1.3 Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли

Вопрос 1. Госсанэпиднадзор за текущим состоянием пищевых предприятий является:

1. Формой оценки соответствия пищевых объектов и пищевой продукции требованиям безопасности, необходимым для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
2. Формой оценки не соответствия пищевых объектов и пищевой продукции требованиям безопасности, необходимым для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Ответ: 1

Вопрос 2. К пищевым относятся предприятия: (дать несколько вариантов ответа)

1. Продовольственной торговли;
2. Санитарно-эпидемиологические;
3. Долговременного хранения пищевой продукции;
4. Индивидуального питания.

Ответ: 1, 3.

Вопрос 3. Государственный надзор и контроль в текущем порядке осуществляется посредством проведения … деятельности граждан, в том числе индивидуальных предпринемателей, и юридических лиц по изготовлению и обороту пищевой продукции.

Ответ: проверок.

1.3.1 Общие гигиенические требования к пищевым предприятиям

Вопрос 1. При санитарном обследовании пищевого предприятия должностное лицо, осуществляющее контроль, должно оценить:

1. Не соответствие объекта установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям;
2. Соответствие объекта установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям;
3. Не соответствие объекта установленным гигиеническим требованиям;
4. соответствие объекта установленным гигиеническим требованиям;

Ответ: 2

Вопрос 2: При оценке санитарного состояния территории пищевого объекта необходимо особое внимание обращать:

1. Наличие пожарной безопасности;
2. Наличие инженера-эколога;
3. Наличие и состояние мусоросборников.

Ответ: 3

Вопрос 3: Установите соответствие между температурой горячей воды и её назначением:

1. Для бытовых нужд ; а)90 ®С
2. Для мытья технологического б)65 ®С

оборудования;

Ответ: 1б; 2а.

Вопрос 4: Могут ли осуществлять работу пищевые объекты при отсутствии холодной или горячей воды:

1. Могут;
2. Не могут.

Ответ: 2

Вопрос 5: На пищевых предприятиях согласно действующим санитарным нормам микроклимата производственных помещений должны поддерживаться оптимальные или допустимые параметры метеорологических условий - это (необходимо выбрать несколько ответов):

1. Температура;
2. Давление;
3. Предельно-допустимая концентрация вредных веществ;
4. Относительная влажность;
5. Скорость движения воздуха.

Ответ: 1, 4, 5.

Вопрос 6: Во всех производственных и административно-хозяйственных помещениях пищевых предприятий освежение должно быть в соответствии с утвержденными санитарными и … строительными нормами и правилами.

Ответ: строительными.

Вопрос 7: На пищевом объекте должны быть четко выделены три группы помещений:

1. Производственные, бытовые, складские;
2. Производственные, складские, административно-бытовые;
3. Складские, административно-бытовые, санитарные узлы.

Ответ: 2

Вопрос 8: По ходу технологического процесса необходимо установить и оценить (дать несколько вариантов ответа):

1. Наличие отдельных кладовых для хранения сырья и готовой продукции, их оборудование и оснащение;
2. Санитарно-гигиенического состояния комнаты отдыха персонала;
3. Соблюдение поточности технологического процесса;
4. Санитарных узлов.

Ответ: 1, 3.

Вопрос 9: По ходу движения персонала оценивается наличие отдельного входа, предусмотренного набора санитарно-бытовых помещений, достаточность и … состояние бытового оборудования.

Ответ: Санитарно-техническое.

Вопрос 10: Для посетителей (предприятия торговли и общественного питания) должны быть предусмотрены отдельные входы, при необходимости:

1. Гардеробы;
2. Помещения для курения;
3. Камеры хранения.

Ответ: 1

Вопрос 11: При оценке соответствия технологического процесса установленным санитарно-эпидемиологичесим требованиям контролируются:

1. Условия упаковки сырья;
2. Санитарно-гигиеническое состояние персонала;
3. Соблюдения поточности, санитарного режима производства продукции;

Ответ: 3

Вопрос 12: Основная цель медицинского обследования персонала состоит в охране их здоровья и предупреждении допуска к работе больных или бактерионосителей, которые могут быть источником массовых … и пищевых отравлений.

Ответ: Инфекционных заболеваний.

Вопрос 14: Все работники проходят … грудной клетки (для выявления туберкулеза).

Ответ: флюорографию.

Вопрос 15: По эпидемиологическим показаниям могут проводиться предохранительные … против брюшного тифа, дизентерии, паратифа, т.е. такие инфекций, которые передаются через пищевые продукты.

Ответ: прививки.

