**МОДУЛЬ «ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ,**

**ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.**

**ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ И ИХ ПРОФИЛАКТИКА»**

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ**

**ТЕМА: ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

1. ЦЕЛИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ЗАКЛЮЧАЮТСЯ В ОБЕСПЕЧЕНИИ ИХ
2. безопасности
3. безвредности
4. привлекательности
5. должной пищевой ценности
6. продаваемости
7. ЗАДАЧЕЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ЯВЛЯЕТСЯ
8. определение энергетической потребности организма
9. решение вопросов усвояемости пищевых продуктов
10. контроль за витаминным качеством питания организованных коллективов
11. выяснение свойств, характеризующих пищевую ценность и безвредность пищевых продуктов
12. нормирование основных пищевых веществ в питании населения
13. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
14. федеральные законы (технические регламенты)
15. счета-фактуры поставщика
16. нормативные документы, определяющие стандарты качества, условия изготовления, оборота, экспертизы и утилизации пищевых продуктов
17. технические документы, в соответствии с которыми осуществляется изготовление и оборот пищевой продукции
18. методические документы, разъясняющие порядок и методику применения нормативных и технических документов (МУ, МР)
19. НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА, УСЛОВИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ, ОБОРОТА, ЭКСПЕРТИЗЫ И УТИЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
20. технические регламенты
21. ГОСТ
22. методические указания
23. технические условия, технологические инструкции
24. санитарные, ветеринарные правила и нормы
25. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ, В СООТВЕТСТВИИ С КОТОРЫМИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ИЗГОТОВЛЕНИЕ И ОБОРОТ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
26. технические регламенты
27. ГОСТ
28. методические указания
29. технические условия, технологические инструкции
30. санитарные, ветеринарные правила и нормы
31. ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НАЦИОНАЛЬНЫЙ (РФ) ВРЕМЕННО МОЖЕТ БЫТЬ ПРИНЯТ
32. нормативным правовым актом федерального органа исполнительной власти по техническому регулированию
33. федеральным законом, принятым Госдумой
34. постановлением Роспотребнадзора
35. приказом МЗ РФ
36. постановлением правительства РФ
37. указом президента РФ
38. ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА ПРИНИМАЕТСЯ
39. нормативным правовым актом федерального органа исполнительной власти по техническому регулированию
40. решением Совета Евразийской экономической комиссии
41. решением комиссии Таможенного союза
42. федеральным законом, принятым Госдумой
43. указом президента РФ
44. ПРОДУКЦИЯ, СООТВЕТСТВУЮЩАЯ ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГЛАМЕНТУ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА, МАРКИРУЕТСЯ ЗНАКОМ
45. ЗТС
46. ETP
47. EAC
48. ACT
49. РТС
50. ПРИ ПРОВЕДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ИССЛЕДОВАНИЙ, ИСПЫТАНИЙ, ТОКСИКОЛОГИЧЕСКИХ, ГИГИЕНИЧЕСКИХ И ИНЫХ ВИДАХ ОЦЕНОК СЛЕДУЕТ РУКОВОДСТВОВАТЬСЯ
51. федеральным законом №294 – ФЗ
52. приказом Роспотребнадзора №224
53. постановлением правительства РФ №1263
54. техническим регламентом Таможенного союза №005/2011
55. САНИТАРНО-ПОКАЗАТЕЛЬНЫЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
56. стафилококки
57. количество мезофильных аэробов факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)
58. дрожжи, плесени
