоненты лекарств, принимаемых с пищей Г.биологические компоненты лекарственных растений в гомеопатических дозах	А
73.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно</i>	Д



4 000646 29202

	<p><i>только 4; Д – верно все</i></p> <p>Цель использования БАД:</p> <ol style="list-style-type: none">1. как дополнительного источника пищевых и биологически активных веществ2. для оптимизации углеводного, жирового, белкового, витаминного и других видов обмена веществ при различных функциональных состояниях3. для нормализации и/или улучшения функционального состояния органов и систем организма человека, в т.ч. продуктов, оказывающих общеукрепляющее, мягкое мочегонное, тонизирующее, успокаивающее и иные виды действия при различных функциональных состояниях4. для снижения риска заболеваний5. для нормализации микрофлоры желудочно-кишечного тракта, в качестве энтеросорбентов	
74.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Основной подход к нормированию в БАД незаменимых пищевых веществ и минорных компонентов пищи:</p> <p>А. на уровне физиологических потребностей и/или на уровне содержания в рационе при условии оптимального питания</p> <p>Б. на уровне содержания, превосходящего оптимальный уровень в 15 раз</p> <p>В. на уровне компенсации 1,5% дефицита этих веществ в питании основной части населения</p>	А
75.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Дополнительно вносимое количество витаминов в обогащенные продукты регламентируется:</p> <p>А. менее 20% от средней суточной нормы потребления</p> <p>Б. 30-60% от средней суточной нормы потребления соответствующих витаминов</p> <p>В. не менее 300% от средней суточной нормы потребления соответствующих витаминов</p>	Б
76.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Принцип нормирования в составе БАД лекарственных растений или содержащихся в них биологически активных веществ:</p> <p>А. их суточная доза не должна превышать разовую терапевтическую дозу</p> <p>Б. их суточная доза не должна превышать 2 разовые терапевтические дозы</p> <p>В. их суточная доза не должна превышать суточную терапевтическую дозу</p>	А
77.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3,5; Б – верно 1,3; В – верно 2,4,6; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы и регистрации отечественных БАД к пище необходимо представить документы и материалы</p> <ol style="list-style-type: none">1. заявка установленной формы с указанием наименования БАД2. пояснительная записка3. копия свидетельства на товарный знак при его наличии4. потребительская этикетка, заверенная производителем5. материалы (оригинальные и литературные для аналогов) по токсико-гигиенической и биологической оценке БАД и ее клинической эффективности6. материалы по методам исследований основных ингредиентов БАД	Д
78.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>К информации на этикетке БАД в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» предъявляются требования:</p> <ol style="list-style-type: none">1. для индивидуализации дозировки перед применением рекомендуется проконсультироваться с врачом2. сроки годности, дата изготовления3. не являются лекарством4. противопоказания, побочные эффекты5. область применения	Б



4 000646 29202

	6.рекомендации по применению, дозировка	
79.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3,5; Б– верно 1,3,7; В – верно 2,4,6; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Назовите БАД к пище, которые не допускаются к реализации</p> <ol style="list-style-type: none">1.не соответствующие санитарным правилам и нормам по качеству и безопасности2.без удостоверения качества и безопасности3.с истекшим сроком годности4.при отсутствии надлежащих условий реализации5.без госрегистрации6.без этикетки7.при несоответствии информации на этикетке ее проекту, согласованному при экспертизе и регистрации8.при невозможности идентифицировать БАД к пище	Д
80.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Цель проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного надзора (контроля) и муниципального контроля в соответствии с 294-ФЗ (2008) с дополнениями</p> <ol style="list-style-type: none">1. оценка соответствия деятельности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей данному закону, другим законодательно-правовым актам или международным договорам2. выявление и пресечение нарушений обязательных требований3. принятие мер по устранению недостатков4. расследование пищевых отравлений5. исполнение обязательных требований на пунктах пропуска через границу	Д
81.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы отечественной пищевой продукции необходимы документы:</p> <ol style="list-style-type: none">1.нормативная и/или техническая документация на продукцию (ту, ти, состав продукции)2.протоколы испытаний продукции (при их наличии)3.иные документы, подтверждающие безопасность пищевой продукции4.образцы пищевой продукции, необходимые для санитарно-эпидемиологической экспертизы	Д
82.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы импортной пищевой продукции необходимы документы:</p> <ol style="list-style-type: none">1.документ организации-изготовителя, подтверждающий безопасность пищевой продукции2.протоколы испытаний продукции (при их наличии)3.сертификат безопасности страны-изготовителя, выданный уполномоченными на то органами4.техническое описание продукции с указанием условий применения5.контракт (договор) или сведения о контракте (договоре) на поставку продукции	Д
83.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Предоставление ветеринарного сертификата необходимо для пищевой продукции</p> <ol style="list-style-type: none">1. мясных продуктов2. рыбных продуктов3. молочных продуктов4. плодоовощной продукции	Б



4 000646 29202

84.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Предоставление фитосанитарного сертификата необходимо для пищевой продукции</p> <ol style="list-style-type: none">1. для продуктов из птицы2. для овощной продукции3. для масло-жировой продукции4. для зерновых продуктов	В
85.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Осуществляют государственный надзор в России</p> <ol style="list-style-type: none">1. органы Роспотребнадзора2. госстандарт России3. департамент ветеринарии, служба карантина растений4. союз потребителей России	А
86.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>На основании чего может быть запрещен ввоз импортной продукции:</p> <ol style="list-style-type: none">1. на основании несоответствия ввозимой пищевой продукции требованиям безопасности и пищевой ценности, установленным в РФ2. на основании отсутствия санитарно-эпидемиологического заключения3. на основании отсутствия сертификата безопасности страны-изготовителя, выданным уполномоченными на то органами4. на основании отсутствия документа организации-изготовителя, подтверждающего безопасность продукции	Д
87.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Основания для внеплановых выездных проверок</p> <ol style="list-style-type: none">1. информация от органов власти, самоуправления, юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, граждан о выпуске некачественной и опасной продукции2. возникновение угрозы причинения вреда3. причинение вреда4. необходимость устранения, ликвидации причиненного вреда5. проверка выполнения предписаний после истечения указанного в них срока6. обращение потребителей о нарушениях их прав7. по поручению президента, правительства8. по требованию прокуратуры	Б
88.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Внеплановые проверки, не подлежащие согласованию с прокуратурой</p> <ol style="list-style-type: none">1. документарные2. выездные проверки по истечению срока исполнения ранее выданного предписания3. выездные проверки при нарушении прав потребителей4. выездные проверки по поручению президента, правительства	В
89.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Система санитарно-эпидемиологической оценки, которая может обеспечить наиболее высокое качество и безопасность пищевых продуктов:</p> <p>А. основанная на санитарно-эпидемиологической оценке конечной продукции</p> <p>Б. основанная на санитарно-эпидемиологической оценке процесса производства на стадиях сырья, технологических операций, процессов и т.д.</p> <p>В. на основе санитарно-эпидемиологической оценки исходного сырья и анализа загрязнения окружающей среды</p>	Б
90.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3,5; В – верно 2,4,6; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p>	А



	Синдромы дефицита белка и калорий: 1.белково-энергетическая недостаточность (бэн) 2.дистрофия 3.маразм 4.алиментарная анемия 5.ксерофтальмия 6.рахит 7.атеросклероз	
91.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> К развитию каких заболеваний может привести избыточность в питании пищевых веществ: 1.бери-бери 2.эндемический зоб 3.пеллагра 4.ожирение 5.флюороз 6.сахарный диабет 7.итай-итай	92 – 4, 5, 6, 7
92.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> За организацию диетпитания в стационаре отвечает: А.главный врач Б.диетврач В.заместитель главного врача по административно-хозяйственной части Г.заведующий производством (шеф-повар)	Б
93.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Периодичность производственного контроля в пищеблоке больницы за эффективностью работы общей, местной вентиляции, ее технической исправностью, своевременностью прохождения работниками медицинских обследований и гигиенической аттестации: А. 1 раз в неделю Б. 1 раз в месяц В. 1раз в квартал Г. 1раз в 6 месяцев Д. 1 раз в год	В
94.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Трансгенные продукты это: А.полученные с применением новейших нетоксичных для человека пестицидов Б.полученные с применением гранулированных форм азотисто-фосфорно-калиевых удобрений В.полученные с применением эффективных стимуляторов роста растений Г.полученные путем генной инженерии	Г
95.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Получение трансгенных продуктов необходимо: 1.для повышения устойчивости к неблагоприятным факторам окружающей среды 2.для повышения устойчивости к морозам 3.для повышения устойчивости к пестицидам 4.для повышения урожайности 5.для меньшего расхода гербицидов 6.для снижения себестоимости продуктов	96 – 1, 2, 3, 4, 5, 6
96.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Укажите количество генетически модифицированного компонента, содержащегося в пищевом продукте, которое является основанием для	Г



	вынесения этих сведений на потребительскую упаковку А. более 10% Б. более 5% В. более 2,5% Г. более 0,9%	
97.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Основным методом идентификации генетически измененного белка является: А. иммуноферментный анализ Б. полимеразная цепная реакция В. электрофорез	А
98.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Методом полимеразной цепной реакции можно выявить: А. изменение жирнокислотного состава Б. измененный белок в продукте В. изменение состава ПНЖК Г. наличие трансгенной ДНК в продукте	Г
99.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Заболевания работников пищеблоков, способствующие инфицированию пищи стафилококками: 1. фурункулез 2. панариции и инфицированные раны руки 3. ангина 4. колит 5. ожоги рук	Д
100.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Укажите общие меры профилактики пищевых отравлений бактериального происхождения 1. предупреждение попадания патогенных микроорганизмов в продукты 2. предупреждение размножения микроорганизмов в продуктах путем применения холода 3. уничтожение микроорганизмов термической обработкой 4. наличие в достаточном количестве работающего оборудования и инвентаря 5. ежемесячные проверки персонала на бактерионосительство	А
101.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> На основании каких данных ставится диагноз микробного пищевого отравления 1. эпидемиологического анамнеза 2. клинических проявлений 3. идентификации данных бактериологического исследования выделений больного и пищевых продуктов 4. рентгеноскопии желудка 5. ректороманоскопии	А
102.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Перечислите пищевые продукты, с которыми чаще всего связано возникновение стафилококкового токсикоза: 1. кремовые кондитерские изделия 2. рыба домашнего посола 3. молоко 4. овощные салаты 5. гусиные яйца	Б
103.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3,5; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно</i>	А



	<p><i>только 4; Д – верно все</i></p> <p>Какие пищевые продукты, чаще всего, являются причиной возникновения ботулизма:</p> <ol style="list-style-type: none">1. грибы домашнего консервирования2. копченая, соленая, вяленая рыба3. мясные продукты (домашняя тушенка, ветчина)4. молочные продукты (домашний творог, простокваша)5. фруктово-овощные консервы, компоты (домашние)	
104.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Обмен информацией между должностными лицами органов Роспотребнадзора и Таможенной службы</p> <p>А. о наличии сведений об угрозе здоровью, жизни, имуществу в связи с ввозом на территорию таможенного союза опасных продуктов</p> <p>Б. об участниках внешнеэкономической деятельности, которые осуществляют ввоз продукции, признанной опасной</p> <p>В. о принятых санитарных мерах по охране территории от завоза опасных товаров</p> <p>Г. о нормативно-правовых актах, принятых Роспотребнадзором и Федеральной Таможенной службой</p>	В
105.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3,5; В – верно 2,4,6; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Технический регламент включает</p> <ol style="list-style-type: none">1. перечень объектов технического регулирования2. требования к объектам технического регулирования3. правила идентификации объектов технического регулирования4. правила, формы, схемы оценки соответствия, правила и сроки продления сертификатов соответствия5. требования к производственному контролю6. меры, которые необходимо предпринять производителю, продавцу, поставщику продукции при нарушении санитарного законодательства	Д
106.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Цель технического регламента</p> <ol style="list-style-type: none">1. защита жизни и здоровья человека2. защита окружающей среды,3. защита растений, животных4. защита потребителей от ложной информации, вводящей их в заблуждение <p>защита прав производителей, продавцов, поставщиков продукции при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора (контроля) и муниципального контроля</p>	Д
107.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Технический регламент национальный (РФ) временно может быть принят</p> <ol style="list-style-type: none">1. постановлением правительства РФ2. указом президента РФ3. нормативным правовым актом федерального органа исполнительной власти по техническому регулированию4. федеральным законом, принятым Госдумой5. постановлением Роспотребнадзора6. приказом МЗ РФ7. международным договором РФ, ратифицированным в порядке, установленном законодательством РФ	А
108.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Технический регламент таможенного союза принимается</p> <p>А. решением совета Евразийской экономической комиссии</p> <p>Б. решением комиссии Таможенного союза</p>	А



	В. федеральным законом, принятым Госдумой Г. нормативным правовым актом Федерального органа исполнительной власти по техническому регулированию Д. указом президента РФ	
109.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Продукция, соответствующая техническому регламенту таможенного союза маркируется знаком А. ЗТС Б. ЕТР В. ЕАС Г. АСТ	В
110.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видах оценок следует руководствоваться документом А. федеральный закон № 294-ФЗ Б. приказ Роспотребнадзора № 224 В. постановление правительства РФ № 1263 Г. технический регламент Таможенного союза № 005/2011	Б
111.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> К производимой и реализуемой пищевой продукции предъявляются требования 1. удовлетворять физиологические потребности человека в пище и пищевых веществах 2. не оказывать вредного влияния на человека 3. соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным законодательством РФ о техническом регулировании 4. производиться, ввозиться и реализовываться при наличии документа, свидетельствующего о безопасности продукции 5. сниматься с производства при выявлении в ходе проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы несоответствия продукции санитарно-эпидемиологическим требованиям, установленным законодательством РФ о техническом регулировании	Д
112.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Пищевые продукты, в которых необходимо определять 2,4-d кислоту, ее соли и эфиры 1. фрукты и ягоды 2. рыба и рыбопродукты 3. мясо и мясопродукты 4. зерно и продукты его переработки	В
113.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Пищевые продукты, в которых следует определять ртутьорганические пестициды А. яйца и яйцепродукты Б. фрукты и ягоды В. зерно и продукты его переработки Г. мед	В
114.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Пищевые продукты, в которых следует определять нитраты 1. овощи 2. рыба и рыбопродукты 3. фрукты 4. зерно и продукты его переработки	Б



4 000646 29202

115.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3,5; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Контролю на содержание нитрозаминов должны подвергаться</p> <ol style="list-style-type: none">1. копченые мясные и рыбные продукты2. колбасные изделия, консервированные с использованием нитритов3. пивоваренный солод4. зерно5. фрукты овощи	А
116.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Лабораторный контроль за содержанием диоксинов в пищевых продуктах проводится в случаях</p> <ol style="list-style-type: none">А. завоза продукции из других государствБ. использования неразрешенных пищевых добавокВ. применения высоких доз азотосодержащих удобренийГ. ухудшения экологической ситуации, вызванной авариями, техногенными и природными катастрофами	Г
117.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Продукты, в которых необходимо определять содержание охратоксина А</p> <ol style="list-style-type: none">А. продовольственное зерно, мукомольно-крупяные изделияБ. овощи и фруктыВ. мясо, молоко, яйцаГ. нерыбные объекты промысла (моллюски, внутренние органы крабов)	А
118.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Продукты, в которых необходимо определять содержание фикотоксинов</p> <ol style="list-style-type: none">А. продовольственное зерно, мукомольно-крупяные изделияБ. овощи и фруктыВ. мясо, молоко, яйцаГ. нерыбные объекты промысла (моллюски, внутренние органы крабов)	Г
119.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Пищевые продукты, в которых следует определять афлатоксин В₁</p> <ol style="list-style-type: none">А. молоко, мясо, яйцаБ. фруктовые и овощные соки (яблоко, томаты, облепиха), пюреВ. орехи и семена масличныхГ. пшеница, рис и продукты их переработки	В
120.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Пищевые продукты, в которых следует определять дезоксиниваленол (вомитоксин)</p> <ol style="list-style-type: none">А. пшеница, ячмень, и продукты их переработкиБ. фруктовые и овощные соки (яблоко, томаты, облепиха), пюреВ. арахис и продукты его переработки, кукуруза, продукты переработки хлопкаГ. рыба и рыбопродукты	А
121.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Пищевые продукты, в которых следует определять зеараленон</p> <ol style="list-style-type: none">А. кукуруза, пшеница и продукты их переработкиБ. фруктовые и овощные соки (яблоко, томаты, облепиха), пюре, повидла, джемы, мармеладВ. арахис и продукты его переработки, рис, продукты переработки хлопкаГ. молоко, мясо, яйца	А
122.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Пищевые продукты, в которых следует определять патулин</p> <ol style="list-style-type: none">А. пшеница, кукуруза и продукты их переработкиБ. фруктовые и овощные соки (яблоко, томаты, облепиха), пюре, повидла, джемы, мармеладВ. арахис и продукты его переработки, рис, продукты переработки хлопкаГ. молоко, мясо, яйца	Б



4 000646 29202

123.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Пищевые продукты, в которых необходимо определять полихлорированные бифенилы</p> <p>А. хлеб, крупы Б. рыба и рыбопродукты В. молоко и молочные продукты Г. овощи, фрукты</p>	Б
124.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Пищевые продукты, в которых необходимо контролировать бенз(а)пирен</p> <p>1. зерно 2. копченые мясные продукты 3. копченые рыбные продукты 4. овощи, фрукты и ягоды</p>	А
125.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Пищевые продукты, в которых необходимо определять содержание меламина</p> <p>1. овощи 2. зерно и продукты его переработки 3. рыба и рыбопродукты 4. молоко и молочные продукты</p>	Г
126.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Пищевые продукты, в которых следует контролировать содержание афлатоксина М₁</p> <p>А. молоко и молочные продукты Б. мясо и мясопродукты В. зерно и продукты его переработки Г. овощи и фрукты</p>	А
127.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Продукты, в которых определяется содержание гистамина</p> <p>А. молоко и молочные продукты Б. свинина, баранина, конина В. лососевые, сельдевые, тунцовые семейства рыб Г. гречневая, кукурузная, рисовая крупы</p>	В
128.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Экспертиза новых видов пищевой продукции, полученной из ГМО, включает следующие исследования</p> <p>1. медико-генетические 2. медико-биологические 3. технологические 4. микробиологические 5. эпидемиологические 6. физико-химические</p>	А
129.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Медико-биологические исследования пищевой продукции из ГМО включают следующие показатели</p> <p>1. композиционная эквивалентность 2. хроническая токсичность 3. аллергенность, мутагенность 4. иммунный статус 5. воспроизводство потомства в течение года на одном поколении животных</p>	Д
130.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции, полученной с</p>	А



