

1. Məişət maşın və cihazlarında sürətlə fırlanan hissə və detalların pozulması nəticəsində hansı təhlükəsizlik yarana bilər

- √ Mexaniki
- Bioloji
- Radiasiya Termiki
- kimyəvi
- Elektrik

2. Hansı sırada fiziki təhlükəli faktorlar qrupuna aid olan maddələr düzgün göstərilmişdir?

- √ metal qırıntıları, şüşə qırıntıları, işçilərə məxsus və istehsal prosesləri zamanı ərzaq məhsullarına düşmək ehtimalı olan zinət əşyaları, daş qırıntıları, süçük qırıntıları və s.
- yoluxucu bakteriyalar, toksin ifraz edən orqanizmlər, parazitlər, viruslar və s. mikroorqanizmlər.
- yeyinti məhsullarının tərkibində olan bu və ya digər boya maddələri
- toxumaların əmələ gəlməsində, sintezində və maddələr mübadiləsində iştirak edən maddələr
- təbii şəkildə yaranan toksinlər, qida əlavələri, pestisid qalıqları, baytarlıq preparatlarının qalıqları, ətraf mühit çirkləndiriciləri, kimyəvi çirkləndiricilər, allergenlər və s.

3. Hansı sırada kimyəvi təhlükəli faktorlar qrupuna daxil olan maddələr düzgün göstərilmişdir?

- √ təbii şəkildə yaranan toksinlər, qida əlavələri, pestisid qalıqları, baytarlıq preparatlarının qalıqları, ətraf mühit çirkləndiriciləri, kimyəvi çirkləndiricilər, allergenlər və s.
- yeyinti məhsullarının tərkibində olan bu və ya digər boya maddələri.
- metal qırıntıları, şüşə qırıntıları, işçilərə məxsus və istehsal prosesləri zamanı ərzaq məhsullarına düşmək ehtimalı olan zinət əşyaları, daş qırıntıları, sümük qırıntıları və s.
- toxumaların əmələ gəlməsində, sintezində və maddələr mübadiləsində iştirak edən maddələr
- yoluxucu bakteriyalar, toksin ifraz edən orqanizmlər, parazitlər, viruslar və s. mikroorqanizmlər.

4. Hansı sırada bioloji təhlükəli faktorlar qrupuna daxil olan orqanizmlər düzgün göstərilmişdir?

- toxumaların əmələ gəlməsində, sintezində və maddələr mübadiləsində iştirak edən maddələr
- yeyinti məhsullarının tərkibində olan bu və ya digər boya maddələri.
- √ yoluxucu bakteriyalar, toksin ifraz edən orqanizmlər, parazitlər, viruslar və s. mikroorqanizmlər.
- təbii şəkildə yaranan toksinlər, qida əlavələri, pestisid qalıqları, baytarlıq preparatlarının qalıqları, ətraf mühit çirkləndiriciləri, kimyəvi çirkləndiricilər, allergenlər və s
- metal qırıntıları, şüşə qırıntıları, işçilərə məxsus və istehsal prosesləri zamanı ərzaq məhsullarına düşmək ehtimalı olan zinət əşyaları, daş qırıntıları, sümük qırıntıları və s.

5. Hansı sırada “Ərzaq təhlükəsizliyi”ni səciyyələndirən xüsusiyyətlər düzgün qiymətləndirilir?

- ərzağın normadan artıq qəbulu ilə
- dünya əhəlisinin artım tempi ilə əlaqədar ərzaq məhsullarının yetərincə ödənilməməsi ilə
- √ ərzağın istehlak bazarındakı miqdarı və istehlakçının alıcılıq qabiliyyətinin vəhdəti ilə
- ərzaq xammalının növü, istehsal texnologiyası, dad, rəng, struktur quruluşu və s. kimi müsbət, habelə xarab olma, torpaqla çirklənmə, rəngin, iyin, dadın dəyişməsi və s. kimi mənfi atributları ilə
- sağlamlıq üçün fəsadlar yarada biləcək təhlükəli faktorların qidanın tərkibində qalmaq, sonradan yaranmaq və ya sonradan qidanın tərkibinə daxil olmaq ehtimalının istisnası ilə

6. Riboflavin boya maddəsinin məhsula verdiyi rəngi göstərin?

- açıq yaşılımtıl rəng
- tünd bozumontul rəng
- √ tünd sarı rəng
- şabalıdı-qara rəng
- açıq qırmızı rəng

7. Təmiz atmosfer havasında (1 kub metr sahədə) olan mikroorqanizmlərin miqdarı hansı sırada düzgün göstərilmişdir?

- 450
- 350
- 250
- ✓ 500
- 300

8. Aşağıda hansı sırada göstərilənlər Təhlükə Faktorunun Nəzarət nöqtəsinə aid deyildir?

- İstehsal olunan məhsulların qablaşdırılması və daşınması zamanı zərərli mikroorqanizmlərlə yoluxmasına nəzarət
- İstifadə olunan xammalın mənşəyi və onun təhlükəsizliyi
- Texnoloji şərtlərin öyrənilməsi yolu ilə istehsal zamanı orqanizmə təsir edə biləcək aralıq və son məhsulların analizi
- ✓ Xammalın kimyəvi tərkibi və qidalıq dəyəri
- Hazır qida məhsullarının uşaqlara, qocalara və xəstələrə təsir mexanizminin əvvəlcədən müəyyənləşdirilməsi.

9. Yeraltı suların çirklənmə mənbələrini göstərin?

- məişət tullantıları ilə çirklənmə
- ✓ hamısı
- sənaye tullantıları ilə çirklənmə
- radioaktiv elementlərlə çirklənmə
- neft məhsulları ilə çirklənmə

10. Şəkər koleri boya maddəsinin məhsula verdiyi rəngi göstərin?

- şabalıdı qara rəng
- tünd qırmızı rəng
- açıq mavi rəng
- ✓ tünd şabalıdı rəng
- açıq narıncı rəng

11. Təbii boya maddələrini göstərin?

- karminlər, qırmızı 2g
- şəkər koleri, xinolin
- tartarazin, şəkər koleri
- parıldayan qara, antosianlar
- ✓ kurkuminlər, xlorofil

12. Geni dəyişdirilmiş məhsulların xarakterik əlamətlərini göstərin?

- pomidor, çiyələk, armud kimi yumşaq meyvələrin daha sərt, dişlədikdə bərk səs çıxarılır.
- ✓ hamısı
- pomidor, bibər, xiyar kimi tərəvəzlərin tumunun çox az və ya heç olmaması
- üzəri sürüşkən və yağlı olur
- mövsümü olmadığı müddətdə satılır

13. Hansı sırada geni dəyişdirilmiş məhsulların əlamətləri düzgün göstərilmişdir?

- ✓ Hamısı
- hamısı bir ölçüdə, bir görünüşdə olur
- çox parlaq, qüsursuz, qurdsuz olur
- normadan böyük olur
- normal meyvə- tərəvəzdən bərk və dözümlü olur

14. Hansı sırada koli-titrə xas olan əlamət düzgün göstərilmişdir?

- içərisində sporlu bakteriyaların tapıla biləcək suyun ən az miqdarı
- içərisində maya göbələkləri tapıla biləcək suyun ən çox miqdarı
- ✓ İçərisində bağırsağ çöprü tapıla biləcək suyun ən az həcmi
- içərisində piqmentli sarsınalar tapıla biləcək suyun ən az həcmi

- içərisində stafilkokklar tapıla biləcək suyun ən az həcmi

15. Hansı sırada içməli suyun tərkibində olan koli-titrin miqdarı düzgün göstərilmişdir?

- 330
- 343
- ✓ 333
- 320
- 350

16. Aşağıdakı hansı sırada "yaxşı suyun" tərkibi düzgün verilmişdir?

- ✓ Tərkibində 1 ml-dən 100-ə qədər saprotrof bakteriya olan su
- heç biri
- Tərkibində 1 ml-dən 150-ə qədər saprotrof bakteriya olan su
- Tərkibində 2 ml-dən 100-ə qədər saprotrof bakteriya olan su
- Tərkibində 1 ml-dən 120-ə qədər saprotrof bakteriya olan su

17. Aşağıdakı hansı sırada "şübhəli suyun" tərkibi düzgün verilmişdir?

- Tərkibində 100-200-ə qədər saprotrof bakteriya olan su
- Tərkibində 100-400-ə qədər saprotrof bakteriya olan su
- Tərkibində 100-600-ə qədər saprotrof bakteriya olan su
- 100-400-ə qədər saprotrof bakteriya olan su
- ✓ Tərkibində 100-500-ə qədər saprotrof bakteriya olan su
- Tərkibində 100-300-ə qədər saprotrof bakteriya olan su

18. Aşağıdakı hansı sırada "çirkli suyun" tərkibi düzgün verilmişdir?

- Tərkibində 600-dən artıq saprotrof bakteriya olan su
- heç biri
- Tərkibində 100-dən artıq saprotrof bakteriya olan su
- Tərkibində 200-dən artıq saprotrof bakteriya olan su
- ✓ Tərkibində 500-dən artıq saprotrof bakteriya olan su

19. Aşağıdakı hansı sırada tərkibində mikrob olmayan sular düzgün verilmişdir?

- Okean suyu
- göl suyu
- çay suyu
- Dəniz suyu
- ✓ Artezian, bulaq suyu

20. Aşağıdakı hansı sırada HACCP sisteminin prinsipləri düzgün verilmişdir?

- İstifadə olunan xammal və onun təhlükəsizlik parametrləri
- heç biri
- Ətraf mühit müxtəlif yollarla çirklənməsi
- ✓ Təhlükə faktorunun analizinin aparılması
- İstehsal texnologiyasının pozulması

21. Qida əlavələrinin funksiyalarını göstərin?

- qidanın xarici görünüşünün yaxşılaşdırılması
- ✓ Hamısı
- saxlama müddətini uzatmalıdır
- xarici görünüşünün formalaşması və sıxlığın nizamlanması
- qidanın dadını nizamlamaq məqsədilə daşılmalıdır

22. Hansı sırada HACCP sisteminin prinsipi düzgün verilmişdir?

- Təhlükəli faktorların analizinin aparılması
- kritik nəzarət nöqtələrinin monitorinq sisteminin yaradılması
- √ qida maddələrinin biokimyəvi xassələrinin yaxşılaşdırılması məqsədilə əlavə olunmuş maddələr vasitəsilə
- kritik hədlərin təyin edilməsi
- kritik nəzarət nöqtəsinin müəyyən edilməsi

23. Hansı sırada suyun Koli-indeksi düzgün göstərilmişdir?

- √ 1 litr tədqiq olunan sudakı bağırsağ çöplərinin miqdarı
- hamısı
- 1 litr tədqiq olunan suda olan saprotrof bakteriyaların miqdarı
- 3 litr tədqiq olunan suda olan bağırsağ çöplərinin miqdarı
- 2 litr tədqiq olunan suda olan bağırsağ çöplərinin miqdarı

24. Bioloji təhlükəli faktorlar qrupuna hansılar aiddir?

- toxumaların əmələ gəlməsində, sintezində və maddələr mübadiləsində iştirak edən maddələr
- yeyinti məhsullarının tərkibində olan bu və ya digər boya maddələri.
- √ yoluxucu bakteriyalar, toksin ifraz edən orqanizmlər, parazitlər, viruslar və s. mikroorqanizmlər.
- təbii şəkildə yaranan toksinlər, qida əlavələri, pestisid qalıqları, baytarlıq preparatlarının qalıqları, ətraf mühit çirkləndiriciləri, kimyəvi çirkləndiricilər, allergenlər və s
- metal qırıntıları, şüşə qırıntıları, işçilərə məxsus və istehsal prosesləri zamanı ərzaq məhsullarına düşmək ehtimalı olan zinət əşyaları, daş qırıntıları, sümük qırıntıları və s.

25. “Ərzaq təhlükəsizliyi” nə ilə səciyyələnir?

- √ ərzağın istehlak bazarındakı miqdarı və istehlakçının alıcılıq qabiliyyətinin vəhdəti ilə
- ərzağın normadan artıq qəbulu ilə
- sağlamlıq üçün fəsadlar yarada biləcək təhlükəli faktorların qidanın tərkibində qalmaq, sonradan yaranmaq və ya sonradan qidanın tərkibinə daxil olmaq ehtimalının istisnası ilə
- ərzaq xammalının növü, istehsal texnologiyası, dad, rəng, struktur quruluşu və s. kimi müsbət, habelə xarab olma, torpaqla çirklənmə, rəngin, iyinin, dadının dəyişməsi və s. kimi mənfi atributları ilə
- dünya əhalisinin artım tempi ilə əlaqədar ərzaq məhsullarının yetərincə ödənilməməsi ilə

26. Qida əlavələrinin indeksi hansı hərflə işarə olunur?

- √ E
- A
- T
- C
- D

27. Qida əlavələri nədir?

- ərzaq istehsalçıları tərəfindən əhalinin yaşına, cinsinə, əmək və iqlim şəraitinə, etnik tərkibinə və digər əlamətlərə görə adambaşına hesablanmış maddələrdir
- bitki mənşəli olub başqa orqanizmlərə öldürücü təsir edən maddələrdir.
- √ özlüyündə yeyilməyən, lakin xammal və hazır məhsulun istehsalında, qablaşdırılmasında, saxlanılmasında, onların dadının, iyinin, xarici görünüşünün yaxşılaşdırılması, saxlanılma müddətinin uzadılması üçün əlavə olunan kimyəvi maddə və təbii birləşmələrdir
- kənd təsərrüfatı bitkilərinin yetişdirilməsi prosesində istifadə olunan qidalı maddələrdir
- toxumaların əmələ gəlməsində, sintezində və maddələr mübadiləsində iştirak edən maddələrdir

28. E100-E182 qida əlavələri qrupları təyinatına görə necə istifadə olunur?

- √ boya maddəsi kimi
- ferment preparatları kimi.

- emulqator kimi
- stabilləşdirici, qatılaşıdırıcı kimi
- konservantlar kimi

29. E200-E299 qida əlavələri qrupları təyinatına görə necə istifadə olunur?

- √ konservant kimi
- ferment preparatları kimi.
- stabilləşdirici, qatılaşıdırıcı kimi
- emulqator kimi
- boya maddəsi kimi

30. E300-E399 qida əlavələri qrupları təyinatına görə necə istifadə olunur?

- √ antioksidləşdirici, turşuluğu tənzimləyici kimi
- stabilləşdirici, qatılaşıdırıcı kimi
- boya maddəsi kimi
- ferment preparatları kimi.
- emulqator kimi

31. E400-E496 qida əlavələri qrupları təyinatına görə necə istifadə olunur?

- boya maddəsi kimi
- konservant kimi
- ferment preparatları kimi.
- emulqator kimi
- √ stabilləşdirici, qatılaşıdırıcı kimi

32. E500-E586 qida əlavələri qrupları təyinatına görə necə istifadə olunur?

- √ emulqator kimi
- ferment preparatları kimi.
- konservant kimi
- stabilləşdirici, qatılaşıdırıcı kimi
- boya maddəsi kimi

33. E600-E641 qida əlavələri qrupları təyinatına görə necə istifadə olunur?

- boya maddəsi kimi
- ferment preparatları kimi.
- emulqator kimi
- stabilləşdirici, qatılaşıdırıcı kimi
- √ dad və ətir gücləndirici kimi

34. E900-E967 qida əlavələri qrupları təyinatına görə necə istifadə olunur?

- emulqator kimi
- stabilləşdirici, qatılaşıdırıcı kimi
- boya maddəsi kimi
- √ köpük əmələgəlməyə qarşı
- ferment preparatları kimi.

