

Тесты Ветеринарно санитарная экспертиза

55. Какое мясо в реакции с меди сульфата образует хлопья?

сомнительной свежести

свежий

мясо медведя

мясо лошади

56. Для каких животных характерно наличие гипостаз:

погибших

молодых

здоровых

взрослых

57. Запрещается забой животных на мясо при:

лейкозе

классической чуме свиней

инфекционной катаральной лихорадке

бруцеллезе

58 . Запрещается забой животных на мясо при:

туберкулезе

столбняка

лептоспирозе

некробактериозе

59. При каких инфекционных болезнях запрещается убой животных на мясо?

бруцеллез, лейкоз

сальмонеллез, лептоспироз

артрит, энцефалит коз, ботулизм

оспа птицы, болезнь Марека

60. Что делают с животными, больными сибирской язвой на

мясокомбинате?

сжигают

изолируют и лечат

возвращаются обратно владельцу

забивают в конце смены

61. В течение какого срока запрещается забивать животных на мясо после прививки против сибирской язвы?

10 суток

12 суток

14 суток

18 суток

62. В чем заключается суть микроскопического анализа мяса?

определения наличия болезнетворных микроорганизмов на поверхности мяса

определения количества бактерий и степени распада мышечной ткани

определения наличия болезнетворных микроорганизмов на внутреннем срезе мясной пробы

определение степени распада мышечной ткани

63. При созревании pH мяса:

меняется в кислую сторону, снижается до 5,6

становится щелочным

становится нейтральным

не меняется

64. Свежее созревшее мясо имеет pH

6,8-7,5

6,3-6,4

5,5-6,2

6,2-6,6

тест 65 . В образовании парахинондиамиду голубовато – зеленого цвета при опрении пероксидазы участвуют :

перекись водорода, реактив Неслера и Cu_2SO_4

пероксидаза, NH_3 , перекись водорода

H₂S, перекись водорода, бензидин
пероксидаза, бензидин, перекись водорода

66. Установить происхождение мяса при хороших органолептических показателях туши, отсутствии патогенных микроорганизмов, pH 5,7-6,2 , положительная реакция на пероксидазу и отрицательная формольного реакция:

говядина от здорового животного
мясо животных, забитых в агонии
мясо больных животных
трупное мясо

67. При выявлении возбудителя сибирской язвы с помощью микроскопии :

тушу проваривают в течение 2 ч
тушу с органами и шкурой, не дожидаясь результатов бактериологического исследования, сжигают
тушу с органами и шкурой, не дожидаясь результатов бактериологического исследования, утилизируют
тушу с органами после проваривания отправляют на изготовление консервов

68. По локализованного туберкулезного поражения туши животных (кроме туш свиней) нормальной упитанности, а также не пораженные органы:

направляют на приваривание или изготовление мясных хлебов или консервов
направляют на техническую утилизацию
уничтожают (сжиганием)
направляют на вареных колбас

69. При генерализованной форме туберкулеза туши:

проваривают
направляют на утилизацию
сжигают
направляют на вареных колбас

70 . Санитарная оценка мяса при лейкозе (при выявлении

патологических изменений в мышечной ткани):

туша и другие продукты убоя (кроме шкур) направляются на утилизацию

лимфатические узлы и пораженные органы направляют на утилизацию, а туши и неповрежденные органы на приваривание

туша используется без ограничений

тушу отправляют на изготовление вареных колбас

71. В случае выявления в туши сальмонелл мясо:

проваривают или перерабатывают на мясные хлеба или консервы

утилизируют

уничтожают

перерабатывают на вареные колбасы

72. В случае выявления сальмонелл во внутренних органах их :

утилизируют

уничтожают

проваривают

перерабатывают на вареные колбасы

73. При лептоспирозе при наличии дистрофических изменений мышц, желтухе, тушу :

утилизируют

проваривают

сжигают

направляют на вареных колбас

74. Санитарная оценка мяса при наличии желтушности туши, которая не исчезает в течение суток :

обеззараживают

выпускают без ограничений

уничтожают

утилизируют

75 тест . Туши и продукты убоя от животных, больных и подозрительных в заболевании рожей :

выпускать в сыром виде запрещается

выпускают без ограничений

сжигают
утилизируют

76. Ветеринарно – санитарная оценка продуктов убоя животных, положительно реагирующих на туберкулин?

уничтожение
утилизация
использование без ограничений
промышленная переработка

77. Что делают с тушами при убое больных рожей животных?