	использованием наноматериалов и нанотехнологий, включает 1. выявление наночастиц, наноматериалов 2. идентификацию в ней наночастиц и наноматериалов и установление их соответствия характеристикам, заявленным производителем 3. оценку безопасности пищевой продукции 4. оценку влияния наноматериалов на окружающую среду	
131.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Изъятию из оборота подлежит пищевая продукция 1. не соответствующая требованиям нормативных и технических документов 2. не соответствующая представленной информации 3. не имеющая установленных сроков годности (для пищевой продукции, установление сроков годности которой является обязательным)	А
132.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> К специализированной пищевой продукции относятся продукты 1. детского питания 2. природная минеральная вода лечебно-столовая с минерализацией выше 1 мг/дм ³ 3. для питания спортсменов 4. пищевые добавки и ароматизаторы 5. наноматериалы, продукты нанотехнологий	А
133.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> К пищевой продукции нового вида относятся продукты 1. включающие компоненты, впервые выделенные из водорослей 2. полученные из гмо 3. полученные с использованием наноматериалов 4. для питания беременных и кормящих женщин 5. произведенные по новой рецептуре с ранее используемыми компонентами	А
134.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Основания для отказа пищевой продукции специализированной в госрегистрации 1) неполнота и недостаточность представленных заявителем документов 2) установление доказательного неблагоприятного воздействия такой продукции на организм человека 3) несоответствие продукции требованиям технического регламента таможенного союза 4) несоответствие продукции требованиям ГОСТ Р	Б
135.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Государственная регистрация пищевой продукции нового вида проводится А. на этапе ее подготовки к производству (изготовлению) на таможенной территории таможенного союза Б. на этапе до ее ввоза на таможенную территорию таможенного союза В. на этапах ее подготовки к производству впервые или ее ввоза впервые	В
136.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Для госрегистрации специализированных пищевых продуктов необходимо представить 1. заявление 2. протоколы лабораторных исследований с заключением о соответствии (несоответствии) продукции техническим регламентам 3. сведения об области применения пищевой продукции 4. результаты лабораторных исследований	А



4 000646 29202

137.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Свидетельство о госрегистрации может быть выдано на следующую продукцию, производимую и реализуемую в рамках таможенного союза,</p> <ol style="list-style-type: none">1. продукция, относящаяся ко II разделу единого перечня товаров, подлежащих санэпиднадзору на таможенной территории и таможенной границе таможенного союза и имеющая соответствующий код ТН ВЭД2. продукция, относящаяся ко II разделу единого перечня товаров, к соответствующим группам продуктов, имеющая соответствующий код ТН ВЭД, впервые изготавливаемая на таможенной территории таможенного союза или впервые ввозимая на таможенную территорию таможенного союза3. продукция, впервые изготовленная на таможенной территории таможенного союза4. пищевая продукция специализированная и пищевая продукция нового типа (с 01.07.2013 г.)	В
138.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Документы, необходимые для предрегистрационной экспертизы пищевых продуктов, изготавливаемых на таможенной территории таможенного союза</p> <ol style="list-style-type: none">1. копия документа по изготовлению продукта2. копия документа, удостоверяющего безопасность и качество продукта3. документ изготовителя по применению продукта4. копия документа, подтверждающего свободное обращение продукта на территории государства – его изготовителя	А
139.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>В одном свидетельстве о госрегистрации допускается объединение нескольких продуктов в случаях</p> <ol style="list-style-type: none">1. единой области применения2. различного аромата, цвета из-за разных ароматизаторов, красителей3. разного процентного соотношения одних и тех же ингредиентов4. разного состава ингредиентов	А
140.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>На этикетку пищевого продукта выносятся содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов и энергии) в случаях, когда</p> <p>А. их количество в продукте 1% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека</p> <p>Б. их количество в продукте 2% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека</p> <p>В. их количество в продукте 5% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека</p> <p>Г. их количество в продукте 7% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека</p>	Г
141.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>На этикетку пищевого продукта выносятся содержание витаминов и минеральных веществ, в случаях, когда</p> <p>А. их количество в продукте 1% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека</p> <p>Б. их количество в продукте 2% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека</p> <p>В. их количество в продукте 5% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека</p> <p>Г. их количество в продукте 10% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека</p>	В



4 000646 29202

142.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>На основании результатов экспертизы и экспертного заключения органом федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора для утилизации (уничтожения) пищевой продукции, не соответствующей санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям, выносятся</p> <p>А. постановление Б. приказ В. предписание</p>	В
143.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Владелец пищевой продукции должен письменно уведомить уполномоченный орган федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора (контроля), вынесший предписание об уничтожении, о</p> <ol style="list-style-type: none">1. выбранном месте2. назначенном времени3. конкретном способе уничтожения4. способе доставки	А
144.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>БАД к пище является источником биологически активных веществ, если их количество в суточной дозировке БАД составляет от физиологической потребности (рекомендуемого или адекватного уровня потребления) не менее</p> <p>А. 10% Б. 15% В. 20% Г. 25%</p>	Б
145.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>На этикетку выносятся сведения о содержании в продукте ГМО, если их количество превосходит</p> <p>А. 0,09% Б. 0,9% В. 9% Г. 9,5%</p>	Б
146.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Продукт, включающий компоненты, освобожденные от технологических ГММ, обозначается на этикетке как</p> <p>А. полученный с использованием ГММ Б. полученный с использованием нежизнеспособных ГММ В. содержащий компоненты ГМО Г. содержащий компоненты, полученные с использованием ГММ</p>	Г
147.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Не допускается использовать пищевое сырье, содержащее ГМО, при изготовлении пищевой продукции для</p> <ol style="list-style-type: none">1. беременных и кормящих женщин2. детского питания3. диетического лечебного и диетического профилактического питания спортсменов4. взрослого трудоспособного населения	А
148.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Из приведенных документов номеру 021/2011 соответствует следующий технический регламент Таможенного союза</p> <p>А. «пищевая продукция в части ее маркировки» Б. «требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов, технологических, вспомогательных средств» В. «о безопасности упаковки» Г. «о безопасности пищевой продукции»</p>	Г



4 000646 29202

	Д. «о безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»	
149.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>В государственной регистрации продукции может быть отказано если</p> <ol style="list-style-type: none">1. к продукции, ее изготовлению и обороту на современном этапе не могут быть установлены требования безопасности2. имеются только зарубежные методики определения необходимых показателей безопасности3. не могут быть обеспечены эффективные меры по предотвращению вредного действия продукции на здоровье человека и среду обитания4. имеются только зарубежные методики измерения необходимых показателей безопасности	Б
150.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3,5; Б– верно 1,3,6; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Этапами санитарно-эпидемиологической экспертизы партии пищевой продукции являются</p> <ol style="list-style-type: none">1. экспертиза документации, сопровождающей партию пищевых продуктов2. осмотр партии3. органолептическая оценка продукции на месте4. лабораторные и инструментальные исследования отобранных проб при необходимости5. оформление при необходимости протокола лабораторных исследований6. оформление экспертного заключения	Д
151.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Документ, являющийся основанием для приостановления выработки и реализации продукции до получения результатов лабораторных исследований образцов партии продуктов, подлежащих санитарно-эпидемиологической экспертизе</p> <p>А. распоряжение (приказ) главного врача ЦГиЭ Б. постановление главного государственного санитарного врача – руководителя территориального органа Роспотребнадзора В. предписание должностного лица, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор</p>	В
152.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>В соответствии с рекомендациями «о типовых программах производственного контроля» (2009 г.) в ходе выходного производственного контроля пищевых продуктов на пищевых промышленных объектах определять физико-химические и микробиологические показатели следует не реже одного раза</p> <p>А. в месяц в количестве 10% от всех наименований выпускаемой продукции Б. в квартал в количестве 15% от всех наименований выпускаемой продукции В. в год в количестве 30% от всех наименований выпускаемой продукции</p>	А
153.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>В соответствии с рекомендациями «о типовых программах производственного контроля» (2009 г.) в ходе выходного производственного контроля готовой продукции определять физико-химические и микробиологические показатели на предприятиях общественного питания следует один раз в</p> <p>А. 6 месяцев в количестве 30% от каждого вида (наименования) блюд готовых изделий местного производства Б. квартал в количестве 15% от каждого вида (наименования) блюд готовых изделий местного производства В. год в количестве 10% от каждого вида (наименования) блюд готовых изделий местного производства</p>	А



154.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>В соответствии с рекомендациями «О типовых программах производственного контроля» (2009 г.) в ходе производственного контроля на этапе реализации на предприятиях розничной торговли выборочно определять органолептические, физико-химические и микробиологические показатели следует один раз в</p> <p>А. квартал в количестве 10% от каждой группы скоропортящихся продуктов согласно ассортимента</p> <p>Б. 6 месяцев в количестве 15% от каждой группы скоропортящихся продуктов согласно ассортимента</p> <p>В. год в количестве 1 образца от каждой группы скоропортящихся продуктов согласно ассортимента</p>	В
155.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Основанием для санэпидэкспертизы пищевой продукции при внеплановой проверке деятельности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей пищевых объектов служат</p> <ol style="list-style-type: none">1. обращения и заявления граждан,2. информация от органов государственной власти, местного самоуправления о фактах причинения вреда жизни и здоровью граждан3. обращения и заявления юридических лиц, индивидуальных предпринимателей о возникновении угрозы причинения вреда здоровью граждан4. приказ Роспотребнадзора об осуществлении санэпидэкспертизы по поручению президента РФ, правительства РФ, прокуратуры, судебных органов	Д
156.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>При осуществлении в ходе выездной проверки санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции оформляются</p> <ol style="list-style-type: none">1. протокол отбора проб2. протокол лабораторного исследования3. акт проверки4. акт отбора проб5. отчет о проверке	А
157.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3,5; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Программа исследований по оценке обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов включает</p> <ol style="list-style-type: none">1. конкретный перечень контролируемых показателей (для каждого вида пищевых продуктов)2. методы их определения3. календарный план и порядок отбора проб исследуемой продукции4. схему проведения исследований (периодичность, количество контрольных точек)5. общее количество образцов (проб) пищевой продукции, необходимых для проведения всех исследований во всех контрольных точках	Д
158.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Органы, осуществляющие федеральный госсанэпиднадзор на таможенной границе и таможенной территории, имеют право организовывать отбор проб или в установленном порядке отбирать пробы пищевой продукции для санэпидэкспертизы (оценки) в случаях</p> <ol style="list-style-type: none">1. поступления информации о прибытии подконтрольных товаров, не соответствующих техническим регламентам таможенного союза, единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям2. поступления информации о прибытии подконтрольных товаров, не соответствующих единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям	Д



4 000646 29202

	<p>3. наличия информации о несоответствии продукции санэпидтребованиям, заявленным в транспортных (перевозочных) и (или) коммерческих документах</p> <p>4. наличия нарушений условий транспортировки, целостности контейнеров, лихтеров</p>	
159.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Действие свидетельства о госрегистрации подконтрольной продукции, производимой на таможенной территории таможенного союза или перемещаемой через таможенную границу таможенного союза, может быть приостановлено или прекращено в случае</p> <p>А. несоответствия продукции техническим регламентам таможенного союза, единым санитарно-эпидемиологическим требованиям в связи с нарушениями условий транспортировки</p> <p>Б. несоответствия продукции техническим регламентам таможенного союза, единым санитарно-эпидемиологическим требованиям, не связанным с нарушениями условий транспортировки</p>	Б
160.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Должностные лица Роспотребнадзора должны привлекаться федеральной таможенной службой для осмотра, досмотра, оценки (экспертизы) пищевых продуктов</p> <ol style="list-style-type: none">1. прибывающих из стран, неблагоприятных в эпидемиологическом отношении2. поступивших из районов, зараженных в результате радиационных, химических и биологических аварий3. имеющих признаки присутствия грызунов и насекомых4. если изменены коды ТН ВЭД при таможенном оформлении	Д
161.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>На период проведения экспертизы подконтрольной продукции таможенного союза решение о месте ее размещения для временного хранения должны принимать</p> <p>А. Таможенная служба</p> <p>Б. Управление Роспотребнадзора в субъектах федерации на железнодорожном транспорте</p> <p>В. пограничная служба</p> <p>Г. органы Роспотребнадзора и Таможенной службы</p> <p>Д. органы Роспотребнадзора, таможенной и пограничной службы</p>	Г
162.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Задачами должностных лиц управлений Роспотребнадзора в субъектах федерации и на железнодорожном транспорте являются</p> <ol style="list-style-type: none">1. принятие решения о ввозе в пунктах пропуска через государственную границу РФ подконтрольных продуктов физическими лицами для личных, семейных, домашних или иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности, с учетом рисков возникновения чрезвычайной санэпидситуации2. принятие решения о ввозе уловов водных биологических ресурсов, добытых при осуществлении рыболовства и производимой из них рыбной или иной продукции с учетом риска возникновения чрезвычайной санэпидситуации3. оперативное доведение информации о запретах и ограничениях в отношении пищевой продукции, вводимых роспотребнадзором или санэпидслужбами других государств – членов таможенного союза4. проведение систематического обучения должностных лиц, осуществляющих контрольные функции в пунктах пропуска через государственную границу РФ	Д



4 000646 29202

	5. содействовать улучшению оснащения средствами контроля специализированных пунктов пропуска через государственную границу РФ	
163.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3,4; Б – верно 1,3,5; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Не нужны свидетельства о госрегистрации продукции, пересекающей границы государств таможенного союза, если это</p> <ol style="list-style-type: none">образцы, предназначенные для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизыобразцы, являющиеся питательной средой для роста микроорганизмовобразцы, предназначенные для выставок и рекламыпартия пищевого продукта, специально произведенная по заказу зарубежной фирмы и предназначенная для реализации за пределами таможенного союзапищевые продукты, относящиеся к разделу II единого перечня товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории таможенного союза, имеющие соответствующие коды ТН ВЭД, относящиеся к соответствующим группам продуктов и являющиеся впервые изготавливаемыми или впервые ввозимыми	А
164.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Единый перечень товаров, подлежащих санэпиднадзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории таможенного союза был утвержден</p> <p>А. постановлением правительства РФ Б. приказом Роспотребнадзора В. постановлением главного государственного врача РФ Г. решением комиссии Таможенного союза</p>	Г
165.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим госсанэпиднадзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории таможенного союза были утверждены</p> <p>А. постановлением правительства РФ Б. приказом Роспотребнадзора В. постановлением главного государственного врача РФ Г. решением комиссии Таможенного союза</p>	Г
166.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Положение о порядке осуществления государственного надзора (контроля) за лицами, транспортными средствами и товарами, перемещающимися через таможенную границу и по таможенной территории таможенного союза было утверждено</p> <p>А. постановлением правительства РФ Б. приказом Роспотребнадзора В. постановлением главного государственного врача РФ Г. решением комиссии Таможенного союза</p>	Г
167.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Единый документ, подтверждающий безопасность продукции (свидетельство о госрегистрации по единой форме) был утвержден</p> <p>А. постановлением правительства РФ Б. приказом Роспотребнадзора В. постановлением главного государственного врача РФ Г. решением комиссии Таможенного союза</p>	Г
168.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Учреждения, участвующие в сборе и систематизации данных для мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов по результатам санэпидэкспертиз</p> <ol style="list-style-type: none">территориальные центры гигиены и эпидемиологии и филиалы территори-	А



	<p>альных центров гигиены и эпидемиологии</p> <p>2. центры гигиены и эпидемиологии субъекта федерации</p> <p>3. Федеральный Центр Гигиены и Эпидемиологии</p> <p>4. органы муниципального контроля</p> <p>5. информационно-методический центр «Экспертиза»</p>	
169.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>На основании мониторинга качества и безопасности пищевой продукции устанавливаются</p> <p>А. ведущие загрязнители</p> <p>Б. пищевые продукты – главные источники тех или иных контаминантов</p> <p>В. распределение загрязнителей и пищевых продуктов - их источников по территориям РФ</p> <p>Г. количество проб, не отвечающих санитарно-эпидемиологическим требованиям по физико-химическим, микробиологическим, паразитологическим и радиологическим показателям по видам продукции и их производителям (отечественным, импортным)</p> <p>Д. все факторы, поименованные в пп. 1-4 в динамике конкретного периода наблюдений</p>	Д
170.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Организация мониторинга за загрязнением пищевых продуктов токсичными компонентами позволяет</p> <p>1. установить фоновый уровень содержания токсичных компонентов на данной территории</p> <p>2. обеспечить контроль пищевых продуктов на соответствие действующим нормативам по содержанию токсичных компонентов</p> <p>3. установить порядок и периодичность контроля за содержанием токсичных компонентов в пищевых продуктах</p> <p>4. принять меры по снижению содержания токсичных компонентов в пищевых продуктах</p> <p>5. определить эффективность мероприятий по снижению уровня загрязнения пищевых продуктов токсичными компонентами</p>	Д
171.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Социально-гигиенический мониторинг факторов окружающей среды и здоровья населения позволяет оценить</p> <p>А. динамику и взаимосвязь уровня контаминации пищевых продуктов, воды, воздуха и показателей здоровья, заболеваемости и смертности взрослых и детей</p> <p>Б. динамику обеспеченности населения витаминами и минеральными веществами</p> <p>В. взаимосвязь между уровнем содержания в пище железа и распространенностью среди населения железодефицитной анемии</p>	А
172.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Характер питания влияет на процессы, происходящие в организме</p> <p>1. переваривание</p> <p>2. всасывание</p> <p>3. обмен веществ</p> <p>4. функциональную активность органов и систем</p>	Д
173.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Укажите, какие вещества крестоцветных могут провоцировать развитие эндемического зоба путем блокирования утилизации йода щитовидной железой</p> <p>А. кверцетин</p> <p>Б. ПНЖК омега 3</p> <p>В. сахара</p>	Г