59. бактерии группы кишечной палочки (БГКП)
60. энтерококки
61. УСЛОВНО-ПАТОГЕННЫЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
62. E.coli
63. S.aureus
64. бактерии рода Proteus
65. B.cereus
66. Cl.botulinum
67. МИКРООРГАНИЗМЫ ПОРЧИ
68. стафилококки
69. количество мезофильных аэробов факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)
70. дрожжи, плесени
71. бактерии группы кишечной палочки (БГКП)
72. энтерококки
73. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ КОНТРОЛИРУЮТСЯ 2,4 – Д КИСЛОТА, ЕЕ СОЛИ И ЭФИРЫ
74. фрукты и ягоды
75. мясо и мясопродукты
76. рыба и рыбопродукты
77. зерно и продукты его переработки
78. во всех видах пищевых продуктов
79. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ КОНТРОЛИРУЮТСЯ РТУТЬСОДЕРЖАЩИЕ ПЕСТИЦИДЫ
80. фрукты и ягоды
81. яйца
82. зерно и продукты его переработки
83. мед
84. во всех видах пищевых продуктов
85. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ СЛЕДУЕТ ОПРЕДЕЛЯТЬ НИТРАТЫ
86. овощи
87. фрукты
88. рыба
89. зерно
90. яйца
91. КОНТРОЛЮ НА СОДЕРЖАНИЕ НИТРОЗАМИНОВ ДОЛЖНЫ ПОДВЕРГАТЬСЯ
92. овощи, фрукты, бахчевые
93. копченые мясные и рыбные продукты
94. колбасные изделия
95. зерно, бобовые
96. пивоваренный солод
97. ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО КОНТРОЛИРОВАТЬ СОДЕРЖАНИЕ ОХРАТОКСИНА А
98. продовольственное зерно
99. овощи и фрукты
100. мясо, молоко, яйца
101. мучно-крупяные изделия
102. моллюски, крабы
103. СОДЕРЖАНИЕ ФИКОТОКСИНОВ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ В
104. продовольственном зерне
105. овощах и фруктах
106. мясе, молоке, яйцах
107. мучно-крупяных изделиях
108. моллюсках, крабах
109. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ СЛЕДУЕТ ОПРЕДЕЛЯТЬ АФЛАТОКСИН В1
110. молоко, мясо, яйца
111. фруктовые и овощные соки, пюре
112. орехи и семена масличных культур
113. пшеница, рис и продукты их переработки
114. рыба и рыбные продукты
115. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ СЛЕДУЕТ ОПРЕДЕЛЯТЬ АФЛАТОКСИН М1
116. фруктовые и овощные соки, пюре
117. орехи и семена масличных культур
118. зерновые и продукты их переработки
119. молоко и молочные продукты
120. рыба и рыбные продукты
121. ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО КОНТРОЛИРОВАТЬ СОДЕРЖАНИЕ ДЕЗОКСИНИВАЛЕНОЛА (ВОМИТОКСИНА)
122. арахис, кукуруза
123. фрукты и овощи
124. пшеница, ячмень
125. мясо, рыба
126. молоко, яйца
127. СОДЕРЖАНИЕ ГИСТАМИНА ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ В
128. молоке
129. свинине, баранине, конине
130. мясе птицы
131. гречневой, рисовой, манной, кукурузной крупах
132. лососевых, скумбриевых, сельдевых, тунцовых семействах рыб
133. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ СЛЕДУЕТ ОПРЕДЕЛЯТЬ ЗЕАРАЛЕНОН
134. кукуруза, пшеница и продукты их переработки
135. фруктовые и овощные соки, пюре, повидла, джемы
136. арахис, рис
137. молоко, мясо, яйца
138. нерыбные объекты промысла (моллюски, крабы)
139. ПАТУЛИН ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ В
140. кукурузе, пшенице и продуктах их переработки
141. фруктовых и овощных соках, пюре, повидле, джеме
142. арахисе, рисе
143. молоке, мясе, яйцах
144. нерыбных объектах промысла (моллюски, крабы)
145. ПОЛИХЛОРИРОВАННЫЕ БИФЕНИЛЫ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ В
146. хлебе, крупах
147. рыбе и рыбопродуктах
148. мясе
149. морских млекопитающих
150. молоке
151. БЕНЗ(А)ПИРЕН НЕОБХОДИМО КОНТРОЛИРОВАТЬ В
152. зерне
153. копченых мясных продуктах
154. копченых рыбных продуктах
155. овощах и фруктах
156. масличных культурах
157. МЕЛАМИН СЛЕДУЕТ ОПРЕДЕЛЯТЬ В
158. овощах
