

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

# **КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ТОВАРІВ**

Навчальні та контрольні тести

Харків  
ХДУХТ  
2019

Контроль безпечності товарів [Електронний ресурс] : навчальні та контрольні тести / укладачі : М. С. Одарченко, К. В. Сподар, Е. І. Андріюк. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2019. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Укладачі: М. С. Одарченко, к.т.н., проф. кафедри товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки;  
К. В. Сподар, к.т.н., доц. кафедри товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки;  
Е. І. Андріюк, асист. кафедри товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки

Рецензент Г. А. Селютіна, к.т.н., проф. кафедри товарознавства та експертизи товарів

Кафедра товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки

Схвалено науково-методичною комісією факультету управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю

Протокол від 07 червня 2019 року № 5

Схвалено вченою радою ХДУХТ

Протокол від 15 липня 2019 року № 16

Схвалено редакційно-видавничою радою ХДУХТ

Протокол від 05 липня 2019 року № 12

© Одарченко М. С., Сподар К. В.  
Андріюк Е. І., укладачі, 2019  
© Харківський державний  
університет харчування  
та торгівлі, 2019

**Тести для підсумкового заміру знань студентів  
з дисципліни «Контроль безпеки товарів»**

*Оберіть одну правильну відповідь із запропонованих*

**Варіант 1**

*1. Що означає безпека продовольчих товарів:*

1. Особливість товарів, яка обумовлює найменший стан ризику при використанні цих товарів за призначенням.
2. Відповідальність за визначення критичних точок у технології виробництва продуктів.
3. Відповідність встановленим стандартам виробництва товарів.
4. Відсутність будь-якої небезпеки для здоров'я чи життя людини, при їх вживанні.

*2. Що таке ISO:*

1. Вищий керівний орган міжнародних стандартів.
2. Комісія з розробки стандартів на продовольчі товари.
3. Кодекс, який являє собою сукупність міжнародних правил і норм, який являється вихідним всесвітнім столоном для споживачів.
4. Міжнародна організація зі стандартизації, метою існування якої є формування однакового підходу до вирішення питань забезпечення якості, сприяння розвитку стандартизації у світовому масштабі.

*3. Основна вимога, яку висуває ЄС країнам, які бажають вступити до союзу:*

1. Харчові продукти, що виробляються країнами які бажають вступити до ЄС та які імпортуються до ЄС, повинні відповідати таким самим високим стандартам, як і продукти, вироблені в межах ЄС.
2. Харчові продукти, що виробляються країнами які бажають вступити до ЄС, повинні відповідати стандартам своєї країни, бути безпечними для споживання.
3. Харчові продукти, що виробляються країнами які бажають вступити до ЄС, повинні мати дозвіл до випуску на ринок ЄС.
4. Харчові продукти, що виробляються країнами які бажають вступити до ЄС, повинні відповідати ряду операційних критеріїв, що забезпечуються при виробництві продуктів харчування.

4. Держава забезпечує безпечність та якість харчових продуктів з метою

1. Здійснення державного нагляду за запровадженням систем НАССР, які використовуються виробниками харчових продуктів.

2. Здійснення державного контролю на потужностях з виробництва та обігу харчових продуктів.

3. Захисту життя і здоров'я населення від шкідливих факторів, які можуть бути присутні у харчових продуктах.

4. Всі відповіді правильні.

5. До системи державних органів, які забезпечують розробку, затвердження та впровадження санітарних заходів, а також державний контроль та нагляд за їх виконанням входять:

1. Кабінет Міністрів України, Центральні органи виконавчої влади зі спеціальним статусом, Державна санітарно-епідеміологічна служба України.

2. Центральний орган виконавчої влади з питань охорони здоров'я, Урядові органи державного управління.

3. Державна ветеринарна та фітосанітарна служба України.

4. Кабінет Міністрів України, Санітарна служба, Ветеринарна служба, центральний орган виконавчої влади з питань технічного регулювання, споживчої політики, аграрної політики, охорони здоров'я.

6. Голова Національної комісії Кодексу Аліментаріус призначається:

1. Комісією з Кодексу Аліментаріус.

2. Кабінетом Міністрів України.

3. Міністерством охорони здоров'я України.

4. Національна комісією з безпечності та якості харчових продуктів.

7. Назвіть основний Закон, який регулює безпечність харчових продуктів на Україні:

1. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення».

2. Закон України «Про стандартизацію».

3. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів».

4. Закон України «Про захист прав споживачів».

8. Упровадивши і підтримуючи систему НАССР, підприємство має можливість уникнути:

1. Застосування великого спектру потенційно небезпечних матеріалів.

2. Загрози для здоров'я людей.

3. Застосування великого спектру потенційно небезпечних матеріалів.

4. Всі відповіді відповідають встановленому питанню.

*9. Критичні межі – це:*

1. Крайні прийнятні значення, які відділяють виготовлення безпечного продукту від небезпечного щодо безпечності харчового продукту.
2. Показники, які завершують аналіз небезпечних факторів на всіх етапах технологічного процесу.
3. Заходи контролю, які застосовуються для запобігання виникненню, або усунення кожного з небезпечних факторів.
4. Оцінка потенційного негативного впливу, яка проводиться відповідно до знань про вид (природу) харчового продукту та технологічних процесів.