4 000646 29202

	Г. тиоцианаты	
174.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Укажите причины дефицита цинка в организме человека</p> <ol style="list-style-type: none">1. недостаток мяса2. дефицит рыбы и продуктов нерыбного промысла (морепродукты)3. злоупотребление алкоголем4. недостаток белого хлеба, макарон, риса	А
175.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Витаминная недостаточность распространена:</p> <ol style="list-style-type: none">1. круглогодично2. у всего населения3. в виде полигиповитаминозов4. зимой и летом5. в группах риска	А
176.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3,5; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Современную стратегию достижения приоритетов в области здорового питания населения России определяют следующие позиции:</p> <ol style="list-style-type: none">1. формирование необходимой законодательной и правовой базы2. увеличение производства первоочередно необходимых для здоровья пищевых продуктов, в т.ч. обогащенных недостающими микронутриентами3. внедрение научно-обоснованных современных технологий переработки продовольственного сырья и производства пищевых продуктов4. расширение ассортимента и увеличение производства биологически активных добавок к пище (БАД)5. формирование и внедрение профессиональных и образовательных программ в области здорового питания	Д
177.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Для выбора приоритетов региональной политики и программ важны нижеперечисленные критерии</p> <ol style="list-style-type: none">1. прогрессирующий рост определенных алиментарно-зависимых заболеваний и предболезненных состояний, смертности и инвалидности от них2. местные экономические, климато-географические демографические и другие особенности региона3. наличие биогеохимических провинций, эндемических по йоду, фтору, селену и другим микроэлементам4. возможности местного земледелия, животноводства, пищевой промышленности	Д
178.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Наиболее актуальным при формировании региональных программ является</p> <ol style="list-style-type: none">1. реальность осуществления запланированных мероприятий по ликвидации, снижению или профилактике конкретных алиментарно-зависимых заболеваний2. реальная эффективность запланированных мероприятий3. уточнение издержек и выгод, связанных с ликвидацией, снижением или профилактикой алиментарно-зависимых заболеваний4. наличие информационной системы в области питания и здоровья населения региона	А
179.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3,4; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Первостепенным для успешной реализации региональных программ</p>	Б



	<p>здорового питания является</p> <ol style="list-style-type: none">1. научно-обоснованная программа действий2. заинтересованность и согласие с программой 50% партнеров3. поддержка программы администрацией региона (принятие постановления, издание приказа)4. меры по стимулированию местного производства продуктов, в т.ч. обогащенных5. меры по стимулированию завоза в регион пищевых продуктов	
180.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Функции координационного межведомственного Совета (группы) по формированию и реализации программы заключаются</p> <ol style="list-style-type: none">1. согласование определенных направлений программы, объема работы, промежуточных и конечных результатов, стратегии и сроков достижения запланированной цели, этапы и формы реализации программы2. проведение эпидемиологических исследований для получения необходимых данных по питанию и здоровью3. изыскание источников финансирования4. осуществление мониторинга за питанием и здоровьем населения	Б
181.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Решение каких проблем в питании и здоровье является долгосрочным</p> <ol style="list-style-type: none">А. сельскохозяйственныхБ. производства обогащенных микронутриентами пищевых продуктовВ. методологических	А
182.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Решение каких задач необходимо для создания обогащенных продуктов</p> <ol style="list-style-type: none">1. выбор продукта2. выбор добавки3. выбор способа и стадии технологического процесса для внесения обогатительной добавки4. обеспечение маркировки	Д
183.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Обогащение пищевых продукты витаминами и минеральными вещества регламентируется в пределах</p> <ol style="list-style-type: none">А. 5-10% от рекомендуемой нормыБ. 30-50 % от рекомендуемой нормыВ. 60-80 % от рекомендуемой нормыГ. 60-100 % от рекомендуемой нормы	Б
184.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Укажите продукты, которые рекомендуется обогащать железом в комплексе с витаминами В₁, В₂, В₆, РР, В₉ и С</p> <ol style="list-style-type: none">А. мука первого и высшего сортаБ. масло сливочноеВ. овощные консервыГ. безалкогольные напитки	А
185.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Пребиотики- это</p> <ol style="list-style-type: none">А. готовые витаминные или витаминно-минеральные смеси для непосредственного обогащения продуктов питанияБ. препараты, состоящие из живых микроорганизмов или продуктов микробного происхождения, регулирующих нормальную микрофлору хозяинаВ. вещества немикробного происхождения, регулирующие рост и развитие нормальной микрофлоры	В



4 000646 29202

186.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Метод балансовых расчетов позволяет:</p> <ol style="list-style-type: none">1. учитывать потребление пищевых продуктов в целом по стране2. выявлять общие тенденции в питании населения3. рассчитывать среднедушевое потребление продуктов за определенную единицу времени4. изучить питание конкретных групп населения	А
187.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>К методам изучения питания в организованных коллективах относятся:</p> <ol style="list-style-type: none">А. балансовыйБ. определение концентрации витамина С в сыворотке кровиВ. метод оценки питания по меню-раскладкамГ. 24-часовое воспроизведение питанияД. расчет индекса массы тела	В
188.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>К индивидуальным методам изучения питания населения относятся:</p> <ol style="list-style-type: none">А. балансовыйБ. определение концентрации витамина С в сыворотки кровиВ. бюджетныйГ. 24-часовое воспроизведение питанияД. расчет индекса массы тела	Г
189.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Метод изучения питания населения, который позволяет включить вопросы о состоянии здоровья, связанные с рационами:</p> <ol style="list-style-type: none">А. бюджетныйБ. опросно-весовойВ. балансовыйГ. анкетный	Г
190.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Укажите, какой постулат наиболее правильно отражает понятие «меню-раскладка»</p> <ol style="list-style-type: none">А. наименование блюд с указанием их выходаБ. наименование блюд, их рецептура, выходВ. наименование блюд, их энергетическая ценность и химический составГ. распределение блюд по приемам пищи	Б
191.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Укажите важнейшие звенья изучения пищевого статуса:</p> <ol style="list-style-type: none">1. изучение фактического питания2. оценка энергетического баланса3. медицинское обследование с применением визуальных, клинических, биохимических и физиологических, статических и функциональных методов исследования4. оценка жирового обмена	А
192.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3,5; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Укажите, какими из ниже перечисленных методов можно оценить пищевой статус человека</p> <ol style="list-style-type: none">1. определение концентрации витамина С в сыворотки крови2. 24-часовое воспроизведение питания3. расчет индекса массы тела4. балансовый5. бюджетный	А



4 000646 29202

193.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Критериями оценки недостаточного питания населения являются показатели индекса массы тела (по классификации ВОЗ):</p> <p>А. 17,5 – 18,5 Б. 18,5 – 19,5 В. 19,5 – 22,5 Г. 22,5 – 25,0 Д. 25,0 – 30,0</p>	А
194.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно 4,5; Д – верно все</i></p> <p>Критериями оценки избыточной массы тела и ожирения являются показатели индекса массы тела (по классификации ВОЗ):</p> <p>1. 18,5 – 19,5 2. 19,5 – 22,5 3. 22,5 – 25,0 4. 25,0 – 30,0 5. 30,0 – 40,0</p>	Г
195.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Укажите показатели, по которым можно судить о наличии йоддефицитного состояния у человека</p> <p>1. увеличение объема щитовидной железы 2. снижение процента насыщенности трансферина железом 3. снижение медианы концентрации йода в моче 4. концентрация свободных порфиринов эритроцитов</p>	Б
196.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б– верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>По каким показателям можно судить о наличии железодефицитной анемии?</p> <p>1. уровень ферритина в сыворотке крови 2. медиана уровня тиреоглобулина 3. процент гематокрита 4. уровень в крови тиреотропного гормона гипофиза</p>	Б
197.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>На дефицит каких витаминов указывают выявленные при медосмотре невропатологов парестезии и периферические полиневриты</p> <p>А. В₁, В₁₂, В₆ Б. А, С, Е В. В₂, Д, К Г. А, С, В₆</p>	А
198.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>На дефицит каких витаминов указывает себорейное шелушение кожи</p> <p>А. В₁₂, фолиевая кислота, В₂ Б. С, А, Д В. В₂, В₆, биотин, А</p>	В
199.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Определение аутомикрофлоры кожи отражает состояние:</p> <p>А. иммунной системы Б. витаминной недостаточности В. сердечно-сосудистой системы Г. нервной системы</p>	А
200.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Состояние какого обмена веществ отражает содержание в крови пировиноградной кислоты и активность амилазы:</p> <p>А. углеводного Б. жирового В. витаминного</p>	А



4 000646 29202

	Г. белкового	
201.	<p>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</p> <p>Роль белков в организме человека:</p> <ol style="list-style-type: none">1.способствуют накоплению мышечной массы2.входят в состав ферментов3.участвуют в синтезе гормонов4.основные поставщики энергии	А
202.	<p>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</p> <p>Продукты с высоким содержанием белка:</p> <ol style="list-style-type: none">1.мясо2.соя3.рыба и морепродукты4.картофель5.рис	А
203.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ</p> <p>Наименьшее количество серосодержащих аминокислот –метионина и цистина - обнаруживается в продуктах:</p> <ol style="list-style-type: none">А.говядинеБ.трескеВ. коровьем молокеГ.пшенице	В
204.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ</p> <p>Наименьшее количество лизина обнаруживается в продуктах:</p> <ol style="list-style-type: none">А.говядинеБ.трескеВ.коровьем молокеГ. пшеницеД.рисе	Г
205.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ</p> <p>Пределы нормальных колебаний уровня углеводов в процентах от калорийности рационов при различных видах спорта:</p> <ol style="list-style-type: none">А.52 – 61Б.48 – 58В.56 – 66	А
206.	<p>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</p> <p>Жиры как источники энергообеспечения более целесообразны при физических нагрузках:</p> <ol style="list-style-type: none">1.умеренных и длительных2.максимальной мощности и кратковременных3.в условиях низких температур – зимние виды спорта	Б
207.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ</p> <p>Пределы нормальных колебаний жира в процентах от калорийности рациона при различных видах спорта:</p> <ol style="list-style-type: none">А.15 -25Б.25 – 30В. 30 – 33	Б
208.	<p>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3, 4; Б – верно 1,3; В – верно 2,5; Г – верно только 4; Д – верно все</p> <p>Хорошим источником полиненасыщенных жирных кислот омега 3 являются:</p> <ol style="list-style-type: none">1.льняное масло2.соевое масло	А



	<p>3.горчичное масло 4.рыбий жир 5.оливковое масло 6.кунжутное масло 7.подсолнечное масло</p>	
209.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ Витаминоподобное вещество, участвующее в транспорте и сжигании жирных кислот в митохондриях клеток: А.бета – каротин Б.парааминобензойная кислота В.орнитин Г.карнитин</p>	Г
210.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ Микроэлемент, активно участвующий в углеводном обмене и являющийся фактором толерантности к глюкозе: А.железо Б.кремний В.молибден Г.хром</p>	Г
211.	<p>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все Минеральные вещества, участвующие в регуляции водно-солевого обмена: 1.натрий 2.медь 3.калий 4.селен 5.железо</p>	Б
212.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ Микроэлементы, входящие в состав ферментов антиоксидантной защиты – супероксиддисмтаз: А.цинк, марганец, медь Б.селен, йод, молибден В.хром, кремний, кобальт</p>	А
213.	<p>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все Высокое содержание витамина В1 имеет место в продуктах: 1.отруби 2.дрожжи пивные 3.нежирная охлажденная свинина 4.растительное масло 5.овоци и фрукты</p>	А
214.	<p>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все Высоким содержанием витамина Е отличаются: 1.растительные масла 2.орехи 3.соя 4.ананасы 5.морковь</p>	А
215.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ Масла и жиры, отличающиеся наиболее высоким содержанием витамина Е: А.оливковое Б.подсолнечное В.масло зародышей пшеницы Г.рыбий жир</p>	В



216.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ</p> <p>Алиментарно-зависимая патология на территории биогеохимической провинции, где почвы и продукты растительного происхождения (пшеница и др.) бедны селеном?</p> <p>А. инфантилизм (замедленное умственное, физическое и половое развитие)</p> <p>Б. миокардиодистрофия</p> <p>В. эндемическая подагра</p> <p>Г. остеопороз</p> <p>Д. анемия</p>	Б
217.	<p>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</p> <p>Пищевые и биологически активные вещества, способствующие усилению метаболизма чужеродных веществ?</p> <p>1. сахара</p> <p>2. витамин С и биофлавоноиды</p> <p>3. ПНЖК</p> <p>4. глюкозиолаты</p> <p>5. фосфор и натрий</p>	В
218.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ</p> <p>Расщепление белков в желудочно-кишечном тракте включает следующие последовательные этапы:</p> <p>А. белки - глицерин - аминокислоты;</p> <p>Б. белки - аминокислоты - мочевины;</p> <p>В. белки - полипептиды - пептиды - аминокислоты;</p> <p>Г. белки - пектины - аминокислоты;</p> <p>Д. белки - мочевины</p>	Б
219.	<p>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3,5 ; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</p> <p>Избыток белка в пище приводит к:</p> <p>1. усилению процессов гниения белков в кишечнике;</p> <p>2. усиленному образованию биогенных аминов (скатола, индола) в кишечнике;</p> <p>3. повышению уровня мочевины в крови и кишечнике;</p> <p>4. истощению;</p> <p>5. положительный азотистый баланс</p>	А
220.	<p>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3,5; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</p> <p>Усиленное расщепление белков в организме происходит при:</p> <p>1. злокачественных новообразований;</p> <p>2. инфекционных заболеваний;</p> <p>3. ожоговой болезни;</p> <p>4. ожирения;</p> <p>5. голодания</p>	А
221.	<p>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3,5; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</p> <p>Важнейшие свойства глюкозы:</p> <p>1. быстрого всасывания в кишечнике и ассимиляции в тканях;</p> <p>2. способности служить легко утилизируемым источником энергии;</p> <p>3. стимуляция секреции инсулина;</p> <p>4. способности превращаться в лизин и другие незаменимые аминокислоты;</p> <p>5. превращения в гликоген</p>	А
222.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ</p> <p>Расщепление крахмала происходит:</p> <p>А. в желудке;</p> <p>Б. в тонкой и 12-перстной кишке;</p> <p>В. в толстой кишке;</p> <p>Г. в ротовой полости;</p>	Б



4 000646 29202

	<i>Д. в тонкой кишке</i>	
223.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> <i>Основной обмен повышен:</i> <i>1. при гипертиреозе;</i> <i>2. при гипотиреозе;</i> <i>3. у детей и подростков;</i> <i>4. у лиц с избыточной массой тела</i>	Б
224.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> <i>Освобождение желудка от пищи тормозят:</i> <i>А. жиры;</i> <i>Б. углеводы;</i> <i>В. белки;</i> <i>Г. жирорастворимые витамины;</i> <i>Д. фруктоза</i>	А
225.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3,5; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> <i>Нарушения белкового обмена наблюдаются при следующих заболеваниях:</i> <i>1. панкреатита;</i> <i>2. энтерита;</i> <i>3. цирроза печени;</i> <i>4. холецистита;</i> <i>5. онкозаболеваний</i>	А
226.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3,5; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> <i>Нарушения жирового обмена наблюдаются при следующих заболеваниях:</i> <i>1. атеросклероза;</i> <i>2. инфаркта миокарда;</i> <i>3. ожирения;</i> <i>4. язвенной болезни 12-перстной кишки;</i> <i>5. сахарного диабета</i>	А
227.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3,5; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> <i>Нарушения углеводного обмена наблюдаются при следующих заболеваниях:</i> <i>1. панкреатита;</i> <i>2. сахарного диабета;</i> <i>3. энтерита;</i> <i>4. несахарного диабета;</i> <i>5. ожирения</i>	А
228.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> <i>Основной документ организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении:</i> <i>А. семидневное сводное меню;</i> <i>Б. картотека блюд;</i> <i>В. сведения о наличии больных, состоящих на питании;</i> <i>Г. все перечисленное;</i> <i>Д. ведомость на выдачу продуктов</i>	Б
229.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> <i>Картотеку блюд утверждает:</i> <i>А. диетолог;</i> <i>Б. заведующий производством;</i> <i>В. заведующий пищеблоком;</i> <i>Г. главный врач;</i> <i>Д. главный бухгалтер</i>	Г



4 000646 29202

230.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ</p> <p>За организацию лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении отвечают:</p> <p>А. заведующий отделением;</p> <p>Б. врач-диетолог;</p> <p>В. главврач;</p> <p>Г. зам. главврача по лечебной работе;</p> <p>Д. зам. главврача по административно-хозяйственной работе</p>	В
231.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ</p> <p>Документ по организации лечебного питания, утверждаемый главным врачом ежедневно — это:</p> <p>А. картотека блюд;</p> <p>Б. ведомость на выдачу продуктов;</p> <p>В. сведения о наличии больных;</p> <p>Г. меню-раскладка;</p> <p>Д. требования по получению продуктов со склада на пищеблок</p>	Г
232.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ</p> <p>Контролирует работу пищеблока:</p> <p>А. дежурный врач;</p> <p>Б. врач - диетолог;</p> <p>В. главврач;</p> <p>Г. лечащий врач;</p> <p>Д. зав. производством</p>	В
233.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ</p> <p>На пищеблоке меню-раскладку составляет:</p> <p>А. диетолог;</p> <p>Б. диетсестра;</p> <p>В. повар;</p> <p>Г. зав. производством;</p> <p>Д. калькулятор</p>	Б
234.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ</p> <p>Ответственность за организацию лечебного питания в отделении несет:</p> <p>А. буфетчица;</p> <p>Б. ст. мед. сестра;</p> <p>В. зав. отделением;</p> <p>Г. сестра-хозяйка;</p> <p>Д. лечащий врач</p>	В
235.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ</p> <p>Диету больному при поступлении определяет:</p> <p>А. лечащий врач;</p> <p>Б. дежурный врач;</p> <p>В. зав. приемным отделением;</p> <p>Г. главврач</p>	Б
236.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ</p> <p>При обострении язвенной болезни желудка и 12-ти перстной кишки больной должен получать питание:</p> <p>А. 2 раза в день;</p> <p>Б. 3 раза в день;</p> <p>В. 4 раза в день;</p> <p>Г. 5-6 раз в день;</p> <p>Д. количество приемов пищи не имеет значения</p>	Г
237.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ</p> <p>При язвенной болезни 12-ти перстной кишки пищу следует готовить:</p> <p>А. на пару;</p> <p>Б. жарить;</p> <p>В. тушить;</p>	А



4 000646 29202

	<i>Г. запекать в духовом шкафу без предварительного отваривания; Д. принимать в сыром виде</i>	
238.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ При остром гастрите на третий день болезни не рекомендуется давать: А. крепкий нежирный мясной бульон; Б. процеженный слизистый овсяный отвар; В. сухари белого хлеба; Г. молочную сыворотку; Д. рисовый слизистый отвар</i>	В
239.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3,5; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все При хроническом гастрите с секреторной недостаточностью следует использовать в натуральном виде: 1. масло; 2. мясо отварное куском; 3. кефир; 4. молоко; 5. отварная рыба куском</i>	А
240.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ Сильными пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются: А. яичный белок; Б. молоко; В. жареные блюда; Г. творог; Д. отварное мясо</i>	В
241.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ Чаще всего явление демпинг-синдрома возникают при приеме: А. мяса; Б. яиц; В. творога; Г. сладостей; Д. рыбы</i>	Г
242.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ При тяжелом демпинг - синдроме больному рекомендуется: А. сухоедение; Б. небольшое количество жидкости; В. избыточное применение жидкости; Г. только жидкая пища</i>	А
243.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ Больному хроническим энтеритом или хроническим колитом разрешается использовать в питании: А. бараний жир; Б. свиной жир; В. сливочное масло; Г. маргарин</i>	В
244.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ К продуктам, задерживающим перистальтику кишечника, относятся: А. свекла; Б. черничный отвар; В. яблоки сырые; Г. холодные блюда; Д. чернослив</i>	Б
245.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ В диете для стимуляции моторно-двигательной функции кишечника увеличено содержание:</i>	Б