159. зерне
160. мясе
161. рыбе
162. молоке
163. НОРМИРУЕМЫЕ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ВЕЩЕСТВА, ОБЛАДАЮЩИЕ ПОТЕНЦИАЛЬНОЙ КАНЦЕРОГЕННОЙ АКТИВНОСТЬЮ
164. свинец, ртуть
165. афлатоксины
166. кадмий
167. нитраты, гексахлорциклогексан, антибиотики
168. полихлорированные бифенилы, нитрозамины
169. РАДИОНУКЛИДЫ, ПОСТОЯННО НОРМИРУЕМЫЕ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ
170. цезий-137
171. плутоний-239
172. стронций-90
173. калий-40
174. йод-131
175. КОНТРОЛЮ ЗА ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ СООТВЕТСТВУЕТ ВИД САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ
176. плановая экспертиза
177. внеплановая экспертиза
178. КОНТРОЛЮ ЗА СООТВЕТСТВИЕМ ГИГИЕНИЧЕСКИМ ТРЕБОВАНИЯМ ИЗДЕЛИЙ И ТАРЫ ДЛЯ УПАКОВКИ И ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СООТВЕТСТВУЕТ ВИД САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ
	1. плановая экспертиза
	2. внеплановая экспертиза
179. ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ ПРОДУКТОВ ПО ПОРУЧЕНИЮ СЛЕДСТВЕННЫХ ОРГАНОВ СООТВЕТСТВУЕТ ВИД САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ
180. плановая экспертиза
181. внеплановая экспертиза
182. КОНТРОЛЮ ЗА СОДЕРЖАНИЕМ ОСТАТОЧНЫХ КОЛИЧЕСТВ ПЕСТИЦИДОВ СООТВЕТСТВУЕТ ВИД САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ
183. плановая экспертиза
184. внеплановая экспертиза
185. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПАРТИИ ПРОДУКТОВ НЕ ПРОВОДИТСЯ, ЕСЛИ
186. условия хранения на складе не соответствуют требуемым нормам
187. на партию продуктов нет документации
188. имеются нарушения тары или упаковок
189. внешние дефекты (ржавые крышки и т.д.)
190. ПРИ ОТСУТСТВИИ ПОЛНОГО НАБОРА НЕОБХОДИМОЙ СОПРОВОДИТЕЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПАРТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
191. признается потенциально опасной и изымается из оборота
192. немедленно реализуется при отсутствии внешних признаков порчи
193. немедленно уничтожается
194. немедленно направляется на техническую утилизацию
195. немедленно направляется на термическую обработку
196. КОЛИЧЕСТВО ЕДИНИЦ, ПОДЛЕЖАЩИХ ВСКРЫТИЮ, ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ
197. соответствующими стандартами
198. на глаз
199. 5 - 10% мест партии (в зависимости от ее размера)
200. 10 - 15% мест партии (в зависимости от ее размера)
201. по усмотрению заказчика
202. КОЛИЧЕСТВО ЕДИНИЦ, ПОДЛЕЖАЩИХ ВСКРЫТИЮ, ЕСЛИ ПРИ ЭКСПЕРТИЗЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ОБНАРУЖЕНО, ЧТО ВСЕ ПРОДУКТЫ ПАРТИИ НАХОДЯТСЯ В ПОВРЕЖДЕННОЙ ТАРЕ
203. согласно соответствующему ГОСТу или ТУ
204. 5 - 10 % неповрежденной тары
205. до 5 - 10 % мест от партии
206. вскрываются все единицы
207. по усмотрению заказчика
208. КОЛИЧЕСТВО ЕДИНИЦ, ПОДЛЕЖАЩИХ ВСКРЫТИЮ, ПАРТИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, СОСТОЯЩЕЙ ИЗ 3 - Х ЕДИНИЦ УПАКОВОК
209. по усмотрению заказчика
210. согласно соответствующему ГОСТу или ТУ
211. вскрываются все единицы
212. 5 - 10 % неповрежденной тары
213. до 5 - 10 % мест от партии
214. ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ ОБРАЗЦОВ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
215. составляется протокол исследований проб пищевых продуктов, содержащий результаты лабораторных исследований и заключение по партии продукции
216. составляется протокол исследований проб пищевых продуктов, содержащий результаты лабораторных исследований и заключение о соответствии образца санитарно-эпидемиологическим нормативам
217. составляется акт по результатам мероприятий по контролю с заключением по партии продукции