35. E1100-E1105 qida əlavələri qrupları təyinatına görə necə istifadə olunur?

- stabilləşdirici, qatılaşıdırıcı kimi
- köpük əmələgəlməyə qarşı
- √ ferment preparatları kimi
- boya maddəsi kimi
- emulqator kimi

36. Qida zəhərlənmələrinə səbəb nədir?
- ✓ mikroorqanizmlərin fəaliyyəti nəticəsində ifraz olunan toksinlər
 - müxtəlif qida məhsulları ilə qidalanma
 - eyni tərkibli qida məhsulları ilə qidalanma
 - normadan artıq qida qəbulu
 - məhsulda olan mikroorqanizmlərin özləri
37. Qida infeksiyalarına səbəb nədir?
- ✓ məhsulda olan mikroorqanizmlərin özləri
 - müxtəlif qida məhsulları ilə qidalanma
 - eyni tərkibli qida məhsulları ilə qidalanma
 - normadan artıq qida qəbulu
 - mikroorqanizmlərin fəaliyyəti nəticəsində ifraz olunan toksinlər
38. E700-və sonrakı qida əlavələri qrupları təyinatına görə necə istifadə olunur?
- emulqator kimi
 - ferment preparatları kimi.
 - ✓ ehtiyat indekslərdir
 - boya maddəsi kimi
 - stabilləşdirici, qatılaşdırıcı kimi
39. Yeyinti məhsullarının təhlükəsizliyi problemini həll etmək üçün ilk növbədə hansı göstəricilərə diqqət yetirilməlidir?
- yeyinti məhsullarının çeşidinə
 - məhsulun saxlanması şəraitinə
 - sanitariya-epidemioloji qayda və normativlərə.
 - hazır məhsulun qablaşdırılmasına
 - ✓ istehsalata verilən xammalın ekoloji təmizliyinə
40. HACCP sistemində Codex Alimentarius (və yaxud Ərzaq Kodeksi) Komissiyası qida təhlükəsizliyinin idarəedilməsi mexanizminin neçə prinsipini əsas götürmüşdür?
- 3
 - 10
 - ✓ 7
 - 5
 - 9
41. Neçənci ildə Codex Alimentarius Komissiyasının əsası qoyulmuşdur?
- ✓ 1961
 - 1975
 - 2017
 - 1959
 - 1988
42. Hansı təşkilatlar Codex Alimentarius (və yaxud Ərzaq Kodeksi) Komissiyası tərəfindən təsis olunmuşdur?
- EAN assosiasiyası tərəfindən
 - UNESCO tərəfindən
 - Beynəlxalq Ticarət Palatası tərəfindən
 - Gömrük əməkdaşlığı şurası tərəfindən
 - ✓ BMT-nin Ərzaq və Kənd Təsərrüfatı Təşkilatı ilə Ümumdünya Səhiyyə Təşkilatı tərəfindən birgə təsis olunmuşdur
43. Dünyada qida təhlükəsizliyinin idarə edilməsində istifadə olunan sistemi göstərin?

- UNESCO
- UNICEF
- IBM
- √ HACCP
- NASA

44. Əmtəələrin hansı istehlak xassəsi bioloji təhlükəsizliyə təsir göstərir?

- √ Gigiyenik
- Etibarlılıq
- Erqonomiklik
- fiziki
- Funksoinal

45. Zərərli bərk tullantılardan faydalı tərkibli birləşmələrin ayrılması hansı üsullarla yerinə yetirilir

- Turşularla yuyulmaqla
- Yandırmaqla
- √ Qələvilərdə yuyulmaqla
- Suda yuyulmaqla
- Spirdə yuyulmaqla

46. Buxar və qazın təmizlənməsində hansı növ maddələrdən istifadə olunur

- Aromatik karbohidrogenlər
- Spirt
- √ Adsorbent
- Efir və ketonlar
- Üzvi turşular

47. Dispersiyanın mühitinə görə ikinci qrup çirkləndiricilərə hansı növ maddələr aiddir

- İonlu maddələr
- Yüksək molekullu birləşmələr
- Elektroitlər
- √ Hidrofil xassəli maddələr
- Molekulyar həlledicilər

48. Aşağıdakılardan hansılar dispersiyalı mühitə görə birinci qrup çirkləndiricilərə aiddir

- Yüksək molekullu birləşmələr
- Elektrolotlər
- √ Suda həll olmayan maddələr
- Suda həll olan maddələr
- Spirtlər

49. Dispersiyalı mühitə görə çirkləndirici qarışıqlar neçə qrupa bölünür

- 2
- 5
- √ 4
- 6
- 8

50. Paltar yuyarkən təbiib suların torpağı çirkləndirən elementlər hansılardır

- √ Qeyri-sabit boyalar
- Tozlu maddələr
- Duzlar

- Bərk cisimlər
- Parçanın tiftikləri

51. Əzilmə və ya tam dağılma yolu ilə həyata keçirilən məhv edilmə növü hansılardır

- ✓ Termiki
- Sosioloji
- Texnoloji
- Kimyəvi
- Mexaniki

52. Təhlükəli məhsullar üçün tətbiq olunan zərərsizləşdirmə növü hansıdır

- təkrar emal
- Sosioloji
- Səmərəlilik
- İqtisadi emal
- ✓ Məhv edilmə

53. Təbii ehtiyatlardan səmərəli istifadə və ətraf mühitin çirklənməsinin qarşısını almaq məqsədi ilə aşağıdakı tədbirlərdən hansının həyata keçirilməsi məqsədə uyğun hesab olunur

- ✓ Xammalın təkrar emalı
- Xammalın mexaniki analizi
- Xammalın fiziki analizi
- Xammalın kimyəvi analizi
- Xammalın daşınması

54. İstehsal zamanı ayrılan qazın təmizlənməsi üçün hansı qurğulardan istifadə olunur

- ✓ Qaz təmizləyici qurğular
- Mexaniki emal qurğuları
- Çökdürücülər
- Distillə qurğusu
- Süzgəclər

55. Əmtələr və onların tullantıları neçə üsulla zərərsizləşdirilir

- ✓ Təkrar və məhvetmə
- Saxlanma və daşınma
- Məhvetmə və saxlanma
- Yandırma və qablaşdırma
- Təkrar və daşınma

56. İstehlak mallarının zərərsizləşdirilməsi zamanı əmələ gələn çirklənmə necə adalanır

- ✓ Utilizasiya B
- qablaşdırma
- satışqabığı
- Daşınma
- Texnoloji

57. Malların daşınması, saxlanması zamanı əmələ gətirdikləri çirklənmə mənbələri hansılardır

- ✓ Satışqabığı
- Biotexniki
- İqtisadi
- Sosioloji
- Texnoloji

58. Mal istehsalının müxtəlif etaplarında əmələ gələn çirklənmə mənbəyi hansıdır
- √ Texnoloji
 - Fiziki
 - İqtisadi
 - Sosioloji
 - satışqabığı
59. Texnoloji,satışqabığı,istismar və utilizasiya çirklənmələri hansı əlamətlərə görə təsnifləşdirilmişdir
- Təbiətinə görə
 - Daşınmasına görə
 - √ Yaranma mənbəyinə görə
 - İstismarına görə
 - Formatına görə
60. Mikrobioloji çirklənmənin qarşısını almaq üçün hansı tədbirlər görülməlidir
- √ Dizinfeksiya
 - Çökdürmə
 - Qurudulma
 - Yuyulma
 - süzülmə
61. Mikroorqanizmlərin törətdiyi çirklənmə necə adlanır
- √ Mikrobioloji
 - Fiziki
 - Texnoloji
 - kimyəvi
 - Mexaniki
62. Kompüterlərin işləməsi zamanı hansı çirklənmə əmələ gəlir
- Erqonomik
 - Bioloji
 - √ Elektromaqnit
 - Mexaniki
 - Kimyəvi
63. Radio və televiziya ötürücü stansiyaların fəaliyyəti zamanı əmələ gələn çirklənmə növü hansıdır
- √ Elektromaqnit
 - Texnoloji
 - Kimyəvi
 - Termiki
 - Mexaniki
64. Mallardan ayrılan kimyəvi çirkləndiricilər formasına görə neçə yerə bölünür
- √ 3
 - 7
 - 6
 - 5
 - 4
65. Sement və təbaşir istehsalı zamanı ətraf mühitə yayılan toz hissəciklərinin törətdiyi çirklənmə növü hansıdır
- Bioloji
 - Fizioloji

- Termiki
- Fiziki
- √ Kimyəvi

66. Paltar yuyulan zaman istifadə olunan yuyucu tozların törətdiyi çirklənmə növü hansıdır

- √ Kimyəvi
- bioloji
- Termiki
- Fiziki
- Mexaniki

67. Avtonəqliyyat vasitələrinin istismarı zamanı ətraf mühitə yayılan karbon birləşmələri hansı çirklənməyə səbəb olur

- Mexaniki
- Bioloji
- Fizioloji
- Fiziki
- √ Kimyəvi

68. Elektrik təhlükəsizliyinin təmin olunması üçün aşağıdakı hansı sınaqların aparılması məqsədə uyğundur

- √ Dielektiklik
- İstilki tutumu
- Kimyəvi tərkib
- Elastiklik
- Alışma temperaturu

69. Radioaktiv izotoplarla və onların şüalanmaları nəticəsində yaranan çirklənmə necə adlanır

- √ Radiasiya
- Kimyəvi
- Yangın
- Bioloji
- Texniki

70. Həşəratların, gəmiricilərin ətraf mühitə göstərdikləri çirklənmə necə adlanır

- Texniki
- İqtisadi
- √ bioloji
- Mexaniki
- Sosoloji

71. Elektromaqnit və akustik çirklənməni əmələ gətirən vasitələr hansılardır

- Məişət qabları
- Lak boyaq malları
- Yuyucu vasitələr
- Kompüter və qahvəüydən
- √ Kompüter və televizorlar

72. İstehlakçılar tərəfindən malalrın istismarı zamanı ətraf mühit üçün yaratdıqları tullantılar necə adlanır

- √ İstismar tullantıları
- Texnoloji tullantılar
- Texniki tullantılar
- Mexaniki tullantılar
- Fiziki tullantılar

73. Elektromaqnit şualardan qorunmaq üçün hansı materiallardan istifadə olunur
- √ Şüanı udan və əks etdirən material
 - Antiseptik material
 - Elektromiki
 - Texniki parçalar
 - Səsi udan material
74. Qizdirici cihazlar üçün hansı təhlükəsizlik növü xarakterikdir
- Mexaniki
 - Kimyəvi
 - Nəqliyyat
 - √ Yangın
 - Fiziki
75. Texnologiyanın müasir olmaması üzündən istehsal müəssisələrinin yaratdığı çirklənmə necə adlanır
- √ İstehsal
 - Daşınma
 - İqtisadi
 - Erqonomik
 - İstehlak
76. MİKroorqanizmlərin təsirinə məruz qalan materiallar hansılardır
- √ Ağac
 - Metal liflər
 - keramik materiallar
 - sintetik liflər
 - metallar
77. Materialların mikroorqanizmlərin təsirinə qarşı davamlılığını təmin edən xassə hansılardır
- √ Bioloji
 - Fiziki-kimyəvi
 - Fiziki
 - Mexaniki
 - Kimyəvi
78. Materiallara zərbə və təzyiq olunan zaman hansı təhlükəsizlik yarana bilər
- √ Mexaniki
 - Fiziki
 - Elektrik
 - Termiki
 - Kimyəvi
79. Faydalı qazıntıların emalı hansı təhlükənin yaranmasına səbəb ola bilər
- √ Radiasiya
 - Etibarlılıq
 - Erqonomik
 - Funksional
 - Estetik
80. Radiasiya elementlərinin insan orqanizminə təsiri hansı təhlükəni yarada bilər
- Termiki
 - Elektrik

- √ Radiasiya
- Mexaniki
- İstilik

81. Müxtəlif tərkibli maddə və materialların törətdiyi təhlükə necə adlanır

- √ Kimyəvi
- Radiasiya
- Fiziki
- Mexaniki
- Elektromaqnit

82. Qida əlavələrinin,boyaqların insan orqanizmi üçün yaratdığı təhlükəsizlik necə adlanır

- √ Kimyəvi
- Termiki
- Yanğın
- Radiasiya
- Fiziki

83. Toksik elementlərin və ağır metal duzlarının yaratdığı təhlükəsizlik necə adlanır

- Radiasiya
- Elektromaqnit
- √ Kimyəvi
- Mexaniki
- Fiziki

84. Alışma temperaturu,alovun yayılma indeksi hansı təhlükəsizliyin xarakterik göstəriciləridir

- Kİmyəvi
- Mexaniki
- √ Yanğın
- Elektrik
- Radiasiya

85. Yanğın təhlükəsizliyini təmin olunması üçün hansı sınaqların aparılması məqsədəuyğun hesab olunur

- Dielektrik
- Kİmyəvi tərkib
- √ Alışma temperaturu
- Sıxlıq
- İstilik tutumu

86. Elektrik təhlükəsizliyinin təmin olunması üçün aşağıdakı hansı sınaqların aparılması məqsədə uyğundur

- √ Dielektiklik
- Elastiklik
- İstilik tutumu
- Alışma temperaturu
- Kimyəvi tərkib

87. Mexaniki təhlükəsizliyin təyin olunması üçün aşağıdakı hansı sınaqların keçirilməsi məqsədəuyğundur

- √ Elastiklik,bərklik göstəricilərini
- İstilik tutumunun
- İstilik keçiriciliyini
- Alışma temperaturunu
- Kimyəvi tərkibin

88. Peçlərdə yanacaqın,qazın alovda yandırılması nəticəsində əmələ gələn qazlı tərkibə malik olan tüstünün yayılması zamanı əmələ gələn çirklənmə necə adalanır
- √ Sənaye
 - İstehlak
 - Sosioloji
 - Texniki
 - İqtisadi
89. Kimyəvi və bioloji çirklənmə sənaye çirklənməsinin hansı yarım qrupuna aiddir
- √ Mexaniki
 - Texniki
 - Texnoloji
 - İqtisadi
 - Fiziki
90. Yüksək temperatur altında bərk,maye, qaz halında olan çirkləndirici agentlərin tərkibində olan zərərli maddələrin miqdarı hansı metodla təyin olunur
- mexaniki
 - fiziki
 - İqtisadi
 - kimyəvi
 - √ termiki
91. Fiziki metodla çirklənmənin təmizlənməsi üsuluna aşağıdakılardan hansılar aiddir
- İonlaşdırmaq
 - Bərkliyin təyini
 - √ çirkləndirici suyun buxarlanması
 - Elastiklik
 - qələvi ilə neytrallaşdırma
92. Çirkləndirici suyun buxarlandırılması yolu ilə aparılan təmizlənmə aşağıdakı hansı metoda aiddir
- √ Fiziki
 - Biokimyəvi
 - Termiki
 - Mexaniki
 - Kimyəvi
93. Kimyəvi təmizlənmə metodu ilə çirkləndirici suyun təmizlənmə necə həyata keçirilir
- √ Turşu və qələvilərlə neytrallaşdırmaqla
 - Çökdürməklə
 - sıxmaqla
 - Ələkdən keçirməklə
 - Süzgəcdən keçirməklə
94. Turşu və qələvilərin neytrallaşdırılması,oksidləşdirmə yolu ilə aparılan təmizlənmə aşağıdakı hansı metoda aid edilir
- √ Kimyəvi
 - İqtisadi
 - fiziki
 - Termiki
 - Mexaniki
95. Mexaniki təmizlənmə metodu ilə çirkləndirici suyun təmizlənmə necə həyata keçirilir

- Reaktivlə təsir etməklə
- Oksidləşdirməklə
- Qaynatmaqla
- İonlaşdırmaqla
- ✓ Çökdürməklə

96. Atmosferin çirklənməsinin neçə növü var

- 6
- 5
- 4
- 3
- ✓ 2

97. Biosferanın çirklənməsi nəyə səbəb olur

- Genofondun bərpasına
- Genofondun təkminləşməsinə
- Genofondun sıxılmasına
- ✓ Genofondun dağılmasına
- Genofondun zənginləşməsinə

98. Kolbasa məmulatında nitritlərin yol verilən miqdarını göstərin

- 10,5-35,5 mq/kq
- 10,6-35,8 mq/kq
- ✓ 6,1-34 mq/kq
- 7,5-37 mq/kq
- 8,2-38,5 mq/kq

99. Antioksidantlar neçə qrupa bölünür?

- bölünmür
- 4
- ✓ 2
- 5
- 7

100. Hansı variantda aspartam şəkər əvəzedicisinin şirinlik əmsalı düzgün göstərilmişdir?

- 250 dəfə
- 210 dəfə
- 240 dəfə
- ✓ 200 dəfə
- 230 dəfə

101. Antibiotiklər hansı sırada düzgün verilmişdir?

- ✓ nizin və pimaritsin
- heç biri
- süd və şərab turşusu
- natrium-qlütamat və bifenil
- adipin və qarışqa turşusu

