***Выберите один правильный ответ***

1. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ И ПЕРИОДИЧЕСКИЕ МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ РЕГЛАМЕНТИРУЮТСЯ ПРИКАЗОМ:
2. 45 н
3. 46 н
4. 29 н
5. 302 н
6. 89 н
7. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР ПРОВОДИТСЯ:
8. при приеме на работу
9. при выполнении работы
10. в обоих случаях
11. ни в одном случае
12. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР ПРОВОДИТСЯ С ЦЕЛЬЮ ВЫЯВЛЕНИЯ У СОТРУДНИКА:
13. противопоказаний к работе
14. психиатрического освидетельствования
15. выявления хронических заболеваний
16. профессиональных заболеваний
17. отклонений в организме, не позволяющих выполнять ту или иную деятельность
18. ПЕРИОДИЧЕСКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР ПРОВОДИТСЯ ПРИ:
19. приеме на работу
20. при выполнении работы
21. в обоих случаях
22. ни в одном из перечисленных случаев
23. ПЕРЕД ПРОХОЖДЕНИЕМ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО МЕДОСМОТРА ПРИ ПРИЕМЕ НА РАБОТУ НА ПИЩЕВОЙ ОБЪЕКТ НЕОБХОДИМО ПРОЙТИ:
24. МРТ головного мозга
25. психиатрическое освидетельствование
26. психолога
27. стоматолога
28. окулиста
29. КРАТНОСТЬ ПСИХИАТРИЧЕСКОГО ОСВИДЕТЕЛЬСТВОВАНИЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ:
30. 1 раз в год
31. 1 раз в 2 года
32. 1 раз в 3 года
33. 1 раз в 4 года
34. 1 раз в 5 лет
35. КРАТНОСТЬ ПРОХОЖДЕНИЯ ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ:
36. 1 раз в полгода
37. 1 раз в год
38. 1 раз в полтора года
39. 1 раз в 2 года
40. ХАССП – ЭТО:
41. система, представляющая собой совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов
42. концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции
43. стандарт системы менеджмента безопасности пищевой продукции
44. система отсутствия рисков
45. процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска
46. СИСТЕМА ХАССП - ЭТО:
47. совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов
48. концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции
49. стандарт системы менеджмента безопасности пищевой продукции
50. система отсутствия рисков
51. процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска
52. СТАНДАРТ, СОЗДАННЫЙ НА ОСНОВЕ КОНЦЕПЦИИ HACCP:
53. AS/EN 9100:2009
54. OHSAS 18000:2007
55. IATF 16949:2016
56. ISO 22000:2018
57. BNR 20000:2018
58. РАСШИФРОВКА АБРЕВИТАТУРЫ ISO:
59. Международная Организация по Стандартизации
60. Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединённых Наций
61. Всемирная организация здравоохранения
62. Продовольственный кодекс
63. Международная сеть органов по безопасности пищевых продуктов
64. В РОССИИ ВНЕДРЕНИЕ HACCP НА ПИЩЕВОМ ПРЕДПРИЯТИИ:
65. обязательно
66. обязательно с оговорками
67. не обязательно
68. ОБЪЕКТЫ ВХОДНОГО ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ПИЩЕВОМ ОБЪЕКТЕ:
69. процессы производства
70. сырье и компоненты, полуфабрикаты
71. продукты переработки (готовая продукция)
72. условия труда на рабочем месте
73. факторы окружающей среды
74. санитарная обработка помещений, инвентаря, оборудования
75. ПЕРИОДИЧНОСТЬ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ПИЩЕВОМ ОБЪЕКТЕ:
76. каждая партия
77. выборочно
78. 1 раз в неделю
79. 1 раз в месяц
80. не имеет значения
81. ИССЛЕДОВАНИЕ ФИЗИЧЕСКИХ И ХИМИЧЕСКИЙ ФАКТОРОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ НА ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТАХ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРОВОДИТЬ:
82. 1 раз в год
83. 2 раза в год
84. 1 раз в квартал
