



Технохимический контроль, сертификация и управление качеством.ти

- 1 Гигиенические показатели, отражающие все сведения о качестве сырья и готовой продукции:
- 2 Задача гигиенической экспертизы —
- 3 Гигиенические показатели отражают
- 4 Санитарно-эпидемиологическая служба призвана
- 5 С принятием Федерального закона от 27.12.2002 N 184-ФЗ система государственного регулирования в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов
- 6 Продовольственное сырье, пищевые продукты и готовая пища в процессе хранения могут загрязниться
- 7 Санитарно-гигиенические показатели характеризуют
- 8 Изготовление пищевых продуктов, материалов и изделий следует осуществлять
- 9 Санитарно-гигиенические показатели устанавливаются
- 10 Для изготовления пищевых продуктов должно применяться
- 11 По санитарно-гигиеническим показателям выясняют
- 12 Санитарно-эпидемиологические показатели определяются
- 13 Пищевые продукты и готовая пища при неправильном транспортировании могут загрязниться
- 14 Используемые в процессе изготовления пищевых продуктов материалы должны
- 15 К условно-патогенным и патогенным микроорганизмам или их токсинам относятся:
- 16 Используемые в процессе изготовления пищевых продуктов сырье и полуфабрикаты должны





- 17) Бактериальное загрязнение сырья, пищевых продуктов, готовой пищи осуществляется
- 18) Кроме бактериального загрязнения по пищевой цепочке в сырье, пищевых продуктах, готовой пище могут находиться
- 19) К контаминантам относятся:
- 20) Для употребления в пищу могут быть использованы:
- 21) Гигиеническая экспертиза — это
- 22) Пищевые продукты должны быть
- 23) Санитарно-гигиеническая экспертиза осуществляется
- 24) Обязанности санитарно-эпидемиологической службы:
- 25) Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов осуществляется
- 26) Санитарно-токсикологические показатели определяются
- 27) Органам и учреждениям санитарно-эпидемиологической службы в пределах обслуживаемой территории предоставляется право:
- 28) Основной задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов является
- 29) При обнаружении некачественных продуктов изготовитель обязан
- 30) Хранение и перевозки пищевых продуктов, материалов и изделий должны
- 31) Гигиеническая экспертиза может осуществляться
- 32) Стандарты всех категорий по содержанию подразделяют на следующие виды:
- 33) Качество продукции должно обеспечиваться
- 34) В России нормативно-техническая документация делится
- 35) Органолептические свойства продукции производственного назначения





- 36) Госстандарт является
- 37) Под стандартизацией понимают
- 38) Нормативно-технические документы по категориям делят на следующие группы:
- 39) Базовые организации по стандартизации назначаются
- 40) Базовые организации по стандартизации являются
- 41) Качество сырья и полуфабрикатов оценивают по основным органолептическим свойствам:
- 42) В предприятиях пищевой промышленности действует разнообразная нормативно-техническая и технологическая документация:
- 43) Стандарты разработаны на продукты питания
- 44) Проекты технических условий должны быть согласованы
- 45) Срок согласования проекта технических условий...