102. Fruktozanın kilokaloriliyi hansı sırada düzgün verilmişdir?

- ✓ 3,75
- 3,85
- 6,25
- 4,75

- 3,50

103. Siklomatın enerjivermə qabiliyyəti neçə kaloridir?

✓ çox az

- 3,57
- orta dərəcədə
- 4,58
- 3,75

104. Saxarinin şirinlik dərəcəsi hansı sırada düzgün verilmişdir?

✓ 400-500 dəfə

- 545-565dəfə
- 540-575dəfə
- 530-570dəfə
- 550-600 dəfə

105. Hansı sırada sorbitin şirinlik əmsalı düzgün göstərilmişdir?

- 2,6-4,8 (3,2)
- 2,7-5,4 9(3,2)
- 2,4-4,6 (3,2)
- 2,5-4,7 (3,1)
- ✓ 2,4-4,0 (3,5)

106. Fruktozanın şirinlik əmsalını göstərin

- 1,9
- ✓ 1,7
- 2,5
- 1,2
- 2,3

107. Saxarozanın şirinlik əmsalı hansı variantda düzgün göstərilmişdir?

- ✓ 1,0 dəfə
- 3,0 dəfə
- 3,5 dəfə
- 2,4 dəfə
- 1,7 dəfə

108. Taumatin şəkər əvəzedicisinin alınma mənbəyi hansı sırada düzgün verilmişdir?

- bitkinin toxumlarından
- bitkinin budağından
- ✓ bitkinin meyvəsindən
- bitkinin yarpağından
- bitkinin gövdəsindən

109. Sintetik şəkər əvəzedicisi hansı sırada düzgün göstərilmişdir?

- taumatin
- qlisirizin
- steviozid
- ✓ saxarin
- mirakulin

110. Təbii şəkər əvəzedicisini göstərin

- √ Mirakulin
- fruktoza
- siklomat
- saxarin
- ksilit

111. Levuloza şərbətinin alınma mənbəyi hansı variantda düzgün verilmişdir?

- √ kasnı kökündən, yerarmudundan
- qarğıdalı qıçasından, pambıq çiyidindən
- şəkər qamışından, kasnı kökündən
- yerarmudundan, qarğıdalı qıçasından
- sorqonun qabığından, kasnı kökündən

112. Siklomat şəkər əvəzedicisinin gündəlik yol verilən miqdarı nə qədərdir?

- 4,2mq
- 3,6mq
- √ 3,5mq
- 3,8mq
- 4,0mq

113. Fruktozanın alınma mənbəyini göstərin

- qlükozadan
- spirtdən
- heç biri
- nişasta emalından
- √ inulindən

114. Ksilitin alınma mənbəyini göstərin

- √ pambıq çiyidinin qabığından və qarğıdalı qıçasından
- qarğıdalı qıçasından və yerarmudunun kökündən
- kasnı kökündən və pambığın özəyindən
- qarğıdalının gövdəsindən və sorqonun kökündən
- sorqonun qabığından və pambığın çiyidindən

115. 100 qram sorbit şəkər əvəzedicisinin kaloriliyini göstərin

- √ 1481 kcoul
- 1485 kcoul
- heç biri
- 1460 kcoul
- 1482 kcoul

116. Hansı variantda sintetik şirin maddə düzgün verilmişdir

- fruktoza
- sellüloza
- saxaroza
- √ ksilit
- qlükoza

117. Sintetik yolla alınan şəkər əvəzedicisi hansı variantda düzgün verilmişdir

- fruktoza
- qlükoza
- √ saxarin
- qalaktoza

- sellüloza

118. Natrium-qlütamatın alınma mənbələri hansı sırada düzgün verilmişdir?

- √ şəkər çuğunduru, patka-spirt istehsalı tullantıları
- şəkər qamışı, patka-spirt istehsalı tullantıları
- şəkər çuğunduru, patka-niştasta istehsalı
- şəkər qamışı, niştasta istehsalı tullantıları
- şəkər qamışı, patka istehsalı tullantıları

119. Sirkə turşusunun marinadlarda yol verilən miqdarını göstərin

- √ 0,6-0,8mq/kq
- 1,5-1,6mq/kq
- 1,3-1,4mq/kq
- 1,2-1,3mq/kq
- 0,9-1,0mq/kq

120. Alma turşusunda arsenin yol verilən miqdarı neçə faizdir?

- √ 0,00014%
- 0,00015%
- 0,00020%
- 0,00018%
- 0,00016%

121. Difenil birləşmələrinin sitrus meyvələrində yol verilən miqdarını göstərin

- √ 20-110mq/kq
- 30-112 mq/kq
- 20-117 mq/kq
- 20-114mq/kq
- 20-115mq/kq

122. Şərab turşusunda xlorid turşusunun yol verilən miqdarı hansı sırada düzgün verilmişdir?

- 0,07%
- 0,08%
- √ 0,02%
- 0,04%
- 0,06%

123. Şərab turşusunda hansı toksiki duzların olmasına yol verilmir?

- kalsium duzları
- sulfat turşusunun duzları
- √ qurğuşun duzları
- kalium duzları
- maqnezium duzları

124. Konservantların seçilməsi zamanı hansı şərtlərə riayət olunmalıdır?

- konservant geniş təsir dairəsinə malik olmalıdır
- qida sistemində fəaliyyət göstərən mikroorqanizmlərin əleyhinə effektiv təsir göstərməlidir.
- √ Hamısı
- toksiki maddələrin əmələ gəlməsinin qarşısını almalıdır
- qida məhsulunun istifadə müddəti qurtarana qədər öz təsirini göstərməlidir

125. Hansı turşuya yüksək toksikliyinə görə qadağa qoyulmuşdur?

- kəhraba turşusu
- heç biri
- ✓ Salisil turşusu
- süd turşusu
- limon turşusu

126. Uran, radium və onların izotopları hansı qrup elementlərə aiddir

- Oksid
- Qələvi
- ✓ Radiaktiv
- Turşu
- Metal

127. İnsanın əl və ayaq vasitəsi ilə ötürülə bilən titrəyiş övü necə adlanır

- ✓ Yerli
- Bütöv
- Xaotik
- Paralel
- Ümumi

128. İnsanın bütün bədəni boyunca yayılan titrəyiş (vibrasiya) növü necə adlanır

- ✓ Ümumi
- Paralel
- Silsiləvi
- Yerli
- Xaotik

129. İnsana təsirinə görə titrəyiş (vibrasiya) neçə yerə bölünür

- ✓ Ümumi və yerli
- Paralel
- Bütöv
- Silsiləvi
- Xaotik

130. İnsanlar üçün arzu olunmayan səs necə adlanır

- ✓ səs-küy
- Termiki təsir
- Mexaniki təsir
- Vakum
- səs tezliyi

131. Elektrik kabab bişirənləri təhlükəsizliyinə görə hansı sinflərə daxildir

- II və III
- I və III
- heç biri
- I və II
- ✓ I

132. Elektrik kaminləri təhlükəsizliyinə görə hansı sinflərə daxildir

- II və III
- I və III
- ✓ 0
- Heç bir sinfə

- I və II

133. Elektrik qazanları təhlükəsizliyinə görə hansı sinflərə daxildir

- √ I və II
- 0 və III
- 0 və II
- II və III
- 0 və I

134. Su qaynadanlar elektrik təhlükəsizliyinə görə hansı sinflərə daxildir

- √ 0 və I
- 0
- III və II
- 0 və III
- I və III

135. Vafli bişirənlər elektrik təhlükəsizliyinə görə hansı sinflərə daxildir

- √ I
- I və II
- 0 və III
- 00
- II və III

136. Elektrik çaynikləri və samavorları elektrik təhlükəsizliyinə görə hansı sinfə daxildir

- 0 və I
- 0 və II
- 0
- 0 və III
- √ 0, I və II

137. Elektrik ütüləri elektrik təhlükəsizliyinə görə hansı sinfə daxildir

- √ I və II
- I
- 0 və III
- I və III
- I və 00

138. Standart üzrə elektrik piltələri elektrik təhlükəsizliyinə görə hansı sinfə daxildir

- √ I
- I və II
- 0 və III
- III
- 0

139. Tozsoranların təhlükəsizliyi nə ilə xarakterizə olunur

- √ Elektrik təhlükəsizliyi ilə
- Çirklənmə səviyyəsi ilə
- Çəkisi ilə
- Toz tutumu ilə
- Toz götürmə qabiliyyəti ilə

140. Tozsoranların ekoloji göstəricilərinə aşağıdakılardan hansılar daxildir

- ✓ Səs-küyün səviyyəsi
- Rəng tərtibatı
- Gövdəsinin forması
- Toz tutumu
- İstifadəçinin rahatlığı

141. Radiaktiv şüalanmanın ölçü vahidi aşağıdakılardan hansıdır

- Amper (A)
- Santimetr (sm)
- Destimetr (dm)
- Kiloqüvvə (Kqv)
- ✓ Elektronvolt (EB)

142. İlk dəfə olaraq şüalanma neçənci ildə kəşf olunub

- ✓ 1896
- 1885
- 1899
- 1880
- 1890

143. Radiaktiv maddələr ətraf mühitə hansı şüa formasında yayılır

- α β ϵ
- ✓ α β γ
- α β ϕ
- α γ ϵ
- α ϕ γ

144. Elektromaqnit dalgalar vasitəsilə enerjinin yayılması prosesi necə adlanır

- Patoloji dəyişkənlik
- ✓ Radiasiya
- Mexaniki təsir
- Spektrial analiz
- Dağılma

145. Wi-Fi routerlərinin istifadəsi zamanı istehlakçılar üçün hansı təhlükə yarada bilər

- Termiki
- Mexaniki
- Fiziki
- Bioloji
- ✓ Şüalanma

146. Kompüterlərdən istifadə zamanı insan orqanizmi üçün hansı təhlükə yarada bilər

- Mexaniki
- Bioloji
- Termiki
- Fiziki
- ✓ Elektromaqnit

147. Mobil telefonlar insan orqanizmi üçün hansı təhlükə yarada bilər

- Bioloji
- Termiki
- ✓ Elektromaqnit
- Mexaniki

- Fiziki

148. Məişət elektrik maşınlarının istifadəsi zamanı nə kimi təhlükə törənə bilər

- Paslanmaya məruz qalması
- ✓ Şüalanma
- İqtisadi təhlükə
- Optiki təhlükə
- Qida təhlükəsi

149. Elektrik təhlükəsizliyinə görə məişət ventliyatorları neçə sinfə bölünür

- 3
- 1
- 2
- ✓ 4
- 6

150. Kollektorlu elektrik mühərriklərinin paltaryuyan maşınlarında yaratdığı səs-küyün səviyyəsi norma üzrə 1m məsafədə neçə Gq bərabər olmalıdır

- 45
- ✓ 60
- 50
- 55
- 68

151. Mühərriklərdə yerləşdirilən diyircəkli yastıqların yaratdığı səs-küylər necə adlanır

- Şüalı
- Fiziki
- Elektrokimyəvi
- Kimyəvi
- ✓ Mexaniki

152. Mühərriklərin yaratdığı səs-küy hansı detallın hesabına baş verir

- ✓ Rotordan
- Dayaqdan
- Dəstəkdən
- Kondensatordan
- Süzgəcdən

153. Mühərriklərin yaratdığı səs-küy hansı səbəbdən baş verir

- Termiki
- Bioloji
- ✓ Mexaniki
- Fiziki
- Kimyəvi

154. Tikəş maşınlarının işlədiyi zamanı yaratdığı səs-küy neçə Gq olmalıdır

- 62
- ✓ 75
- 82
- 50
- 45

155. Yangın təhlükəsizliyi baxımından eyni qızma temperaturunda elektrik qızdırıcı cihazlarının dəstəyinin ən az istilikkeçirən materialı nədən istehsal edilir
- Ağacdən
 - Keramikadən
 - Xam parçadən
 - ✓ Plastik kütlədən
 - Şüşədən
156. Yangın təhlükəsizliyi baxımından elektrik qızdırıcı cihazlarının dayaq səthində ətraf mühitin temperaturasına nisbətən yol verilən qızma temperaturası nə qədər olmalıdır
- 700 C-dək
 - 730 C-dək
 - ✓ 600 C-dək
 - 680 C-dək
 - 650 C-dək
157. Elektrik cihazlarının törətdiyi mexaniki təhlükələrə nələr daxildir
- ✓ Künclərinin hamarlılığı
 - Qızdırıcı elementlərin açıq olması
 - Qoruyucunun olmaması
 - İzolyasiya materialından istifadə olunmaması
 - Səthinin yaxşı boyanmaması
158. Elektrik təhlükəsizliyi baxımından hansı sinif elektrik cihazları hesab olunur
- 0 və 0I sinif
 - ✓ II və III sinif
 - I və II sinif
 - II və IV sinif
 - I və IV sinif
159. Elektrik cərəyanı ilə işləyən cihazlarda baş verə biləcək təhlükənin qarşısını almaq üçün hansı elementlərdən istifadə olunur
- ✓ Qoruyucudan
 - Parça süzğəclərdən
 - Kimyəvi maddədən
 - Kondensatordan
 - Transformatorndan
160. Kompüterlərdən istifadə zamanı əmələ gələn təhlükəsizlik necə adlanır
- ✓ Elektromaqnit
 - Bioloji
 - Sosioloji
 - Fizioloji
 - Mexaniki
161. Elektrik cərəyanının təsirindən alınan xəsarətlər özünü hansı formada bürüzə verir
- Kimyəvi
 - Termiki
 - Histoloji
 - Mexaniki
 - ✓ Elektrik zərbələri və travmaları
162. Paltaryuyan maşınların işləməsi zamanı əmələ gələn titrəyişin səbəbi nədir

- Çəkisi
- Forması
- √ Diyircəklərin düzgün quraşdırılmaması
- Tutumu
- Qabariti

163. Maşın və avadanlıqlarda səsənin səviyyəsini azaltmaq məqsədi ilə nədən istifadə olunur

- √ İzoləedici örtəklərdən
- Transformatorndan
- Kondensatorndan
- Vibratorndan
- Səs bogucudan

164. Ayaqlarla bədənə ötürülən vibrasiyanın qarşısını almaq üçün hansı atlıqlı ayaqqabılardan istifadə olunur

- √ Rezin
- Taxta
- Atlığa ehtiyac yoxdu
- Metal
- Parça

165. Müəssisələrdə yaranan səsküydən mühafizə məqsədilə işçilərin nədən istifadə olunması məqsəduygundur

- √ Qulaqcıqlardan
- Heçnədən
- Eynəklərdən
- Ekranlardan
- Papanlardan

166. 1m² sahədən 1 saniyədən keçən səs rəqslərinin enerjisində nə deyilir

- Səs rəngi
- Səsin forması
- Səsin codluğu
- Səs sıxlığı
- √ Səs quvvəsi

167. Müəssisələrdəki daimi səs-küy işçinin əmək fəaliyyətinə necə təsir göstərir

- məhsuldarlığı artırır
- Təsir etmir
- √ Məhsuldarlıq aşağı düşür
- Hüc bir əsası yoxdur
- Əhval ruhiyyəni artırır

168. Səs dalğası havadan və mayedən keçən zaman yaranan əlavə təzyiq necə adlanır

- √ Səs təzyiqi
- Mexaniki uzunluq
- Termiki təzyiq
- Dalğa forması
- Mexaniki təzyiq

169. Tezliyi 20kHz yuxarı olan səslər necə adlanır

- √ Ultra səslər
- Energetik səslər
- Səs quvvəsi
- Texniki səs

- İnfra səslər

170. İnfra səslərin tezliyi hansı intervalda olur

- 18 Hs
- 22Hs
- 24 Hs
- 20Hs
- √ 16 Hs

171. Tezliyi 16 Hs aşağı olan səslər necə adlanır

- √ İnfra səslər
- Mexaniki səslər
- Energetik səslər
- Texniki səs
- Ultrasəslər