внутренние органы утилизируют, а мясо используют без ограничений
туши вместе с кожей и внутренними органами утилизируют
мясо на копчености, а внутренние органы на промпереработку
мясо вместе с внутренними органами используют на вареные колбасы или консервы

78. При любом заболевании тушу, внутренние органы и кожу, не дожидаясь результатов бактериологического исследования, направляют на уничтожение (сжигают) ?

сибирская язва
туберкулез
рожа
чума свиней

79. Трихинелоскопии подлежат:

все туши свиней, кроме поросят до трехнедельного возраста
все туши свиней без исключения
туши поросят до трехнедельного возраста
все туши свиней, кроме поросят до пятинедельного возраста

80. Санитарная оценка мяса при трихинеллезе :

пораженные органы зачищают, а тушу используют без ограничений
пораженные органы утилизируют, а тушу используют после проваривания
при обнаружении хотя бы одной личинки, тушу с другими продуктами убоя уничтожают сжиганием

пораженные органы утилизируют, а тушу используют на консервы

81. При цистицеркозе после обезвреживания туши и субпродукты:
утилизируют

используют на корм животным

не используют

используют для изготовления вареных и ливерных колбас и фаршевые консервов

82. *Cysticercus bovis* локализуется преимущественно в:

мышцах сердца, масетерах, языка, поясничных, лопаточных, шейных

печени

желчных ходах

почках

83. Каким способом обеззараживают мясо при цистицеркозе?

приваривание мяса в течение 3 – х часов в открытых котлах

переработка на вареные колбасы

переработка на сырокопченые колбасы

зачищают

84. Масса и количество проб необходима для трихинеллоскопии свинины:

две пробы массой по 60 г

две пробы массой по 80 г

одна проба массой 60 г

одна проба массой 80 г

тест – 85. В послеубойной диагностике эхинококкоза ведущим является :

выявления эхинококкового пузыря

анализ патологоанатомических изменений

результат гистологических исследований

результат биопробы на белых мышах

86. Что делают с тушей и органами при интенсивном (более 1 /3 Логана) поражении печени эхинококка :

печень утилизируют, а тушу используют без ограничений

печень используют без ограничений, а тушу утилизируют
печень и тушу утилизируют
печень и тушу используют без ограничений

87. Сколько срезов делают в конины для исследования на трихинеллез?

24
48
72
120

88. В случае единичных эхинококковых пузырей:

утилизируют внутренние органы и тушу
внутренние органы и тушу отправляют на приваривание
пораженные органы зачищают, непораженные части органов выпускают без ограничений
внутренние органы отправляют на приваривание, а тушу используют без ограничений

89. В организме животных фасциолы чаще локализуются в:

почках, легких, поджелудочной железе
мышечной ткани
желчных ходах
кишечника

90. Отметьте правильное утверждение по ветеринарно – санитарной оценке туш и внутренних органов в случае выявления саркоцист в мышцах, но при отсутствии в них патологических изменений :

без ограничения
промышленная переработка
утилизация
уничтожение

91. Саркоцисти локализуются в:

печени
желчном пузыре
легких

между мышечными волокнами и соединительной ткани

92. Что делают с тушами и внутренними органами при беломышечной болезни при наличии дистрофических изменений в мышцах?

тушу и внутренние органы утилизируют

внутренние органы утилизируют, тушу проваривают

тушу и другие продукты убоя направляют на промпереработку
проваривают

93. Ветеринарно – санитарная оценка продуктов убоя при истощении животных :

утилизация

используют без ограничений

направляют на консервов

направляют для использования в общественном питании

94. Ветеринарно – санитарная оценка продуктов убоя, полученных от животных, больных клинический мастит, с выраженными патологическим изменениями в ткани вымени и надвыменных лимфоузлах :

утилизируют

направляют на промышленную переработку

вымя утилизируют, а другие продукты выпускают в зависимости от результатов микробиологического исследования

выпускают без ограничений

тест_95. Ветеринарно – санитарная оценка продуктов убоя животных в случае, если не установлена причина отравления?