	<i>А. жареных блюд; Б. клетчатки и клетчатых оболочек; В. соленых блюд; Г. сырых блюд; Д. жирной пищи</i>	
246.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3,5; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все Для больных с острым холециститом разрешены продукты: 1. слизистые и протертые супы; 2. протертые жидкие каши; 3. сладкие соки; 4. селедка; 5. творожное суфле</i>	А
247.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ Выраженным желчегонным действием обладают: А. мясо; Б. сахар; В. сливочное масло; Г. растительное масло; Д. овощи</i>	Г
248.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ Больному хроническим панкреатитом использовать в питании растительное масло: А. разрешается; Б. не разрешается; В. по переносимости; Г. разрешается в небольшом количестве</i>	Б
249.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ Основой диетотерапии гипертонической болезни является: А. ограничение жидкости; Б. ограничение животных жиров; В. ограничение поваренной соли; Г. ограничение продуктов, содержащих большое количество Са</i>	В
250.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все Питание спортсменов должно быть адекватно: 1. видам спорта 2. мощности и длительности нагрузок 3. периодам спортивной деятельности - подготовительный, соревновательный, восстановительный 4. режиму тренировок 5. нормам физиологической потребности в энергии и пищевых веществах групп населения с высокой и очень высокой физической активностью – работников тяжелого и очень тяжелого физического труда</i>	Д

Тестовые задания к итоговой государственной аттестации (дополнительные)

№ п/п	Задание	Ответ
1.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все Вирулентность микроорганизмов определяют факторы: 1. Токсигенность 2. Инвазивность 3. Инфекционность</i>	А



4 000646 29202

	4. Патогенность	
2.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Элективные (селективные) питательные среды применяют: А. Для предупреждения отмирания патогенных бактерий и подавления роста сапрофитов Б. Для накопления определенной группы бактерий В. Для первичного посева материала или для пересева с консервирующих сред или сред обогащения Г. Для изучения и индикации отдельных типов, видов и групп бактерий	В
3.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> В дистальных отделах кишечника человека доминируют микроорганизмы: А. Виды Bacteroides Б. Виды Clostridium В. Виды Streptococcus Г. Виды Lactobacillus Д. Виды Enterobacter	А
4.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Укажите способ взаимовыгодного сосуществования микроорганизмов: А. Комменсализм Б. Мутуализм В. Эндосимбиоз Г. Эктосимбиоз Д. Антагонистический симбиоз	Б
5.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Молекула IgA: 1. Взаимодействует с Ag во внешней среде 2. Секретируется эпителиальными клетками 3. Входит в состав слезной жидкости 4. Проникает через плацентарный барьер	А
6.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Для выделения неприхотливых бактерий наиболее часто применяют среды: 1. Кровяной агар 2. Эндо (Левина) 3. Плоскирева (или МакКонки) 4. Борде-Жангу 5. Клауберга II	А
7.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Основные факторы патогенности кампилобактеров: 1. Жгутики 2. Адгезины 3. Экзотоксины 4. Эндотоксины	Д
8.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Основные факторы патогенности холерного вибриона: 1. Нейраминидаза 2. Эндотоксин 3. Экзотоксин 4. Протеолитические ферменты	А
9.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Укажите бактерии – возбудители антропозоонозов: 1. Brucella melitensis 2. Pasteurella multocida 3. Francisella tularensis 4. Yersinia pestis	Д
10.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Основной путь заражения человека лептоспирами:	В



4 000646 29202

	<p>А. Через укусы клещей и вшей Б. Через употребление инфицированной пищи В. При контактах с мочой больного животного Г. Через укусы кровососущих насекомых</p>	
11.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Основные характерные признаки анаэробных грамотрицательных инфекций: А. Моноинфекции из эндогенных источников Б. Смешанные инфекции из эндогенных источников В. Смешанные инфекции, обусловленные избыточной колонизацией Г. Моноинфекции из экзогенных источников Д. Инфекции, формирующиеся в результате нарушения поступления воздуха в ткани и развитием в них гипоксии.</p>	Б
12.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Укажите заболевание, для которого характерно наличие в клетках телец Бабеша-Негри: А. Бешенство Б. Инфекционный мононуклеоз В. Врожденная краснуха Г. Эпидемический паротит Д. Ветряная оспа</p>	А
13.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Типичный резервуар для альфавирусов: 1. Лошади 2. Птицы 3. Собаки 4. Небольшие дикие млекопитающие</p>	В
14.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Укажите, какая структура клеточной стенки бактерий определяет способность бактерий прикрепляться к поверхности клеток: А. Капсулы Б. Жгутики В. Микроворсинки (пили) Г. Мезосомы Д. Никакие из указанных выше</p>	В
15.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> В основу классификации бактерий положены критерии: 1. Одно или несколько легко выявляемых и важных для организма свойств 2. Патогенность: патогенные виды группируют в отдельные от непатогенных 3. Структура клеточной стенки 4. Эволюционное происхождение организма</p>	Б
16.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Нативные неокрашенные препараты готовят для следующих типов микроскопической техники: 1. Для стандартной световой микроскопии 2. Для темнопольной микроскопии 3. Для люминесцентной микроскопии 4. Для фазово-контрастной микроскопии</p>	В
17.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Адекватность результатов бактериологического исследования обеспечивают следующие правила взятия материала: 1. Материал забирают из очагов поражения и прилежащих тканей 2. Материал следует забирать до начала антимикробной терапии 3. Материал следует немедленно направлять в лабораторию 4. Взятие материала проводят многократно на фоне антимикробной терапии 5. Материал забирают ограниченно (для предотвращения травматизации очага поражения)</p>	А



4 000646 29202

18.	<p>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</p> <p>На вирусную природу выделенного инфекционного агента указывают следующие характеристики:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Проходит через фильтр с диаметром пор 0,2-0,22 мкм2. Содержит только один тип нуклеиновой кислоты: либо ДНК, либо РНК3. Устойчив к антибактериальным препаратам4. облигатный внутриклеточный паразит	А
19.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ</p> <p>Главным фактором вирулентности менингококка считают:</p> <ol style="list-style-type: none">А. ЛПС эндотоксинаБ. Антифагоцитарные свойства капсулыВ. Протеины наружной мембраныГ. Способность к выживанию внутри клеткиД. Ворсинки, обеспечивающие прилипание	Б
20.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ</p> <p>Структура, обеспечивающая инфекционность хламидий:</p> <ol style="list-style-type: none">А. Тельца включенийБ. Гликогеновые тельцаВ. Элементарные тельцаГ. Агрегированные тельцаД. Инициальные тельца	В
21.	<p>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</p> <p>Токсические свойства возбудителя сибирской язвы обуславливают вещества:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Фактор отека2. Протективный Аг3. Летальный фактор4. α-Токсин	А
22.	<p>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</p> <p>Факторы вирулентности синегнойной палочки:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Коллагеназа2. Экзотоксин А3. Эластаза4. Гиалуронидаза	А
23.	<p>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</p> <p>Признаки, характерные для всех патогенных энтеробактерий:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Ферментация глюкозы2. Наличие О-Аг3. Наличие ЛПС4. Ферментация лактозы	А
24.	<p>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</p> <p>Для диагностики эпидемического возвратного тифа специфичны тесты:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Выявление возбудителя микроскопией окрашенных мазков или нативных препаратов2. Реакция фон Вассерманна3. Реакция иммобилизации боррелий4. Биологическая проба на кроликах или морских свинках	Б
25.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ</p> <p>Семейств вирусов, которое содержит РНК-зависимую ДНК-полимеразу в качестве составляющей вириона:</p> <ol style="list-style-type: none">А. АденовирусыБ. ОртомиксовирусыВ. РабдовирусыГ. РеовирусыД. Ретровирусы	Д
26.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ</p> <p>Укажите стадию репликации вирусов, которая не является</p>	А



	температурозависимым процессом: А. Адсорбция Б. Проникновение В. Депротеинизация Г. Сборка Д. Высвобождение	
27.	Выберите один наиболее правильный ответ Микобактерии растут А. Быстро на любых питательных средах Б. Медленно на любых питательных средах В. Быстро на специальных средах для микобактерий Г. Медленно на специальных средах для микобактерий	Г
28.	Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все Гонококки являются 1. Аэробами 2. Грам-отрицательными кокками 3. Оксидазоподожительными 4. Ферментирующими глюкозу	Д
29.	Выберите один наиболее правильный ответ Условиями, стимулирующими капсулообразование бактерий, являются: А. Рост бактерий в организме человека или животных Б. Рост на синтетических средах В. Культивирование при низких температурах Г. Рост на средах, содержащих количество углеводов.	Б
30.	Выберите один наиболее правильный ответ Для окраски микроорганизмов наиболее часто используют сложные методы окраски: А. По Циль-Нильсону Б. По Романовскому - Гимзе В. По Граму Г. По Бури.	В

№ п/п	Задание	Ответ
1.	Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все Термин “эпидемиология” используется для обозначения: 1. Совокупности специфической познавательной и практической деятельности, направленной на предупреждение возникновения и распространения среди населения инфекционных и неинфекционных болезней 2. Суммы(эпидемиологических) знаний об отдельных болезнях и группах болезней 3. Науки, базирующуюся на специфическом (эпидемиологическом) подходе к изучению патологии человека 4. Науки о здоровье населения	А
2.	Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все Эпидемиологический подход к изучению патологии человека, в отличие от других подходов, в частности, означает: 1. Изучение заболеваемости в качестве основного предмета 2. Изучение популяции человека в качестве основного предмета 3. Выявление особенностей распределения заболеваемости (проявлений заболеваемости) с учетом времени, места возникновения случаев заболеваний и индивидуальных характеристик заболевших	Б



4 000646 29202

	4. Применение особого – (эпидемиологического) метода изучения	
3.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Основным предметом эпидемиологии является:</p> <p>А. Популяция человека Б. Здоровье населения В. Заболеваемость инфекционными болезнями Г. Заболеваемость любыми болезнями</p>	Г
4.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Предметную область эпидемиологии, в частности, составляют:</p> <p>1. Заболеваемость инфекционными и неинфекционными болезнями 2. Здоровье населения 3. Явления, отражающие различные исходы болезни (смертность, летальность, временную утрату трудоспособности и др.) 4. Различные состояния, предшествующие возникновению заболевания (уровень специфических антител, уровень холестерина и т.д.)</p>	Б
5.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Цели эпидемиологии, в частности, предусматривают:</p> <p>1. Описание заболеваемости 2. Выявление причин возникновения и распространения болезней 3. Прогноз заболеваемости на определенный период 4. Разработку различных средств и способов борьбы с распространением болезней</p>	А
6.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>В официальной статистике РФ для отражения состояния здоровья населения, в частности, используют:</p> <p>1. Кумулятивный показатель заболеваемости (инцидентности) или просто показатель заболеваемости 2. Показатель превалентности (распространенности, болезненности) 3. Показатель общей смертности 4. Показатель очаговости</p>	А
7.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Термин “феномен айсберга” в эпидемиологии означает:</p> <p>А. Несоответствие зарегистрированной заболеваемости и удельного веса лиц, имеющих соответствующие антитела Б. Преобладание случаев с бессимптомным течением болезни В. Что зарегистрированный уровень заболеваемости ниже истинного Г. Медленно развивающиеся, трудно распознаваемые эпидемии инфекционных болезней</p>	В
8.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Показатель (кумулятивный) заболеваемости (инцидентности):</p> <p>1. Отражает долю людей, впервые заболевших определенной болезнью в какой-либо группе населения за определенный отрезок времени на данной территории 2. Учитывает новые случаи заболевания определенной болезнью в какой-либо группе населения за определенный отрезок времени на данной территории 3. Отражает средний риск заболеть определенной болезнью лиц, относящихся к какой-либо группе населения, в течение определенного времени на данной территории 4. Отражает риск лиц, относящихся к какой-либо группе населения, быть больным определенной болезнью</p>	А
9.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Показатель превалентности (распространенности, болезненности):</p>	Б



4 000646 29202

	<p>А. Разновидность показателя заболеваемости, отражающего риск распространения инфекции среди лиц, контактировавших с больным какой-либо инфекцией</p> <p>Б. Разновидность показателя заболеваемости, учитывающего в какой-либо группе населения за определенное время на данной территории все случаи какого-либо заболевания независимо от времени его возникновения</p> <p>В. Разновидность показателя заболеваемости, предназначенная для определения риска заболеть хроническими инфекциями (например, туберкулезом)</p> <p>Г. Показатель, отражающий за определенное время долю больных каким-либо заболеванием на данной территории среди всех больных независимо от этиологии болезней.</p>	
10.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Для оценки распространенности заболевания в отдельный момент следует использовать:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Кумулятивный показатель заболеваемости (инцидентности)2. Показатель моментной превалентности3. Показатель очаговости4. Показатель, отражающий в определенный момент в какой-либо группе населения на данной территории долю больных данной болезнью независимо от времени возникновения заболевания	В
11.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>На разных этапах развития науки эпидемический процесс определяли как:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Цепь следующих друг за другом специфических инфекционных состояний (больные, носители)2. Ряд связанных между собой и возникающих один из другого эпидемических очагов3. Процесс взаимодействия возбудителя-паразита и организма человека на популяционном уровне, проявляющийся при определенных необходимых и достаточных социальных и природных условиях единичными или множественными заболеваниями, а также бессимптомными формами инфекции4. Процесс возникновения и распространения инфекционных заболеваний в обществе	Д
12.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Основными положениями учения об эпидемическом процессе Л.В. Громашевского являются:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Соответствие механизма передачи основной локализации в организме хозяина2. Фазность развития эпидемического процесса3. Наличие и неразрывную связь трех звеньев эпидемического процесса (источник инфекции, внешняя среда, восприимчивый организм)4. Независящая от человека циркуляция возбудителя инфекции за счет его биоценологических отношений с животными и живыми паразитическими переносчиками	Б
13.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Основными положениями теории внутренней регуляции эпидемического процесса являются:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Фазность развития эпидемического процесса2. Регулирующая роль природных и социальных условий3. Взаимобусловленная изменчивость свойств популяции возбудителя и хозяина4. Генотипическая и фенотипическая гетерогенность популяции возбудителя и хозяина	Д
14.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Основным положением теории природной очаговости является:</p>	Г



4 000646 29202

	<p>А. Фазность развития эпидемического процесса</p> <p>Б. Регулирующая роль природных и социальных условий</p> <p>В. Соответствие механизма передачи основной локализации в организме хозяина</p> <p>Г. Независящая от человека циркуляция возбудителя инфекции за счет его биоценологических отношений с животными и живыми паразитическими переносчиками</p> <p>Д. Этиологическая избирательность главных (первичных) путей передачи возбудителя инфекции в зависимости от его биологических свойств</p>	
15.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Механизм передачи – это:</p> <p>А. Эволюционно выработанный способ перемещения возбудителя, обеспечивающий паразиту смену специфических индивидуальных хозяев, необходимых для поддержания биологического вида</p> <p>Б. Перенос возбудителя из одного организма в другой с помощью факторов передачи</p> <p>В. Перенос возбудителя из одного организма в другой в конкретных условиях эпидемической обстановки с помощью факторов передачи или их сочетания</p>	А
16.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Путь передачи – это:</p> <p>А. Эволюционно выработанный способ перемещения возбудителя, обеспечивающий паразиту смену специфических индивидуальных хозяев, необходимых для поддержания биологического вида</p> <p>Б. Перенос возбудителя из одного организма в другой с помощью факторов передачи</p> <p>В. Совокупность элементов внешней среды, обеспечивающих перенос возбудителя из одного организма в другой</p>	В
17.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Факторами передачи называют:</p> <p>А. Элементы внешней среды, обеспечивающие перенос возбудителя из одного организма в другой</p> <p>Б. Биотические факторы внешней среды, в которых происходит накопление возбудителя</p> <p>В. Абиотические факторы внешней среды, в которых происходит накопление возбудителя</p>	А
18.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Передача возбудителей кишечных инфекций может реализовываться при помощи путей передачи:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Водного2. Пищевого3. Вертикального4. Контактного-бытового	Д
19.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Существование природного очага определяется наличием:</p> <p>А. Неблагоприятных социально-экономических и экологических условий</p> <p>Б. Биоценологических связей между возбудителями, переносчиками и популяцией восприимчивых животных</p> <p>В. Высокой плотностью заселения кровососущими членистоногими</p> <p>Г. Трансовариальной передачей возбудителя у кровососущих членистоногих</p> <p>Д. Преобразованием природы и воздействиями антропогенного характера</p>	Б
20.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Условиями для формирования техногенных очагов инфекций являются:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Системы водоснабжения, кондиционирования воздуха2. Системы замкнутого жизнеобеспечения человека	А



4 000646 29202

	3. Системы медицинского обслуживания населения (стационары, родильные дома, отделения интенсивной терапии и др.) 4. Природные экосистемы	
21.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Термином “эндемия (эндемичность)” определяется: А. Заболеваемость инфекционными болезнями, характерными для данной территории и не связанная с завозными случаями Б. Заболеваемость любыми инфекционными болезнями, характерными для данной территории В. Заболеваемость любыми зоонозными инфекциями, характерными для данной территории Г. Заболеваемость любыми инфекционными болезнями, нехарактерными для данной территории	А
22.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Термином “спорадическая заболеваемость” традиционно определяли: А. Низкий, характерный для данной местности уровень заболеваемости Б. Заболеваемость болезнями, вызываемыми спорообразующими микроорганизмами В. Заболеваемость, годовой уровень которой не превышает 1 случай на 100 000 населения Г. Заболеваемость, достоверно не превышающую среднееголетний уровень на данной территории	А
23.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Эндемическая заболеваемость может быть характерна для: 1. Всех инфекционных болезней 2. Некоторых инфекционных болезней 3. Всех неинфекционных болезней 4. Некоторых неинфекционных болезней	В
24.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Синонимы термина “эпидемиологическое исследование”: 1. Эпидемиологическая диагностика 2. Расследование вспышек болезней 3. Эпидемиологический анализ 4. Обследование эпидемических очагов	Б
25.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Основные этапы эпидемиологического исследования: 1. Подготовительный 2. Сбор информации и ее первичная обработка 3. Статистический, логический анализ полученных данных и формулирование выводов 4. Планирование противоэпидемических мероприятий	А

