

Тестові питання до 10 теми «Європейська практика сертифікації виробництва харчових продуктів\кормів»

1. Який з наступних регламентів є основоположним документом у сфері безпеки харчових продуктів в ЄС?
 - а) Регламент REACH
 - б) Регламент (ЄС) 178/2002
 - в) Директива про пестициди
2. Що означає принцип "від ферми до вилки", який лежить в основі європейської політики безпеки харчових продуктів?
 - а) Контроль за харчовими продуктами здійснюється лише на етапі виробництва
 - б) Безпечність харчових продуктів забезпечується на всіх етапах харчового ланцюга
 - в) Споживачі несуть відповідальність за безпеку харчових продуктів, які вони споживають
3. Яка з наступних організацій відповідає за координацію системи безпеки харчових продуктів в ЄС?
 - а) Всесвітня організація охорони здоров'я (ВООЗ)
 - б) Європейське агентство з безпеки харчових продуктів (EFSA)
 - в) Організація Об'єднаних Націй з питань харчування і сільського господарства (ФАО)
4. Що таке HACCP?
 - а) Система управління якістю
 - б) Система аналізу ризиків та критичних контрольних точок
 - в) Система сертифікації виробництва
5. Який з наступних факторів НЕ є обов'язковим для отримання сертифіката безпеки харчових продуктів в ЄС?
 - а) Дотримання гігієнічних вимог
 - б) Проходження регулярних аудитів
 - в) Використання органічних інгредієнтів
6. Що таке відстеження харчових продуктів?
 - а) Процес ідентифікації та запису інформації про харчовий продукт на всіх етапах харчового ланцюга
 - б) Процес маркування харчових продуктів
 - в) Процес зберігання харчових продуктів
7. Який з наступних продуктів підлягає обов'язковій сертифікації в ЄС?
 - а) Всі харчові продукти
 - б) Лише харчові продукти тваринного походження
 - в) Лише харчові продукти, що містять алергени
8. Що таке харчовий алерген?
 - а) Речовина, яка може викликати алергічну реакцію у чутливих людей

- б) Шкідлива речовина, що може бути присутня в харчових продуктах
 - в) Додаток, який використовується для покращення смаку харчових продуктів
9. Яка з наступних дій є обов'язковою для виробника харчових продуктів у разі виявлення небезпечного продукту?
- а) Продовжити виробництво
 - б) Повідомити про це компетентні органи
 - в) Знищити продукт без повідомлення
10. Що таке харчове отруєння?
- а) Хвороба, спричинена споживанням забруднених харчових продуктів
 - б) Алергічна реакція на харчовий продукт
 - в) Непереносимість лактози
11. Який з наступних факторів може спричинити харчове отруєння?
- а) Недостатня термічна обробка продуктів
 - б) Забруднення продуктів патогенними мікроорганізмами
 - в) Обидва варіанти правильні
12. Яка з наступних практик сприяє підвищенню безпечності харчових продуктів?
- а) Миття рук перед приготуванням їжі
 - б) Дотримання температурного режиму зберігання продуктів
 - в) Усі наведені варіанти правильні
13. Що таке мікробіологічний критерій?
- а) Максимально допустима кількість мікроорганізмів у харчовому продукті
 - б) Фізичний параметр харчового продукту
 - в) Хімічний параметр харчового продукту
14. Який з наступних органів здійснює контроль за безпечністю харчових продуктів в Україні?
- а) Держспоживслужба
 - б) Міністерство аграрної політики та продовольства України
 - в) Обидва органи
15. Що таке маркування харчових продуктів?
- а) Процес нанесення інформації про харчовий продукт на упаковку
 - б) Процес зберігання харчових продуктів
 - в) Процес транспортування харчових продуктів