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

1. Який з наступних регламентів є основоположним документом у сфері безпечності харчових продуктів в ЄС?

* а) Регламент REACH
* б) Регламент (ЄС) 178/2002
* в) Директива про пестициди

1. Що означає принцип "від ферми до вилки", який лежить в основі європейської політики безпечності 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

1. Яка з наступних організацій відповідає за координацію системи безпечності 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)

1. Що таке HACCP?

* а) Система управління якістю
* б) Система аналізу ризиків та критичних контрольних точок
* в) Система сертифікації виробництва

1. Який з наступних факторів НЕ є обов'язковим для отримання сертифіката безпечності харчових продуктів в ЄС?

* а) Дотримання гігієнічних вимог
* б) Проходження регулярних аудитів
* в) Використання органічних інгредієнтів

1. 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

1. 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

1. 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

1. 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

1. Що таке харчове отруєння?

* а) Хвороба, спричинена споживанням забруднених харчових продуктів
* б) Алергічна реакція на харчовий продукт
* в) Непереносимість лактози

1. Який з наступних факторів може спричинити харчове отруєння?

* а) Недостатня термічна обробка продуктів
* б) Забруднення продуктів патогенними мікроорганізмами
* в) Обидва варіанти правильні

1. 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

1. Що таке мікробіологічний критерій?

* а) Максимально допустима кількість мікроорганізмів у харчовому продукті
* б) Фізичний параметр харчового продукту
* в) Хімічний параметр харчового продукту

1. Який з наступних органів здійснює контроль за безпечністю харчових продуктів в Україні?

* а) Держспоживслужба
* б) Міністерство аграрної політики та продовольства України
* в) Обидва органи

1. Що таке маркування харчових продуктів?

* а) Процес нанесення інформації про харчовий продукт на упаковку
* б) Процес зберігання харчових продуктів
* в) Процес транспортування харчових продуктів