*10. Плата, що стягується за процедури контролю, інспектування та ухвалення, є:*

1. Однаковою як для об'єктів санітарних заходів вітчизняного походження, так і іноземного походження.
2. Для об'єктів іноземного походження, плата стягується відповідно до їх діючого законодавства.
3. Для об'єктів санітарних заходів вітчизняного походження ця процедура безкоштовна.
4. Для об'єктів санітарних заходів іноземного походження ця процедура безкоштовна.

## **Варіант 2**

*1. Виробництво – це:*

1. Територія, споруди, обладнання, що використовуються у виробництві або обігу об'єктів санітарних заходів.
2. Потужності будь-якої форми власності, що здійснюють переробку харчових продуктів з метою отримання готових харчових продуктів.
3. Усі відповіді правильні.
4. Господарська діяльність, пов'язана з виробленням об'єктів санітарних заходів.

*2. До стратегічних завдань функціонування Комісії Кодексу Аліментаріус входить:*

1. Забезпечення можливостей швидкого й ефективного реагування на виникаючі проблеми й нові розробки в харчовому секторі.
2. Співпраця з іншими міжнародними організаціями із суміжних питань.
3. Організація обміну інформацією про роботу своїх комітетів-членів і технічних комітетів.
4. Розробка й публікація міжнародних стандартів і на цій основі створення спільної нормативної бази для практичної реалізації різних шкіл і концепцій в галузі забезпечення якості.

*3. Яка основна проблема на державному рівні в Україні при дотриманні вимог ЕС?*

1. Структурні та організаційні складності у сфері організації офіційного контролю.
2. Неналежний стан матеріальної бази.
3. Брак компетентності та ресурсів.
4. Людський фактор.

*4. Який орган не входить до системи державних органів, які забезпечують розробку, затвердження та впровадження санітарних заходів, а також державний контроль та нагляд за їх виконанням:*

1. Кабінет Міністрів України.
2. Центральний орган виконавчої влади з питань аграрної політики.
3. Національної Комісії України з Кодексу Аліментаріус.
4. Державна служба ветеринарної медицини України.

*5. Санітарна служба здійснює державний нагляд:*

1. За функціональними харчовими продуктами.
2. За всіма об'єктами санітарних заходів.
3. За продуктами дієтичного споживання.
4. За рослинними продуктами.

*6. Голова Національної комісії:*

1. Здійснює керівництво та організовує роботу, несе відповідальність за виконання покладених завдань.

2. Бере участь у роботі Національної Комісії України з Кодексу Аліментаріус з питань, що належать до її компетенції, включаючи розробку та перегляд санітарних заходів.

3. Запроваджує програми вибіркового та стандартного контролю харчових продуктів під час їх обігу.

4. Видає сертифікат придатності для споживання людиною на запит заінтересованих сторін на підставі результатів розширеного контролю харчових продуктів.

*7. Розвиток спеціального законодавства України в сфері безпеки та якості харчових продуктів розпочався:*

1. У 1992 році.
2. У 1998 році.
3. У 2000 році.
4. У 1995 році.

*8. При впровадженні системи НАССР реалізується:*

1. Значний часовий проміжок між відбором проб і отриманням результатів випробовувань.
2. Непродуктивних витрат фінансових коштів.
3. Задоволення необхідності в постійно безпечних продуктах харчування.
4. Вхідні матеріали.

*9. Критичні межі можуть встановлюватися для таких заходів контролю, як:*

1. Регулювання температури, часу, фізичних розмірів, вологості, рівня вологоємності, ферментативної активності води, титрувальної кислотності.
2. Регулювання температурної межі.
3. Органолептичних показників таких як текстура, аромат та зовнішній вигляд, консистенція.
4. Наявності вітамінів у продуктів харчування.

*10. Процедури контролю, інспектування та ухвалення здійснюються:*

1. Санітарною та Ветеринарною службами для забезпечення виконання вимог санітарних заходів.
2. Тільки Санітарною службою для забезпечення виконання вимог санітарних заходів.
3. Тільки Ветеринарною службою для забезпечення виконання вимог санітарних заходів.
4. Національною комісією з охорони здоров'я України

### Варіант 3

#### *1. Забезпечення якості – це:*

1. Всі види діяльності, що плануються і систематично здійснюються у рамках системи якості.
2. Система загальносторонніх пошуково-аналітичних розрахунків, що дозволяє уникнути випуску неякісної продукції.
3. Використання методів вибіркового або послідовного контролю з метою забезпечення високої якості продукції.
4. Процеси, які вимагають значних обчислень та контролю, для запобігання випуску неякісної продукції.

#### *2. До основних функцій Міжнародної організації зі стандартизації входить:*

1. Розвиток зв'язків з іншими регулюючими організаціями.
2. Максимально можливе поширення й впровадження міжнародних стандартів.
3. Вжиття заходів для полегшення гармонізації стандартів і пов'язаних з ними галузей у всесвітньому масштабі.
4. Застосування наукового підходу й аналізу ринків для створення нових стандартів.

#### *3. Законодавство ЄС з гігієни харчових продуктів, або так званий «Пакет гігієнічних вимог», було прийнято:*

1. 2004 р.
2. 2000 р.
3. 1999 р.
4. 2006 р.

#### *4. Державній ветеринарно-санітарній експертизі підлягають:*

1. Харчові продукти тваринного походження, підконтрольні ветеринарній службі.
2. Допоміжні засоби та матеріали для виробництва та обігу, що вводяться в обіг.
3. Нові харчові продукти.
4. Харчові продукти для спеціального дієтичного споживання, функціональні харчові продукти, дієтичні добавки, харчові добавки, ароматизатори та допоміжні матеріали для переробки з метою їх затвердження для реєстрації і використання в Україні.