85. 1 раз в 3 года
86. ВРЕМЯ ДОСТАВКИ СМЫВОВ В ЛАБОРАТОРИЮ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ С МОМЕНТА ВЗЯТИЯ:
87. 3 часов
88. 5 часов
89. 6 часов
90. 8 часов
91. 10 часов
92. ПЛОЩАДЬ ВЗЯТИЯ СМЫВОВ С ОБОРУДОВАНИЯ, СПЕЦОДЕЖДЫ ПЕРСОНАЛА ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА:
93. 25 см2
94. 50 см2
95. 100 см2
96. 150 см2
97. 200 см2
98. ОБНАРУЖЕНИЕ ПОВЫШЕННОГО КОЛИЧЕСТВА МЕЗОФИЛЬНЫХ АЭРОБНЫХ И ФАКУЛЬТАТИВНО АНАЭРОБНЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ В ГОТОВОМ ПРОДУКТЕ УКАЗЫВАЕТ НА:
99. нарушение температурного режима хранения или его приготовления
100. санитарное неблагополучие объекта
101. вторичное загрязнение пищевого продукта
102. недостаточную санитарную обработку оборудования
103. ОБНАРУЖЕНИЕ ПАТОГЕННЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ В ГОТОВЫХ ВЫПУСКАЕМЫХ ИЛИ РЕАЛИЗУЕМЫХ ПРОДУКТАХ (В ОПРЕДЕЛЕННЫХ КОЛИЧЕСТВАХ ПРОДУКТА) РАСЦЕНИВАЕТСЯ КАК ПОКАЗАТЕЛЬ:
104. нарушения температурного режима хранения или его приготовления
105. санитарного неблагополучия объекта
106. вторичного загрязнения пищевого продукта
107. недостаточной санитарной обработки оборудования
108. ОБНАРУЖЕНИЕ ПОВЫШЕННОГО КОЛИЧЕСТВА ЗОЛОТИСТОГО СТАФИЛОКОККА В ПРОДУКТАХ, ПРОШЕДШИХ ТЕПЛОВУЮ ОБРАБОТКУ, СВИДЕТЕЛЬСТВУЕТ О:
109. нарушении температурного режима хранения или его приготовления
110. санитарном неблагополучии объекта
111. вторичном загрязнения пищевого продукта
112. недостаточной санитарной обработки оборудования
113. ОБНАРУЖЕНИЕ БАКТЕРИЙ РОДА PROTEUS В ПРОШЕДШИХ ТЕПЛОВУЮ ОБРАБОТКУ ПРОДУКТАХ СВИДЕТЕЛЬСТВУЕТ О:
114. нарушении температурного режима хранения или его приготовления
115. санитарном неблагополучии объекта
116. вторичном загрязнения пищевого продукта
117. недостаточной санитарной обработки оборудования
118. КРИТИЧЕСКАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА – ЭТО:
119. точка контроля, на которой выявлено критическое несоответствие по требованиям безопасности
120. этап производственного процесса, на котором применяются меры управления для предотвращения или снижения пищевой опасности до приемлемого уровня
121. точка, поставленная для привлечения внимания
122. параметр контрольной операции, связанный с предотвращением опасности

***Выберите несколько правильных ответов***

1. ПЕРИОДИЧЕСКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР ПРОВОДИТСЯ С ЦЕЛЬЮ ВЫЯВЛЕНИЯ У СОТРУДНИКА:
2. противопоказаний к работе
3. психиатрического освидетельствования
4. выявления хронических заболеваний
5. профессиональных заболеваний
6. отклонений в организме, не позволяющих выполнять ту или иную деятельность
7. ПРИ ИСТЕЧЕНИИ СРОКОВ ДАВНОСТИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО МЕДИЦИНСКОГО ОСМОТРА РАБОТОДАТЕЛЬ ДОЛЖЕН:
8. не отстранять от работы
9. отстранить от работы
10. на сутки
11. на неделю
12. до момента получения результатов медосмотра
13. ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМ МЕДИЦИНСКОМ ОСМОТРЕ:
14. клинический анализ крови
15. кровь на сифилис
16. мазок из зева и носа на золотистый стафилококк
17. соскоб на яйца гельминтов
18. УЗИ внутренних органов
19. исследование на носительство кишечных инфекций
20. РАБОТОДАТЕЛЬ ОБЯЗАН В ДЕНЬ ПРОХОЖДЕНИЯ МЕДОСМОТРА СОТРУДНИКОВ:
21. освободить от работы в день прохождения
22. направить проходить его в выходной день
23. сохранить заработную плату в полном объеме
24. сохранить половину оплаты труда
25. В РОССИИ ПРЕДПРИЯТИЯ МОГУТ РАЗРАБАТЫВАТЬ СИСТЕМУ МЕНЕДЖМЕНТА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПО СТАНДАРТАМ:
26. СП 60.13330.2020
27. ИСО 22000–2018
28. GFSI признаваемые стандарты (FSSC 22000, BRC, IFS и т.д.)
29. ТР ТС 021/2011
30. ФУНКЦИОНАЛ СПЕЦИАЛИСТОВ ГРУППЫ ХАССП СОГЛАСНО ОПРЕДЕЛЕНИЮ В ГОСТ Р 51705.1–2001:
31. отбирать пробы пищевых продуктов
32. разрабатывать систему ХАССП
33. внедрять систему ХАССП
34. поддерживать в рабочем состоянии систему ХАССП
35. ВИДЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ:
36. входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов
37. территория предприятия
38. контроль на этапах технологических процессов производства пищевых продуктов
39. производственная среда
40. санитарно-эпидемиологический режим
41. санитарно-защитная зона
42. ВИДЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:
43. входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов
44. территория предприятия
45. контроль на этапах технологических процессов производства пищевых продуктов
46. производственная среда
47. санитарно-эпидемиологический режим
48. санитарно-защитная зона
49. ВИДЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПРОВОДОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛИ:
50. входной контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов
51. территория предприятия
52. контроль безопасности пищевых продуктов, сырья, полуфабрикатов
53. производственная среда
54. санитарно-эпидемиологический режим
55. ОБЪЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ЭТАПЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ:
56. процессы производства
57. сырье и компоненты, полуфабрикаты
58. продукты переработки (готовая продукция)
59. условия труда на рабочем месте
60. факторы окружающей среды
61. санитарная обработка помещений, инвентаря, оборудования
62. ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ПИЩЕВОМ ОБЪЕКТЕ:
63. физико-химические и микробиологические показатели
64. соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации
65. смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала
66. соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации
67. соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов
68. инструментальные исследования и измерения вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте и рабочей поверхности
69. ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ЭТАПЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ:
70. физико-химические и микробиологические показатели пищевой продукции
71. соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации
72. органолептические показатели пищевой продукции
73. смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала
74. лабораторные исследования воды питьевой
75. инструментальные исследования и измерения вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте и рабочей поверхности
76. НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В ХОДЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ЭТАПЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ИХ ПРОИЗВОДСТВА ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ:
77. не реже 1 раза в месяц
78. 1 раз в квартал
79. 1 раз в полгода
80. в количестве 10% от всех наименований выпускаемой продукции
81. в количестве 15% от всех наименований выпускаемой продукции
82. в количестве 30% от всех наименований выпускаемой продукции
83. НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В ХОДЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ЭТАПЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ИХ ПРОИЗВОДСТВА УРОВНИ СОДЕРЖАНИЯ ПОТЕНЦИАЛЬНО ОПАСНЫХ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ:
84. не реже 1 раза в месяц
85. 1 раз в квартал
86. 1 раз в полгода
87. в количестве 10% от всех наименований выпускаемой продукции
88. в количестве 15% от всех наименований выпускаемой продукции
89. в количестве 30% от всех наименований выпускаемой продукции
90. НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В ХОДЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ЭТАПЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ИХ ПРОИЗВОДСТВА ПОКАЗАТЕЛИ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ:
91. 1 раза в квартал
92. 1 раза в полгода
93. 1 раз в год
94. в количестве 10% от всех наименований выпускаемой продукции