172. Naqillərin həddindən artıq yüklənməsi və qızması zamanı hansı təhlükə yarana bilər

- Mexaniki
- Sosioloji
- Mikrobioloji
- Kimyəvi
- √ Yangın

173. İstilik təsiri zamanı insanın bədənində hansı fəsadlar yarana bilər

- Nəfəsin pozulması
- Zökəm
- √ Müxtəlif yanıqlar
- Təsir etməz
- Təzyiqin artması

174. Müxtəlif güclü və tezlikli səslərin xaotik hərəkəti zamanı nə əmələ gəlir

- Titrəyiş
- Şüalanma
- Heçnə
- Sıxılma
- √ Səs-küy

175. Radiasiya şüalanması zamanı orqanizmin zədələnmə dərəcəsi nədən aslıdır

- Şüanın titrəməsindən
- Şüanın həpmasından
- Şüanın rəngindən
- √ Şüanın növündən və dozasından
- Şüanın təmizlənməsindən

176. Radiasiya şüalanmasının təsirindən insan orqanizmində hansı xəstəliklər yarana bilər

- Zökəm
- Geyimin alışması
- Kimyəvi zəhərlənmə
- Əldə zədələnmə
- √ Sümük iliği xəstəliyi

177. Laboratoriyalarda radiaktiv maddələr necə saxlanılmalıdır

- √ Xüsusi konteynerlərdə
- Mufel peçində
- Polkalarda
- Şkaflarda
- qəti qadagandır

178. Radiasiya zamanı maddələr tərəfində udulan radiasiya şüalarının vahidi necə xarakterizə olunur

- √ Rad
- Pa
- Mq
- Bit
- MM

179. Radiaktiv şüalanma zamanı ayrılan enerji necə zərərsizləşir

- Süzgəclə təmizlənir
- İşıqlandırmada istifadə olunur
- √ Maddələr tərəfindən udulur
- Ventilyasiya edilir
- Sərbəst qalir

180. Atom elektrik stansiyalarında uranın emalı zamanı əmələ gələn enerji mənbəyi hansı təhlükəsizliyə səbəb olur

- √ Radiasiya
- Sosioloji
- Mikrobioloji
- Termiki
- Mexaniki

181. Elektrik sahəsinin potensialı nədən aslıdır

- √ Naqillərin tutmundan
- Naqillərin nazikliyindən
- Naqillərin sıxlığından
- Naqillərin uzunludan
- Naqillərin formasından

182. İfrat tezlikli cihazların istismarı zamanı əmələ gələn elektromaqnit şüalanmadan mühafizə məqsədi ilə hansı tədbirlərin görülməsi məqsədəuygundur

- Naqillərin sıxlığından
- Şüa ötürücü qurgulardan istifadə etmək
- √ Naqillərin tutmundan
- Naqillərin formasından
- Naqillərin uzunludan

183. Elektromaqnit şüalanma insan sağlamlığı üçün təhlükə yaradır mı

- Cüzi miqdarda
- Əsassızdır
- √ Yaradır
- Yaratmır
- Əhəmiyyətsizdir

184. Müxtəlif elektrik qurgularının yaratdığı şüalanma necə adlanır

- Radiomaqnit
- Kimyəvi
- √ Elektromaqnit

- Mexaniki
- Gibernetik

185. Müəssisələrdə istilik şüalanmasından qorunmaq məqsədi ilə fərdi mühafizə üçün hansı materiallardan hazırlanmış geyimlərdən istifadə etmək məqsədəuyğun hesab olunur

- √ Brezent
- Ştapel
- Mahud
- Çit
- Bez

186. Müəssisələrdə istilik udma təhlükəsizliliyini azaltmaq məqsədi ilə nədən istifadə olunur

- √ Ventilyasiyadan
- İonlaşmadan
- Arakəsmələrdən
- Kimyəvi maddələrdən
- Rütubətləndirmədən

187. İstehsal müəssisələrində istilik şüalanması mənbəyi kimi aşağıdakılardan hansı ola bilər

- √ İstilik boruları
- Qurgular
- Mexaniki detallar
- Kondensatorlar
- Ventelisasiya sistemi

188. İstilik şüalanmasında enerji dalgaları hansı formada yayılır

- √ İnfraqırmızı şüalar
- Dalga formasında
- Energetik şüalar
- Radiaktiv şüalar
- Ultrabənövşəyi şüalar

189. Məhsulun xarab olmasının qarşısını almaq üçün tətbiq olunan antioksidantlar hansı qruplara bölünür:

- turşu və qələvi
- kimyəvi və biokimyəvi
- √ təbii və süni
- ərzaq və qeyri-ərzaq
- sərbəst və birləşmiş

190. Qranitin radioaktivliyi hansı sırada düzgün göstərilmişdir

- 100-150
- 200-250
- 200-350
- 100-200
- √ 400-2000

191. Yangın zamanı temperatur hansı həddə çatdıqda pəncərə şüşələrinə dağılma baş verir

- √ 300 dərəcə
- 200 dərəcə
- 150 dərəcə
- 110 dərəcə
- 100 dərəcə

192. Ütülərin gövdələri hansı növ polimer materialdan hazırlanmalıdır
- √ Termiki davamlı
 - Polipropilen
 - Polistirol
 - Polivinilxlorid
 - Polietilen
193. Tezalısan maddələrin sobalara yaxın yerləşdirilməsi hansı təhlükənin yaranmasına səbəb ola bilər
- √ Yangın
 - Kimyəvi
 - Radiasiya
 - Elektromaqnit
 - Mexaniki
194. Elektrik şəbəkəsində gərginliyin artıb - azalması elektrik məişət cihazlarının keyfiyyətinə təsir edirmi
- √ Təsir edir
 - Əsassızdır
 - Önəmli deyil
 - Bütün cavablar səhvdir
 - Təsir etmir
195. Yangın zamanı temperaturun təsirindən şüşə məmulatlarında nə baş verir
- √ Qızma və çatlama
 - Formanın dəyişilməsi
 - Bərkimə
 - Kiçilmə
 - Rəngin dəyişilməsi
196. Məişət qazanlarının dəstəklərinin hansı tip polimerlərdən hazırlanması məqsədəuyğun hesab olunur
- √ Termiki davamlı
 - Cırılmaya davamlı
 - Sürtünməyə davamlı
 - Kimyəvi davamlı
 - Mexaniki davamlı
197. Bərk, ağır, qəhvəyi rəngli kömür ağacın hansı temperaturda yanması prosesində əmələ gəlir
- Yüksək temperaturda
 - Yüksək təzyiqdə
 - Orta təzyiqdə
 - √ Aşağı temperaturda
 - Orta temperaturda
198. Yüngül, kövrək və üzərində çoxsaylı çatlar olan kömür hansı alovlanma nəticəsində yaranır
- √ İntensiv alovlanma
 - Gözərmədə
 - Tüstülənmədə
 - Cavablar səhvdir
 - Zəif alovlanma
199. Ağacın termiki parçalanması hansı temperaturda baş verir
- √ 110 dərəcə
 - 200 dərəcə

- 220 dərəcə
- 250 dərəcə
- 150 dərəcə

200. Ağacın alovlanması hansı temperaturda baş verir

- √ 400 dərəcə
- 200 dərəcə
- 220 dərəcə
- 250 dərəcə
- 150 dərəcə

201. Ağacın termiki parçalanmasının birinci əlaməti nədir

- √ Rənginin qaralması
- Parçalanması
- Dağılması
- Cavablar səhvdir
- Alovlanması

202. İstehlakçılarda yanıt zədələrini yaranmasına səbəb olan təhlükə növü hansıdır

- √ Yangın
- Radiasiya
- Elektomaqnit
- Fizik
- Mexaniki

203. Yangınsöndürənlər üçün nəzərdə tutulmuş geyimlər neçə dərəcə temperatura davamlı olmalıdırlar

- √ 800
- 200
- 1000
- 1500
- 100

204. Hansı reaksiya nəticəsində alınan polimerlər termiki davamlı hesab olunur

- √ Polikondensasiya
- Hidroliz
- Polihidroliz
- Butun cavablar səhvdir
- Polimerləşmə

205. Palstik kütlələrin hansı növü nisbətən termiki davamlı hesab olunur

- √ Fenoplastlar
- Polivinilxlorid
- Poliuretan
- Polipropilen
- Polietilen

206. Ağacın gözərməsi hansı temperaturda baş verir

- 400
- 500
- √ 300
- 100
- 200

207. Ağacın kömürləşmə dərəcəsi nədən aslıdır
- Ağacın rəngindən
 - Alovlanma sürətindən
 - ✓ Temperaturun artmasından
 - Temperaturun azalmasından
 - Temperaturun sabit qalmasından
208. Ağacın yanması zamanı istinin təsirindən zədələnməsi və termiki parçalanması nə ilə nəticələnir
- Ağacın yanması zamanı istinin təsirindən zədələnməsi və termiki parçalanması nə ilə nəticələnir
 - ✓ Kömürləşməsi
 - Butun cavablar səhvdir
 - Saralması
 - Parçalanması
209. Kəsici alətlər istifadə zamanı mexaniki təhlükə yaradır mı
- Əsassızdır
 - Yaratmır
 - ✓ Yaradır
 - Bəzi hallarda
 - Butun cavablar səhvdir
210. Mexaniki təhlükə yarada bilən məişət alətlərinə aşağıdakılardan hansılar aiddir
- Firçalar
 - ✓ Baltalar
 - Yabalar
 - Bellər
 - Vannalar
211. Alət və detalların oynaqlarının kip bərkidilməməsi hansı təhlükəyə yol açır
- Ekoloji
 - Termiki
 - Kimyəvi
 - Fiziki
 - ✓ Mexaniki
212. Əl-əmək alətlərinin konstruksiyası mexaniki təhlükəyə təsir edirmi
- Əsassızdır
 - ✓ Təsir edir
 - Təsir etmir
 - cavablar səhvdir
 - Bəzi hallarda
213. Aşağıdakı məişət cihazlarından hansı ilə düzgün rəftar olunmadıqda mexaniki təhlükə yarana bilər
- Elektrik sobaları ilə
 - ✓ Doğrayıcı alətlərlə
 - Su çayniqləri ilə
 - Fənərlə
 - Tosterlərlə
214. Ətçəkən maşınlarının detallarının düzgün bərkidilməməsi hansı təhlükəyə səbəb ola bilər
- Termiki
 - ✓ Mexaniki

- Fiziki
- Kimyəvi
- Ekoloji

215. Avadanlıq və cihazların texniki baxışdan keçirilməsi hansı təhlükənin qarşısını almağa kömək edir

- İqtisadi
- √ Mexaniki
- Termiki
- Ekoloji
- Fiziki

216. Müəssisələrdə avadanlıqların yarada biləcəyi mexaniki təhlükənin qarşısını almaq üçün nəyin tətbiqi məqsədəuygundur

- Avadanlıqların boyanması
- Avadanlıqların yuyulması
- √ Texniki baxışdan keçirilməsi
- Avadanlıqların havalandırılması
- Avadanlıqların sortlaşdırılması

217. Əl-əmək alətlərindən düzgün istifadə olunmaması hansı təhlükəyə səbəb ola bilər

- √ Mexaniki
- Fiziki
- Kimyəvi
- Ekoloji
- Termiki

218. Baltanın tiyəsinin sapına düzgün bərkidilməməsi nəticəsində yarana bilən təhlükə növü hansıdır

- Termiki
- Kimyəvi
- Fiziki
- √ Mexaniki
- Ekoloji

219. İstehsal müəssisələrində xirda detalların yarada biləcəyi mexaniki təhlükənin qarşısını almaq məqsədi ilə nədən istifadə olunması məqsədəuygundur

- Tutqaclardan
- Xüsusi çəkmələrdən
- √ Eynəklərdən
- Qulaqcıqlardan
- Əlcəklərdən

220. Şirəçəkən maşınlarının detallarının düzgün quraşdırılmaması zamanı yarana biləcək təhlükəsizlik necə adlanır

- Kimyəvi
- Ekoloji
- √ Mexaniki
- Termiki
- Fiziki

221. Hal-hazırda kif göbələklərinin neçə növü məlumdur?

- 1000-ə qədər
- 50-dən artıq
- √ 250-dən artıq
- 150-dən artıq
- 30-dan artıq

222. Aflatoksinin səciyyəsi hansı sırada düzgün göstərilmişdir?

- yağların mübadiləsini nizamlayan və piylənmənin qarşısını alan maddədir
- ✓ mikotoksinlərin güclü kanserogen xüsusiyyətlərə malik olan ən təhlükəli qruplarından biridir
- yağda həll olan yaşıl rəngli pigmentdir
- qaraciyərdə protrombinin sintezini sürətləndirən, qanın laxtalanma qabiliyyətini artıran vitamindir
- suda yaxşı, spirtdə zəif həll olan iynəvari kristallik maddədir

223. Mikotoksinin səciyyəsi hansı sırada düzgün göstərilmişdir?

- qaraciyərdə protrombinin sintezini sürətləndirən, qanın laxtalanma qabiliyyətini artıran vitamindir
- suda yaxşı, spirtdə zəif həll olan iynəvari kristallik maddədir
- yağların mübadiləsini nizamlayan və piylənmənin qarşısını alan maddədir
- yağda həll olan yaşıl rəngli pigmentdir
- ✓ mikroskopik kif göbələklərinin zəhərli xüsusiyyətlərə malik təkrar metabolitləridir

224. Hansı sırada “heyvan (bakteriyayayan) - insan” əlaqə sxemi üzrə salmonella ilə yoluxma düzgün göstərilmişdir?

- emal olunmuş və emal olunmamış qida məhsulları
- ✓ it, pişik, donuz, ev quşları, göyərçin
- heç biri
- delfin, köpək balığı, balına
- su və buz, tara, bıçaqlar, masalar, istehsalat avadanlığı

225. “Salmonella” bakteriyaları kimin şərəfinə adlandırılmışdır?

- Polyak alimi K.Funkun
- Rus kimyaçısı D.İ. Mendeleyevin
- ✓ Amerika alimi Salmonun
- İsveçrəli kimyaçı A. Qofmanın
- Alman alimi Eşerixin

226. Tədqiq olunan məhsulda bağırsağ çöpünün aşkarlanması nəyin göstəricisidir?

- daşınma prosesində normativ tələblərə riayət olunmamasının
- məhsulun saxlanması rejiminin pozulmasının
- realizənin düzgün aparılmamasının
- ✓ məhsulun hazırlanması zamanı texnoloji rejimin pozulmasının
- orta nümunənin düzgün götürülməməsinin

227. Hansı temperaturda şərti-patogen bakteriyalar tez həlak olur?

- -20-5 dərəcə S-də
- həlak olmur
- ✓ 68 dərəcə S və yuxarı
- 0 -5 dərəcə S-də
- -5-0 dərəcə S-də

228. Ət və digər yeyinti məhsulları ilə mədə-bağırsağ traktına düşən salmonella bakteriyaları:

- kapilyar-qan damarlarının divarlarını möhkəmlədir
- ✓ bağırsağın selikli qişasını zədələyir
- maddələr mübadiləsini gücləndirir
- hipervitaminoza səbəb olur
- məhv olur

229. Bağırsağ çöpünün “Eşerixiya” adı kimin şərəfinə adlandırılmışdır?

- Polyak alimi K.Funkun
- İsveçrəli kimyaçı A. Qofmanın
- ✓ Alman alimi Eşerixin
- Rus kimyaçısı D.İ. Mendeleyevin
- Amerika alimi Salmonun

230. İnsanlarda kolibakterial etiologiyalı toksikoinfeksiyaların inkubasion müddəti nə qədərdir?