Вопрос 16: Результаты медицинских осмотров, обследований на бактерионосительство, гельминтозы, туберкулез, венерические болезни, а также сведения о профилактических прививках, о сдаче зачета по гигиенической подготовке (санитарного минимума) записывают в …

1. Личные дела работников;
2. Личные медицинские книжки работников;
3. Карточки медицинского осмотра.

Ответ: 2.

Вопрос 17: В дальнейшем работники пищевых объектов проходят медицинский осмотр у терапевта и дерматовенеролога:

1. Один раз в год;
2. Два раза в год;
3. Один раз в 6 месяцев;
4. Два раза в 6 месяцев.

Ответ: 3.

Вопрос 18: Лица, не прошедшие своевременно медицинское обследование, должны быть:

1. Отстранены от работы;
2. Оштрафованы;
3. Лишены медицинской книжки;
4. Отправлены на медицинское обследование.

Ответ: 1.

Вопрос 19: Лица имеющие в семье или квартире, в которой они проживают, инфицированных больных к работе не допускаются до проведения специальных … мероприятий и предоставления специальной справки от органов, уполномоченных осуществлять Госсанэпиднадзор.

Ответ: противоэпидемиологических.

Вопрос 20: Для выявления лиц с гнойничковыми поражениями кожи медработниками предприятия должна ежедневно проводиться:

1. Проверка одежды работников;
2. Проверка рук персонала;
3. Лабораторное исследование кожи.

Ответ: 2.

Вопрос 21: Все вновь поступающие работники должны пройти обязательное обучение по программе:

1. Военной подготовки;
2. Гигиенической подготовки;
3. Технико-безопасной подготовки;
4. Общей подготовки.

Ответ: 2

Вопрос 22: Какие из перечисленных правил личной гигиены и санитарной дисциплины:

1. Иметь короткую стрижку;
2. Носить с собой медицинскую книжку;
3. Убираться в гардеробной;
4. Коротко стричь ногти.

Ответ: 4.

Вопрос 23: На пищевых предприятиях категорически запрещается:

1. Носить головной убор, одежду темного цвета, носить халаты на молнии;
2. Носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком, застегивать санитарную одежду булавками.

Ответ: 2.

Вопрос 24: На пищевом предприятии должны проводиться мероприятия по охране здоровья персонала, направленные на обеспечение нормальных условий труда:

1. Освещения, профилактики производственного травматизма;
2. Отопления, поддержания определенной влажности воздуха;
3. Вентиляции, санитарно-гигиенических условий.

Ответ: 1.

Вопрос 25: Все работники предприятия должны знать правила техники … и обеспечиваться индивидуальными средствами защиты, что должно быть отмечено в специальном журнале по технике …

Ответ: безопасности.

Вопрос 26: Ответственность за допуск к работе лиц, не прошедших медецинских обследований, за организацию мероприятий, необходимых для выполнения личной гигиены и техники безопасности условий труда, несет:

1. Охрана;
2. Санэпиднадзор;
3. Рабочий;
4. Руководитель предприятия.

Ответ: 4.

Вопрос 27: Для защиты сырья и готовой продукции от грызунов должны порводиться следущие мероприятия (установите соответствие):

1. Закрытие окон в подвальных а) железом;

этажах; б) кирпичем, цементом, металическ-

1. Закрытие люков; ой стружкой,листовым железом;
2. Закрытие вениляционных в) металлическими решетками;

отверстий и каналов; г) плотными крышками;

1. Заделка отверстий, щелей д) металлическими сетками с

в полах; ячейками не более 0.25×0.25 см.

1. Обивка дверей складов;

Ответ: 1в, 2г, 3д, 4б, 5а.

Вопрос 28: Профессиональная гигиеническая подготовка проводиться при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью (установите соответствие):

1. Для должностных лиц и работ а) один раз в два года;

ботником организаций, деятельность которых

связана с производством, хранением,транспори-

ровки и реализацией мясомолочной продукции

детского и дошкольного питания;

2.Для остальных категорий б) ежегодно.

работников;

Ответ: 1б, 2а.

Вопрос 29: Атестация должностных лиц и работников организаций по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в территориальных учреждениях, уполномоченных осуществлять Госсанэпиднадзор, в форме:

1. Подготовки реферата;
2. Собеседования или тестового контроля;

Ответ: 2.

Вопрос 33: Неаттестованные должностные лица и работники направляются на повторную профессиональную гигиеническую подготовку по очной форме, не ранее чем через :

1. пять дней;
2. одну неделю;
3. две-три недели;
4. месяц.

Ответ: 2.