218. ОСТАТКИ ОБРАЗЦОВ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ СОХРАНЯЮТСЯ В ЛАБОРАТОРИИ
219. до выдачи результатов анализов
220. в течение 3 дней
221. в течение 5 дней
222. в течение 10 дней
223. в течение месяца
224. ОСТАТКИ ОБРАЗЦОВ НЕ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ СОХРАНЯЮТСЯ В ЛАБОРАТОРИИ
225. до выдачи результатов анализов
226. в течение 3 дней
227. в течение 5 дней
228. в течение 10 дней
229. в течение месяца
230. ОСТАТКИ ОБРАЗЦОВ, В КОТОРЫХ УСТАНОВЛЕНО НАЛИЧИЕ КАКИХ ЛИБО НЕРАЗРЕШЕННЫХ ИЛИ ВРЕДНЫХ ПРИМЕСЕЙ, А ТАКЖЕ ОСТАТКИ ОБРАЗЦОВ, ПОДОЗРЕВАЕМЫХ КАК ПРИЧИНА ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ, ОПЕЧАТЫВАЮТСЯ И СОХРАНЯЮТСЯ В ЛАБОРАТОРИИ СО ДНЯ ВЫДАЧИ РЕЗУЛЬТАТОВ АНАЛИЗА В ТЕЧЕНИЕ
231. недели
232. 10 дней
233. двух недель
234. 20 дней
235. месяца
236. ПРОДУКТАМИ ОДНОЙ ПАРТИИ СЧИТАЮТСЯ ПРОДУКТЫ
	1. одного наименования, выпущенные в один день разными сменами, изготовленные по одному стандарту или иным документам производителя
	2. разного наименования, выпущенные одной сменой, изготовленные по одному стандарту или иным документам производителя
	3. одного наименования, выпущенные одной сменой, изготовленные по одному стандарту или иным документам производителя
	4. разного наименования, выпущенные в один день разными сменами, изготовленные по одному стандарту или иным документам производителя
237. ДОКУМЕНТЫ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИЕ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКЦИИ
238. сертификат соответствия или декларация о соответствии
239. товарно-транспортные накладные
240. свидетельство о государственной регистрации на некоторые виды продукции
241. свидетельство ветеринарной службы
242. этикетки (маркировки)
243. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, СООТВЕТСВУЮЩИЕ ВСЕМ ГИГИЕНИЧЕСКИМ ТРЕБОВАНИЯМ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫМ К ДАННОМУ ВИДУ ПРОДУКТА И УПОТРЕБЛЕНИЕ ИХ В ПИЩУ НЕ ВЫЗЫВАЕТ СОМНЕНИЙ ИЛИ ОПАСЕНИЙ
244. недоброкачественные
245. условно-годные
246. доброкачественные
247. фальсификаты
248. суррогаты
249. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НАРУШЕНИЙ РЕЖИМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ, УСЛОВИЙ, СРОКОВ ХРАНЕНИЯ ИЛИ ДРУГИХ ПРИЧИН, НЕ УДОВЛЕТВОРЯЮТ НЕКОТОРЫМ ГИГИЕНИЧЕСКИМ ТРЕБОВАНИЯМ, НО НЕ ПРЕДСТАВЛЯЮТ ОПАСНОСТИ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА
250. с пониженной питательной ценностью
251. условно-годные
252. доброкачественные
253. фальсификаты
254. суррогаты
255. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ В НАТУРАЛЬНОМ ВИДЕ ПРЕДСТАВЛЯЮТ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА, НО ПРИ ПРИМЕНЕНИИ ОПРЕДЕЛЕННОГО ВИДА ОБРАБОТКИ ДЕФЕКТ МОЖЕТ БЫТЬ УСТРАНЕН
256. с пониженной питательной ценностью
257. условно-годные
258. доброкачественные
259. фальсификаты
260. суррогаты
261. ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, КОТОРЫЙ ВНЕШНЕ НАПОМИНАЕТ БОЛЕЕ ЦЕННЫЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ И НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ЕГО ПОЛНОЦЕННЫМ ЗАМЕНИТЕЛЕМ, ПРИ ЭТОМ НА ЭТИКЕТКЕ УКАЗАН ЕГО НАСТОЯЩИЙ СОСТАВ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ
262. с пониженной питательной ценностью
263. условно-годный
264. недоброкачественный
265. фальсификат
266. суррогат
267. ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, КОТОРЫЙ ВНЕШНЕ НАПОМИНАЕТ КАКОЙ ЛИБО БОЛЕЕ ЦЕННЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ, НО ЗНАЧИТЕЛЬНО МЕНЕЕ ЦЕННЫЙ В БИОЛОГИЧЕСКОМ ОТНОШЕНИИ, ПРИ ЭТОМ ПО ЭТИКЕТКЕ И ЦЕНЕ ВЫДАЕТСЯ ЗА НАТУРАЛЬНЫЙ
268. недоброкачественный