- 10 gündən 6 aya qədər
- ✓ 8 saatdan bir sutkaya qədər
- 12...24s., bəzən 2...3 sutkaya qədər
- ilk gündən 7 günə qədər
- ilk dəqiqələrdən 12 saata qədər

231. Sianidlərlə zəhərlənmənin klinik mənzərəsi hansıdır?

- epileptik tutmalar
- yüksək qızdırma
- huşunu itirmə
- ✓ yüngül zəhərlənmə hallarında baş ağrısı və ürək bulanması, ağır hallarda isə tənəffüsün iflici və ölmə gətirib çıxaran tənəffüs mərkəzinin zədələnməsi
- heç biri

232. Alkoloidlər nədir?

- ✓ insan orqanizminə müxtəlif təsir göstərən üzvi birləşmələr sinfidir.
- flavonoiddir
- karbohidratdır
- mikroelementdir
- askorbin turşusudur

233. Kartofda neçə qlikoalkoloid aşkar edilmişdir?

- 5
- 2
- 10
- ✓ 6
- 9

234. Gigiyenik tələblər neçə qrup mikroorqanizmlərə nəzarəti tənzimləyir?

- 5
- ✓ 4
- 8
- 10
- 2

235. Hansı sırada salmonel bakteriyalarının morfoloji quruluşu düzgün verilmişdir?

- ✓ kənarları yumru, arada oval formalı, uzunluğu 2...4 və eni 0,5 mkm.
- kənarları hamar, uzunluğu 0,5 və eni 0,2 mkm.
- heç birində
- kənarları yumru və ya oval formalı, uzunluğu 1...4 mkm, eni 0,5...0,6 mkm.
- kənarları nahamar, uzunluğu 3..5 mkm və eni 0,8 mkm.

236. Hansı sırada bağırsaq çöplərinin morfoloji quruluşu düzgün verilmişdir?

- kənarları hamar, uzunluğu 0,5 və eni 0,2 mkm.
- ✓ kənarları yumru və ya oval formalı, uzunluğu 1...4 mkm, eni 0,5...0,6 mkm.
- kənarları yumru, arada oval formalı, uzunluğu 2...4 və eni 0,5 mkm.

- heç birində
- kənarları nahamar, uzunluğu 3..5 mkm və enü 0,8 mkm.

237. Mikrobioloji göstəricilərə hansılar aiddir?

- özlülük, sürüşkənlik, tiksotropiya, adqeziya
- forma və ölçü, kütlə, sıxlıq, həcm
- √ mikotoksinlər, aflotoksinlər, bakterial toksinlər
- şəffaflıq, optiki fəallıq, işığın refraksiyası
- davamlılıq, bərklik, plastiklik, elastiklik

238. Bağırsağ infeksiyalarına hansılar aiddir?

- √ Dizenteriya, qarın yatalağı, paratif
- vərəm
- heç biri
- Brusellyoz
- Sibir yazvası

239. Mikroorqanizmlər patogenlik (xəstəlik törədən) dərəcəsinə görə şərti olaraq neçə qrupa bölünür:

- 7
- 2
- √ 3
- 10
- 5

240. Qida intoksikasiyasına hansı aiddir?

- √ stafilakokk zəhərlənmələr, botulizm, septik angina
- salmonella
- bağırsağ çöpləri
- çürüdücü mikroorqanizm olan “proteus vulgaris”
- salomonelloz toksikoinfeksiyalar

241. Bağırsağ infeksiyalarından fərqli olaraq qida zəhərlənmələri:

- √ xəstə insandan sağlama ötürülmür
- heç biri
- xəstə insandan sağlama həm ötürülür, həm də ötürülmür
- xəstə insandan sağlama ötürülür
- sağaldıqdan sonra da xəstəliyin törədicilərinin ətraf mühitə yayılmağı davam edir

242. Bitki və heyvanat mənşəli yeyinti məhsullarının epidemioloji təhlükəsizliyi hansı göstəricilərə görə müəyyən olunur?

- √ mikrobioloji göstəricilərə
- estetik göstəricilərə
- sensor göstəricilərə
- fiziki-kimyəvi göstəricilərə
- ergonomik göstəricilərə

243. Qida zəhərlənmələrinə daha həssas insanlar kimlərdir?

- az hərəkətli, zehni əməklə məşğul olan insanlar
- aşbazlar, kulinarlar
- √ uşaqlar, yaşlı və mədə-bağırsağ sistemi xəstəlikləri olan insanlar
- ağır, fiziki əməklə məşğul olan insanlar
- iaşə sistemi işçiləri

244. Qida zəhərlənmələrinin xarakterik xüsusiyyəti nədir?

- depressiya
 - monoavitaminoz
 - avitaminoz
 - ✓ qəfil başlanğıc, qısa müddət
 - yuxusuzluq
245. Ümumdünya Səhiyyə Təşkilatının yeyinti məhsullarının mikroorqanizmlərlə çirklənmə dərəcəsi və qida zəhərlənmələrinin təkrarlanması sayına görə tərtib etdiyi siyahı neçə kateqoriyadan ibarətdir?
- ✓ 6
 - 8
 - 3
 - 10
 - 5
246. Qida məhsullarının mikrobioloji təhlükəsizlik və qida dəyərliliyi göstəriciləri üzrə gigiyenik normativlərə hansılar aid edilir:
- istehsal texnologiyaları
 - istehlak malları
 - ✓ mikroorqanizm qrupları
 - ərzaq məhsulları
 - sənaye sahələri
247. Respublikamızda istehsal olunan və xaricdən gətirilən ərzaq məhsullarının zərərsizliyinə və təhlükəsizliyinə Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin hansı qərarı ilə nəzarət edilir?
- 22 iyul 2000-ci il tarixli 143 sayılı
 - 17 mart 1998-ci il tarixli 257 sayılı
 - ✓ 1 iyul 1993-cü il tarixli 343 sayılı
 - 20 yanvar 1995-ci il tarixli 452 sayılı
 - 10 avqust 1999-cu il tarixli 113 sayılı
248. Süd turşusuna qızcırma prosesini hansı orqanizmlər törədir?
- Bact. Acedi propionici və Bact. Propionici shermanii bakteriyaları
 - Saccharomyces cinsinə aid göbələklər
 - ✓ anaerob homofermentativ (Streptococcus lactis və b.) və heterofermentativ (B.lactis aerogenes və b.) bakteriyalar
 - Acetobacter cinsinə aid bakteriyalar
 - Clostridium cinsinə mənsub yağ turşusu bakteriyaları
249. Spirtə qızcırma prosesini hansı orqanizmlər törədir?
- Bact. Acedi propionici və Bact. Propionici shermanii bakteriyaları
 - anaerob homofermentativ (Streptococcus lactis və b.) və heterofermentativ (B.lactis aerogenes və b.) bakteriyalar
 - ✓ Saccharomyces cinsinə aid göbələklər
 - Clostridium cinsinə mənsub yağ turşusu bakteriyaları
 - Acetobacter cinsinə aid bakteriyalar
250. Biotexnoloji mikroflora normalaşdırılan məhsullarda və probiotik məhsullarda hansı mikroorqanizm qruplarına rast gəlinir?
- mezofil aerob və fakultativ-anaerob mikroorqanizmlərin miqdarı (MAFAnMM), bağırsağ çöpləri qrupu bakteriyaları-BÇQB (koliformalar), Enterobacteriaceae bakteriyalar ailəsi, enterokokklar;
 - E.coli, S.aureus, Proteus cinsli bakteriyalar, B.cereus və sulfitreduksiyaedici klostridilər, Vibrio parahaemolyticus;
 - salmonellalar və Listeria monocytogenes, Yersinia cinsli bakteriyalar;
 - ✓ maya mikroflorası mikroorqanizmləri və probiotik mikroorqanizmlər (süd turşusu mikroorqanizmləri, propionturşu mikroorqanizmləri, mayalar, bifidobakteriyalar, asidofil bakteriyaları və s)
 - maya və kif göbələkləri, süd turşusu mikroorqanizmləri;
251. Xarabolma mikroorqanizmləri qrupuna hansılar aiddir?

- mezofil aerob və fakultativ-anaerob mikroorqanizmlərin miqdarı (MAFAnMM), bağırsağ çöpləri qrupu bakteriyaları-BÇQB (koliformalar), Enterobacteriaceae bakteriyalar ailəsi, enterokokklar;
- E.coli, S.aureus, Proteus cinsli bakteriyalar, B.cereus və sulfitreduksiyaedici klostridilər, Vibrio parahaemolyticus;
- √ maya və kif göbələkləri, süd turşusu mikroorqanizmləri;
- maya mikroflorası mikroorqanizmləri və probiotik mikroorqanizmlər (süd turşusu mikroorqanizmləri, propionturşu mikroorqanizmləri, mayalar, bifidobakteriyalar, asidofil bakteriyaları və s).
- salmonellalar və Listeria monocytogenes, Yersinia cinsli bakteriyalar;

252. Patogen mikroorqanizmlər qrupuna hansılar aiddir?

- √ salmonellalar və Listeria monocytogenes, Yersinia cinsli bakteriyalar;
- maya mikroflorası mikroorqanizmləri və probiotik mikroorqanizmlər (süd turşusu mikroorqanizmləri, propionturşu mikroorqanizmləri, mayalar, bifidobakteriyalar, asidofil bakteriyaları və s)
- mezofil aerob və fakultativ-anaerob mikroorqanizmlərin miqdarı (MAFAnMM), bağırsağ çöpləri qrupu bakteriyaları-BÇQB (koliformalar), Enterobacteriaceae bakteriyalar ailəsi, enterokokklar;
- E.coli, S.aureus, Proteus cinsli bakteriyalar, B.cereus və sulfitreduksiyaedici klostridilər, Vibrio parahaemolyticus;
- maya və kif göbələkləri, süd turşusu mikroorqanizmləri;

253. Şərti patogen mikroorqanizmlər qrupuna hansılar aiddir?

- maya və kif göbələkləri, süd turşusu mikroorqanizmləri;
- √ E.coli, S.aureus, Proteus cinsli bakteriyalar, B.cereus və sulfitreduksiyaedici klostridilər, Vibrio parahaemolyticus;
- maya mikroflorası mikroorqanizmləri və probiotik mikroorqanizmlər (süd turşusu mikroorqanizmləri, propionturşu mikroorqanizmləri, mayalar, bifidobakteriyalar, asidofil bakteriyaları və s).
- mezofil aerob və fakultativ-anaerob mikroorqanizmlərin miqdarı (MAFAnMM),bağırsağ çöpləri qrupu bakteriyaları-BÇQB (koliformalar), Enterobacteriaceae bakteriyalar ailəsi, enterokokklar;
- salmonellalar və Listeria monocytogenes, Yersinia cinsli bakteriyalar;

254. Sanitariya-səciyyəvi mikroorqanizmlər qrupuna hansılar aiddir?

- √ mezofil aerob və fakultativ-anaerob mikroorqanizmlərin miqdarı (MAFAnMM), bağırsağ çöpləri qrupu bakteriyaları-BÇQB (koliformalar), Enterobacteriaceae bakteriyalar ailəsi, enterokokklar;
- maya mikroflorası mikroorqanizmləri və probiotik mikroorqanizmlər (süd turşusu mikroorqanizmləri, propionturşu mikroorqanizmləri, mayalar, bifidobakteriyalar, asidofil bakteriyaları və s).
- maya və kif göbələkləri, süd turşusu mikroorqanizmləri;
- salmonellalar və Listeria monocytogenes, Yersinia cinsli bakteriyalar;
- E.coli, S.aureus, Proteus cinsli bakteriyalar, B.cereus və sulfitreduksiyaedici klostridilər, Vibrio parahaemolyticus;

255. Kartofda solanin qlükosizidinin miqdarı hansı şəraitdə artır?

- √ kartof işıqda saxlandıqda və cücərdikdə
- kartof düzgün bişirilmədikdə
- kartof vaxtında yığılmadıqda
- kartofun saxlandığı anbarda temperatur yüksək olduqda
- kartofun saxlandığı anbarda rütubət yüksək olduqda

256. Solanin qlükozidi hansı tərəvəzin tərkibində olur?

- xiyarın
- √ kartofun
- sarımsağın
- pomidorun
- çuğundurun

257. Siniqrin qlükozidi hansı tərəvəzin tərkibində olur?

- qovunun
- keşnişin
- √ qıtıqotunun
- pomidorun
- xiyarın

258. Kiflənmə prosesi hansı sırada düzgün göstərilmişdir?
- ✓ müxtəlif növ kif göbələklərinin inkişafı ilə əlaqədar
 - heç biri
 - quruma, tənəffüs (meyvə-tərəvəzlərdə), səpilmə, axma, tara tərəfindən udulma, xırdalanma və başqa sabablərdən baş verən
 - mikroorqanizmlərin ayırdığı fermentlərin təsiri altında azotsuz üzvi maddələrin parçalanması ilə əlaqədar
 - zülalların və onların hidroliz məhsullarının dərin parçalanması ilə əlaqədar
259. Çürümə prosesi hansı sırada düzgün göstərilmişdir?
- ✓ zülalların və onların hidroliz məhsullarının dərin parçalanması ilə əlaqədar
 - mikroorqanizmlərin ayırdığı fermentlərin təsiri altında azotsuz üzvi maddələrin parçalanması ilə əlaqədar
 - heç biri
 - quruma, tənəffüs (meyvə-tərəvəzlərdə), səpilmə, axma, tara tərəfindən udulma, xırdalanma və başqa sabablərdən baş verən
 - müxtəlif növ kif göbələklərinin inkişafı ilə əlaqədar
260. Qıvcırma prosesi hansı sırada düzgün göstərilmişdir?
- ✓ mikroorqanizmlərin ayırdığı fermentlərin təsiri altında azotsuz üzvi maddələrin parçalanması ilə əlaqədar
 - heç biri
 - quruma, tənəffüs (meyvə-tərəvəzlərdə), səpilmə, axma, tara tərəfindən udulma xırdalanma və başqa səbəblərdən baş verən
 - müxtəlif növ kif göbələklərinin inkişafı ilə əlaqədar
 - zülalların və onların hidroliz məhsullarının dərin parçalanması ilə əlaqədar
261. Mikrobioloji proseslərin (qıvcırma, çürümə və kiflənmənin) baş verməsinə səbəb nədir?
- ərzaq məhsullarının kimyəvi tərkibinin zənginliyi
 - ərzaq məhsullarının düzgün sortlaşdırılmaması
 - ərzaq mallarının sortlara bölünməsi
 - ərzaq məhsullarının qidalılıq dəyərinin aşağı olması
 - ✓ ərzaq məhsullarının saxlanması zamanı müxtəlif mikroorqanizmlərin inkişafı
262. Polimer əsaslı istilik izolyasiya materialları ekoloji təmiz hesab olunurmu
- Süni mənşəlidir
 - Cavablar səhvdir
 - ✓ Ekoloji təmiz deyil
 - Ekoloji təmizdir
 - Təbii mənşəlidir
263. Ekoloji təmiz olmayan inşaat materiallarına aşağıdakılardan hansılar aiddir
- Şüşə
 - Keramik
 - Ağac
 - ✓ Penoplastlar
 - Heç biri
264. Oyuncaqlarda boyagın yüksək davamlılığa malik olması hansı təhlükənin qarşısını almış olur
- Radiasiya
 - ✓ Kimyəvi
 - Termiki
 - Fiziki
 - Mexaniki
265. Oyun prosesində oyuncaqların yaratdığı səs-lər hansı təhlükəyə səbəb ola bilər
- Fiziki
 - Termiki

- √ Səs-küy
- Kimyəvi
- Mexaniki

266. Hansı materiallar pəncərələr üçün ekoloji təmiz sayılır

- Polimer əsaslı
- Bütün cavablar düzdür
- √ Ağac
- PVC
- Metal

267. Xirda detalları olan oyuncaqlar az yaşlı uşaqlar üçün təhlükə mənbəyi ola bilərmi

- Təhlükəsizdir
- Heç bir aidiyatı yoxdur
- Bütün cavablar düzdür
- Olmaz
- √ Təhlükəlidir

268. Sintetik yuyucu vasitələrin tərkibində səthi aktiv maddələrin miqdarı neçə % olmalıdır

- 20%
- 25%
- 10%
- √ 5%
- 15%

269. Yay, kaman və tapança tipli oyuncaqlarda təhlükəsizliyi təmin etmək üçün güllə və oxların ucları hansı materiallarla qorunmalıdır