проваривают и используют на корм животным

направляют на утилизацию или уничтожение

перерабатывают на вареные колбасы

без ограничений

96. Пищевые токсикоинфекции вызываются:

сальмонеллами, кишечной палочкой

стафилококками, стрептококками

ботулинистической палочкой

сальмонеллами, кишечной палочкой, стафилококками, стрептококками, ботулинистической палочкой

97. Пищевые токсикозы вызываются:

сальмонеллами, кишечной палочкой

стрептококками, стафилококками

ботулинистической палочкой, сальмонеллами

сальмонеллами, кишечной палочкой, стафилококками, стрептококками, ботулинистической палочкой

98. Отметьте определения, которое характеризует понятие "пищевые токсикоинфекции" :

заболевания, вызываемые энтерально действующими экзотоксинами, которые накапливаются в результате размножения микроорганизмов
заболевания, возникающие в результате потребления продуктов питания, которые содержат значительное количество живых клеток специфического возбудителя и их токсинов

заболевания, вызываемые возбудителями гельминтозных болезней – трихинеллез, цистицеркоз, описторхоз

заболевания, вызываемые грибами и продуктами их жизнедеятельности (микротоксинами)

99. Что делают с мясом и другими продуктами убоя при обнаружении сальмонелл при отсутствии патологических изменений в мышечной ткани?

туши направляют на утилизацию, а органы выпускают без ограничений

туши и внутренние органы утилизируют

внутренние органы утилизируют, а туши выпускают без ограничений

туши выпускают после термической обработки (проваривания) или направляют на переработку на мясные хлеба и консервы, а внутренние органы утилизируют

100. В случае выявления в туши Cl. Botulinum :

уничтожают

утилизируют

проваривают

перерабатывают на мясные хлеба

101. В случае отравления хлоридом натрия мясо животных?

уничтожают

проваривают

направляют на промышленную переработку, при условии удовлетворительных результатов физико-химических и микробиологических исследований без ограничений

102. Можно употреблять в пищу мясо вынужденно забитого теленка в возрасте 5 дней?

можно

можно, после отрицательного бактериологического исследования
нельзя

можно, после проваривания

103. Какие лабораторные исследования проводятся для решения вопроса реализации продуктов вынужденного убоя говядины?

бактериологический анализ, величина pH, реакция на пероксидазу и с нейтральным формалином

бактериологический анализ, величина pH, реакция на пероксидазу и альдегиды

бактериологический анализ, величина pH, реакция на аммиак
исследования на трихинеллез

104. Вынужденный убой – это забой животных :

вследствие травм, физических повреждений и т. п. , в случаях если дальнейшее лечение неэффективно или экономически нецелесообразным

клинически здоровых, отставших в росте и малопродуктивных
что получили свежие травмы в период предубойного содержания
в состоянии агонии

тест! 105 . При какой температуре мясо во время проваривания считается обезвреженным :

не ниже 80 °C

100 °C

не ниже 60 °С

не ниже 90 °С

106. В замороженном мясе температура в толще мышц бедра на глубине 6 см должна быть :

от 0 до 2 °С

от -1 °С до -3 °С

от -3 °С до -5 °С

не выше -8 °С

107. Что такое бомбаж консервов?

деформация дна и крышки в виде уголков у бортиков банки

механическое повреждение банки

одностороннее или двустороннее вздутие банок со стороны дна или крышки

загрязнения поверхности банок содержанием других негерметичных банок

108 . Указать степень свежести солонины, которая с поверхности чистая, без плесени и слизи, темно – красного цвета. Цвет на разрезе красный, без пятен, окраска равномерная, консистенция плотная, запах приятный :

доброкачественная

подозрительная

несвежая

условно доброкачественная

109. Колбасные изделия с такими органолептическим признакам: оболочка влажная, липкая, с налетом плесени, легко отделяется от фарша, но не рвется , упругость снижена, темно – серый ободок на периферии, в центре нормальную окраску фарша, запах затхлый, кисловатый :

сомнительной свежести

несвежие

доброкачественные

свежие

110 . Колбасные изделия с такими органолептическим признакам:

ослизнения оболочки, с проникновением плесени, оболочка легко рвется, на разрезе пустоты, имеющие серо – зеленую окраску, запах неприятный кисловатый или гнилостный :

доброкачественные

свежие

сомнительной свежести

несвежие

111. Санитарная оценка вареных колбас при обнаружении сальмонелл :

обезвреживают

выпускают без ограничений

уничтожают

утилизируют

112. К мякотных субпродуктов относят :

губы и пяточки, ножки свиные, ноги и путового сустав говяжьи, лошадиные, уши говяжьи и свиные, головы свиные

желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиней

язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозг, калтык, диафрагма, трахея, вымя головы лошадиные, говяжьи, хвосты говяжьи и бараны

113. К мясокостной субпродуктов относят :