№ п/п	Задание	Ответ
1.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Какие имеются типы популяционных исследований: А. Одномоментные, проспективные Б. Диагностические В. Госпитальные Г. Клинические Д. Лабораторные	А



4 000646 29202

2.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Какой вид информации предоставляет одномоментное исследование:</p> <p>А. Получение информации о частоте заболевания в определенный период времени</p> <p>Б. Получение информации о риске развития заболевания</p> <p>В. Получение проспективных данных</p> <p>Г. Оценку новых случаев заболевания</p> <p>Д. Получение информации прогнозирования заболеваний</p>	А
3.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Какие существуют способы получения представительной выборки:</p> <p>А. Случайная выборка</p> <p>Б. Вероятностная выборка</p> <p>В. Случайная и вероятностная выборки</p> <p>Г. Использование чувствительных тестов</p> <p>Д. Использование специфичных тестов</p>	В
4.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Заболеваемость населения является одним из показателей:</p> <p>А. Здоровья населения.</p> <p>Б. Медико-демографических.</p> <p>В. Физического развития.</p> <p>Г. Продолжительности жизни.</p> <p>Д. Экологических.</p>	А
5.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Что означает кластерное (групповое) рандомизированное исследование:</p> <p>А. Описательное исследование, представляющее собой количественный анализ группы больных</p> <p>Б. Исследование, при котором кластеры, или цельные социальные единицы, рандомизированы по группам для различного вмешательства</p> <p>В. Исследование, в котором фактор риска характеризуется средним воздействием на группу</p> <p>Г. Продолжительное исследование через определенный промежуток времени</p> <p>Д. Исследование новых случаев заболевания.</p>	Б
6.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>В чём различия между прогностическими факторами и факторами риска:</p> <p>А. Факторы риска обычно проводятся на здоровых людях, а прогностические факторы изучаются у больных</p> <p>Б. Факторы риска обычно изучаются у больных, а прогностические факторы проводятся на здоровых людях</p> <p>В. Прогностические факторы риска не влияют на исход заболевания</p> <p>Г. Факторы риска и прогностические факторы это одно и то же.</p> <p>Д. Факторы риска в большей степени определяют исход заболевания.</p>	А
7.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p> <p>Для ранжирования групп населения по степени риска заболеваемости предпочтительнее использовать:</p> <p>А. Интенсивные показатели заболеваемости за отчетный год</p> <p>Б. Экстенсивные показатели заболеваемости за отчетный год</p> <p>В. Медианные интенсивные показатели за 10 лет</p> <p>Г. Прогностические интенсивные показатели</p> <p>Д. Прогностические экстенсивные показатели</p>	Г



4 000646 29202

8.	<p>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</p> <p>Какие виды исследований относятся к описательно-оценочным:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Эпидобследование очага2. «Случай-контроль»3. Скрининг4. Когортные	Б
9.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ</p> <p>Экстенсивные показатели характеризуют:</p> <ol style="list-style-type: none">А. Структуру явленияБ. Частоту явленияВ. Средние показателиГ. Разность показателейД. Достоверность различия показателей	А
10.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ</p> <p>Каково соотношение систем эпидемиологического надзора и социально-гигиенического мониторинга (СГМ):</p> <ol style="list-style-type: none">А. Это две самостоятельные и независимые друг от друга системыБ. Система эпидемиологического надзора является составляющей СГМВ. Система СГМ входит в состав системы эпидемиологического надзораГ. Это две идентичные информационно-аналитические системы	Г
11.	<p>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</p> <p>Противоэпидемические мероприятия - это совокупность научно обоснованных рекомендаций, обеспечивающих:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Предупреждение инфекционных заболеваний среди отдельных групп населения2. Снижение заболеваемости совокупного населения инфекционными болезнями3. Ликвидацию отдельных инфекций4. Снижение заболеваемости совокупного населения неинфекционными болезнями	А
12.	<p>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</p> <p>Противоэпидемические мероприятия, которые проводят немедицинские силы:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Вакцинация животных2. Обеззараживание питьевой воды3. Санитарная очистка населенных мест4. Изоляция инфекционных больных	А
13.	<p>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</p> <p>Противоэпидемические мероприятия, которые проводят медицинские силы:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Лечение инфекционных больных2. Выявление бактерионосителей3. Вакцинация населения4. Захоронение радиоактивных отходов	А
14.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ</p> <p>Критерием оценки качества противоэпидемических средств является:</p> <ol style="list-style-type: none">А. Соответствие требованиям государственных и отраслевых стандартовБ. Марка и авторитет фирмы-производителяВ. Низкая стоимость производстваГ. Требования потребителя	А
15.	<p>Выберите один наиболее правильный ответ</p> <p>В практическом здравоохранении эффективность проведенных противоэпидемических мероприятий включает оценку эффективности:</p> <ol style="list-style-type: none">А. ЭпидемиологическойБ. Социальной	Г



4 000646 29202

	В. Экономической Г. Все вышеперечисленное	
16.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Инфекции, управляемые, в основном, санитарно-гигиеническими мероприятиями: А. Антропонозы с аэрозольным механизмом передачи Б. Антропонозы с фекально-оральным механизмом передачи В. Антропонозы с трансмиссивным механизмом передачи Г. Антропонозы с контактным механизмом передачи	Б
17.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Профилактические мероприятия – это мероприятия, которые проводят: А. Вне зависимости от наличия случаев инфекционных заболеваний Б. При наличии единичных случаев инфекционных заболеваний В. При наличии множественных случаев инфекционных заболеваний Г. При наличии как инфекционных, так и неинфекционных заболеваний	А
18.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> Собственно противоэпидемические мероприятия - это мероприятия, которые проводят: 1. Вне зависимости от наличия случаев инфекционных заболеваний 2. При наличии единичных случаев инфекционных заболеваний 3. При наличии неинфекционных заболеваний 4. При наличии множественных случаев инфекционных заболеваний	В
19.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> К профилактическим мероприятиям относят: 1. Предупреждение микробного загрязнения окружающей среды 2. Обеззараживание воды в соответствии с требованиями стандарта на питьевую воду 3. Предупреждение заноса инфекции на эпидемиологически значимые объекты 4. Санитарную охрану территории страны от завоза и распространения инфекционных болезней	Д
20.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> К активной форме выявления источника инфекции относят: 1. Обследование пищевиков в плановом порядке и по эпидпоказаниям 2. Медицинский осмотр и обследование врачей, младшего и среднего медперсонала при поступлении на работу 3. Выявление бактерионосительства или антигеноносительства перед плановой госпитализацией 4. Посещение больного на дому по вызову	А
21.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> На источник инфекции при антропонозах направлены следующие мероприятия: 1. Выявление заболевших 2. Обследование объектов внешней среды на микробное загрязнение 3. Изоляция больных 4. Дезинфекция нательного и постельного белья инфекционного больного	Б
22.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i> На источник инфекции при зоонозах направлены мероприятия: 1. Профилактическая вакцинация животных 2. Истребление грызунов (хранителей инфекции) на территории природного 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса 4. Вынужденный забой заболевших животных	В



4 000646 29202

23.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>На механизм передачи антропонозных инфекций направлены следующие мероприятия:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Выявление и изоляция больного2. Дезинфекция помещения и личных вещей больного3. Экстренная профилактика лиц, контактировавших с больным4. Сокращение численности переносчиков возбудителей инфекционных болезней человека	В
24.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>К санитарно-гигиеническим мероприятиям противозидемической направленности относят:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Обеспечение населения доброкачественной питьевой водой2. Обеспечение населения безопасными в эпидемическом отношении продуктами питания3. Отвод земельных участков под строительство жилых домов4. Охрана открытых водоемов от загрязнения фекально-бытовыми и промышленными сточными водами	Д
25.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – верно 2,4; Г – верно только 4; Д – верно все</i></p> <p>Эпидемиологический надзор определяют как:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Информационную систему, обеспечивающую непрерывный сбор, изучение, обобщение, интерпретацию и распространение данных, необходимых для принятия оптимальных управленческих решений по охране здоровья населения от инфекционных болезней2. Непрерывное динамическое слежение за эпидемическим процессом с целью рационализации профилактических и противозидемических мероприятий3. Современную форму организации противозидемической деятельности4. Комплекс профилактических и противозидемических мероприятий, направленных на снижение инфекционной заболеваемости	А



№ п/п	Задание	Ответ
1.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Содержанию какого понятия соответствует следующее определение - процесс целенаправленного воздействия на объект –это: А. Менеджмент Б. Управление В. Функция менеджмента Г. Инструмент управления	Б
2.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Содержание, какого понятия отражает следующее определение - особый вид деятельности, который позволяет объединить усилия работников организации по достижению общей цели – это: А. Менеджмент Б. Управление В. Функция менеджмента Г. Инструмент управления	А
3.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Какому понятию соответствует следующее определение - способ воздействия на объект управления – это: А. Менеджмент Б. Функция менеджмента В. Метод менеджмента Г. Инструмент управления	В
4.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Содержание какого понятия отражает следующее определение - вид управленческой деятельности, который характеризуется однородностью целей, действий или объектов их приложения – это: А. Менеджмент Б. Функция менеджмента В. Метод менеджмента Г. Инструмент управления	Б
5.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Что является результатом деятельности объекта управления: А. Информация Б. Функция управления В. Готовая продукция организации Г. Управленческое решение	В
6.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> В системе управления организацией - субъект управления – это: А. Управляющая подсистема Б. Управляемая подсистема В. Связующая подсистема	Б
7.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> В системе управления организацией - объект управления – это: А. Управляющая подсистема Б. Управляемая подсистема В. Связующая подсистема	А
8.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> В каком виде может реализовано в процессе управления управляющее воздействие: А. Приказ, распоряжение, указание Б. Наказание за нарушение В. Отчет Г. Данные контроля	А
9.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> В каком виде может быть реализована в процессе управления обратная связь:	В



	А. Приказ Б. Задание В. Отчет Г. Указание	
10.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Какие методы традиционно выделяют в менеджменте: А. Исторические Б. Бюрократические В. Демократические Г. Социально-психологические	Г
11.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Какой функцией менеджмента является делегирование полномочий: А. Общей Б. Специфической В. Социально-психологической Г. Связующей	В
12.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Что является результатом деятельности субъекта управления: А. План, приказ, задание Б. Цели В. Готовая продукция организации Г. Отчетные данные	А
13.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Что является предметом труда работников управления: А. Сырье, материалы Б. Готовая продукция В. Информация Г. Ресурсы	В
14.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Что является, продуктом труда менеджера: А. Премия Б. Благодарность от руководства В. Готовая продукция Г. Ресурсы	Б
15.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Что такое организационное управление: А. Управление производственными процессами Б. Управление технологическими процессами В. Управление людьми Г. Функция управления	В
16.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Что из ниже перечисленного принято считать элементами внутренней среды организации: А. Методы решения управленческих задач Б. Функции персонала В. Структуру Г. Управленческие решения	В
17.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Происходят ли изменения в элементах внутренней среды организации в процессе ее функционирования: А. Происходят Б. Не происходят В. Происходят только в отдельных элементах	А
18.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Что влияет на процесс принятия решений в организации:	Б



	<p>А. Средства массовой информации Б. Состояние внутренней среды В. Решения зависят только от лиц, принимающих решения Г. Мнение руководителя организации</p>	
19.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Какие функции менеджмента отражают процесс разделения управленческого труда: А. Общие Б. Специфические В. Связующие Г. Социально-психологические</p>	Б
20.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Какие из перечисленных функций не относятся к специфическим функциям управления: А. Коммуникационные Б. Организация труда В. Общее руководство Г. Оперативное управление</p>	А
21.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Какие функции не обеспечивают взаимосвязь и взаимодействие между элементами системы управления организацией: А. Планирование Б. Организация В. Мотивация Г. Коммуникационные</p>	В
22.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Какие функции обеспечивают координацию действий подчиненных руководителю лиц и подразделений: А. Планирование Б. Организация В. Мотивация Г. Контроль</p>	Б
23.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Какие из перечисленных функций менеджмента базируются на потребностях и интересах работников: А. Планирование Б. Организация В. Мотивация Г. Контроль</p>	В
24.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Какие из перечисленных функций менеджмента позволяют выявить отклонения, возникающие в процессе функционирования организации: А. Планирование Б. Организация В. Контроль Г. Мотивация</p>	В
25.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Для чего предназначена организационная структура управления: А. Для установления целей организации Б. Для обеспечения единства действия всех элементов организации В. Для стимулирования действий работников организации</p>	Б
26.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Что характеризует организационную структуру управления: А. Уровни управления Б. Виды ответственности В. Статичность Г. Тип руководства</p>	А
27.	<p><i>Выберите один наиболее правильный ответ</i></p>	Б



	Какие звенья выделяют в организационной структуре управления: А. Производственные Б. Линейные В. Административные Г. Технологические	
28.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Что представляет собой уровень управления: А. Вид ответственности Б. Вид руководства В. Степень подчиненности и ответственности Г. Вид подчиненности	В
29.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Каково оптимальное число подчиненных: А. Больше подчиненных - легче работать Б. 15-30 человек В. 7-12 человек Г. 3-5 человек	В
30.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Что характеризуют линейные вертикальные связи организационной структуры: А. Наличие совместно решаемых звеньями задач Б. Подчиненность и ответственность по всем вопросам В. Подчиненность в рамках определенной функции Г. Подчиненность по иерархии	Б

№ п/п	Задание	Ответ
1.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ:</i> При эшерихиозах абсолютные показания для проведения антибактериальной терапии: А. Принадлежность к декретированным контингентам (работники пищеблоков, детских садов) Б. Профилактика диареи путешественников В. Клинические (манифестные) формы болезни Г. Подозрение на субклиническое течение Д. Отказ от госпитализации	В
2.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Ротавирусным гастроэнтеритом чаще болеют: А. Дети до 2-х лет Б. Дети до 10 лет В. Взрослые Г. Пожилые Д. В любом возрасте	А
3.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ:</i> Характерные симптомы ботулизма: А. Сухость слизистых Б. Тошнота, повторная рвота, боли в эпигастрии В. Бледность кожных покровов Г. Бульбарные расстройства Д. Обезвоживание 4 степени	Г
4.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> В случае первичного выявления больного ботулизмом с лечебной целью вводятся: А. сыворотка типов А и Е (противоботулиническая) Б. сыворотка типа В В. поливалентная сыворотка А, В и Е типов Г. 1000-2000 МЕ каждого типа Д. сыворотка не вводится до уточнения типа токсина	В
5.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i>	Д



	Диагноз бешенства в клинической практике часто основывают на: А. Выделении вируса из слюны больного Б. Обнаружении антигена вируса в биологических средах организма В. Постановке РНГА и РСК Г. Постановке реакции флюоресцирующих антител Д. Клинических проявлениях заболевания	
6.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Метод посмертной диагностики бешенства: А. Выделение вируса из спинномозговой жидкости Б. Выявление характерных патоморфологических изменений в органах В. Обнаружение телец Бабеша-Негри при гистологическом исследовании срезов головного мозга Г. Постановка реакции иммунофлюоресценции Д. Обнаружение антигена вируса в биологических средах организма	В
7.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> При хроническом бруцеллезе наиболее редко поражается: А. Опорно-двигательный аппарат Б. Система дыхания В. Нервная система Г. Сердечно-сосудистая система Д. Урогенитальная система	Б
8.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1,2,3; Б – верно 1,3; В – 2,4; Г – верно только 4; Д – верно всё</i> Развитие очаговых поражений воспалительного характера происходит на стадиях 1. Подострого бруцеллеза 2. Острого бруцеллеза 3. Хронического бруцеллеза 4. Резидуального бруцеллеза	Б
9.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> При лямблиозе преобладает поражение: А. Желудка Б. Проксимальных отделов тонкой кишки В. Дистальных отделов тонкой кишки Г. Толстой кишки Д. Желчных путей	Б
10.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> При развитии инвазивного амебиаза чаще наблюдается: А. Внекишечный амебиаз Б. Кишечный амебиаз В. Кожный амебиаз Г. Плеврорегочный амебиаз Д. Церебральный амебиаз	Б
11.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> При кожной форме амебиаза патологический процесс локализуется: А. Спина Б. Живот В. Перианальная область Г. Лицо Д. Нижние конечности	В
12.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Наиболее частая локализация патологического очага при внекишечном амебиазе: А. Левая доля печени Б. Почки В. Головной мозг Г. Правая доля печени Д. Нижние отделы правого легкого	Г



13.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Механизм развития диареи характерен для холеры: А. Гиперосмолярный Б. Гиперсекреторный В. Гиперкинетический Г. Гиперэксудативный Д. Нейрогенный	Б
14.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Острый вирусный гепатит С протекает в основном в форме: А. В желтушной Б. В безжелтушной В. В фульминантной Г. В холестатической Д. В фульминантной	Б
15.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Кортикостероиды показаны больным с инфекционным мононуклеозом в случае развития у них: А. Спленомегалии Б. Гемолитической анемии В. Сильных болей в горле Г. Гепатита Д. Гипертермии	Б
16.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Ведущим в клинической картине брюшного тифа является синдром: А. Интоксикации Б. Гастроэнтеритический В. Спастического гемоколита Г. Менингеальный Д. Пневмонический	А
17.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> В комплексной терапии брюшного тифа основным методом является: А. Антибактериальная терапия Б. Дезинтоксикационная терапия В. Симптоматическая терапия Г. Иммунокорректирующая терапия Д. Хирургическое вмешательство	А
18.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Наиболее частым осложнением легионеллеза является: А. Эксудативный плеврит Б. Абсцесс легкого В. Респираторный дистресс-синдром (инфекционно-токсический шок) Г. Менингоэнцефалит Д. Отек и набухание головного мозга.	В
19.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Типичным симптомом разгара сыпного тифа является: А. Розеолезно-петехиальная сыпь Б. Диарея В. Двусторонний птоз Г. Паховый бубон Д. Трахеобронхит	А
20.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ</i> Ведущим методом диагностики сыпного тифа является: А. Микроскопия Б. Посев крови на стерильность В. Биохимическое исследование крови Г. Серологический метод	Г