- √ Yumşaq rezinlə
- Metalla
- Parça ilə
- Pambıqla
- Kağızla

270. Oyuncaqların detal və qovşaqlarının düzgün bərkidilməməsi hansı təhlükəyə səbəb ola bilər

- √ Mexaniki
- Kimyəvi
- Radiasiya
- Termiki
- Elektrik

271. Elektrotexniki oyuncaqlarda cərəyan gərginliyi 18V-ə yuxarı olduqda hansı təhlükənin yaranmasına səbəb ola bilər

- √ Elektrik
- Radiasiya
- Termiki
- Mexaniki
- Kimyəvi

272. 7 yaşından yuxarı uşaqlar üçün nəzərdə tutulmuş elektrotexniki oyuncaqlarda cərəyan gərginliyi neçə Volt olmalıdır

- 30 V
- 35V
- √ 18V
- 20V
- 25V

273. 7 yaşınadək uşaqlar üçün nəzərdə tutulmuş elektrotexniki oyuncaqlarda cərəyan gərginliyi neçə Volt olmalıdır
- 25V
 - 35V
 - 30 V
 - 20V
 - √ 12V

274. Oyuncaqlarda kəsici,deşici çıxıntıların olması hansı təhlükəyə səbəb olar

- √ Mexaniki
- İqtisadi
- Termiki
- Radiasiya
- Kimyəvi

275. Oyuncaqlarda gigiyenik xassələrin yüksək olması nəyə səbəb olur

- √ Təhlükəsizliyə
- Estetikliyə
- Erqonomikliliyə
- Etibarlılığa
- Təhlükəyə

276. Uşaq oyuncaqlarında tətbiq olunan boyaqların tərkibində qurğuşun oksidinin olmasına icazə verilmir

- Ehtiyac yoxdur
- Əsassızdır
- √ Verilmir
- Verilir
- Nəzarət olunmur

277. Yumşaq oyuncaqların ən çox yarada biləcəyi xəstəlik hansıdır

- Öskürək
- Sizanaqlar
- √ Allergik
- Yanıq
- Ləkələr

278. Mənşəyi məlum olmayan polimerlərdən hazırlanmış oyuncaqlar hansı təhlükənin yaranmasına səbəb ola bilər

- Mexaniki
- √ Kimyəvi
- Sosioloji
- Fiziki
- Temiki

279. Üfürülən oyuncaqlar hansı qazla doldurulmamalıdır

- √ Hidrogen
- Hava
- Təsirsiz qazlarla
- Helium
- Səhv cavab yoxdur

280. Üzərində xırda detalları olan yumşaq oyuncaqlar hansı yaş qrupundan olan uşaqlar üçün təhlükəlidir

- √ 3 yaş
- 6 yaş

- Təhlükəsi yoxdur
- 5 yaş
- 7 yaş

281. Tez alıxan və xovlu materialların oyuncaq istehsalında tətbiqi məqsədəuygundurmu

- Bəzi hallarda
- Baxır oyuncaga
- √ Qadagandır
- Uygundur
- İcazə verilir

282. Oyuncaqlar əsasən hansı sortlarda istehsal olunmalıdır

- II
- III
- Bütün sortlarda
- I və II
- √ I

283. Kosmetik vasitələrinin keyfiyyətini yüksəldmək üçün hansı mənşəli xammalın tətbiqi məqsədəuygundur

- √ Təbii
- Kimyəvi
- Sintetik
- Süni
- Fiziki

284. Tez-tez saç boyalarından istifadə etmək nəyə səbəb olar

- √ Rəng pigmentlərinin parçalanmasına
- Saçın gurlaşmasına
- Kəpəyin artmasına
- Kəpəyin azalmasına
- Saçın uzanmasına

285. Tərkibində tezalıxan həlledicilər olan və çiləyici ilə qarışdırılmış kosmetika malları üçün təhlükəsizliyin hansı növü xarakterikdir

- Zəhərlənmə
- Estetik
- Kimyəvi
- √ Yangın
- Fiziki

286. İnfeksiya sözünün latıncadan tərcüməsi nədir

- √ Yoluxdurma
- Düz cavab yoxdur
- Sağlamlıq gətirən
- Səhv cavab yoxdur
- Sağlamlıq

287. Parça,xəz-dəri,xalça məmulatlarının mikroorqanizmlərin zədələnməsindən qorumaq üçün naftalinin tətbiqinə nə vaxtdan başlanmışdır

- √ 1887 -ci ildən
- 1900 -ci ildən
- 1905 -ci ildən
- 1895 -ci ildən
- 1890 -ci ildən

288. Zədələnməni yaradn bakteriyaların inkişafı pH-in hansı şəraitində baş verir

- 1-5,5 səviyyəsində
- 7-10 səviyyəsində
- 2-4 səviyyəsində
- 0-4 səviyyəsində
- ✓ 6,8-7,3 səviyyəsində

289. Təhlükə törədən mikrobların tərkibində ən çox hansı kimyəvi elementlər mövcuddur

- ✓ Azot
- Civə
- Dəmir
- Mİs
- Oksiğən

290. Təhlükəli mikroorqanizmlərin tərkibində hansı metal elementləri ola bilər

- ✓ Mis və sink
- Əhəmiyyətsizdir
- Mis və qurğuşun
- Mis və civə
- Gümüş və civə

291. Təhlükə törədən mikroorqanizmlər hansı mənfi temperatura qədər dözümlüdür

- ✓ - 2500 C-dək
- 1500 C-dək
- - 3500 C-dək
- - 3000 C-dək
- - 2000 C-dək

292. Təbiətdə 800 atmosfer təzyiqinə tab gətirən hansı canlılar mövcuddur

- ✓ Mikroblar
- Gəmiricilər
- Vəhşi heyvanlar
- Quşlar
- Balıqlar

293. İstehlak mallarının bioloji zədələnməsinin başlıca səbəbləri hansılardır

- ✓ Həşəratların təsiri
- İstismarı
- Bütün cavablar doğrudur
- Fiziki proseslər
- Mexaniki təsirlər

294. Polimer materiallardan hazırlanmış bir dəfəlik qablarda isti ərzaq məhsulu qəbul etmək məqsədəuygundurmu

- Zərərli təsiri yoxdur
- Heç bir təsiri yoxdur
- ✓ Qadagandır
- İstifadə etmək olar
- İsti su üçün istehsal olunub

295. Alüminiumdan hazırlanmış qablarda yeməklərin saxlanması nəyə görə məqsədəuyğun hesab olunmur

- Ölçüləri uyğun
- Ərzaq gec soyuyur

- √ Toksik maddələr ayrılır
- Konstruksiyası imkan vermir
- Cavablar hamısı düzdür

296. Nə üçün son zamanlar mis qablardan istifadə olunmur

- √ Tez oksidləşir
- Cavablar
- Tez soyuyur
- Tez qızır
- Tez çirklənir

297. İşə müəssisələrində hansı materialdan olan yeməxana qablardan istifadə olunmur

- Şüşə
- √ Mis
- Polimer
- Melxor
- Keramika

298. Buxar və qaz vasitəsi ilə aparılan dezinfeksiya hansı növ dezinfeksiyaya aiddir

- √ Fiziki
- Termiki
- Mexaniki
- Kimyəvi
- Optiki

299. Fizik dezinfeksiya metodlarına aşağıdakılardan hansılar aiddir

- √ Buxar və ultrabənövşəyi şüalanmaqla
- Xlorla
- Cavablar səhvdir
- Kükürlə
- Havalandırmaqla

300. Aşağıdakılardan hansı kimyəvi dezinfeksiyaya aiddir

- √ Xlorla dezinfeksiya
- Cavablar səhvdir
- Ultrabənövşəyi şüalarla
- Su ilə
- Buxarla

301. Kükürd və formalin vasitəsi ilə həyata keçirilən dezinfeksiya hansı növ dezinfeksiyaya aiddir

- Mexaniki
- Termiki
- √ Kimyəvi B Fiziki
- Optiki
- Fiziki

302. Mikrobun fəaliyyəti zamanı orqanizmin göstərdiyi fizioloji müdafiə necə adlanır

- Virus
- Sığorta
- √ İmunitet
- İnfeksiya
- Epidemiya

303. Hidrofil mikroorqanizmlərə xas olan xarakterlər hansılardır

- İstiyə həssas
- Kimyəvi maddələrə həssas
- √ Rütubətə çox həssas
- Temperatura həssas
- Işığa həssas

304. Rütubətə həssas olan mikroorqanizmlər necə adlanır

- √ Hidrofillər B Termofillər
- Termofillər
- Viruslar
- Fermentlər
- Anenoblar

305. Müxtəlif növ orqanizmlərin birgə yaşayış forması necə adlanır

- √ Simbioz
- Parazitlər
- Anadeodlar
- Aeroblar
- Heterotroflar

306. Hüceyrə üçün lazım olan bütün komponentlərini karbon qazından istifadə edərək sintez edən mikroorqanizmlər necə adlanır

- Anadeodlar
- Parazitlər
- √ Avtotroflar
- Heterotroflar
- Aeroblar

307. Hazır üzvi maddələr hesabına yaşayan mikroorqanizmlər necə adlanır

- Aeroblar
- √ Heterotroflar
- Parazitlər
- Anadeodlar
- Avtotroflar

308. Mikroorqanizmlərin ilk təsvirini kim vermişdir

- Kleyuver
- Paster
- Kok
- Fleyminq
- √ Levenhuk

309. Müəssisələrdə dezinfeksiyanın hansı üsullarından istifadə olunur

- √ Fiziki-kimyəvi
- Kimyəvi-optiki
- Optiki-mexaniki
- Fiziki-optiki
- Fiziki-mexaniki

310. Mikroorqanizmlər tərəfindən həyata keçirilən çirklənmə necə adlanır

- √ Mikrobioloji

- Mexaniki
- Fiziki
- Kimyəvi
- İqtisadi

311. Binaların havasının tənzimlənməsi nəyə xidmət edir

- √ İqlim şəraitin yaxşılaşmasına
- Təsiri yoxdur
 - Sistemləşdirilməsinə
 - Həşəratların çoxaldılmasına
 - İşıqlanmasına

312. Kimyəvi maddələrin təsiri qutardıqdan sonra həşərat və gəmiricilərin anbarlara qayıtma ehtimalı varmı

- √ Var
- Anbarın ölçüsünə baxır
 - Gəmiricini növünə baxır
 - Mümkün deyil
 - Yoxdur

313. Həşəratlar və kəmiricilər vasitəsilə həyata keçirilən çirklənmə necə adlanır

- Mexaniki
 - Texnoloji
 - İqtisadi
 - Fiziki
- √ Bioloji

314. Həşəratlar və kəmiricilər vasitəsilə həyata keçirilən çirklənmə necə adlanır

- Fiziki
 - Texnoloji
- √ Bioloji
- İqtisadi
 - Mexaniki

315. Həşəratlar və kəmiricilər vasitəsilə həyata keçirilən çirklənmə necə adlanır

- √ Bioloji
- İqtisadi
 - Texnoloji
 - Fiziki
 - Mexaniki

316. Mikroorqanizmlər tərəfindən zədələnmiş məhsullar onlara yaxın yerdə yerləşən məhsullara təsir göstərə bilərmi

- √ Təsir edir
- Təsir etmir
 - Ola bilməz
 - Cəhəb səhvdir
 - Bəzi hallarda

317. Ağacın parlaqlığının itməsi, rənginin qaralması hansı səbəbdən baş verə bilər

- √ Mikroorqanizmlərin təsirindən
- Cavablar səhvdir
 - Çox su çəkməsindən
 - Torpağın münbit olmasından
 - Günəş şüalarının az düşməsindən

318. Dərilərin çürüməsinə səbəb olan amillərə aşağıdakılardan hansılar aiddir

- ✓ Mikroorqanizmlərin fəaliyyəti
- dərilərin sıxlığı
- Dərilərin qalınlığı
- Dərilərin lif tərkibi
- Suyun buxarlanması

319. Heyvan bədənindən yeni soyulmuş dəriləri üst-üstə yığıb saxladıqda nəyə səbəb olur

- Dərilərin qərişməsinə
- Ölçülərinin artmasına
- ✓ Dərilərin çürüməsinə
- Dərilərin boyanmasına
- Tüklərini tökülməsinə

320. Mikroorqanizmlərin fəaliyyəti zamanı ağacın səthində nə baş verir

- ✓ Qaralma
- Fiziki davamlılığın artması
- mexaniki davamlılığın artması
- Sıxlığın artması
- Rəngin parlaqlaşması

321. Rütubətli şərait mikroorqanizmlərin həyat fəaliyyəti üçün münbit şərait yaradır mı

- ✓ Yaradır
- Bütün cavablar düzdür
- Cavablar səhvdir
- Heç bir əsası yoxdur
- Yaratmır

322. Mikroorqanizmlər zülal əsaslı təbii liflərdən hazırlanmış parçalara dağıdıcı təsir göstərə bilər mi

- Mümkün deyil
- Bəzi hallarda
- ✓ Göstərir
- Göstərmir
- Mikrobların növündən aslıdır

323. Lif əsaslı hansı materiallar mikroorqanizmlərin təsirinə qarşı nisbətən davamsızdır

- Süni gönlər
- Rezinlər
- Kauçuk
- Sintetik gönlər
- ✓ Təbii gönlər

324. Gön emalında dərilərin konservləşdirmə əməliyyatının əsas məqsədi nədən ibarətdir

- Keyfiyyətini yüksəltmək
- Sıxlığını artırmaq
- ✓ Mikroorqanizmlərin fəaliyyətinin dayandırmaq
- Emalı asanlaşdırmaq
- Boyanma qabiliyyətini artırmaq

325. Heyvan bədənindən soyulmuş dərilərdə mikroorqanizmlərin fəaliyyətini aşağı salmaq üçün hansı əməliyyatlar tətbiq olunur

- ✓ Konservləşdirmə

- Bəzəndirilmə
- Tavlandırma
- Arayışlandırma
- Aşılma

326. Çürümüş mallar anbarlardan vaxtında təcrid olunmasa nəyə səbəb ola bilər

- Mikrobların rənginin dəyişməsinə
- Mikrobların toplaşmasına
- Mikrobların gizlənməsinə
- ✓ Mikrobların yayılmasına
- Mikrobların dondurulması

327. Malların saxlanılmasının optimal müddəti və şəraitinin düzgün seçilməməsi hansı çirklənmənin yaranmasına səbəb olar

- Mexaniki
- Elektormaqnit
- Fiziki
- ✓ Mikrobiliji
- Termiki

328. Yüksək zərərli pestisidlərin heyvanlar üçün götürülən dozasını göstərin

- heyvanların hər bir kq çəkisinə 500 mq
- heyvanların hər bir kq çəkisinə 200 mq
- heyvanların hər bir kq çəkisinə 150 mq
- heyvanların hər bir kq çəkisinə 160 mq
- ✓ heyvanların hər bir kq çəkisinə 50 mq

329. Pambığın maşınla yığılması zamanı hansı pestisidlərdən istifadə olunur.

- nematotsidlər
- herbisidlər
- ✓ defoliantlar
- akavitsidlər
- zoosidlər

330. İnsektisidlər hansı zərərvericilərə qarşı tətbiq olunur?