головы лошадиные, говяжьи, хвосты говяжьи и бараны

желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиней

губы и пяточки, ножки свиные, ноги и путового сустав говяжьи, лошадиные, уши говяжьи и свиные, головы свиные, межсосковой часть свиных шкур

язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо пищевода, селезенка, мозг, калтык, диафрагма, вымя

114. К шерстных субпродуктов относят :

председателя лошадиные, говяжьи, хвосты говяжьи и бараны

губы и пяточки, ножки свиные, ноги и путового сустав говяжьи, лошадиные, уши говяжьи и свиные, головы свиные

желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиней

язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо

пищевода, селезенка, мозг, калтык, диафрагма, трахея, вымя

тест”115. К слизистых субпродуктов относят :

губы и пяточки, ножки свиные, ноги и путового сустав говяжьих, лошадиные, уши говяжьих и свиные, головы свиные
желудки крупного и мелкого рогатого скота, свиней
язык, печень, почки, сердце, мясная обрезь, легкие, мясо
пищевода, селезенка, мозг, калтык, диафрагма, трахея, вымя
председателя лошадиные, говяжьих, хвосты говяжьих и бараньи

116. Указать степень свежести жира при отсутствии органолептических признаков порчи и негативных реакций на низкомолекулярные жирные кислоты, перекиси и альдегиды :

доброкачественный
подлежит срочной реализации
подлежит перетопки
недоброкачественный

117. Консервирование кишечного сырья проводят :

формалином, солью, сушкой, щелочью
замораживанием, щелочью, солью, кислотами
солью, высушиванием, замораживанием
высушиванием, солью, спиртом

118. Кровь, полученную от животных больных или подозрительных на сибирскую язву, эмкар и другие особо опасные инфекционные болезни :

утилизируют
выпускают без ограничений
уничтожают
перерабатывают на кормовые и технические нужды

119. К эндокринной сырья относится:

поджелудочная железа, слизистая оболочка сычуга крупного рогатого скота и свиных желудков, сычуг телят и ягнят;
кровь, желчь, печень и спинной мозг;
поджелудочная железа, слизистая оболочка сычуга, эпифиз, щитовидная железа, котиледон;

гипофиз, эпифиз, щитовидная, паращитовидные железы, надпочечники, семенники, яичники и котиледон

120. Для консервирования эндокринно – ферментного сырья используют :

измельчения, сушки, вываривания, химические вещества
облучения, вываривания, замораживание, высушивание
замораживания, вываривания, высушивания, химические вещества
замораживания, измельчения, химические вещества, облучение

121. Плотность натурального молока – это отношение массы молока при температуре :

20 °C до массы такого же объема воды за 4 °C
10 °C до массы такого же объема воды за 4 °C
20 °C до массы такого же объема воды за 5 °C
10 °C до массы такого же объема воды за 1 °C

122. Плотность молока, по ГОСТ 3662-97 :

1027-1032 кг/м³
1023-1027 кг/м³
1,029-1,035 г/см³
1,032-1,037 г/см³

123. Различают кислотность молока :

активное
активную и Титруемую
Титруемую
активную и пассивную

124. Бактериальное обсеменение молока определяют с помощью реакции с :

метилоранжевим
10 % мастидину
NaOH
метиленовым голубым

тест № 125. Кислотность молока по ГОСТ 3662-97 :

16-20 °T
14-170 T

20-230 Т

15-230 Т

126. Для проведения которого исследования нужны дистиллированная вода, 1 % спиртовой раствор фенолфталеина, 0,1 % раствор едкой щелочи?

определения содержания жира в молоке

определения кислотности молока

определения пастеризации

определения микробного загрязнения молока

127. Какой кисломолочный продукт изготавливают при сквашивании молока закваской молочнокислых бактерий и дрожжей?