5. *Ветеринарна служба здійснює державний контроль та державний нагляд за такими харчовими продуктами, як:*

1. Продукти сільськогосподарського виробництва.
2. Необроблені харчові продукти тваринного походження.
3. Продукти тваринництва.
4. Усі відповіді вірні.

6. *Дослідження харчових продуктів з метою оцінки їх безпечності та якості можуть проводитися такими акредитованими лабораторіями:*

1. Лабораторіями потужностей, що здійснюють виробництво або введення в обіг харчових продуктів.
2. Лабораторіями Санітарної та Ветеринарної служб.
3. Іншими лабораторіями.
4. Усі відповіді вірні.

7. *Першим законом України у сфері безпеки та якості харчових продуктів був:*

1. Закон України «Про молоко та молочні продукти».
2. Закон України «Про дитяче харчування».
3. Закон України «Про захист прав споживачів».
4. Закон України «Про ветеринарну медицину».

8. *Сучасна система НАССР:*

1. Не є гарантією безпеки продуктів харчування і це не система відсутності ризиків, ця система призначена для зниження ризиків для безпеки харчових продуктів.

2. Є гарантією безпеки продуктів харчування, яка призначена для зниження ризиків для безпеки харчових продуктів.

3. Може забезпечувати достатні умови для створення в подальшому упевненості в безпеці.

4. Була створена тільки для контролю якості безпечної їжі для астронавтів.

9. *В Україні вимоги щодо розробки та впровадження систем управління безпечністю харчової продукції за принципами НАССР задекларовані у:*

1. ДСТУ 4161-2003 «Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги».

2. ДСТУ ISO 22000:2007 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».

3. Законі України «Про безпечність та якість харчових продуктів».

4. Усі відповіді вірні

*10. Державній санітарно-епідеміологічній експертизі підлягають:*

1. Технології, що раніше не використовувалися в Україні.
2. Харчові продукти, які вперше ввозяться в Україну.
3. Допоміжні засоби та матеріали для виробництва та обігу, що вводяться в обіг.
4. Усі відповіді вірні.

#### **Варіант 4**

*1. До об'єктивних факторів формування якості продукції не належить:*

1. Рівень стандартизації, уніфікації і типізації.
2. Безвідмовність та безперебійність роботи устаткування.
3. Дотримання трудової і технологічної дисципліни.
4. Впровадження НТП.

*2. До якої країни належить Комітет з харчових й спеціальних продуктів (головний харчовий комітет) з комісії Кодексу Аліментаріус:*

1. Франція.
2. США.
3. Нідерланди.
4. Німеччина.

*3. Законодавство ЄС з гігієни харчових продуктів відповідає новому принципу «від ферми до столу» і передає:*

1. Підприємствам аграрної промисловості повну відповідальність за безпеку виготовлених ними продуктів.
2. Підприємствам з переробки м'ясної продукції повну відповідальність за безпеку виготовлених ними продуктів.
3. Підприємствам молочної промисловості повну відповідальність за безпеку виготовлених ними продуктів.
4. Підприємствам кормової й харчової промисловості повну відповідальність за безпеку виготовлених ними продуктів.

*4. В обов'язки санітарних і ветеринарних інспекторів не входить:*

1. Перевіряти виконання відповідних санітарних заходів, що встановлені для потужностей (об'єктів), які інспектуються.
2. Надавати документи, що посвідчують його особу як санітарного або ветеринарного інспектора.
3. Дотримуватися вимог Закону про безпечність та якість харчових продуктів та інших нормативно-правових актів, прийнятих відповідно до цього Закону.
4. Накладення штрафу та/або призупинення діяльності підприємства у випадках, передбачених законодавством.

5. *Ветеринарна служба здійснює державний контроль за виробництвом і готовою продукцією на:*

1. М'ясопереробних, рибопереробних підприємствах.
2. Молокопереробних, рибопереробних, м'ясопереробних підприємствах.
3. Тільки на м'ясопереробних підприємствах.
4. В місцях збуту і реалізації м'яса.

6. *Ветеринарні інспектори та головні державні ветеринарні інспектори мають право:*

1. Інспектувати санітарний стан потужностей для виробництва або обігу об'єктів санітарних заходів
2. Безперешкодного доступу без попередження до потужностей, що здійснюють виробництво або обіг об'єктів санітарних заходів, у будь-який час протягом звичайного часу роботи;
3. Безперешкодного доступу без попередження до потужностей, що здійснюють виробництво та обіг харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, у будь-який час протягом звичайного часу роботи.
4. Наносити позначку придатності для споживання людиною на будь-якому продукті рослинного походження, одиницю упаковки або контейнер з необробленими харчовими продуктами тваринного походження.

7. *Що характеризує Закон України «Про ветеринарну медицину»:*

1. Забезпечення ветеринарного і епізоотичного благополуччя, карантину тварин, здійснення державного санітарного контролю та нагляду.
2. Загальні правові, організаційні та фінансові засади функціонування ветеринарної медицини, вимоги щодо ветеринарно-санітарної якості.
3. Поліпшення продовольчого забезпечення якості харчування населення.
4. Забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення.