- gənələri məhv etmək üçün
- bakteriyaları məhv etmək üçün
- gəmiriciləri məhv etmək üçün
- ✓ həşəratları məhv etmək üçün
- virusları məhv etmək üçün

331. Bioloji aktiv əlavələrdə pestisidlərin yol verilən miqdarını göstərin

- 0,7mq/kq
- ✓ 0,5mq/kq
- 0,6mq/kq
- 0,8mq/kq
- 0,9mq/kq

332. Hansı fosforlu pestisidlər insan və heyvanlar üçün təhlükəsizdir?

- ditiofosfat
- pirofosfat
- tiofosfat
- metafosfat
- ✓ insektisid

333. Fosforlu pestisidlərin sənayedə və məişətdə istifadə sahələrini göstərin

- pambıq zərərvericilərinə qarşı
- dənli bitkilərin zərərvericilərinə qarşı
- ✓ hamısı
- meyvə ağaclarının zərərvericilərinə qarşı
- tərəvəzlərin zərərvericilərinə qarşı

334. Hansı bitkilər sinkin çatışmamazlığına opta dərəcədə həssasdırlar?

- kartof, çovdar, noxud
- soya, kətan, düyü
- ✓ şəkər çuğunduru, kartof, pomidor
- vələmir, buğda, çovdar
- noxud, lobyə, sarıkök

335. Civə birləşməsi olan sulemanın insan üçün təhlükəli dozası hansı sırada düzgün verilmişdir?

- ✓ 0,2-0,3 mq/kq
- 0,3-0,4 mq/kq
- 0,45-0,47 mq/kq
- 0,35-0,38mq/kq
- 0,38-0,39mq/kq

336. Tallium(Tl) birləşmələrinin istifadə sahəsi hansı sırada düzgün göstərilmişdir?

- şüşə sənayesində
- ✓ hamısı
- gəmiricilərlə mübarizədə
- elektrik lampalarının hazırlanmasında
- kosmetologiyada tüklərin tökülməsinə qarşı

337. Sink birləşmələrinin insan və heyvanların qidasındakı rolunu göstərin

- oksidləşmə-reduksiyaedici prosesləri sürətləndirir
- azotlu maddələrin mübadiləsində iştirak edir
- ✓ hamısı
- zülalların oksidləşməsində və fotosintez prosesində iştirak edir
- sulu karbonların əmələ gəlməsinə təsir göstərir

338. Arsen birləşmələrinin insan üçün təhlükəli dozası hansı sırada düzgün göstərilmişdir?

- 0,08-0,3mq/kq
- 0,09-0,4mq/kq
- ✓ 0,05-0,1mq/kq
- 0,06-0,2mq/kq
- 0,07-0,25mq/kq

339. Stibium-sürmə birləşmələrindən sənayenin hansı sahələrində istifadə olunur?

- şüşə istehsalında və toxuculuq sənayesində
- ✓ hamısı
- oda davamlı parçaların, rezin istehsalında
- qabların üzərinə emal təbəqəsi çəkmək üçün
- tibbdə və kosmetologiyada

340. Kalsium permanqanatın insan üçün təhlükəli dozası hansı sırada düzgün göstərilmişdir?

- ✓ 15-20mq/kq

- 20-24mq/kq
- 18-24mq/kq
- 17-23mq/kq
- 16-25mq/kq

341. Ətraf mühitin toksiki metallarla çirklənmə mənbəyini göstərin

- √ hamısı
- alimium və qurğuşun folqalardan istifadə olunduqda
- sənaye müəssisələri tullantıları
- şəhər nəqliyyatının tullantıları
- konservləşdirmə zamanı keyfiyyətsiz örtüklərin çəkilməsi

342. Xlorofor pestisidi ilk dəfə nə vaxt sintez olunmuşdur?

- 1955-ci ildə
- √ 1952-ci ildə
- 1956-cı ildə
- 1960-cı ildə
- 1965-ci ildə

343. Fosforlu pestisidlərin insan üçün təhlükəli dozasını göstərin

- LD=900mq/kq
- LD=920mq/kq
- √ LD=800mq/kq
- LD=860mq/kq
- LD=1100 mq/kq

344. Sevin pestisidindən hansı məqsədlər üçün istifadə olunur?

- həşəratları məhv etmək üçün
- √ gəmiriciləri məhv etmək üçün
- bakteriyaları məhv etmək üçün
- alaq otlarını məhv etmək üçün
- virusları məhv etmək üçün

345. Balıq və balıq məhsullarının tərkibində pestisidlərin yol verilən miqdarını göstərin

- 0,06-0,4 mq/kq
- 0,08-0,5 mq/kq
- 0,07-0,6 mq/kq
- √ 0,03-0,2 mq/kq
- 0,05-0,3 mq/kq

346. Yeyinti yağlarının və xammalının tərkibində pestisidlərin yol verilən miqdarını göstərin

- 0,7-1,26 mq/kq
- √ 0,2-1,25 mq/kq
- 0,3-1,27 mq/kq
- 0,5-1,26 mq/kq
- 0,6-1,28 mq/kq

347. Meyvə-tərəvəz məhsullarının tərkibində pestisidlərin yol verilən miqdarını göstərin

- 0,09-0,7 mq/kq
- √ 0,05-0,5 mq/kq
- 0,06-0,7 mq/kq
- 0,08-0,6 mq/kq
- 0,07-0,8 mq/kq

348. Şəkər və qənnadı məhsullarının tərkibində pestisidlərin yol verilən miqdarını göstərin

- √ 0,005-0,5 mq/kg
- 0,009-0,9 mq/kg
- 0,008-0,7 mq/kg
- 0,007-0,6 mq/kg
- 0,006-0,8 mq/kg

349. Süd və süd məhsullarının tərkibində pestisidlərin yol verilən miqdarını göstərin

- √ 0,05-1,25 mq/kg
- 0,08-1,27 mq/kg
- 0,09-1,28 mq/kg
- 0,07-1,26 mq/kg
- 0,06-1,24 mq/kg

350. Ət və ət məhsullarında pestisidlərin yol verilən miqdarını göstərin

- 0,4 mq/kg
- √ 0,1 mq/kg
- 0,2 mq/kg
- 0,6 mq/kg
- 0,5 mq/kg

351. Zəhərlik dərəcəsinə görə pestisidlər hansı sırada düzgün göstərilmişdir?

- Yüksək zəhərli pestisidlər
- √ hamısı
- az zəhərli pestisidlər
- orta zəhərli pestisidlər
- zəhərli və güclü təsirə malik pestisidlər

352. Gənələri məhv edən pestisidləri göstərin

- nematotsidlər
- hamısı
- verisidlər
- √ akavitsidlər
- fungusidlər

353. Təsir mexanizminə görə pestisidlər necə qruplaşdırılır:

- həşəratların hər hansı orqanına toxunmaqla onları məhv edənlər
- √ hamısı
- tənəffüs yolu ilə daxil olaraq məhv edənlər
- sistemli təsir göstərərək
- həzm sistemi vasitəsilə təsir edənlər

354. Hansı sırada bakteriyaları məhv edən pestisidlər düzgün göstərilmişdir?

- √ bakteriosidlər
- fungusidlər
- herbisidlər
- zoosidlər
- insektisidlər

355. Hansı sırada həşəratları məhv edən pestisidlər düzgün göstərilmişdir?

- fungusidlər

- heç biri
- herbisidlər
- ✓ insektisidlər
- zoosidlər

356. Xlor tərkibli hansı preparat daha yüksək bakterisid aktivliyi ilə seçilir?

- qaz halında olan xlor
- xlor əhəngi
- ✓ xlor dioksid
- ozon
- xloramin

357. Uşaq oyuncaqlarında tətbiq olunan boyaqların tərkibində qurğuşun oksidinin olmasına icazə verilmirmi

- Nəzarət olunmur
- ✓ Verilmir
- Ehtiyac yoxdur
- Əsassızdır
- Verilir

358. Yumşaq oyuncaqların ən çox yarada biləcəyi xəstəlik hansıdır

- Sizanaqlar
- Ləkələr
- Yanıq
- ✓ Allergik
- Öskürək

359. Mənşəyi məlum olmayan polimerlərdən hazırlanmış oyuncaqlar hansı təhlükənin yaranmasına səbəb ola bilər

- ✓ Kimyəvi
- Sosioloji
- Fiziki
- Temiki
- Mexaniki

360. Üfütülən oyuncaqlar hansı qazla doldurulmamalıdır

- ✓ Hidrogen
- Helium
- Hava
- Təsirsiz qazlarla
- Səhv cavab yoxdur

361. Üzərində xırda detalları olan yumşaq oyuncaqlar hansı yaş qrupundan olan uşaqlar üçün təhlükəlidir

- Təhlükəsi yoxdur
- 5 yaş
- 6 yaş
- ✓ 3 yaş
- 7 yaş

362. Tez alışan və xovlu materialların oyuncaq istehsalında tətbiqi məqsədəuygundurmu

- İcazə verilir
- Baxır oyuncaga
- ✓ Qadagandır
- Uygundur
- Bəzi hallarda

363. Oyuncaqlar əsasən hansı sortlarda istehsal olunmalıdır

- II
- III
- Bütün sortlarda
- √ I
- I və II

364. Kosmetik vasitələrinin keyfiyyətini yüksəldmək üçün hansı mənşəli xammalın tətbiqi məqsədəuygundur

- √ Təbii
- Fiziki
- Kimyəvi
- Sintetik
- Süni

365. Tez-tez saç boyalarından istifadə etmək nəyə səbəb olar

- √ Rəng pigmentlərinin parçalanmasına
- Kəpəyin artmasına
- Saçın uzanmasına
- Kəpəyin azalmasına
- Saçın gurlaşmasına

366. Tərkibində tezalıxan həlledicilər olan və çiləyici ilə qablaşdırılmış kosmetika malları üçün təhlükəsizliyin hansı növü xarakterikdir

- √ Yangın
- Estetik
- Zəhərlənmə
- Fiziki
- Kimyəvi

367. Kosmetik vasitələrdə kimyəvi təhlükəsizliyi yaradan ilkin amillər hansılardır

- Təbii yağlar
- Bitki mənşəli yağlar
- Su
- Bitki efirləri
- √ Zərrəli elementlər və konservantlar

368. Kosmetika vasitələrinin tərkibindəki zəhərli elementlər, qadaga olunmuş boyaqlar hansı təhlükəsizliyə səbə olar

- √ Kimyəvi
- Fiziki
- Elektrik
- Elektromaqnit
- Mexaniki

369. Ətriyyat-kosmetika malları üçün təhlükəsizliyin hansı növü xarakterikdir

- Mexaniki
- Fizioloji
- Elektrik
- Fiziki
- √ Kimyəvi

370. Tərkibi kimyəvi maddələrlə zəngin olan ətirilər həssas dərilərə necə təsir edir

- Dəridəki nöqsanları örtər

- Dəriyə parlaqlıq verir
- Təsir etməz
- ✓ Allergik
- Cavablar düzdür

371. Kosmetik vasitələrdə əsasən hansı vitaminlərdən istifadə olunur

- ✓ A,D,E.
- B qrup
- A qrup
- A,C,K
- İstifadə olunmur

372. Ənliklərin tərkibində olan kimyəvi maddə etilporoben dəriyə necə təsir edir

- ✓ Səpgilər yaradır
- Parlaqlıq verir
- Şəffafliq yaradır
- Agardır
- Qidalandırır

373. Dirnaq boyasının tərkibində olan ftolat dirnaqlara necə təsir edir

- Canlandırır
- Ömrünü uzadır
- ✓ Saraldır
- Möhkəmləndirir
- Uzanmasına səbəb olur

374. Sintetik yuyucu vasitələrində hidrogen ionlarının miqdarı neçə % olmalıdır

- 15-20%
- 25-30%
- 30-35%
- 20-25%
- ✓ 7-12%

375. Sintetik yuyucu vasitələrində fosfat duzlarının ümumi payı nə qədər olmalıdır

- ✓ 22%
- 45%
- 40%
- 30%
- 50%

376. Kosmetik vasitələri uzunömürlülüyünü artırmaq məqsədi ilə qatılan kimyəvi əlavələr müəyyən xəstəliklərə səbəb ola bilərmi

- ✓ Xəstəlik yarada bilər
- Xəstəlik yaratmır
- Cavablar səhvdir
- Mümkün deyil
- Xəstəliyin yaranmasına imkan yoxdur

377. Saxlanma şəraiti kosmetik vasitələrin təhlükəsizliliyinə təsir edirmi

- Ola bilməz
- Butun cavablar səhvdir
- Etmir
- ✓ Edir
- Bəzi hallarda

378. Saxlanma şəraiti kosmetik vasitələrin təhlükəsizliliyinə təsir edirmi

- √ Edir
- Butun cavablar səhvdir
- Bəzi hallarda
- Ola bilməz
- Etmir

379. Həssas dərilər üçün nəzərdə tutulmuş kosmetik vasitələrin etiketində hansı informasiya qeyd olunur

- √ Hipoallergik
- Treoallergik
- Homoallergik
- Dioallergik
- Monoallergik

380. Ənliklərin tərkibində olan kimyəvi maddə hesab olunan talk hansı xəstəliklərin yaranmasına səbəb olar

- Qaraciyər
- Sidik qovucu
- Böyrəklərdə daş
- Böyrək çatışmamazlığı
- √ Ağciyər

381. Bəzi kosmetika mallarının tərkibində olan kollogen lifləri dəriyə müsbət təsir edirmi

- √ Heç bir təsiri yoxdur
- Elastiklik verir
- Parlaqlıq verir
- Şəffəliq verir
- Edir

382. Gigiyenik göstəriciləri aşağı olan kosmetik vasitələri ilk növbədə hansı xəstəliklərə səbəb ola bilər

- Zökəm
- Heç bir xəstəliyə
- Pnevmaniya
- Yanıqlara
- √ Allergiya

383. Dioksinlərin ən çox toplandığı ərzaq məhsulları hansılardır?

- √ heyvan və bitki yağları, ət və süd məhsulları, yağlı balıqlar
- tropik və subtropik meyvələr
- desert meyvələr
- sitrus meyvələri
- qənnadı məhsulları

384. Dünya ölkələrində dioksinlərlə mübarizə üsulu kimi:

- √ ekoloji monitorinq laboratoriyaları yaradılmışdır
- bu birləşmələr qidadan çıxarılmışdır
- heç bir şey edilməmişdir
- dioksinsiz həyat tərzini təmin edilmiş
- profilaktik tədbirlər planı hazırlanmışdır

385. 2,3,7,8- tetraxlordibenzopara-dioksinin (TXDD) səciyyəsi hansı sırada düzgün göstərilmişdir?

- turşu və qələvi təsirinə davamlıdır

- √ bütün sıralarda
- onkotoksikliyə görə etalon seçilmişdir
- yüksək stabilliliyə görə fərqlənir
- yüksək temperaturla (yalnız 750°S-də parçalanır) davamlıdır

386. Dioksinlər hansı şəraitdə yaranır?

- istilik elektrik stansiyalarında
- sintetik örtüklərin və yağın yanmasında
- √ bütün sadalanan şəraitlərdə
- avtomobillərin işlənmiş qazlarının tərkibində
- tullantıların məhv edilməsi zamanı zibil yandırılan sobalarda

387. ABŞ-da dioksinlərin sanitariya normaları hansı kriteriyalar əsasında ölçülür?

- √ immuno toksikant (immün sistemini məhv etdiyinə görə)
- toksiki elementlərin olmasına görə
- ziyanvericilərin olmasına görə
- onkogennost (xərçəng şisləri əmələ gətirdiyinə görə)
- təhlükə törədən patogen mikroorqanizmlərin olmasına görə

388. Avropada dioksinlərin sanitariya normaları hansı kriteriyalar əsasında ölçülür?

- √ onkogennost (xərçəng şisləri əmələ gətirdiyinə görə)
- immuno toksikant (immün sistemini məhv etdiyinə görə)
- toksiki elementlərin olmasına görə
- ziyanvericilərin olmasına görə
- təhlükə törədən patogen mikroorqanizmlərin olmasına görə

389. TXDD-klassik dioksin aşağıda verilənlərin hansından daha zəhərlidir?

- zarından
- √ hamısından
- strixinindən
- sianidlərdən
- zomandan

390. İnsan orqanizminə dioksinlər hansı yolla daxil olur?