95. в количестве 30% от всех наименований выпускаемой продукции
96. в количестве 50% от всех наименований выпускаемой продукции
97. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (КАЖДОГО БЛЮДА) ПО ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОВОДИТСЯ:
98. не реже 1 раза в месяц
99. 1 раз в квартал
100. 1 раз в полгода
101. в количестве 10% от всех наименований выпускаемой продукции
102. в количестве 15% от всех наименований выпускаемой продукции
103. в количестве 30% от всех наименований выпускаемой продукции
104. СМЫВЫ С ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ, ТАРЫ, РУК И СПЕЦОДЕЖДЫ ПЕРСОНАЛА НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕКОМЕНДУЕТСЯ БРАТЬ:
105. 1 раз в месяц
106. 1 раз в квартал
107. 1 раз в год
108. не менее 10 смывов
109. не менее 20 смывов
110. ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ СКОРОПОРТЯЩЕЙСЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ЭТАПЕ ЕЕ РЕАЛИЗАЦИИ НА ОБЪЕКТАХ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ:
111. 1 раз в квартал
112. 1 раз в полгода
113. 1 раз в год
114. по 1 образцу из каждой группы скоропортящейся продукции
115. выборочно
116. СМЫВЫ С ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ, ТАРЫ, РУК И СПЕЦОДЕЖДЫ ПЕРСОНАЛА НА ОБЪЕКТАХ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ БРАТЬ:
117. 1 раз в квартал
118. 1 раз в полгода
119. 1 раз в год
120. не менее 10 смывов
121. не менее 20 смывов
122. СМЫВЫ С САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЫ ОТБИРАЮТ С ПОМОЩЬЮ ТАМПОНОВ:
123. с двух участков, каждый из которых должен быть не менее 25 см2
124. с четырех участков, каждый из которых должен быть не менее 25 см2
125. нижняя часть каждого рукава
126. две площадки с верхней и средней частей передних пол одежды
127. средняя часть каждого рукава
128. ПРИ ВЗЯТИИ СМЫВОВ С РУК ПРОТИРАЮТ ТАМПОНОМ:
129. тыльные поверхности рук
130. ладонные поверхности обеих рук
131. проводя не менее 3 раз
132. проводя не менее 5 раз
133. проводя не менее 7 раз
134. ПРИ ЗАБОРЕ СМЫВОВ С ТАРЕЛОК ПРОТИРАЮТ:
135. всю поверхность
136. внутреннюю поверхность
137. наружную поверхность
138. 3 тарелок
139. 5 тарелок
140. количество тарелок по усмотрению
141. ПРИ ЗАБОРЕ СМЫВОВ СО СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ ПРОТИРАЮТ:
142. рабочую поверхность
143. нерабочую поверхность
144. всю поверхность
145. 3 столовых приборов
146. 5 столовых приборов
147. количество приборов по усмотрению
148. ПРИ ВЗЯТИИ СМЫВОВ С МЕЛКИХ ИНСТРУМЕНТОВ ОБТИРАЕТСЯ
149. рабочую поверхность
150. нерабочую поверхность
151. всю поверхность
152. 3 мелких инструментов
153. 5 мелких инструментов
154. количество инструментов по усмотрению
155. ДЛЯ ОЦЕНКИ ЭФФЕКТИВНОСТИ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ СМЫВЫ СЛЕДУЕТ БРАТЬ:
156. перед началом работы
157. после работы
158. во время работы
159. с чистых объектов
160. с необработанных объектов
161. у персонала после посещения туалета
162. у персонала перед посещением туалета
163. ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ РОЛИ ОБОРУДОВАНИЯ И РУК ПЕРСОНАЛА В БАКТЕРИАЛЬНОМ ОБСЕМЕНЕНИИ ПРОДУКТА ИЛИ ГОТОВОГО БЛЮДА ПО ХОДУ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА СМЫВЫ БЕРУТСЯ С:
164. перед началом работы
165. обработанных рук и поверхностей
166. необработанных рук и поверхностей
167. одновременным отбором проб пищевых продуктов
168. не имеет значение

***Определите правильную последовательность***

1. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДЕЙСТВИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕДИЦИСКИХ ОСМОТРОВ:
2. **назначение приказом лица, ответственного за проведение медицинских осмотров**
3. обязательное психиатрическое освидетельствование
4. **заключение договора с медицинским учреждением**
5. **определение контингента работников,** которым необходимо пройти медосмотр
6. утверждение списка в организации и направление в Роспотребнадзор
7. **направление работников на медосмотров**
8. **создание приказа о закреплении обязанности прохождения работниками медосмотров**
9. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИ ВЗЯТИИ СМЫВОВ С РУК:
10. ногти
11. подногтевые пространства
12. внутренняя поверхность пальцев
13. межпальцевые пространства
14. внутренняя поверхность ладони