8. *Основна причина впровадження системи НАССР*

1. Значно скоротити часовий проміжок між відбором проб і отриманням результатів випробувань.
2. Застосування великого спектру потенційно небезпечних матеріалів.
3. Управління безпекою харчових продуктів і попередження випадків отруєння їжею.
4. Витрати внаслідок псування, неправильного виробництва або неправильного вживання покупця.

9. *Група НАССР впроваджує процедури верифікації, їх метою є:*

1. Демонстрація, що всі рішення, прийняті під час дослідження НАССР-плану мають під собою наукове та/або технічне обґрунтування і базуються на належних практиках виробництва та гігієни;
2. Переконавання, що НАССР-план є правильно сертифікований у системі;

3. Оцінка того, що розроблений НАССР-план не впроваджений повністю.
4. Представлення контролюючим клієнтам, перевіряючим органам доказів того, що прийняті рішення потребують перевірки.

*10. Державна санітарно-епідеміологічна експертиза об'єктів проводиться протягом:*

1. 30 робочих днів після отримання повної заявки на таку експертизу.
2. 10 робочих днів після отримання повної заявки на таку експертизу.
3. 15 робочих днів після отримання повної заявки на таку експертизу.
4. 3 робочих днів після отримання повної заявки на таку експертизу.

### **Варіант 5**

*1. Безпека продовольчих товарів – це:*

1. Сукупність властивостей, що відображають здатність товару забезпечувати безпеку здоров'я організму.
2. Відсутність токсичного, канцерогенного, мутагенного чи будь-якого іншого несприятливого впливу продовольчих товарів на організм людини при вживанні їх у загальноприйнятних кількостях.
3. Продовольчий товар, в якому кількість токсичних, канцерогенних або мутагенних речовин не перевищує встановлену Державними стандартами або іншими нормативними документами.
4. Якість, встановлена стандартом чи іншим нормативним документом, яка відповідає за нешкідливість продовольчого товару при вживанні його у загальноприйнятних кількостях.

*2. Що передбачають вимоги до продукту, зазначені Комісією:*

1. Зазначення маси, складу.
2. Вимоги безпеки.
3. Зазначення стандарту якості.
4. Усі відповіді правильні.

*3. Проблеми, які виникають на виробничого рівні на Україні при дотриманні вимог ЕС:*

1. Брак гармонізації та прозорості, брак компетентності та ресурсів.
2. Структурні та організаційні складності у сфері організації офіційного контролю.
3. Низька якість та невідоме походження сировини, неналежний стан матеріальної бази, людський фактор.
4. Відсутність складових систем контролю.

4. Державне нормування показників якості харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів здійснюється шляхом:

1. Реєстрації спеціальних харчових продуктів, ведення реєстру висновків державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

2. Встановлення норм цих показників у нормативно-правових актах, стандартах та інших нормативних документах на продукцію.

3. Затвердження санітарних норм або розроблення технічних регламентів на продовольчу продукцію.

4. Ведення Державного реєстру спеціальних харчових продуктів та реєстру висновків державної санітарно-епідеміологічної експертизи на продовольчу продукцію.

5. Які завдання виконує Санітарна служба?

1. Видає сертифікати придатності для споживання людиною на запит заінтересованих сторін на підставі державного контролю або результатів розширеного контролю харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі.

2. Видає міжнародні ветеринарні сертифікати на харчові продукти, підконтрольні ветеринарній службі.

3. Встановлює санітарні вимоги для потужностей з виробництва та обігу харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів, дієтичних добавок, допоміжних засобів та матеріалів для виробництва та обігу, допоміжних матеріалів для переробки.

4. Затверджує методики вимірювань, методи випробувань харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, та їх переліки.

6. Державний нагляд за об'єктами санітарних заходів здійснюється:

1. Надсилається письмове повідомлення з вказаною датою перевірки.

2. Без попереднього повідомлення, регулярно, згідно із складеними програмами інспектування.

3. До об'єкта надсилається письмове повідомлення без дати перевірки.

4. Усі відповіді правильні.

7. В якому році був прийнятий Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів»:

1. У 1992 році.

2. У 1998 році.

3. У 1997 році.

4. У 1995 році.

8. Основними причинами інцидентів, викликаних їжею, є:

1. Погана якість сировини.

2. Перехресне забруднення.

3. Зміни в процесі виробництва продукції.
4. Усі відповіді правильні.

9. *Документація системи НАССР поділяється на:*

1. Базову – НАССР-план.
2. Базову (НАССР-план, процедури), оперативну (протоколи, записи).
3. Базово – протокольну, оперативну.
4. Тільки на оперативну.

10. *Державний ветеринарний контроль є обов'язковим:*

1. Для всіх тварин перед забоєм, крім тварин вимушеного забою та диких тварин.
2. Для диких тварин забитих під час полювання, якщо їх продукти призначаються для споживання людиною.
3. Для всіх тварин перед забоєм.
4. Для здорових і хворих парнокопитних та інших копитних.

## **Варіант 6**

1. *До основних завдань ідентифікації не належить:*

1. Розробка основних понять, структури, норми та правила в сфері ідентифікації товарів.
2. Розробка методів ідентифікації товарів і в першу чергу експрес-методів, що дозволять визначати фальсифікований товар чи ні, без проведення лабораторних досліджень, з достатньо високою ступенем вірогідності.
3. Розробка спеціальних критеріїв, котрі будуть використовуватися для цілей ідентифікації однорідних груп, видів та найменувань товарів.
4. Вдосконалення стандартів та іншої нормативної документації із включенням в неї показників якості, котрі необхідні при ідентифікації.