269. условно-годный
270. фальсификат
271. с пониженной питательной ценностью
272. суррогат
273. ОРГАН ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НАДЗОРА ДЛЯ УНИЧТОЖЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, НЕ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИМ И ГИГИЕНИЧЕСКИМ ТРЕБОВАНИЯМ, ВЫНОСИТ
274. постановление
275. приказ
276. указ
277. предписание
278. условия
279. ВЛАДЕЛЕЦ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОЛЖЕН УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ОРГАН ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НАДЗОРА, ВЫНЕСШИЙ ПРЕДПИСАНИЕ ОБ УНИЧТОЖЕНИИ ПАРТИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
280. позвонить
281. письменно уведомить
282. сообщить о выбранном месте
283. сообщить о назначенном времени
284. предоставить фото
285. ДОКУМЕНТ, ЯВЛЯЮЩИЙСЯ ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ ПРИОСТАНОВЛЕНИЯ ВЫРАБОТКИ И РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКЦИИ ДО ПОЛУЧЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ ОБРАЗЦОВ ПАРТИИ ПРОДУКТОВ
286. распоряжение (приказ) главного врача ЦГиЭ
287. постановление главного государственного санитарного врача
288. постановление руководителя территориального органа Роспотребнадзора
289. предписание должностного лица, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
290. УЧРЕЖДЕНИЯ, УЧАСТВУЮЩИЕ В СБОРЕ И СИСТЕМАТИЗАЦИИ ДАННЫХ МОНИТОРИНГА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ САНЭПИДЭКСПЕРТИЗ
291. территориальные центры гигиены и эпидемиологии и их филиалы
292. центры гигиены и эпидемиологии субъекта федерации
293. федеральный центр гигиены и эпидемиологии
294. органы муниципального контроля
295. информационно-методический центр «Экспертиза»
296. ТЕРМИН «ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ» ОТРАЖАЕТ
297. аминокислотный состав
298. химический состав и энергоценность продукта
299. содержание полиненасыщенных жирных кислот
300. уровень содержания ксенобиотиков и биологических контаминантов
301. безвредность, надежность в отношении стабильности состава
302. БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТА ОТРАЖАЕТ
303. показатель качества белка, зависящий от сбалансированности аминокислот и отражающий степень задержки белкового азота в организме
304. показатель качества жира - степень усвоения жирных кислот
305. показатель сбалансированности витаминов - процент содержания витаминов от величины их физиологической потребности
306. показатель сбалансированности микроэлементов - процент содержания микроэлементов от величины их физиологической потребности
307. относительная степень использования организмом отдельных нутриентов, поступающих с пищевыми продуктами
308. ПЕРЕВАРИВАЕМОСТЬ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА (ОПРЕДЕЛЕНИЕ)
309. соответствие химического состава продукта ферментным системам организма
310. относительные различия степени атакуемости ферментами компонентов сырого и кулинарно переработанного продукта
311. относительная степень использования организмом отдельных нутриентов, поступающих с пищевыми продуктами
312. ПРИЕДАЕМОСТЬ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА (ОПРЕДЕЛЕНИЕ)
313. скорость наступления субъективного насыщения в процессе еды
314. скорость выработки отрицательного динамического стереотипа выбора и употребления пищевого продукта
315. скорость формирования благоприятного отношения к органолептическим характеристикам пищевого продукта
316. нормирование основных пищевых веществ в питании населения
317. относительная степень использования организмом отдельных нутриентов, поступающих с пищевыми продуктами
