

Вариант № 0000

по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Инструкция для абитуриентов

Для выполнения экзаменационной работы отводится 1 час (60 минут). Работа включающих 20 заданий. Если задание не удастся выполнить сразу, перейдите к следующему. Если останется время, вернитесь к пропущенным заданиям.

Желаем успеха!

К каждому заданию даны несколько ответов, из которых только один правильный. Выберите верный, по Вашему мнению, ответ.

- A1. На боенских и мясоперерабатывающих предприятиях ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя животных осуществляют:
- а - производственные специалисты предприятий;
 - б - специалисты хозяйств;
 - в - специалисты Госветслужбы СББЖ;
 - г - специалисты ведомственной ветслужбы.
- A2. В каких случаях животных направляют на мясокомбинат для немедленного убоя:
- а - больных и подозрительных в заболевании;
 - б - животных, потерявших хозяйственную ценность;
 - в - животных с признаками отравления;
 - г - травмированных животных, которым угрожает смерть.
- A3. При доставке животных на мясокомбинат рекомендуется предубойный отдых с целью:
- а - восстановления живой массы животного;
 - б - чтобы в мясе было больше миоглобина;
 - в - чтобы шкура снималась лучше и мясо соответствовало требованиям НТД;
 - г - мясо имело пониженную микробную контаминацию.
- A4. Как используется мясо, полученное от животных, подозреваемых в заболевании ящуrom:
- а - после проварки направляют на изготовление вареных колбас или консервов;
 - б - после созревания на сырокопченые колбасы;
 - в - после 3-х месяцев хранения на промпереработку;
 - г - после заморозки на колбасные изделия или консервы.
- A5. Каким способом обеззараживают продукты убоя при обнаружении цистицеркоза

у крупного рогатого скота и свиней:

- а - замораживанием, а затем направляют на вареные колбасы;
- б - посолом, затем без ограничения;
- в - проварка и в свободную реализацию;
- г - используют после охлаждения.

А6. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при патологии в сердце:

- а - продукты убоя используют без ограничений;
- б - мясо и субпродукты на баканализ, сердце и другие пораженные органы в утиль;
- в - мясо и органы на проварку;
- г - пораженные органы в утиль, тушу на заморозку.

А7. Колбасы с истекшим сроком хранения возвращают на предприятие-изготовитель:

- а - для изготовления вареных колбас низших сортов;
- б - на изготовление мясных консервов;
- в - для изготовления СЖК;
- г - на повторную варку.

А8. После изъятия из воды рыба становится «снулой» и у нее развиваются признаки ооченения быстрее, чем у животных после убоя:

- а - через несколько минут;
- б - спустя 2-6 ч;
- в - через 16-20 ч;
- г - спустя 24-35 ч.

А9. При сдаче партий молока на молзавод обязательно проверяют:

- а - вид, тару, температуру, кислотность, плотность, чистоту, жирность, пастеризацию; фальсификацию;
- б - консервирование антисептиками;
- в - разбавление водой или молоком;
- г - содержание белка и ферментов.

А10. Выбраковку мясных консервов проводят по разным причинам:

- а - имеются этикетки вместо маркировки на жести;
- б - банки имеют снаружи следы смазывания;
- в - нет информации по срокам хранения;
- г - не соответствующие требованиям НТД.

А11. Нормы расходования нитритов в колбасном и консервном производстве строго ограничены:

- а - нитратов 50 г на 100 кг фарша, нитритов – 5 г на 100 кг фарша;
- б - 30 г и 3 г на 100 кг мясного фарша;
- в - 10 г и 1 г на 100 кг мясного фарша;
- г - не регламентировано.

А12. При хранении замороженного мяса в холодильных камерах должна быть

температура ниже, чем у продукта:

- а - на 2-3 °С;
- б - на 5-7 °С;
- в - на 5-10 °С;
- г - равная температуре мяса.

A13. Методы ветсанэкспертизы сырья и животноводческой продукции регламентированы:

- а - законами РФ;
- б - техническими регламентами;
- в - Правилами и ГОСТ;
- г - ведомственными приказами.

A14. При погрузке убойных животных в транспортное средство учитывают:

- а - состояние здоровья животных;
- б - норму площади на одну голову;
- в - время кормления животных;
- г - упитанность животных.

A15. Гельминтозные заболевания домашних и диких свиней, вызываемое нематодами нитевидной формы, белого цвета, паразитирующими в бронхах:

- а - протостронгилез;
- б - метастронгилез;
- в - аскаридоз;
- г - диктиокаулез.

A16. Необходимо проводить бактериологический контроль мяса при несвоевременной нутровке туши:

- а - если кишечник удален не позднее, чем через 30 мин после оглушения;
- б - если кишечник удален не позднее, чем через 1 ч;
- в - если кишечник удален позднее, чем через 2 ч и более;
- г - если кишечник удален позднее, чем через 5.