2. *Що таке Біла книга з безпеки харчових продуктів:*

1. Документ, в якому сформульовано новий підхід до регулювання питань здоров'я і продуктів харчування.
2. Цей документ містить детальні плани з розробки законів на два роки.
3. Цей документ дозволив організувати розвиток харчового права у взаємозалежну та вичерпну систему й спростити європейське законодавство з харчових продуктів.
4. Документ для розробки продуктового законодавства з харчового ланцюга й здоров'я тварин.

3. *Європейське законодавство щодо гігієни харчових продуктів та кормів складається з актів:*

1. «Про гігієну харчових продуктів».
2. «Про гігієну харчових продуктів тваринного походження».
3. «Про мікробіологічні критерії для харчових продуктів».
4. Усі відповіді правильні.

4. *Методики вимірювання показників безпеки харчових продуктів повинні бути:*

1. Відповідними вимогам якості та безпеки згідно з нормативними документами.
2. Зареєстровані у встановленому порядку центральним органом виконавчої влади у сфері технічного регулювання та споживчої політики.
3. Атестовані у встановленому законодавством порядку.
4. Випробуванні на відповідність обов'язковим вимогам нормативних документів та нормативно-правових актів у випробувальних лабораторіях.

5. *Санітарний інспектор проводить контроль харчових продуктів з метою перевірки:*

1. Всіх норм та положень, які пред'являються до цього харчового продукту
2. Ідентифікації та фальсифікації харчового продукту.
3. Придатності харчового продукту до вживання.
4. Безпечності об'єктів санітарних заходів.

6. *Якщо при проведенні державного нагляду, існує підозра, що харчовий продукт є небезпечним, інспектор в першу чергу:*

1. Інформує відповідного головного державного санітарного лікаря або відповідного головного державного інспектора ветеринарної медицини чи їх заступників.
2. Відбирає зразки об'єкта без надання компенсації власнику та видає припис про тимчасову заборону обігу харчового продукту
3. негайно направляє зразки до уповноваженої лабораторії на дослідження.
4. Стягується штраф в установленому порядку.

7. *Ким було затверджено «Концепцію поліпшення продовольчого забезпечення та якості харчування населення України»:*

1. Кабінетом Міністрів України.
2. Санітарною службою України.
3. Ветеринарною службою України.
4. Центральним органом виконавчої влади з питань технічного регулювання України.

8. До переваг використання НАССР можна віднести:

1. Систематичний підхід до безпеки харчової продукції.
2. Труднощі у виявленні дефектів, наприклад невидимих патогенів.
3. Метод «виявлення дефекту» складний у вживанні, але часто використовується.
4. Витрати внаслідок псування, неправильного виробництва або неправильного вживання.

9. Метою спрощеного підходу в застосуванні процедур, заснованих на принципах НАССР, є:

1. Ідентифікація операторів ринку, до яких можна застосувати спрощений підхід.
2. Надання характеристики поняттю «процедура, заснована на принципах НАССР».
3. Розгляд принципів НАССР у контексті програм-передумов та вимог до гігієни технологічних процесів.
4. Усі відповіді правильні.

10. Держсаменідемслужба України виконує такі завдання:

1. Проводить мікробіологічні, хіміко-токсикологічні, паразитологічні, радіологічні дослідження.
2. Забороняє забій тварин, їх переробку, зберігання, транспортування й реалізацію продуктів тваринного походження, що не відповідають вимогам.
3. Провадження та здійснення державного нагляду за виконанням санітарних заходів щодо дотримання вимог санітарного законодавства щодо об'єктів санітарних заходів.
4. Проведення відбору зразків харчових продуктів.

## Варіант 7

1. Який з органолептичних показників є специфічним:

1. Зовнішній вигляд.
2. Смак.
3. Аромат, букет, запах.
4. Прозорість.

2. Головне призначення Європейського комітету зі стандартизації:

1. Встановлення правил і способів застосування національних стандартів країн-учасниць і міжнародних стандартів при розробці європейських стандартів.
2. Координація робіт з національної стандартизації в рамках регіону.



3. Сприяння розвитку торгівлі товарами й послугами шляхом розробки європейських стандартів, на які б могли посилатися у своїх директивах країни ЄС та інші міжурядові організації.

4. Визначення можливості прямого використання національного або міжнародного нормативного документа як європейського стандарту і контроль за його дотриманням.

*3. Основною метою Регламенту «Про санітарно-гігієнічні правила виробництва харчових продуктів» є:*

1. Здійснення перехідних заходів відносно всього ланцюга виробництва харчових продуктів, спискам допущених підприємств.

2. Захист споживача шляхом забезпечення високого рівня безпеки харчової продукції.

3. Гарантією справедливої практики в торгівлі продуктами харчування та кормами

4. Введення в дію харчового бізнесу при здійсненні загальних та специфічних гігієнічних заходів.

*4. Виробник або постачальник харчових продуктів, продовольчої сировини та супутніх матеріалів до введення в обіг харчового продукту зобов'язаний:*

1. Отримати висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

2. Погодити технологію виробництва з центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

3. Погодити технологію виробництва з органом виконавчої влади у сфері аграрної політики.