	Д. Люмбальная пункция	
21.	<i>Выберите один наиболее правильный ответ:</i> Основным источником инфекции при бруцеллезе является: А. Больной острым бруцеллезом Б. Больной хроническим бруцеллезом В. Домашние животные Г. Грызуны Д. Птицы	В
22.	<i>Ответьте по коду: А- верно 1,2,3; Б- верно 1,3; В- верно 2,4; Г- верно только 4; Д- верно все</i> Клиническое течение энтеротоксигенных эшерихиозов характеризуется: 1. Острым началом заболевания 2. Признаками энтероколита 3. Жидким обильным водянистым стулом 4. Повышением температуры тела до 39-40°С	Б
23.	<i>Ответьте по коду: А- верно 1,2,3; Б- верно 1,3; В- верно 2,4; Г- верно только 4; Д- верно все</i> Клиническое течение энтероинвазивных эшерихиозов характеризуется: 1. Острым началом заболевания 2. Развитием колитического синдрома уже с первого дня заболевания 3. Синдромом интоксикации 4. Жидким обильным водянистым стулом	А
24.	<i>Ответьте по коду: А- верно 1,2,3; Б- верно 1,3; В- верно 2,4; Г- верно только 4; Д- верно все</i> Начало ротавирусного гастроэнтерита характеризуется: 1. Респираторным синдромом 2. Гепатолиенальным синдромом 3. Гастроинтестинальным синдромом 4. Экзантемой	Б
25.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1, 2, 3; Б – верно 1, 3; В – верно 2, 4; Г – верно только 4; Д – верно все;</i> Для клинической картины разгара ботулизма характерны: 1. офтальмоплегический синдром 2. нарушение фонации 3. нарушение глотания 4. парез мимической мускулатуры	Д
26.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1, 2, 3; Б – верно 1, 3; В – верно 2, 4; Г – верно только 4; Д – верно все;</i> Показанием к переводу больных ботулизмом на ИВЛ является: 1. Апноэ 2. Тахипноэ > 40 в 1 мин, нарастание бульбарных расстройств 3. Наличие гипоксемии и гиперкапнии 4. Снижение жизненной емкости легких до величины дыхательного объема.	Д
27.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1, 2, 3; Б – верно 1, 3; В – верно 2, 4; Г – верно только 4; Д – верно все;</i> Клиническими вариантами течения шигеллёзов являются: 1. Гастроэнтеритический 2. Гастроэнтероколитический 3. Колитический 4. Гастритический	А
28.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1, 2, 3; Б – верно 1, 3; В – верно 2, 4; Г – верно только 4; Д – верно все;</i> Клиническая картина острой формы врожденного токсоплазмоза: 1. Высокая лихорадка, выраженная интоксикация 2. Макуло-папулезная энантема	Д



4 000646 29202

	3. Гепатолиенальный синдром 4. Гидроцефалия, эпилептиформный синдром	
29.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1, 2, 3; Б – верно 1, 3; В – верно 2, 4; Г – верно только 4; Д – верно все;</i> Основные клинические проявления начального периода бешенства: 1. Подавленность, замкнутость больного 2. Чувство страха и тревоги 3. Плохой сон со сновидениями устрашающего характера 4. Тошнота и рвота	А
30.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1, 2, 3; Б – верно 1, 3; В – верно 2, 4; Г – верно только 4; Д – верно все;</i> Бешенство дифференцируют от: 1. Столбняка 2. Ботулизма 3. Полиомиелита 4. Истории	Д
31.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1, 2, 3; Б – верно 1, 3; В – верно 2, 4; Г – верно только 4; Д – верно все;</i> Развитие очаговых поражений воспалительного характера происходит на стадиях: 1. Подострого бруцеллеза 2. Острого бруцеллеза 3. Хронического бруцеллеза 4. Резидуального бруцеллеза	Б
32.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1, 2, 3; Б – верно 1, 3; В – верно 2, 4; Г – верно только 4; Д – верно все;</i> Для подострого бруцеллеза характерны: 1. Сокращение периодов лихорадки и удлинение эпизодов нормальной температуры 2. Гепатолиенальный синдром 3. Клинические проявления очаговых органических поражений, фиброзитов и целлюлитов 4. Рубцово-склеротические изменения	А
33.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1, 2, 3; Б – верно 1, 3; В – верно 2, 4; Г – верно только 4; Д – верно все;</i> Клинические проявления лямблиозного энтерита: 1. Отсутствие признаков интоксикации 2. Умеренные боли в мезогастррии 3. Жидкий стул энтеритного характера 4. Примеси слизи и крови в испражнениях	А
34.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1, 2, 3; Б – верно 1, 3; В – верно 2, 4; Г – верно только 4; Д – верно все;</i> Для клиники острого кишечного амебиаза характерно: 1. Выраженные симптомы интоксикации 2. Симптомы интоксикации отсутствуют или умеренно выражены 3. Поражение желудка, тонкого отдела кишечника 4. Поражение толстого кишечника	В
35.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1, 2, 3; Б – верно 1, 3; В – верно 2, 4; Г – верно только 4; Д – верно все;</i> Основными фармакологическими препаратами, используемыми для лечения кишечного амебиаза, являются: 1. Метронидазол 2. Тинидазол 3. Тетрациклин 4. Бисептол	А
36.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1, 2, 3; Б – верно 1, 3; В – верно 2, 4; Г – верно только 4; Д – верно все;</i> Укажите характерные клинические симптомы холеры:	В



4 000646 29202

	<ol style="list-style-type: none">1. Острое начало болезни, выраженная интоксикации, схваткообразные боли в животе2. Начало заболевания с диареи, рвоты3. Развитие гемоколита4. Острое начало болезни при нормальной или незначительно повышенной температуре, отсутствие болей в животе	
37.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1, 2, 3; Б – верно 1, 3; В – верно 2, 4; Г – верно только 4; Д – верно все;</i></p> <p>При холере проводится:</p> <ol style="list-style-type: none">1.Регидратационная терапия2.Дезинтоксикационная терапия с использованием гемодеза3.Антибактериальная терапия4.Восполнение объема циркулирующей крови проводят с использованием растворов глюкозы, полиглюкина	Б
38.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1, 2, 3; Б – верно 1, 3; В – верно 2, 4; Г – верно только 4; Д – верно все;</i></p> <p>В целях профилактики вирусного гепатита В используют:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Активная иммунизация2. Пассивная иммунизация3. Санпросвет работа.4. Пассивно-активная иммунизация	Д
39.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1, 2, 3; Б – верно 1, 3; В – верно 2, 4; Г – верно только 4; Д – верно все;</i></p> <p>Какие серологические маркёры характеризуют выздоровление после перенесённого гепатита В:</p> <ol style="list-style-type: none">1.НВsAg2.anti-НВs3.НВеAg4.anti-НВсAg	В
40.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1, 2, 3; Б – верно 1, 3; В – верно 2, 4; Г – верно только 4; Д – верно все;</i></p> <p>Аденовирус поражает эпителий:</p> <ol style="list-style-type: none">1.Глаз2.Респираторного тракта3.Гастроинтестинального тракта4.Мочевого пузыря	Д
41.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1, 2, 3; Б – верно 1, 3; В – верно 2, 4; Г – верно только 4; Д – верно все;</i></p> <p>Характерные симптомы брюшного тифа в периоде разгара заболевания:</p> <ol style="list-style-type: none">1.Лихорадка2. Относительная брадикардия3. Гепатоспленомегалия4. Розеолезная сыпь	Д
42.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1, 2, 3; Б – верно 1, 3; В – верно 2, 4; Г – верно только 4; Д – верно все;</i></p> <p>Характерными симптомами сыпного тифа являются:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Гиперемия лица и конъюнктив2. Экзантема, энантема3. Симптом Говорова-Годелье4. Абсолютная тахикардия, гипотония	Д
43.	<p><i>Ответьте по коду: А – верно 1, 2, 3; Б – верно 1, 3; В – верно 2, 4; Г – верно только 4; Д – верно все;</i></p> <p>Для лечения сыпного тифа применяют:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Тетрациклин2. Доксициклин3. Левомецетин4. Аминогликозиды	А



4 000646 29202

44.	<i>Ответьте по коду: А – верно 1, 2, 3; Б – верно 1, 3; В – верно 2, 4; Г – верно только 4; Д – верно все;</i> Для этиотропной терапии иерсиниозов используют: 1.Фторхинолоны. 2.Цефалоспорины третьего поколения. 3.Тетрациклины. 4.Нитрофурановые препараты.	А
-----	---	---

Примерные ситуационные задачи.

ПТИ

Задача №1

Больной Б., 25 лет, через 6 часов после употребления колбасы почувствовал слабость, тошноту, позднее присоединилась рвота съеденной пищей, сильные боли в верхней половине живота, почти одновременно начался жидкий стул, водянистого характера с резким зловонным запахом без слизи и крови. Частота стула до 7 раз за сутки. Температура тела в первые сутки заболевания до 37,8°. В течение 2 последующих дней сохранялись слабость и частый жидкий стул. На 3 день болезни стул нормализовался, оставалась небольшая слабость.

- 1.Сформулируйте предположительный диагноз.
- 2.Составьте план обследования больного.
- 3.Тактика лечения.

Эталоны ответов к задаче №1

1. На основании клинико-anamnestических данных: острое начало с общей слабости, тошноты, многократной рвоты, интенсивных болей в эпигастральной области с повышением температуры тела до 37,8°С в первый день болезни; объективных данных: обильный, водянистый характер стула без патологических примесей, учитывая короткий инкубационный период, непродолжительность заболевания (на 3-й день клинические симптомы самостоятельно купировались), эпиданамнез – короткий инкубационный период, связь с пищевым фактором (заболевание возникло через 6 часов после употребления колбасы), можно предположить диагноз: пищевая токсикоинфекция, гастро-энтеритический вариант, обычное течение.

2. В плане обследования: общеклинические методы: ОАК, ОАМ; для уточнения этиологии заболевания – бактериологическое исследование рвотных масс, испражнений и (если представляется возможным) остатков предполагаемого продукта (колбасы) на патогенную и условно-патогенную флору с определением токсигенных свойств УПМ.

3. Больному показано дробное питье с целью регидратации и дезинтоксикации, назначение сорбентов, ферментативных препаратов.

Задача № 2.

Больная 69 лет, заболел остро с появления тошноты, повторной рвоты, болей в животе схваткообразного характера, водянистого стула до 15 раз в сутки, озноба, повышения температуры до 39,5,°С, головной боли, слабости, позже появились судороги. Родственники вызвали скорую помощь. Она была госпитализирована в инфекционный стационар.

При объективном исследовании: температура 39,4°С, черты лица заострены, кожа и слизистые сухие, тургор кожи снижен, акроцианоз, больная вялая, адинамична, голос тихий. Пульс частый, ритмичный, слабого наполнения 120 в минуту, тоны сердца глухие, АД 70/50 мм.рт. ст. Живот при пальпации болезненный в эпигастральной и околопупочной областях, отмечается урчание, отправления под себя зеленоватого цвета, мочевого пузыря пуст, когда мочилась последний раз, не помнит.

1. Сформулируйте предположительный диагноз
2. Составьте план обследования больного



3. Тактика лечения

Эталоны ответов к задаче №2

1. На основе имеющиеся данных (острое начало заболевания, выраженные симптомы интоксикации, гастроэнтерита, нарастающие признаки нарушения гемодинамики, судорожный синдром) можно предположить наличие у больной ПТИ гастроэнтеритической вариант, тяжелое течение. Тяжесть состояния обусловлена выраженным интоксикационным синдромом, дегидратацией 3-ей степени, возрастом больной, развивающиеся шок, высокую скорость прогрессирования заболевания и нарушение функции почек.

2. Учитывая развитие 3-ей степени дегидратации необходимо исследовать кислотно-щелочное состояние (рН, гематокрит, ВЕ, парциальное давление O₂ парциальное давление CO₂, концентрацию K, Na). Для подтверждение диагноза назначить бактериологический анализ кала на ВD и Salm.

3. Больной показана экстренная госпитализация в инфекционный стационар в отделение интенсивной терапии, где должны проводить регидратационную инфузионную терапию полиионными солевыми растворами.

Задача № 3

Больная Л., 53 года, поступила в инфекционное отделение с жалобами на головную боль, озноб, режущие боли в животе, тошноту, многократную рвоту, частый жидкий стул, судороги в икроножных мышцах. Заболела утром; проснулась от режущей боли в животе, тошноты, появилась многократная рвота, обильный, водянистый стул каждые 30-40 мин, пенистый, зеленоватый, зловонный.

Эпиданамнез: вчера вечером пила чай с бутербродами с колбасой, купленной в этот день у уличного торговца, ела яичницу.

Объективно: общее состояние тяжелое. t – 39,9°C. Кожа бледная, сухая, акроцианоз. Лицо осунувшееся, голос осипший. Язык сухой, обложен белым налетом. В легких дыхание везикулярное, хрипов нет, ЧДД – 23/мин. Сердечные тоны приглушены, экстрасистолия. ЧСС – 120/мин., пульс нитевидный, границы сердца в норме, АД 80/50 мм рт. ст. Живот при пальпации болезненный в эпигастрии, около пупка и в правой подвздошной области, определяется урчание около пупка и в правой подвздошной области. Стул частый, водянистый, жидкий, зловонный, пенистый. Без примесей слизи и крови. Не мочится 7 часов. По катетеру получено 200 мл мочи.

В анализах: *Общ.ан. мочи:* мутная, реакция кислая. Белок 0,126 г/л. Лейкоциты – 3-4 в п/зр. Эритроциты – 2-5 в п/зр, гиалиновые цилиндры – ед. *Общ. ан. крови:* эр. – $5,2 \times 10^{12}/л$, Нв – 190 г/л, лейкоц. – $19 \times 10^9/л$, п – 4, с – 70, л – 20, м – 6. СОЭ – 30 мм/час. *Биохимический анализ крови:* общий белок – 80 г/л, мочевины – 10,5 ммоль/л, креатинин – 160 ммоль/л, остаточный азот – 0,6 г/л.

1. Сформулируйте предположительный диагноз.

2. Составьте план обследования больного.

3. Тактика лечения.

Эталоны ответов к задаче №3

1. На основании клинико-anamnestических данных: острое начало с тошноты, многократной рвоты, интенсивных болей в животе, сопровождающихся симптомами интоксикации; объективных данных: болезненная пальпация живота в эпигастрии и околопупочной области, обильный, водянистый, пенистый характер кала с зеленоватым оттенком, без патологических примесей, с учетом эпиданамнеза -- заболевание возникло после употребления накануне заболевания (вечером) бутербродов с колбасой, купленной у уличного торговца и яичницы, можно предположить диагноз: сальмонеллез; локализованная форма, гастро-энтеритический вариант. Выраженная интоксикация с повышением температуры тела до 39,9°C, снижение АД до 80/50 мм рт., объективные признаки обезвоживания: акроцианоз, осипший голос, сухость кожи и слизистых, анурия, признаки сгущения крови в ОАК (эр. – $5,2 /л$, Нв – 190 г/л), повышение показателей креатинина,



мочевины и остаточного азота в биохимическом анализе крови свидетельствуют о тяжелом течении заболевания, осложненном острой почечной недостаточностью.

2. Учитывая тяжесть состояния показано исследование крови на показатели гематокрита, рН крови, дефицит буферных оснований, газовый состав крови, электролиты. Для уточнения этиологии заболевания проводится бактериологическое исследование испражнений на патогенную флору.

3. Назначается в/в инфузионная терапия глюкозо-солевыми растворами с целью дезинтоксикации и регидратации до компенсации водно-электролитных потерь. Учитывая тяжелое течение заболевания, наличие осложнений, возможность генерализации целесообразно назначение этиотропных препаратов широкого спектра действия.

ШИГЕЛЛЕЗ

Задача №5

Пациентка 33 лет, по профессии повар, заболела 2 дня назад, когда почувствовала недомогание, повышение температуры тела до 38,4 °С, головную боль. Одновременно появились боли в нижней половине живота, частый жидкий стул без примесей. На следующий день температура повысилась до 38,9 °С, боли в животе усилились, приобрели схваткообразный характер, стул стал скудным, но более частым (до 10-12 раз в сутки), с примесью слизи и крови. Появились болезненные ложные позывы на низ.

Больная была осмотрена врачом поликлиники. Жалобы на боли в нижней части живота, частый жидкий стул. Температура 38,4. Больная вялая, кожные покровы влажные нормальной окраски. Живот мягкий болезненный при пальпации в левой подвздошной области, пальпируется спазмированная сигмовидная кишка в виде плотного тяжа. Осмотрен стул: скудный, с примесью слизи, прожилками крови.

1. Сформулируйте предположительный диагноз
2. Составьте план обследования больного
3. Тактика лечения

Эталонные ответы к задаче №5

1. Учитывая острое начало заболевания с одновременного появления синдрома интоксикации (головная боль, общая слабость, озноб, лихорадка) и синдрома колита (боли в нижней половине живота, частый стул с примесью слизи и крови, ложные болезненные позывы на низ), объективные данные (пальпируется спазмированная сигма, стул с примесью слизи и крови) и принимая во внимание, что больная работает поваром сформулирован предварительный диагноз: Острый шигеллёз, колитический вариант, среднетяжёлое течение.

2. Для подтверждения диагноза, выяснения вида возбудителя необходимо проведение бактериологического исследования испражнения с посевом их на селективные питательные среды. С конца первой недели от начала заболевания возможна постановка РПГА с дизентерийным (шигеллёзным) диагностикумом. Поскольку больная относится к декретированной группе для контроля санации показано бактериологическое исследование кала через 2 дня после завершения курса антибактериальной терапии.

3. Больной показана обязательная госпитализация, так как она относится к декретированной группе. Необходимо подать экстренное извещение об остром заразном больном. Пациентке назначают этиотропную терапию (ципрофлоксацин 0,5х2 раза в сутки), регидратационная терапия, спазмолитики (но-шпа).

ЭШЕРИЗИОЗ

Задача №6.

Больной Т., 17 лет, учащийся профтехучилища. Заболел несколько дней назад (точную дату указать не может), когда появилось расстройство стула в виде учащенной дефекации до 3-5 раз в сутки, необильного кашицеобразного стула. Дефекации предшествовали невыраженные боли в животе, преимущественно в нижних отделах. В последующем появились слабость, познабливание. Характер стула не изменился, но появились



патологические примеси в виде слизи и прожилок крови.

В связи с отсутствием улучшения в состоянии, обратился в медпункт общежития, в котором проживает. Самостоятельно не лечился. Температура тела при обращении в медпункт 37,7°C.

1. Сформулируйте предположительный диагноз.
2. Определите круг заболеваний, требующих проведения дифференциальной диагностики.
3. Решите вопрос о необходимости госпитализации больного, наметьте тактику ведения.

Эталон ответа к задаче №6

1. Учитывая острое начало заболевания с появления диарейного синдрома, имеющего признаки экссудативной диареи (необильный кашицеобразный стул; боли в животе, предшествующие дефекации; появление патологических примесей в стуле в виде слизи и крови), признаки интоксикации (слабость, познабливание, повышение температуры тела до субфебрильных значений), позволяют думать о наличии острой кишечной инфекции неуточненной этиологии, колитическом варианте.