A17. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях:

- а - продукты убоя выпускают без ограничений;
- б - кишечник утиль, мясо на баканализ;
- в - мясо и органы уничтожают;
- г - продукты убоя в утиль.

A18. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях вымени:

- а - продукты убоя без ограничений, вымя на проварку;
- б - мясо и субпродукты на баканализ, вымя в утиль;
- в - мясо и органы на проварку, вымя уничтожают;
- г - все продукты убоя в утиль.

A19. На соревнованиях вынужденно убита загнанная лошадь с признаками резкого ухудшения состояния здоровья. Какова ветсаноценка продуктов убоя:

- а - все продукты убоя без ограничения;

- б - тушу и субпродукты используют по результатам баканализа;
- в - тушу и субпродукты на промпереработку;
- г - тушу и субпродукты утилизируют.

- A20. В отдельных случаях животных, доставленных на убой, направляют в карантин:
- а - при поступлении без предварительной договоренности с мясокомбинатом;
 - б - при доставке без ветеринарного сопроводительного документа;
 - в - при отсутствии экспедитора от владельца животных;
 - г - при наличии травмированного животного.
- A21. Доставленных на убой животных необходимо подвергать ветеринарному осмотру:
- а - при размещении на скотобазе и подаче на убой;
 - б - при перемещении в загонах;
 - в - при отсутствии водопоя;
 - г - при изменении погоды.
- A22. Особенности ветсанэкспертизы туш и органов свиней:
- а - осматривают носовую перегородку на инфекционный ринит;
 - б - исследуются ножки диафрагмы на трихинеллез;
 - в - не осматривают масеторы и сердце на финноз;
 - г - исключают фасциолез и дикроцелиоз в печени.
- A23. В каких случаях продукты убоя животных подлежат уничтожению:
- а - когда не установлена причина болезни;
 - б - когда выявлена болезнь из группы зооантропонозов;
 - в - когда болезнь опасна для других животных;
 - г - когда продукты убоя не допускаются в пищевых, кормовых и технических целях.
- A24. ПДУ вредных веществ в продуктах убоя животных определены:
- а - Законом «О ветеринарии»;
 - б - Законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - в - СанПиН 2.3.1078-01;
 - г - ГОСТ на мясо разных видов животных.
- A25. Мясо от животных, убитых после отравления, нельзя использовать в пищевых целях:
- а - отравление обусловлено ядовитыми растениями;
 - б - превышает ПДУ в 1,5-2 раза;
 - в - в мясе изменены показатели цвета;
 - г - мясо и субпродукты не отвечают требованиям нормативных документов.
- A26. В цехах повышенной гигиены проводится микробиологический контроль:
- а - 1 раз в месяц;
 - б - 1 раз в квартал;
 - в - 1 раз в полгода;

г - 1 раз в декаду.

- A27. Мясо больных и убитых на санбойне животных используют при соблюдении условий:
- а - после длительного замораживания;
 - б - после лабораторного анализа;
 - в - после ветеринарного клеймения;
 - г - после технологической маркировки.
- A28. При хранении эндокринно-ферментного сырья в замороженном виде соблюдаются сроки:
- а - 3-5 мес;
 - б - 7-8 мес;
 - в - 11-12 лет;
 - г - 1-2 года.
- A29. Тушки кроликов и нутрий хранят в сортированном и в упакованном виде:
- а - в ящиках до 30 кг;
 - б - в коробках до 50 кг;
 - в - в контейнерах до 100 кг;
 - г - отдельно в бумажной упаковке.
- A30. Предусмотрено ли карантинирование птицы на боенских предприятиях, если выявлено больное или погибшее поголовье:
- а - предусмотрено на 24 ч;
 - б - не предусмотрено, все поголовье данной партии немедленно отправляют на убой;
 - в - предусмотрено до выявления причины заболевания;
 - г - не предусмотрено, все тушки данной партии птицы направляют в утиль.

Ответом к заданиям является целое число или слово (несколько слов связанные между собой по смыслу).

- B1. Ветеринарные клейма ставят на туше после проведения _____
- B2. При отравлении нитритом натрия (удобрением) животных направляют на убой через _____
- B3. При убое птицы ветеринарно-санитарную экспертизу проводят специалисты _____
- B4. Видовая принадлежность мяса определяется в случаях _____
- B5. Части туши или органы убойных животных, непригодные для пищевых целей, называются _____
- B6. Мясо без признаков порчи, определяемых при ветсанэкспертизе считается _____

- В7. Мясо, использование которого для пищевых целей допускается после обеззараживания, определяется как _____
- В8. Бескостное мясо в виде измельченной и пастообразной массы определяется как _____
- В9. Удаление всех внутренних органов из тушки птицы с отделением головы, шеи и ног по заплюсневый сустав называется _____
- В10. Молоко, полученное от здоровых коров, может храниться на ферме не более _____