318. ТЕРМИН «КАЧЕСТВО», ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ПРИ ОЦЕНКЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ, ОТРАЖАЕТ
319. аминокислотный состав
320. химический состав и энергоценность
321. содержание полиненасыщенных жирных кислот
322. уровень содержания ксенобиотиков и биологических контаминантов
323. органолептические свойства, химический состав и энергоценность, безвредность, надежность в отношении стабильности состава
324. ТЕРМИН «БЕЗВРЕДНОСТЬ», ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ПРИ ОЦЕНКЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ, ОТРАЖАЕТ
325. аминокислотный состав
326. химический состав и энергетическая ценность
327. содержание полиненасыщенных жирных кислот
328. уровень содержания ксенобиотиков и биологических контаминантов
329. органолептические свойства, химический состав и энергоценность, безвредность, надежность в отношении стабильности состава
330. НА ЭТИКЕТКУ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА ВЫНОСИТСЯ СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ (БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ И ЭНЕРГИИ) В СЛУЧАЯХ, КОГДА ИХ КОЛИЧЕСТВО В ПРОДУКТЕ
331. 1% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека
332. 2% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека
333. 5% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека
334. 7% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека
335. 10% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека
336. НА ЭТИКЕТКУ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА ВЫНОСИТСЯ СОДЕРЖАНИЕ ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ В СЛУЧАЯХ, КОГДА ИХ КОЛИЧЕСТВО В ПРОДУКТЕ
337. 1% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека
338. 2% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека
339. 5% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека
340. 7% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека
341. 10% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека
342. НА ЭТИКЕТКУ ВЫНОСЯТСЯ СВЕДЕНИЯ О СОДЕРЖАНИИ В ПРОДУКТЕ ГМО, ЕСЛИ ИХ КОЛИЧЕСТВО ПРЕВОСХОДИТ
343. 0,09%
344. 0,9%
345. 0,19%
346. 0,99%
347. 9%
348. ГОСУДАРСТВЕННАЯ РЕГИСТРАЦИЯ РОССИЙСКОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРОВОДИТСЯ НА ЭТАПЕ
349. подготовки к производству
350. выпуска в оборот
351. хранения перед реализацией
352. ОСНОВНОЙ ДОКУМЕНТ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИЙ СООТВЕТСТВИЕ ИМПОРТНОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НОРМАТИВНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
353. сертификат соответствия
354. сертификат качества и безопасности производителя
355. санитарно-эпидемиологическое заключение
356. свидетельство о государственной регистрации
357. ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОИЗВОДИТСЯ
358. органом по сертификации в инициативном порядке
359. органом по сертификации по заявке производителя
360. самостоятельно производителем с привлечением аккредитованных лабораторий
361. ДЕКЛАРИРОВАНИЮ СООТВЕТСВИЯ ПОДЛЕЖИТ
362. питьевая вода (расфасованная в емкости)
363. продукция диетического питания
364. продукция детского и специализированного питания
365. молочная, мясная и рыбная продукция
366. продукция ликероводочной, пивоваренной промышленности
367. ГОСУДАРСТВЕННАЯ РЕГИСТРАЦИЯ ИМПОРТНОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРОВОДИТСЯ НА ЭТАПЕ
368. подготовки к производству и выпуску в оборот
369. подготовки заключения контракта на поставку в РФ
370. пересечения государственной границы РФ