4. Перевіряти якість та вжити заходи щодо недопущення реалізації непридатних харчових продуктів.

*5. Які погодження здійснює Санітарна служба?*

1. Проекти потужностей, які займаються виробництвом харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі, та веде реєстри таких експлуатаційних дозволів.

2. Методик вимірювань та методів випробувань харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі, на предмет дотримання відповідних санітарних заходів.

3. Технічних регламентів, які застосовуються до об'єктів ветеринарних заходів.

4. Технічних лабораторій, призначених для ідентифікації, випробування та оцінки ефективності харчових продуктів.

6. У разі непридатності продукту до споживання інспектор повинен:

1. Видати постанову про вилучення з обігу та заборону використання за призначенням.
2. Видати постанову про його обробку, переробку або утилізацію.
3. Видати постанову про виправлення.
4. Знищити цей об'єкт під наглядом відповідного інспектора.

7. У якому році була затверджено «Концепція поліпшення продовольчого забезпечення та якості харчування населення України»?

1. У 2005 році.
2. У 2000 році.
3. У 2003 році.
4. У 2004 році.

8. В Україні застосування систем НАССР є:

1. Не обов'язковим для підприємств, які займаються виробництвом.
2. Обов'язковим для всіх підприємств, які займаються виробництвом або введенням в обіг харчових продуктів.
3. Обов'язковим тільки для підприємств, які займаються введенням харчових продуктів в обіг.
4. Обов'язковим для підприємств, які займаються реалізацією харчових продуктів.

9. Настанови з належних практик виробництва для забезпечення харчової гігієни та застосування принципів НАССР це:

1. Стандартні процедури переробки харчових продуктів з використання каліброваного обладнання, що забезпечує відповідну комбінацію часу і температури
2. Здійснення простих технологічних операцій з підготовки харчових продуктів за умов забезпечення програмами-передумовами належного проведення таких операцій.
3. Простий та ефективний спосіб подолання труднощів при впровадженні процедур НАССР операторами ринку до яких можна застосувати спрощений підхід.
4. Підготовка, обробка чи переробка харчових продуктів, які мають малий обсяг виробництва.

10. До Національного плану контролю за безпекою харчових продуктів, включені такі органи виконавчої влади:

1. Кабінет Міністрів України.
2. Державна санітарно-епідеміологічна служба України, центральний орган виконавчої влади з питань охорони здоров'я.
3. Державна ветеринарна та фітосанітарна служба України.

4. Кабінет Міністрів України, Санітарна служба, Ветеринарна служба, центральний орган виконавчої влади з питань технічного регулювання, споживчої політики, аграрної політики, охорони здоров'я.

### Варіант 8

#### *1. Небезпечними товарами є такі:*

1. Які вмістять будь-які шкідливі або токсичні речовини екзогенного або природного походження, небезпечні для здоров'я мікроорганізми або їх токсини, гормональні препарати або продукти їх розпаду.

2. Відсутні сертифікати якості, завірені Головним державним санітарним лікарем України, для певних видів продуктів.

3. Приховується небезпечність споживання продуктів через порушення умов зберігання та/або строків придатності які визначені нормативною документацією або Державними стандартами України.

4. Усі відповіді правильні.

#### *2. До основних напрямів діяльності Міждержавної ради зі стандартизації, метрології й сертифікації не входить:*

1. Розробка правил і процедур по взаємному визнанню акредитованих дослідних, перевірочних, каліброваних і вимірювальних лабораторій, органів сертифікації, сертифікатів на продукцію й систем забезпечення якості.

2. Ведення міждержавних інформаційних фондів засобів вимірів, стандартних зразків і стандартних довідкових даних про властивості речовин і матеріалів.

3. Координація робіт з національної стандартизації в рамках одного регіону.

4. Формування, зберігання й ведення фонду міждержавних стандартів, міжнародних, регіональних і національних стандартів інших країн і забезпечення держав-учасників угоди цими стандартами.

#### *3. Відповідно до Регламентів ЄС країни – члени Європейського Союзу зобов'язані:*

1. Самі розробляти систему санкцій за порушення зазначених Регламентів і вживати всі необхідні заходи для її дотримання.

2. Систему санкцій за порушення зазначених Регламентів призначає спеціальна комісія цього регламенту.

3. Вживати санкції, які встановлені ЄС.

4. Розробляти систему керуючих органів виконавчої влади.

4. Для забезпечення безпечності харчових продуктів, вироблених в Україні, забороняється:

1. Використання дієтичних добавок, які не зареєстровані для використання в Україні.

2. Використання допоміжних засобів і матеріалів для виробництва та обігу, які за своєю природою та складом можуть передавати забруднюючі речовини харчовим продуктам.

3. Використання допоміжних засобів і матеріалів для виробництва та обігу, які не дозволені для прямого контакту з харчовими продуктами.

4. Усі відповіді правильні.

5. У структуру Національної комісії з Кодексу Аліментаріус входить:

1. Міністерство аграрної політики України, Міністерство промислової політики України.

2. Міністерство економічного розвитку та торгівлі України, Міністерство охорони здоров'я України.

3. Державний комітет зі стандартизації, метрології та сертифікації, Державний комітет з методів аналізу та відбору проб.

4. Державний комітет зі стандартизації, метрології та сертифікації, Міністерство охорони здоров'я України, Міністерство аграрної політики України.