2. Наиболее часто колитический вариант при острых кишечных инфекциях вызывается шигеллами и эшерихиями. Слабо выраженные признаки заболевания (синдром интоксикации, признаки колита), позволяют предположить более вероятным эшерихиозную этиологию заболевания, вызванную энтероинвазивными эшерихиями коли.

3. У пациента имеются клинические и эпидемиологические показания к госпитализации. Эпидемиологическими показаниями является то, что он проживает в общежитии. Клиническими показаниями - пациент болен несколько дней и у него отсутствуют признаки улучшения самочувствия, что требует проведения обследования и лечения.

Лечебная тактика будет включать решение вопроса о целесообразности проведения этиотропной терапии, назначении регидратационной, дезинтоксикационной терапии, терапии, направленной на нормализацию функции желудочно-кишечного тракта (энтеросорбенты, ферментные препараты и др.).

КАМПИЛОБАКТЕРИОЗ

Задача №7

Больная А., 43 лет. Обратилась инфекционисту районной поликлиники с жалобами на разжиженный стул, калового характера до 5 раз в сутки с примесью слизи и крови, слабость, недомогание, боли в животе диффузного характера, субфебрильную температуру.

Объективно: состояние удовлетворительное. Температура тела 37,8°C. Кожные покровы бледные, тургор тканей не снижен. Пульс 88 в минуту, АД 140/80 мм рт.ст. Тоны сердца приглушены. При пальпации живота отмечается болезненность по ходу толстого кишечника, сигмовидная кишка чувствительна, но не спазмирована. Симптомов раздражения брюшины нет. Дизурических расстройств нет.

Из анамнеза заболевания установлено, что вышеописанные жалобы появились около полутора недель назад. Самостоятельно принимала цiproфлоксацин (по 0,5 два раза в сутки в течение 7 дней), нерегулярно нестероидные противовоспалительные препараты (индометацин), однако улучшения в состоянии и самочувствии не отметила.

Из эпиданамнеза установлено, что за несколько дней до заболевания вернулась из круизной поездки по Средиземному морю.

1. Сформулируйте предположительный диагноз.
2. Составьте план обследования больного.
3. Тактика лечения.

Эталоны ответов задачи №7

1. Наличие у пациентки признаков интоксикации (слабость, недомогание, повышение



температуры тела), диарейного синдрома, развившихся после туристической поездки по странам Средиземного моря (круиз), позволяет думать о наличии энтероколитического варианта острой кишечной инфекции неустановленной этиологии.

Болевой абдоминальный синдром, повышение температуры тела, разжиженный стул, калового характера с патологическими примесями позволяют думать о экссудативном типе диареи. В первую очередь необходимо исключить бактериальный генез заболевания (шигеллез, сальмонеллез, эшерихиоз, иерсиниоз, кампилобактериоз). Обращает на себя внимание, что пациентка самостоятельно принимала цiproфлоксацин (в общетерапевтических дозах) без эффекта. Данный факт может свидетельствовать о заболевании, вызванном резистентными к цiproфлоксацину штаммами шигелл, сальмонелл, эшерихий, иерсиний, либо возбудителем не чувствительным к данному препарату (кампилобактер).

2. Помимо общеклинических рутинных исследований, больной необходимо провести следующие обследования:

а). Посев кала на сальмонеллы, шигеллы, эшерихии, иерсинии, кампилобактер.

б). Серологическое исследование сыворотки крови на наличие специфических антител к сальмонеллам, шигеллам, эшерихиям, иерсиниям, кампилобактерам. Длительность заболевания без терапевтического эффекта на фоне приема цiproфлоксацина требует проведения эндоскопического исследования толстого кишечника (ректороманоскопия или колоноскопия).

3. По тяжести состояния больная в госпитализации не нуждается. При отсутствии эпидемиологических показаний к госпитализации, обследование и лечение должно проводиться в поликлинических условиях. Необходимо отменить прием цiproфлоксацина, ввиду полного отсутствия терапевтического эффекта.

В качестве базовой терапии необходимо назначить оральную регидратационную терапию (регидрон в суточном объеме до 1,5 литров), энтеросорбенты (смекта), ферментные препараты желудочно-кишечного тракта.

БОТУЛИЗМ

Задача №10

У девочки в возрасте 8 нед. в течение нескольких дней отмечалась задержка стула. Спустя 4 дня у ребенка появились сонливость, затрудненное глотание и скопление слюны во рту. Педиатр диагностировал кандидомикоз и назначил лечение антигрибковыми препаратами. Во время проведения лечения внезапно наступила остановка дыхания. Апноэ удалось купировать и ребенок был госпитализирован. При поступлении в стационар: температура тела нормальная. Дыхание частое, поверхностное, ЧД-36 в 1 мин, акроцианоз, слабый стонущий плач, сухость слизистых оболочек, генерализованная мышечная слабость. Частота пульса – 120 уд.в мин. Живот при пальпации мягкий, перистальтические шумы – отчетливые. Зрачки не расширены, D=S, срединно расположены, округлые. Движения глазных яблок в стороны свободные, не нарушены. Симметричность носогубных складок. Рвотный рефлекс снижен. Реакция на болевые раздражители не нарушена. Глубокие сухожильные рефлексы снижены. Роста *Candida albicans* и других микроорганизмов не получено.

Девочка родилась в срок, от второй беременности, протекавшей без осложнений; до 8-нед возраста росла и развивалась нормально.

1. Сформулируйте предположительный диагноз.

2. Составьте план обследования больного.

3. Тактика лечения.

Эталон ответа задачи №10

1. Ботулизм новорожденных (грудных детей).

2. Бактериологическое исследование кала (обнаружение токсина и вегетативных форм



возбудителя).

3. Антибактериальная терапия.

ГЕЛЬМИНТОЗЫ

Задача №12.

32-летний гомосексуалист поступил в инфекционную больницу с жалобами на лихорадку, жидкий стул с примесью крови и истощающим непродуктивным кашлем. В анамнезе: генитальный сифилис, гонорейный уретрит, хроническая рецидивирующая диарея в течение последних 2-х лет, похудание. При осмотре обращает на себя внимание истощение больного, слабость, выраженная дегидратация.

При осмотре: увеличение передне- и заднешейных лимфатических узлов; при пальпации живота отмечается болезненность, напряжение передней брюшной стенки, усиленная перистальтика кишечника.

При исследовании крови на ВИЧ-инфекцию в ELISA-тесте были обнаружены антитела, иммуноблот также оказался положительным.

Вскоре после поступления у больного развилась длительная водянистая диарея, появился кашель с кровавистой мокротой. В легких стали выслушиваться двусторонние хрипы. На рентгенограммах органов брюшной полости – диффузные билатеральные узловые инфильтраты. При исследовании кала и в промывных водах из бронхов обнаружены личинки *Strongyloides stercoralis*.

1. Поставьте диагноз и обоснуйте его.
2. Какие методы лабораторной диагностики необходимо использовать для подтверждения диагноза?
3. Предложите схему лечения больного.

Эталоны ответов к задаче №12

1. У больного имеет место диссеминированный стронгилоидоз, развившийся на фоне выраженной иммуносупрессии (ВИЧ-инфекция). Несомненно, что он является оппортунистической инвазией и относится к СПИД-ассоциированным.

2. Максимальной чувствительностью обладает сочетанный метод диагностики, включающий исследование фекалий, дуоденального содержимого и мокроты на наличие рабдитовидных и филяриевидных личинок. Дополнительным методом диагностики может служить серологический, направленный на выявление специфических антител.

3. В случаях персистирования инвазии проводятся курсы лечения тиабендазолом в дозе 25 мг/кг в течение 10-14 дней. В особо толерантных случаях инвазии применяют альтернативные препараты (альбендазол 400 мг/день в течение 2-3-х недель или ивермектин в дозе 200 мг/кг в течение 2-х дней).

Задача №13

Больной И., 28 лет, заболел через 7 дней после употребления в пищу домашней колбасы, приготовленной из мяса дикого кабана: появилась тошнота, рвота, боли в животе, частый жидкий стул, а еще через 3 дня - боли в мышцах рук и ног, боли в крупных суставах, познабливание, слабость, температура тела поднялась до 38,5 град.С, а через день - до 39град.С. Боли в мышцах усиливались, появился сухой кашель, одышка, бессонница. С подозрением на брюшной тиф госпитализирован в инфекционную больницу.

При поступлении температура тела 39,9град.С. Выражен отек лица, отмечена отечность подкожной клетчатки в области крупных суставов. На коже живота и спины – единичные эритематозно-папулезные высыпания. Тоны сердца глухие, ритмичные. Пульс 110/мин., артериальное давление 90/50мм.рт.ст. Дыхание везикулярное, единичные сухие и влажные хрипы в нижних отделах легких. Размер печени по Курлову 14-10-9 см, длинник селезенки-8,5см. При рентгеноскопии легких- усиление легочного рисунка. В крови – лейкоциты $12,5 \times 10^9$ /л, с/я-62%, п/я-4%, лимф.-19%, моноциты-9%, эозинофилы 6%, СОЭ



8мм/час. После бактериологического и серологического обследования диагноз брюшного тифа был снят. Проведенный курс антибактериальной терапии – без положительной динамики.

- 1.Поставьте предположительный диагноз и обоснуйте его.
- 2.Какие методы лабораторной диагностики необходимы для подтверждения диагноза?
- 3.Определите тактику лечения больной.

Эталонные ответы к задаче №13

1. Предположительный диагноз – трихинеллез,- поставлен на основании жалоб больного на боли в животе, тошноту, рвоту, часты жидкий стул (по времени соответствует кишечной фазе), позже начали беспокоить боли в мышцах (что соответствует миграционной фазе); данных клинического обследования (лихорадки, отека лица, миалгий), эпидемиологического анамнеза (употребление в пищу домашней колбасы из мяса дикого кабана).

2. Для подтверждения диагноза делают биопсию дельтовидной или икроножной мышцы (трихинеллоскопия) для обнаружения личинок трихинелл.

Наиболее чувствительным и специфичным методом является иммуноферментный анализ: IgM появляются через 14-15 дней после заражения, достигают максимума к 4-й-12-й неделе. У переболевших трихинеллезом антитела сохраняются более 2-х лет.

3. В данном случае больному целесообразно провести курс лечения минтезолом (тиабендазолом) по 500мг три раза в сутки в течение 10 дней; в течение первых 5-и дней необходимо назначить преднизолон в дозе 60 мг/сутки, а в последующем антигистаминные препараты (супрастин внутримышечно, а по окончании специфической терапии-перорально).

Задача №14

Больная М., 9-и лет, жалуется на быструю утомляемость, плохой сон, тяжесть и боли в животе, ухудшение аппетита, неустойчивый стул (чередующиеся поносы и запор), периодически возникающие головные боли.

Из анамнеза известно, что летом девочка была на даче в Подмоскowie, где часто собирала с грядки и ела немытую клубнику. Со слов матери известно, что 3 месяца назад у девочки в течение нескольких дней отмечалось повышение температуры тела до 38 град.С, беспокоил сухой кашель с приступами удушья, напоминающими астму, а также сыпь на коже, сопровождавшуюся зудом. Данные симптомы исчезли через несколько дней без медикаментозной терапии.

- 1.Поставьте предварительный диагноз и обоснуйте его.
2. Какие методы диагностики необходимы для подтверждения диагноза?
3. Предложите оптимальную терапию для лечения данной патологии.

Эталонные ответы к задаче №14

1. Предположительный диагноз - аскаридоз,- поставлен на основании жалоб больной на тяжесть и боли в животе, снижение аппетита, неустойчивый стул (кишечные проявления), быструю утомляемость, головные боли, плохой сон (симптомы общей интоксикации); данных эпидемиологического анамнеза (употребляла в пищу немытую клубнику, на которой могли оставаться частички почвы, содержащие зрелые яйца аскарид; данных анамнеза (за 3 месяца до появления кишечной симптоматики у больной повышалась температура тела, беспокоил сухой кашель с приступами удушья, на коже появилась уртикарная зудящая сыпь (по срокам возникновения и клиническим проявлениям соответствует миграционной стадии личинок аскарид).

2.Для подтверждения диагноза необходимо провести копроовоскопическое исследование (обнаружение яиц аскарид в фекалиях). Это исследование используют для диагностики поздней стадии аскаридоза Можно использовать реакцию микропреципитации на личинках. Для диагностики ранней стадии аскаридоза используется ИФА. При рентгенографическом исследовании ЖКТ с барием,- возможно обнаружение аскарид в



просвете тонкого кишечника В клиническом анализе крови возможен лейкоцитоз и умеренная (до 10-12%) эозинофилия.

3. Для лечения аскаридоза используется вермокс (мебендазол) в дозе 0,1гх2 раза в день, в течение 3-х дней. Кроме того, успешно применяется пирантел (комбантрин) в дозе 10мг/кг веса. Назначается однократно после еды. Этот препарат назначается детям старше 6 месяцев.

При отсутствии этих препаратов взрослым можно назначить пиперазина адипинат в дозе 3-4 г в сутки, в течение 2-х дней.

ИЕРСИНИОЗ

Задача №15

Пациент 24 лет 3 дня наблюдается в хирургическом отделении, куда поступил на 1 день заболевания с подозрением на острый аппендицит. За время наблюдения у него сохранялась субфебрильная лихорадка, боли в животе носили периодический характер, аппендикулярная симптоматика не нарастала, в гемограмме лейкоцитоз - $10,5 \times 10^{12}$ /л, нейтрофилёз-86%, СОЭ – 16 мм/час. На 4 день болезни температура тела с ознобом повысилась до 39.6°C, появились головная боль, рвота, потемнела моча. При УЗИ органов брюшной полости обнаружено диффузное увеличение печени, увеличение мезентериальных лимфатических узлов, скудный выпот в брюшную полость.

1. Какая форма иерсиниоза послужила основанием для госпитализации пациента в хирургическое отделение?

2. Чем можно объяснить ухудшение состояния пациента на 4 день болезни?

3. Тактика врача.

Эталон ответов к задаче № 15

1. Первоначально течение заболевания приняло абдоминальную форму иерсиниоза (мезаденит), без признаков гастроэнтерита.

2. Ухудшение состояния обусловлено генерализацией инфекции с развитием острого гепатита (желтушная форма?).

3. Больной должен быть консультирован инфекционистом, переведен в инфекционный стационар, имеющий хирургическое отделение (возможно в дальнейшем развитие терминального илеита, аппендицита). Следует провести биохимическое исследование крови на активность трансаминаз, билирубин, протромбиновый индекс, маркеры вирусных гепатитов. Бактериологическое и серологическое исследование на иерсиниоз. Показана антибактериальная терапия.

Задача №16.

В N-ском регионе силами кафедры гигиены питания медицинского института г. С. была выявлена высокая распространенность полигиповитаминозов у различных групп населения, особенно у детей школ-интернатов в связи с значительной разбалансированностью их питания. Специальные исследования, проведенные в регионе показали, что регион не является эндемичным по йоду и селену. Практически нет данных о пораженности населения региона и его групп риска железодефицитной анемией. До последнего времени в регионе никаких программ в области здорового питания не разрабатывалось и не внедрялось. Регион небогатый. Финансовые возможности у администрации региона небольшие. Нет крупных преуспевающих промышленных предприятий частного сектора, владельцы которых могли оказать спонсорскую помощь в деле создания и реализации региональных программ здорового питания. Однако в связи с ростом заболеваемости и существенными нарушениями в питании детского населения региона некоторые средства из местного бюджета на разработку и реализацию региональной программы в области здорового питания детей все же были выделены.

Вопросы к задаче.



1. Есть ли необходимость в создании и реализации региональной программы в области здорового питания детского населения?

Если да, то -

- решению каких проблем должна быть посвящена эта программа?
- с чего следует начать формирование региональной программы?
- какие мероприятия должны быть предусмотрены в программе?
- кто - основные партнеры программы?

Эталон ответов к задаче №16.

Необходимость создания и реализации региональной программы в области здорового питания детей очевидна. Судя по имеющимся сведениям она прежде всего должна быть направлена на ликвидацию недостатка витаминов в питании детского населения, особенно школьников в школах-интернатах. Поскольку финансы администрации региона ограничены и средств на программу выделено немного, то нет возможности включать в программу большие научные исследования по уточнению нынешнего состояния обеспеченности детей витаминами. Но обязательно необходимы сведения о пораженности детей анемией в регионе, в том числе алиментарно-зависимой железодефицитной. Поскольку специальных исследований в этом направлении не проводилось и они довольно дорогостоящие, то целесообразно включить в программу анализ данных медицинской статистики о распространенности анемии среди детей от 0 до 14 лет. Если уровень распространенности анемии среди детей региона высок, то ориентировочно можно считать, что около 80% всех случаев анемии будет приходиться на железодефицитную.

Рекомендуется одновременно решать проблему витаминно- и железодефицитных состояний, особенно у детей в закрытых детских коллективах. Поэтому в программу следует включать такие мероприятия: наладить на наиболее крупном хлебозаводе с современным технологическим оборудованием линию по обогащению муки высшего и 1 сорта витаминами В1, В2, В6, РР, С, фолиевой кислотой и сульфатом железа для изготовления хлеба (в соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ № 148 от 16 сентября 2003 года) и обеспечить его кольцевой завоз в закрытые детские учреждения.

Если проблем с железодефицитными состояниями в регионе среди детского населения нет, то в детские учреждения может быть организована постоянная поставка напитка «Золотой шар» включающего 12 витаминов и бета-каротин. Есть вариант напитка «Золотой шар» дополнительно включающего железо.

Важно, чтобы в программу были включены мероприятия по рационализации и повышению сбалансированности рационов питания детей в закрытых детских учреждениях, в частности в школах-интернатах.

В программе также должны быть предусмотрены мероприятия по оценке эффективности использования обогащенных продуктов, по санитарно-просветительной работе, обеспечению грамотной рекламы и др.

Для того, чтобы правильно сформировать региональную программу, необходимо начать с создания межведомственного Совета (группы), который позволил бы привлечь к составлению программы и ее реализации заинтересованных партнеров (представителей администрации региона, территориальных органов здравоохранения и социального развития, территориальных органов, осуществляющих госсанэпиднадзор, кафедры гигиены питания медицинского института, поликлинических и школьных врачей, главного технолога хлебозавода, доверенного лица предприятия, производящего или реализующего витаминно-минеральные добавки, представителей СМИ, торговых организаций и т.д.)

Если в регионе имеется Центр оздоровительного питания, то его потенциал должен быть эффективно задействован в ходе реализации региональной программы.