сыр

ряженку

кефир

сметану

128. Фазы изменения микрофлоры сырого молока происходят в такой последовательности:

бактерицидное, смешанной микрофлоры, молочнокислых бактерий, дрожжей, плесени

смешанной микрофлоры, молочнокислых бактерий, дрожжей, бактерицидное

бактерицидное, молочнокислых бактерий, смешанной микрофлоры, плесени

бактерицидное, дрожжей, молочнокислых бактерий

129. К какому сорта относят молоко с общим количеством бактерий 300 тыс. КУО/см³ :

экстра

выше

первый

второй

130. Диетические яйца имеют:

воздушную камеру высотой не более 10 мм, желток занимает центральное положение

воздушную камеру высотой не более 4 мм, желток занимает центральное положение

воздушную камеру высотой не более 7 мм, желток занимает центральное положение

воздушную камеру высотой не более 4 мм, желток может слегка изменять положение

131. Тик – это порок яиц характеризуется :

повреждением скорлупы и оболочки под скорлупой с течью, но при сохранении желтка

повреждением скорлупы, но неповрежденными оболочками под скорлупой (содержимое яйца не следует)

небольшими трещинами

частичным смещением желтка с белком

132. Яйцо, взятое из инкубатора как неоплодотворенное, называется :

запашистое

малое пятно

миражное

красюк

133. Яйцо с частичным смешиванием белка и желтка :

тик

выливка

миражное

красюк

134. Расставить согласно показателей определения :

показатель свежести молока – плотность молока

показатель натуральности молока – плотность молока

показатель натуральности молока – кислотность молока

показатель натурального цельного молока – чистота молока

тест; 135. Яйцо с посторонним запахом, быстро исчезает:

запашистое

тумак

затхлый

зеленая гниль

136. Яйцо с однообразным рыжеватым окраской содержимого (полное смешивание белка с желтком) :

тумак

отливка

миражное

красюк

137. Какую продукцию запрещается реализовывать на рынках?

молоко и молочные продукты

кондитерские изделия и консервированную продукцию домашнего производства

мясо и мясопродукты

внутренние органы

138. На рынке при ветеринарно – санитарной экспертизе говядины на цистицеркоз исследуют :

мышцы сердца, языка, шеи, большой жевательный и крыловидная, бедренные мышцы, поясничные мышцы

мышцы брюшной стенки

печень

селезенку

139. Каково состояние мышц и чешуи у рыбы свежей?

рыба слабо сгибается, мышцы упругие, чешуя тусклая, легко выдергивается

мясо легко отделяются от костей ; чешуя гладкая блестящая, трудно выдергивается

рыба слабо сгибается, мясо расползается при надавливании ; чешуя тусклая, отделяется от кожи

рыба не сгибается, мышцы упругие ; чешуя гладкая блестящая, трудно выдергивается

140. Какого цвета жабры и состояние брюшка у рыбы свежей?

от светло – розового до серо – коричневого, брюшко несколько сдутое

от интенсивно – розового до светло – красного, брюшко

подтянуто

грязно – зеленого цвета, брюшко подтянуто

от светло – красного до серо – коричневого, брюшко вздутое

141. Исследование животного жира с определением кислотного и перекисного числа выполняют для установки:

видовой принадлежности жира

количества летучих жирных кислот в установленном образцу

степени порчи жира

сорта жира

142. Значение кислотного числа для качественного жира составляет:

от 1,2 до 2,2

более 3,5

более 5,0

от 0,06 до 0,1

143. При определении консистенции меда обнаружили, что на шпатели осталось значительное количество меда, который стекает крупными редкими вытянутыми каплями. Такой мед по консистенции :

жидкий

вязкий

очень вязкий

плотный

144. При определении консистенции меда обнаружили, что на шпатели осталось значительное количество меда, который стекает, образуя длинные тяжи . Такой мед по консистенции :

жидкий

вязкий

очень вязкий

плотный

тест* 145. Массовая доля воды (%) в качественном медовые не должна превышать:

16

19

20

23

146. В качественном меде содержание механических примесей:

не допускается

допускается до 3 5 смЗ

допускается до 10 5 смЗ

допускается до 15 на 50 смЗ

147. На продовольственных рынках разрешается реализовать :

бобовые – горошек зеленый в бобах, фасоль, бобы и другие

пластинчатые грибы в сушеном виде, грибы солено – отварные,

соленые и маринованные в домашних условиях

консервы, пресервы, пищевые полуфабрикаты и готовые кулинарные

изделия из растительного сырья непромышленного производства

лекарственные растения

148. При росте количества жира плотность молока :

снижается

увеличивается

не меняется

увеличивается в втором раза

149. Срок хранения диетических куриных яиц при температуре до 20 0С :

7 суток

17 суток

25 суток

120 дней

150. Какой вид имеет мясо, полученное от больных или забитых в агональном состоянии животных?

отличается только по цвету и запаху

удовлетворительное обескровливания и ярко – красный цвет

имеет плохое обескровливание, мясо светло – красного цвета

имеет плохое или очень плохое обескровливание, темно – красный или синюшный цвет