6. В обов'язки санітарних і ветеринарних інспекторів входить:

1. Дотримуватися вимог цього Закону та інших нормативно-правових актів, прийнятих відповідно до цього Закону.

2. Забезпечувати конфіденційність будь-якої інформації, яка становить комерційну таємницю, за винятком випадків, передбачених законодавством України.

3. Перевіряти виконання відповідних санітарних заходів, що встановлені для потужностей, які інспектуються.

4. Усі відповіді правильні.

7. В «Концепції поліпшення продовольчого забезпечення та якості харчування населення України», зазначається, що:

1. Харчування населення є економічною проблемою.

2. Харчування населення є глобальною соціально-економічною проблемою, розв'язання якої потребує консолідації зусиль на світовому рівні, національному та регіональному рівні.

3. Рівень споживання ними основних харчових продуктів залишається низьким, а раціони харчування – не сбалансованими.

4. Порушення режиму харчування у поєднанні з гіподинамією є основною причиною розвитку ожиріння.

8. Для розроблення та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів необхідно реалізувати:

1. Один принцип, який являє собою узагальнене формулювання вимог.
2. Шість принципів НАССР, які являють собою узагальнене формулювання вимог.
3. Сім принципів НАССР, які являють собою узагальнене формулювання вимог.
4. Усі відповіді правильні.

9. Аналіз небезпечних факторів та розробка процедур, заснованих на принципах системи НАССР, проводиться:

1. Відповідно до природи технологічних процесів та харчового продукту можливі небезпечні фактори контролюються за допомогою запроваджених програм-передумов
2. За відсутності підстав для проведення аналізу небезпечних факторів
3. До певної категорії операторів ринку допускається можливість попереднього визначення небезпечних факторів
4. Усі відповіді правильні.

10. Національний план державного контролю – це:

1. План забезпечення безпеності та якості харчових продуктів, а також захист інтересів споживачів.
2. План встановлення обов'язкових параметрів безпеності для харчових продуктів.
3. План перетворювати вимоги споживача в технічні умови.
4. План визначати етапи технологічного процесу виготовлення продукції.

## **Варіант 9**

1. Асортиментна фальсифікація – це:

1. Дія направлена на обман отримувача та/або споживача шляхом заміни товарів вищого сорту нижчим.
2. Підробка товарів за допомогою харчових та нехарчових добавок для покращення органолептичних властивостей при зберіганні або чи втраті інших споживчих властивостей.
3. Підробка, котра здійснюється шляхом повної заміни продукту його замінниками другого сорту, виду чи найменування зі збереженням подібності однієї чи декількох прикмет (ознак).
4. Обман споживача за рахунок значних відхилень кількісних параметрів товарів, перевищують гранично допустимі норми відхилень відповідно стандартам України вказують у них припустимі відхилення від маси нетто у відсотках або грамах.

*2. Що таке EFSA:*

1. Європейський орган з безпеки харчових продуктів.
2. Європейський орган контролю за дотриманням стандартів ISO.
3. Європейський орган розробки стандартів якості харчування.
4. Європейський орган із введення нових стандартів в дію.

*3. Вимоги, які висуває ЄС до підприємств у третіх країнах:*

1. Здійснювати моніторинг безпечності харчових продуктів та процесів.
2. Здійснювати положення щодо гігієни виробництва первинної продукції.
3. Здійснювати детальні вимоги щодо етапів після первинного виробництва.
4. Усі відповіді правильні.

*4. Продовольча продукція, що ввозиться в Україну і перебуває під митним контролем, в разі відмовлення в документальному підтвердженні її якості та безпеки:*

1. Повинна залишатися на митному кордоні.
2. Повинна бути вивезена за межі України.
3. Повинна пройти повторну процедуру експертизи, що застосовуються до відповідної продукції.
4. Завозиться в Україну з метою подальшої переробки продукції.

*5. Хто в Україні займається питаннями пов'язаними з Кодексом Аліментаріус?*

1. Національна комісія з охорони здоров'я України.
2. Національна комісія зі стандартизації, метрології та сертифікації.
3. Національна комісія з Кодексу Аліментаріус.
4. Національна комісія з безпечності та якості харчових продуктів.

*6. Ким розробляються санітарні заходи України?*

1. Національною комісією України з Кодексу Аліментаріус.
2. Кабінетом Міністрів України.
3. Міністерством охорони здоров'я України.
4. Національною комісією з безпечності та якості харчових продуктів.

*7. Метою «Концепції поліпшення продовольчого забезпечення та якості харчування населення України» є:*

1. Забезпечення зміцнення та збереження здоров'я населення, здійснення профілактики захворювань, пов'язаних з порушенням харчування, поліпшення демографічної ситуації.
2. Розвиток найбільш перспективних напрямів фундаментальних і прикладних наукових досліджень з метою дослідження знань про функції їжі.

3. Виробництво харчової продукції з використанням генетично модифікованої сировини.

4. Розвиток вітчизняного виробництва продуктів харчування з функціональним напрямом.

*8. Група НАССР повинна визначити:*

1. Систематичний підхід, починаючи від вирощування, збору врожаю, закупівлі сировини і закінчуючи використанням кінцевим споживачем.

2. Правильний і передбачуваний спосіб харчового продукту споживачами та/або групи споживачів, для яких цей продукт призначений.

3. Систематичний підхід, що охоплює всі аспекти харчових продуктів, починаючи від вирощування, збору врожаю, закупівлі сировини і закінчуючи використанням кінцевим споживачем.