Задача № 17.

На хлебозаводе, ранее выпускающем только хлеб, работает новая технологическая линия по выработке кондитерских изделий с кремом (250 кг/сут), которая включает следующий набор помещений: склад для суточного хранения сырья с холодильной камерой для скоропортящихся продуктов; помещения для растаривания сырья и подготовки его к производству; для обработки яиц и получения яичной массы; варки сиропа; приготовления теста с отделением просеивания муки; разделки, выпечки бисквитов, выстойки и резки бисквита (остывочная); приготовления крема с холодильной установкой; отделки кондитерских изделий с холодильной установкой; мойки (внутрицеховой и оборотной тары, крупного и мелкого инвентаря, мешочков и наконечников для крема); экспедиция.

Работа линии по выработке кондитерских изделий с кремом предусматривает переработку изделий, возвращаемых из торговой сети, в объеме продукции для переработки ее в кондитерском цехе в течение не более 2-х дней. Как показала плановая выездная проверка предприятия, перед приемом на переработку возвращенной из торговой сети такой продукции, она осматривается на наличие посторонних примесей, плесени, мучных и прочих вредителей. Установлено также, что ответственность за выполнение санитарных требований по переработке возвращенных из торговой сети кондитерских изделий возлагается на технолога кондитерского цеха.

В ходе проверки работы кондитерского цеха были отобраны образцы готовой продукции (пирожные с отделкой на основе растительных сливок). Результаты микробиологических исследований показали следующее (КОЕ/г): КМАиФАнМ – $1,0 \times 10^5$; дрожжи – 60; плесени – 70.

Вопросы к задаче:

1. Оцените набор помещений технологической линии по выработке кондитерских изделий с кремом; выполнение санитарных требований, предъявляемых к переработке кондитерских изделий, возвращаемых из торговой сети, и полученные в ходе санэпидэкспертизы результаты лабораторных (микробиологических) исследований выработанной продукции.

2. Проанализируйте представленные результаты проверки и экспертизы и дайте заключение о соответствии линии по выработке кондитерских изделий предъявляемым санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Эталон ответов к задаче №17.

Набор помещений кондитерского цеха по выработке торто-кремовых изделий на хлебозаводе имеет следующие серьезные недостатки: 1) обработка яиц и получение яичной массы осуществляются в одном помещении, в то время как яйцебитня должна состоять из 3 отдельных помещений: а — для хранения и распаковки яиц (с холодильной камерой), б — для мойки и дезинфекции яиц, в — для получения яичной массы; 2) не предусмотрено помещение для зачистки масла; 3) недопустима мойка оборотной тары в одном помещении с мойкой внутрицеховой тары и обработкой кондитерских мешочков и наконечников, крупного и мелкого инвентаря; 4) нет оборудования для стерилизации кондитерских мешочков и наконечников, крупного и мелкого инвентаря; 5) отсутствует помещение для хранения кроя, картонной тары, бумаги и другого упаковочного материала; 6) в экспедиции готовых изделий отсутствует холодильное оборудование.

Возврат кондитерских изделий из торговой сети осуществляется с нарушениями санитарно-эпидемиологических требований. Предприятия не должны принимать для переработки кондитерские изделия в количестве большем, чем они могут перерабатывать в один день. Непосредственно в переработку кондитерские изделия могут поступать только после заключения производственной лаборатории о необходимых условиях их переработки на основании органолептических, а при необходимости – и лабораторных исследований продукции, подлежащей переработке.



Результаты лабораторных исследований, осуществленных в рамках проверки микробиологических показателей, выявили превышение нормативов по КМАиФАНМ, содержанию дрожжей и плесени.

На основании всех представленных данных можно сделать вывод о несоответствии линии по выработке кондитерских изделий предъявляемым санэпидтребованиям.

Задача № 18.

Жидкий кисломолочный продукт («Активия питьевая с отрубями», обогащенная витаминами С, А и D) содержит в 100 мл 48 ккал, 2,5 г жира, 1 г пищевых волокон и 7% витаминов С, А и D от средней суточной потребности взрослого человека в этих витаминах.

При этом в маркировке используется следующая информация об отличительных признаках такой продукции – низкокалорийная; с низким содержанием жира; источник пищевых волокон и витаминов С, А и D.

Вопросы к задаче.

1. Соответствует ли такая информация в маркировке фактической характеристике продукта?

Эталон ответов к задаче №18.

В соответствии с приложением 5 технического регламента таможенного союза № 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (вступит в силу 01.07.2013 г.) жидкая продукция низкокалорийная должна содержать не более 20 ккал/100 мл; низкожирная – не более 1,5 г жира/100 мл; как источник пищевых волокон - не менее 1,5 г/100 мл этих компонентов; как источник витаминов – не менее 7,5% их содержания/100 мл от средней суточной потребности взрослого человека в витаминах.

В связи с этим в маркировке жидкого кисломолочного продукта не правомерны обозначения «низкокалорийный» и «низкожирный» из-за более высоких энергетической ценности и содержания жира в 100 мл продукта. Нельзя также признать этот продукт источником пищевых волокон и витаминов С, А и D, из-за более низкого содержания этих пищевых ингредиентов в 100 мл продукта.

Задача № 19.

На молочном заводе, где вырабатывалось только пастеризованное молоко в бутылках и полиэтиленовых пакетах налажена на дополнительных площадях линия по производству кисломолочного напитка (кефира) – оборудован цех кисломолочных продуктов. Цех включает помещение для приготовления закваски с отдельной мойкой, дезинфекцией и хранением посуды, инвентаря; помещение для розлива пастеризованного молока, охлажденного до температуры заквашивания, с последующим внесением в бутылки закваски и их укупоркой; термостатную для сквашивания кефира, хладостатную для охлаждения готовой продукции. В заквасочном цехе имеется бактерицидная лампа для обеззараживания воздуха (2,5 Вт/м³), самостоятельная система приточно-вытяжной вентиляции с очисткой от пыли приточного воздуха, поступающего в заквасочную, на масляных фильтрах тонкой очистки.

В ходе запланированной выездной проверки, в соответствии с распоряжением главного государственного санитарного врача ТО Управления Роспотребнадзора были отобраны пробы кефира. Результаты санэпидэкспертизы указывают на неудовлетворительные микробиологические показатели. В ходе обследования было выявлено, что резервуары для хранения молока, предназначенного для производства кефира, не использованные в течение 8 часов, сразу были заполнены молоком, а их мойка и дезинфекция после предыдущего опорожнения осуществлялась через 4 часа. В ходе производства имел место простой оборудования и молоко, предназначенное для производства кефира, в ожидании процесса его заквашивания находилось более 3-х часов в трубопроводе, после чего было использовано для производства кефира. Ознакомление с программой производственного контроля показало



отсутствие в ней контроля за многими критическими контрольными точками производства. Вопросы к задаче.

1. Оцените, имеются ли нарушения санитарно-эпидемиологического режима производства кефира. Если да, то какие, и могут ли они явиться причиной неудовлетворительных микробиологических показателей данного продукта.

Эталон ответов к задаче №19.

В наборе помещений линии по производству кисломолочных продуктов, использовании бактерицидной лампы и системы приточно-вытяжной вентиляции отклонений от действующих санитарных правил и нормативов (СанПиН 2.3.4.551-96) нет.

Однако следует иметь в виду, что работа кефирного цеха, созданного на дополнительных площадях, увеличивает нагрузку на приемный и пастеризационный цех и их оборудование, что может сказаться на нарушении санитарно-эпидемиологического режима на предприятии и ухудшении качества производимой продукции.

Заслуживают внимания и те факты, что резервуары для хранения молока, предназначенного для производства кефира, в случае их неиспользования в течение более 6 часов должны перед применением подвергаться мойке и дезинфекции, а после опорожнения должны мыться и дезинфицироваться вновь не позднее, чем через 2 часа. Кроме того, молоко, предназначенное для производства кефира, в случае нахождения в трубопроводе более 2-х часов (из-за простоя оборудования) должно подвергаться повторной пастеризации и только после этого использоваться для производства кефира. Все эти требования Технического регламента № 88-ФЗ (2008) были нарушены, что, по-видимому, и явилось причиной неудовлетворительных микробиологических показателей кефира.

Этому способствовал и недостаточно организованный производственный контроль, в котором указанные критические контрольные точки выпали из поля зрения производителя.

Задача № 20.

Для организации и осуществления производственного контроля на предприятии по выработке рыбных консервов сформирована рабочая группа из 3-х человек. Входной производственный контроль качества и безопасности каждой партии поступающего на производство сырья и компонентов осуществляется по сопроводительной документации, состоянию упаковки, маркировки. Проводится также лабораторный контроль каждой партии сырья и компонентов по органолептическим, физико - химическим показателям, уровню содержания потенциально опасных химических соединений, микробиологическим и паразитологическим показателям на соответствие требованиям Технических Регламентов: ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011. Производственный контроль каждой партии готовой продукции включает оценку органолептических показателей, состояния упаковки, маркировки. Физико - химические и микробиологические показатели определяются 1 раз в месяц (10% от всех наименований выпускаемой продукции), уровень содержания опасных химических веществ – 1 раз в квартал (15% от всех наименований выпускаемой продукции) , показатели пищевой ценности – 1 раз в год(50% всех наименований выпускаемой продукции). Среди производственных факторов определяются показатели микроклимата (температура, влажность, скорость движения воздуха) и освещенность - 2 раза в год. Для оценки эффективности санитарной обработки (режима мойки, дезинфекции) помещений, оборудования, инвентаря, рук, спецодежды исследуются смывы с указанных объектов на микробиологические показатели. На этапах технологического процесса производства консервов исследуется вода питьевая 1 раз в квартал по органолептическим, физико - химическим и микробиологическим показателям.

Вопросы к задаче.

1. Правильно ли осуществляется производственный контроль на данном предприятии? Если имеют место недостатки, то перечислите их. В соответствии с каким документом осуществляется изложенная в задаче программа производственного контроля?



2. Перечислите названия технических регламентов, приведенных в задаче, на соответствие которым оцениваются сырье, готовая продукция, упаковка, маркировка.

3. С чего начинается определение критических контрольных точек опасных факторов производства рыбных консервов на этапах технологического процесса? Какими документами при этом надо руководствоваться?

4. Какие значимые опасные факторы имеются при изготовлении рыбных консервов и какие критические контрольные точки на этапах их производства необходимо постоянно контролировать (приведите 1-2 примера)?

5. Какие мероприятия должны проводиться по уменьшению до допустимых пределов или полному устранению опасных факторов?

6. Какие радикальные меры следует предпринять в случае обнаружения в готовом продукте значимых опасных факторов, способных причинить вред здоровью или жизни потребителя?

Эталон ответов к задаче №20.

Исследования сырья, компонентов, готовой продукции, воды и других объектов в ходе выполнения программы производственного контроля на предприятии по выработки рыбных консервов осуществлялись в соответствии с письмом Роспотребнадзора от 13.04.09 № 01/4801-9-32 « О типовых программах проведения производственного контроля на предприятиях общественного питания, торговли, пищевой промышленности, в ЛПУ и учреждениях бытового обслуживания». Однако не все положения указанного письма учтены. Не предусмотрен, например, производственный контроль таких факторов, как шум, вибрация, физиологоэргонометрические показатели и др. Не указана частота взятия смывов. Не проводятся лабораторные и инструментальные исследования факторов окружающей среды в пределах санитарно-защитной зоны.

Не организован производственный контроль на этапах технологического процесса производства рыбных консервов, что является серьезным нарушением требований ТР ТС 021/2011 и вышеуказанного письма, а также СанПиН 2.3.4.050-96 « Производство и реализация рыбной продукции». Не установлены на производстве критические контрольные точки, а также подлежащие контролю показатели и пределы их значений.

Производственный контроль на этапах технологического процесса является обязательным. Одни этапы технологического процесса могут способствовать устранению в сырье и компонентах некоторых опасных факторов, а другие - увеличения опасных факторов в изготавливаемой продукции на последующих этапах производства. Поэтому необходимо определять критические контрольные точки опасных факторов на каждом этапе технологического процесса изготовления рыбных консервов: приготовления рассола или соуса; их тепловой обработки; приеме сырья, хранения, размораживания, обезглавливания/потрошения, зачистки брюшной полости/обесшкуривания, филетирования, нарезки, расфасовки в банки, заливки в банки, закатывания банок, загрузки в автоклавные корзины, стерилизации в автоклавах (оборудованных контрольно-регистрирующими самопишущими приборами), охлаждения/обсушивания банок, разгрузки автоклавных корзин, оформления/маркировки банок, хранения/выпуска готовых рыбных консервов, транспортирования/направления в реализацию. До расфасовки продукции в банки их моют/ополаскивают водой, а крышки маркируют выштамповыванием.

Различные стадии производства предусматривают обязательное наличие общего помещения с участками: сырьевым обжарочным, бланшировочным и расфасовочным; отделениями приготовления рассола, соусов, автоклавного; двух обособленных отделений для мойки тары и инвентаря. Расположение производственных помещений должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключение пересечения потоков сырья и полуфабрикатов с готовой продукцией. Для определения критических контрольных точек опасных факторов необходимо составление подробной схемы каждого этапа производственного процесса. Этому должно предшествовать подробное описание



продукции и возможных опасных факторов сырья, компонентов и готовых продуктов, которые следует оценивать по их значимости для здоровья и вероятности причинения вреда потребителю. Затем принимаются меры по контролю значимых опасных факторов. Так, одним из значимых опасных факторов является клостридиум ботулиnum. Если его споры не уничтожить, то при определенных условиях они прорастут, выделяют ботулинический токсин, который может привести к смертельному исходу потребителя рыбных консервов. Меры, позволяющие устранить опасное действие возбудителя - правильная стерилизация. Она является критической контрольной точкой данного этапа производства, а контролю подлежат такие параметры, как температура и экспозиция нахождения консервов в автоклаве. Для этих параметров должны быть установлены критические пределы. Важным условием является верификация контрольно- измерительных приборов автоклава - термографов. Работа без термографов или с неисправленными термографами запрещена. В СанПиН 2.3.4.050-96 предусмотрена периодическая проверка эффективности процесса стерилизации с использованием инкубационных тестов при температуре 37 градусов в течении 7 дней или при температуре 35 градусов в течении 10 дней; оценка внешнего вида банок и микробиологический анализ одержимого в микробиологической лаборатории предприятия.

В ходе производства рыбных консервов могут быть установлены различные факторы, лимитирующие использование рыбных консервов в питании человека, например, усиленный запах, вызванный окисление жира рыб при неправильном хранении сырья. В данном случае критической контрольной точкой является стадия хранения сырья. При этом параметрами контроля является температура в холодильнике и организация управления процессами хранения продукции в холодильнике. Другой критической контрольной точкой является закатка банок, обеспечивающая герметичность консервов. Параметрами контроля эффективности закатки банок является состояние соединительных швов банок, для чего необходимо наличие надлежащего оборудования, обеспечивающего контроль, и обученных работников. Рекомендуется ежедневно через установленные интервалы, а при экспорте – через каждые 30 мин отбирать пробы (в последнем случае по 2 банки от каждой закаточной машины. Должно проверяться также наличие повреждений у банок.

В случае использования масла или другой заливки для консервов критической контрольной точкой является своевременное мытье и ополаскивание системы подачи этой продукции в заливочные машины и обработка последних.

Критические контрольные точки на разных предприятиях по выработке консервов могут быть различными. Это зависит от добросовестности и компетентности их работников, совершенствования технологического процесса, оборудовании, в целом от развития экономики страны и экономических возможностей конкретного предприятия, эффективности осуществления госсанэпиднадзора и принимаемых мер наказания и т.д.

Контроль критических контрольных точек и их параметров должен фиксироваться в виде конкретных записей в документах (типовых формах, журналах). Записи должны подписываться ответственным за контроль лицом с указанием даты проведения контроля. В случае ошибки и необходимости внесения новых записей прежние результаты контроля сохраняются. За критическими контрольными точками должен осуществляться мониторинг с целью установления динамики контролируемых показателей и эффективности принимаемых мер по снижению значимых опасных факторов продукции и производства.

Подходы к определению критических контрольных точек опасных факторов изложены в следующих документах:

1. Простое руководство для изучения и применения концепции критической контрольной точки при анализе опасного фактора. ИЛСИ, 2003
2. Учебное руководство по пищевой гигиене и системе критических контрольных точек при анализе опасного фактора (НАССР). ФАО/ВОЗ, Рим, 2003
3. Руководство по проверке пищевых продуктов на основе оценки рисков. ФАО/ВОЗ.



Рим, 2010

4. Нормы и правила в отношении рыбы и рыбопродуктов. Кодекс Алиментариус. ФАО/ВОЗ. Издательство «Весь мир». М. – 2007
5. Производство и реализация рыбной продукции. СанПиН 2.3.4.050-96

Основываясь на выше указанных документах, можно сказать, что стадиями производства рыбных консервов, которые могут предупредить появление или устранить опасные факторы рыбной продукции, являются: охлаждение, термическая обработка, использование для получения консервов только предусмотренных в рецептуре компонентов, качественная обработка оборудования, полноценная упаковка и правильная маркировка. Указанные на этикетке состав консервов сроки годности, условия хранения помогут потребителям избежать использования в пищу непереносимой, некачественной или опасной продукции, приводящей к возникновению пищевых отравлений, глистных инвазий.

Если вследствие использования некачественного сырья, компонентов или нарушений на этапах технологического процесса готовая продукция становится опасной для здоровья и даже жизни человека, то производителем необходимо принятие таких радикальных мер, как отзыв продукции. Для осуществления отзыва производитель должен владеть сведениями об объеме произведенной продукции, коде, номере партии, ее распространении на рынке розничной торговли, всех клиентах, кому отправлялась продукция. Рекомендуется периодически проверять возможность быстрого получения указанных сведений и корректировки выявленных недостатков в процедуре отзыва продукции, в частности рыбных консервов.

Техническим регламентами, на соответствие которым оценивается сырье, компоненты и готовая продукция, упаковка и маркировка, являются: ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 005/2011 « О безопасности упаковки» и ТР ТС 022/2011 « Пищевая продукция в части ее маркировки».

Фонд оценочных средств разработан кафедрой Гигиены питания и токсикологии ИПО

Принята на заседании кафедры Гигиены питания и токсикологии ИПО

от 21.01.2025 г., протокол № 01

Заведующий кафедрой

Тутельян В.А.

Гигиены питания и
токсикологии ИПО

(подпись)

(фамилия, инициалы)

Одобрена Центральным методическим советом

от 31.01.2025 г., протокол № 02

Председатель ЦМС

(подпись)

(фамилия, инициалы)