4. Зменшення втрат, пов'язаних із відкликанням продукції, штрафними санкціями і судовими позовами.

*9. Належний рівень захисту здоров'я людини визначається на підставі:*

1. Загального стану здоров'я населення та ризиків, які є властивими для середовища життєдіяльності людини.

2. Стандартів, інструкцій та рекомендацій відповідних міжнародних організацій.

3. Мінімізації негативного впливу на міжнародну та внутрішню торгівлю при застосуванні санітарних заходів.

4. Усі відповіді правильні.

*10. Дослідження харчових продуктів з метою державного контролю та державного нагляду, проводяться:*

1. На місцях відбору проб.

2. На об'єктах, що здійснюють виробництво продуктів харчування.

3. Акредитованих лабораторіях.

4. На об'єктах, що здійснюють продаж продуктів харчування.

## **Варіант 10**

*1. Що вимірює потенціометрія:*

1. Вологість, концентрацію.

2. В'язкість рідких, сиропо- та пюреподібних продуктів.

3. Кислотність, хімічний склад.

4. Вміст важких металів.

*2. Що не містить в собі Кодекс стандартів:*

1. Рекомендований Міжнародний кодекс практики.
2. Кодекс практики контролю за використанням ветеринарних медикаментів.
3. Головні принципи продовольчої гігієни.
4. Звід стандартів оцінки ризиків.

*3. Вимоги безпеки харчування ЄС містяться в:*

1. Регламентах, рішеннях, директивах, інших документах європейських органів.
2. Документах європейських органів.
3. Регламентах, міжнародних стандартів.
4. Рішеннях.

*4. Митне оформлення для вільного використання на території України імпортованих харчових продуктів дозволяється за наявності:*

1. Висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи або свідоцтва про державну реєстрацію спеціального харчового продукту чи гігієнічного сертифіката на плодоовочеву продукцію
2. Маркування харчових продуктів і продовольчої сировини згідно із законодавством України
3. Сертифіката відповідності, висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи, ветеринарного свідоцтва, маркування згідно із законодавством України.
4. Свідоцтва про визнання відповідності, карантинного дозволу на харчові продукти і сировину рослинного походження.

*5. Кодекс Аліментаріус – це:*

1. Програма вибіркового та стандартного контролю харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, під час їх обігу та виконання загальнодержавних програм державного моніторингу.
2. Збірник міжнародно схвалених і поданих в однаковому вигляді стандартів на харчові продукти.
3. Міжнародний стандарт, який затверджуються методи вимірювань, методи випробувань харчових продуктів.
4. Збірник правил та параметрів безпечності харчових продуктів.

*6. Санітарні заходи затверджуються:*

1. Головним державним санітарним лікарем України.
2. Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.
3. Головним державним інспектором ветеринарної медицини України.
4. Усі відповіді правильні.



*7. Виконання завдань, спрямованих на досягнення мети Концепції, можливе шляхом:*

1. У сфері забезпечення доступності харчових продуктів у доступній кількості.
2. У сфері розвитку вітчизняного виробництва харчових продуктів та продовольчої сировини.
3. У забезпечення якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини.
4. Усі відповіді правильні.

*8. Принцип системи НАССР «Аналіз небезпечних факторів» має дотримуватися такої мети:*

1. Настановляти щодо належних практик виробництва та гігієни.
2. Визначати критичні контрольні точки, які ґрунтуються на логічному підході.
3. Використовувати аналіз небезпечних факторів для модифікації технологічного процесу або харчового продукту.
4. Забезпечити належну розробку та впровадження заходів контролю.

*9. Проведення процедур інспектування повинно відповідати:*

1. Нормативно правовим актам України.
2. Міжнародним стандартам, інструкціям та рекомендаціям відповідних міжнародних організацій.
3. Стандартам України.
4. Збірнику правил та параметрів безпечності харчових продуктів.

*10. У лабораторії харчової мікробіології проводяться:*

1. Перевірка молока та молокопродуктів на наявність залишкових кількостей антибіотиків.
2. Мікробіологічні дослідження харчової продукції та продовольчої сировини за гігієнічними показниками безпеки.
3. Санітарно-епідеміологічна експертиза харчових продуктів, продовольчої сировини, нормативної документації, за результатами якої оформляються відповідні документи.
4. Експертизи харчових продуктів проводяться науково-дослідні роботи з метою визначення строків та умов зберігання, за результатами яких видаються висновки санітарно-епідеміологічної експертизи.

Навчальне електронне видання  
комбінованого використання  
Можна використовувати в локальному та мережному режимах

## **КОНТРОЛЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ТОВАРІВ**

Навчальні та контрольні тести

Укладачі:  
ОДАРЧЕНКО Микола Семенович  
СПОДАР Катерина Вікторівна  
АНДРІЮК Емма Іванівна

Відповідальний за випуск зав. кафедри товарознавства, управління якістю та екологічної безпеки д-р техн. наук, проф. Д. М. Одарченко

Техн. редактор Л. Ю. Кротченко

План 2019 р., поз. 53

Підп. до друку 26.12.2019 р. Один електронний оптичний диск (CD-ROM); супровідна документація. Об'єм даних 0,86 Мб. Тираж 10 прим.

---

Видавець і виготівник  
Харківський державний університет харчування та торгівлі  
вул. Клочківська, 333, Харків, 61051.  
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4417 від 10.10.2012 р.