- √ əsasən qida ilə
- naftalan müalicə vasitələri ilə
- qeyri-uzvi kimyəvi birləşmələr vasitəsilə
- tütün və onun sənaye əvəziciləri vasitəsilə
- günəş şüaları ilə

391. Dioksinlər hansı istehsalat sahələrinin əlavə məhsulları sayılır?

- neft-qaz
- √ plasmass, pestisid, kağız, defoliant
- yeyinti
- unüyütmə
- toxuculuq

392. Hansı hadisə dioksinin bütün bəşəriyyət üçün dəhşətli təhlükə olduğunu təsdiqlədi?

- ərzaq məhsulları və ya ayrı-ayrı qida maddələrinin istehsalında yeni, qeyri-ənənəvi texnologiyaların, o cümlədən kimyəvi və mikrobioloji sintez yolunun tətbiqi
- √ Vyetnam müharibəsinin nəticələri
- icazə verilməyən boya, konservant, antioksidləşdiricilərdən istifadə və ya onların yüksək dozada tətbiqi

- bitkiçilikdə gübrələrdən, suvarma sularından, sənaye və heyvandarlıqda bərk və maye tullantılarından, digər tullantı sularının təmizləyici qurğularından və s.-dən istifadənin gigiyenik qaydalarının pozulması
 - kənd təsərrüfatı bitkilərinin və heyvandarlıq məhsullarının, bitki zərərvericilərinə qarşı mübarizədə və baytarlıq təcrübəsində heyvan xəstəliklərinin profilaktikası üçün istifadə olunan pestisidlər ilə çirklənməsi
- 393.** Vyetnam müharibəsinin nəticəsi olaraq, Vyetnamlılarda və müharibə iştirakçıları olan ABŞ əsgərlərində hansı xəstəliklər müşahidə edilmişdir?
- ✓ xərçəng
 - vərəm
 - qrip
 - sətəlcəm
 - qara yara
- 394.** Vyetnam müharibəsi (1962-1971-ci illər) zamanı amerika təyyarələri tərəfindən Cənubi Vyetnam ərazisinə, tərkibi 170 kq. dioksin qarışlı neçə ton defoliant səpilmişdir?
- 180 min ton
 - ✓ 57 min ton
 - 100 min ton
 - 10 min ton
 - 300 min ton
- 395.** Azot tərkibli birləşmələrdən - N-nitrozaminlərə nəzarət hansı sırada düzgün göstərilmişdir?
- meyvə-giləmeyvə qənnadı məmulatında
 - tamlı mallarda
 - qızılbalıq və skumbriya fəsiləsindən (o cümlədən tunes qrupuna aid) olan balıqlarda
 - meyvə-tərəvəz məhsullarında
 - ✓ balıq və balıq məhsullarında, ət məhsullarında və pivəbişirmə səmənində
- 396.** Azot tərkibli birləşmə - nitratlara nəzarət hansı sırada düzgün göstərilmişdir?
- qızılbalıq və skumbriya fəsiləsindən (o cümlədən tunes qrupuna aid) olan balıqlarda
 - balıq və balıq məhsullarında
 - ət məhsullarında
 - ✓ meyvə-tərəvəz məhsullarında
 - pivəbişirmə səmənində
- 397.** Azot tərkibli birləşmə - histaminə nəzarət hansı sırada düzgün göstərilmişdir?
- meyvə-tərəvəz məhsullarında
 - pivəbişirmə səmənində
 - ət məhsullarında
 - ✓ qızılbalıq və skumbriya fəsiləsindən (o cümlədən tunes qrupuna aid) olan balıqlarda
 - balıq və balıq məhsullarında
- 398.** İnsan üçün nitrat və nitrit mənbəyini bitki ilə yanaşı daha hansı məhsullar təşkil edir?
- ✓ ət məhsulları
 - mineral məhsullar
 - tütün məmulatları
 - heç biri
 - neft məhsulları
- 399.** Hansı sırada nitratların birdəfəlik qəbulunun toksiki təsiri düzgün verilmişdir?
- ✓ 1-4q. dozada ciddi zəhərlənmə, 8-14q. dozada ölüm
 - 5 mq/kq-dan az dozada olduqca zəhərli
 - 7000 mq/kq. dozada demək olar ki, zəhərsiz

- 600 mq/kq. dozada az zəhərli
- 200-300 mq. dozada ciddi zəhərlənmə, 300-2500 mq. dozada ölüm

400. Bitki məhsullarında nitratların miqdarı hansı amillərdən asılıdır?

- bitkilərin fərdi xüsusiyyətlərindən
- ✓ bütün sayılan amillərdən
- bəzi herbisidlərin istifadəsi və torpaqda molibdenin azlığından
- azotlu gübrələrin normadan artıq və nəzarətsiz istifadəsindən
- meyvənin yetişmə dərəcəsi

401. Dioksin nədir?

- süd məhsullarının analizi üçün istifadə olunan reaktiv
- yağlıq faizini yoxlamaq üçün istifadə olunan turşu
- turşuluq dərəcəsi
- ✓ mutagen, konserogen və teratogen xüsusiyyətlərə malik yüksək toksiki birləşmə
- işıq və havanın təsiri ilə yağda əmələ gələn birləşmə

402. Nitrat və nitritlərin insan orqanizminə daxil olmalarının əsas mənbəyini ilk növbədə nə təşkil edir?

- heç biri
- ✓ bitki məhsulları
- mineral maddələr
- mineral sular
- emal zamanı istifadə olunan təbii rəngləyicilər

403. Nitritlərin orqanizmə toksik təsiri nədən asılıdır?

- hemoqlobində methemoqlobinin bərpasından
- ✓ hamısından
- methemoqlobinreduktaza fermentinin aktivliyindən
- qida rasionundan
- orqanizmin fərdi xüsusiyyətlərindən

404. Nitrobirləşmələrin sintezinin xeyli dərəcədə azalmasına hansı yolla nail olmaq olar?

- tənəffüs intensivliyini (Boysen-İensen üsulu ilə) təyin etməklə
- ✓ qida məhsullarına askorbin və ya izoaskorbin turşusunun, yaxud onların natrium duzlarının əlavə edilməsi
- tərkibindəki turşunu fenolftalein indikatorunun iştirakı ilə 0,1 n. qələvi məhlulu ilə neytrallaşdırılması
- su hamamında saxlayıb sonra refraksiya edilməsi
- 0,25 n. xlorid turşusu məhlulu ilə çəhrayı rəng itənə qədər titrləməklə

405. Hansı sırada sintetik bitki artımı tənzimləyiciləri düzgün göstərilmişdir?

- ✓ bütün sıralarda
- fizioloji baxımdan endogen fitoqormonların analoqları, yaxud bitkinin hormonal statusuna təsir göstərən, kimyəvi və ya mikrobioloji yolla alınan birləşmələr: indol, piramidin
- aril və ya ariloksialifatik karbon turşularının törəmələri
- sulfanil sidikcövhəri törəmə preparatları
- piradazin, piradol

406. Hansı sırada təbii bitki artımı tənzimləyiciləri düzgün göstərilmişdir?

- heç biri
- ✓ fitoqormon funksiyası rolunu həyata keçirən bitki orqanizmlərinin təbii komponentləri: auksinlər, qiberrelinlər, sitokininlər, endogen etilen və s.
- fizioloji baxımdan endogen fitoqormonların analoqları, yaxud bitkinin hormonal statusuna təsir göstərən, kimyəvi və ya mikrobioloji yolla alınan birləşmələr: indol, piramidin, piradazin, piradol
- aril və ya ariloksialifatik karbon turşularının törəmələri

- sulfanil sidikcövheri törəmə preparatları
- 407.** Orqanizmdə methemoqlobinin miqdarı 30%-ə qədər olduqda insanda hansı hallar müşahidə edilir?
- susuzluq simptomları
 - aclıq
 - √ tənqinəfəslik, zəiflik, baş ağrısı
 - epileptik tutmalar
 - yuxusuzluq
- 408.** Sağlam insanların qanında methemoqlobinin miqdarı nə qədər olur?
- 5%
 - √ orta hesabla 2%
 - 10%
 - 25%
 - olmur
- 409.** Məhsulun kulinar emalı onların tərkibində nitratları:
- kəskin artırır
 - stabilləşdirir
 - √ kəskin azaldır
 - oksidləşdirir
 - birləşdirir
- 410.** Nitratlar bitkinin ən çox hansı hissəsində toplanır?
- meyvəsində, tumlarında
 - √ tumurcuqlarda, saplaqda, yarpağın zoğlarında, kələm tərəvəzlərinin kökündə
 - ləçəyində, çiçəyində, köklərində
 - torpağa dəyən hissələrində
 - qabığına, gövdəsində
- 411.** Qırmızı turpda toplanan nitratın miqdarı hansı sırada düzgün göstərilmişdir?
- √ 121-1593 mq/kq
 - 100- 220 mq/kq
 - 620-725 mq/kq
 - 700-2520 mq/kq
 - 240-3600 mq/kq
- 412.** Turşəngdə toplanan nitratın miqdarı hansı sırada düzgün göstərilmişdir?
- √ 620-725 mq/kq
 - 240-3600 mq/kq
 - 121-1593 mq/kq
 - 7674,8 mq/kq
 - 700-2520 mq/kq
- 413.** Yarpaq kahıda toplanan nitratın miqdarı hansı sırada düzgün göstərilmişdir?
- 121-1593 mq/kq
 - 7674,8 mq/kq
 - √ 240-3600 mq/kq
 - 620-725 mq/kq
 - 700-2520 mq/kq
- 414.** Qara turpda toplanan nitratın miqdarı hansı sırada düzgün göstərilmişdir?

- 121-1593 mq/kq
- 7674,8 mq/kq
- √ 700-2520 mq/kq
- 620-725 mq/kq
- 240-3600 mq/kq

415. İnsan orqanizminə düşən nitratların 80-90%-i hansı tərəvəzlərin payına düşür?

- baş soğan, sarımsaq, kəvər, göy soğan
- pomidor, badımcın, saplaqlı istiot
- √ çuğundur, yerlək, kartof, kələm və göyərti
- kartof, batat, yerarmudu
- ağbaş kələm, qırmızıbaş kələm, savoy kələmi, brüssel kələmi, gül kələm

416. Nitrat toplanmasına görə xüsusi “qabiliyyətə” malik tərəvəzlər hansı sırada düzgün göstərilmişdir?

- kartof, baş soğan, nanə
- patisson, yemiş, göy qabaq
- √ qara turp, yarpaq kahı, turşəng, qırmızı turp
- xiyar, pomidor, bibər
- keşniş, şüyüt, vəzəri

417. İsti şitilliklərdə becərilən tərəvəz və göyərtələrdə nitratların miqdarı açıq torpaqda becərilənlərə nisbətən:

- √ çoxdur
- fərqləndirmək mümkün deyil
- demək olar ki, yoxdur
- eynidir
- azdır

418. Məhsulların tərkibində nitratların miqdarı normadan 2 dəfə çoxdursa, onda həmin tərəvəzlər hansı halda istifadə oluna bilər?

- √ bişmiş
- doğranılmış
- konservləşdirilmiş
- əzilmiş
- çiy

419. Sutka ərzində insan orqanizmində nə qədər nitrat əmələ gəlir və maddələr mübadiləsində istifadə olunur?

- 23-30 q
- əmələ gəlmir
- √ 100 mq-dan artıq
- 5-10 q
- 0,05 – 0,1 q

420. Son zamanlar taralar üçün kağız materialının tətbiqinə səbəb nədir

- Erqonomikliyi
- √ Gidiyenikliyi
- Termikliliyi
- Mexaniki davamlılığı
- Estetikliyi

421. Parçalarda sintetik liflərin tətbiqi gigiyeni xassələrə necə təsir edir

- √ Aşağı salır
- Gigiyenikliyi önə çəkir
- Gigiyenikliyi sabit saxlayır
- Heç bir təsir etmir
- Yüksəldir

422. Parçaların hava keçirməsi hansı xassəyə təsir edir

- √ Gigiyenikliyə
- Estetikliyə
- Termikililiyə
- Etibarlılığa
- Funksionallığa

423. Gigiyena sözü yunancadan tərcümədə nə deməkdir

- Yoluxma
- √ Sağlamlıq gətirən
- Səhv cavab yoxdur
- Virus
- infeksiya

424. Təbii lifli materialların tətbiqi daha çox hansı xassələrin yüksəldilməsinə səbəb olar

- Etibarlılıq
- Zəmanət
- √ Gigiyenik
- Estetik
- Texnoloji

425. Parçaların məsaməliliyi hansı xassəyə təsir edir

- Termikililiyə
- Sıxlığına
- √ Gigiyenikliyə
- Estetikliyə
- Funksionallığa

426. Hansı növ kağızlarda gigiyenik xassələr öndə durmalıdır

- Çertyoj kağızları
- Texniki kağızlar
- √ Ərzaqla təmasda olan
- İnşaatda istifadə olunan
- Çap kağızları

427. Əmtələrin çirklənməsi və çirkədən təmizlənməsi kimi göstəriciləri gigiyenik xassələrə təsir edirmi

- √ Təsir edir
- Mümkün deyil
- Cavablar səhvdir
- Bəzi hallarda
- Təsir etmir

428. Şüşənin kimyəvi tərkibi gigiyenik xassələrə təsir göstərirmi

- √ Göstərir
- Mümkün deyil
- Cavablar səhvdir
- Bəzi hallarda

- Göstərmir

429. Hansı təyinatlı şüşə məmulatlarda gigiyenik tələblər öndə durmalıdır

- Texniki şüşələrdə
- Kolbalarda
- √ Məişət qablarında
- İnşaat şüşələrində
- Lanplarda

430. Polimerdən olan uşaq oyuncaqlarının istehsalı zamanı səhiyyə nazirliyinin rəyinin olması önəmlidirmi

- Cavablar səhvdir
- Əhəmiyyəti yoxdur
- Önəmli deyil
- Ehtiyac yoxdur
- √ Vacibdir

431. Polimer materiallardan hazırlanmış hansı əmtəələr gigiyenik tələblərə cavab verməlidir

- İnşaat malları
- Əl-əmək alətlər
- √ Məişət qabları
- Döşəmə materialları
- Dam örtüyü materialları

432. Əmtələrin kimyəvi maddələrlə çirklənməsizamanı hansı ekspertizanın aparılmasını tələb edir

- √ Sanitar-gigiyenik
- Kəmiyyət
- Baytarlıq
- Ekoloji
- Sənəd

433. Məhsulun mikroorqanizmlər tərəfindən çirklənməsi zamanı hansı ekspertizanın aparılması tələb olunur

- Ekoloji
- Texnoloji
- √ Sanitar-gigiyenik
- Kəmiyyət
- Sənəd

434. Gigiyenik, fitosanitar, texnoloji ekspertiza hansı ekspertizanın növləridir

- √ Sanitar -gigiyenik
- Sənəd
- Çeşid
- Kəmiyyət
- Əmtə

435. Hansı lifli materiallardan hazırlanmış parçalar daha gigiyenik hesab olunur

- √ Pambıq
- Metal
- Viskoz
- Kapron
- Lavsən

436. Parçaların lif tərkibi gigiyenik xassələrə təsir edirmi

- Cavablar səhvdir
- Mümkün deyil
- ✓ Təsir edir
- Təsir etmir
- Bəzi hallarda

437. Parçaların quruluşu gigiyenik xassələrə təsir göstərirmi

- Cavablar səhvdir
- Mümkün
- ✓ Göstərir
- Göstərmir
- Bəzi hallarda

438. Hansı materiallarda gigiyenik xassələr yüksək səviyyədə ödənilir

- Süni
- Sintetik
- ✓ Təbii
- Fiziki
- Kimyəvi

439. İstehlak xassələrini yaxşılaşdırmaq məqsədi ilə məhsulun istehsalında tətbiq olunan köməkçi xammal necə adlanır

- ✓ Əlavələr
- Forması
- Tutumu
- Tərkib göstəriciləri
- Əsas element

440. Əmtəələrin bütün həyatı dövrü müddətində təhlükəsizliyini təmin edən xassələr hansılardır

- ✓ Sanitar -gigiyenik
- Fizik-kimyəvi
- Termiki-mexaniki
- Fiziki -mexaniki
- Mexaniki-kimyəvi

441. Kimyəvi, radiasiya və mikrobiolji təhlükəsizlik əmtəələrə verilən hansı tələbə aid edilə bilər

- ✓ Gigiyenik
- İstismar
- Estetik
- Erqonomik
- Funksiona

442. Malların təhlükəsizliyini qiymətləndirmək üçün həyata keçirilən ekspertiza növü hansıdır

- ✓ Sanitar-gigiyenik
- Çeşid
- Kəmiyyət
- Keyfiyyət
- Sənəd

443. ABŞ neçə nüvə partlayışı həyata keçirtmişdir ?

- 1000
- 1070
- 1095
- 1050

√ 1085

444. Çin neçə nüvə partlayışı həyata keçirtmişdir ?

- √ 42
- 60
- 50
- 35
- 40

445. Yaponiyada fəaliyyət göstərən nüvə reaktorlarının sayını göstərin

- 39
- √ 54
- 42
- 35
- 40

446. Rusiyada fəaliyyət göstərən nüvə reaktorunun sayını göstərin

- 30
- 45
- 40
- √ 36
- 39

447. Fransada neçə nüvə reaktoru fəaliyyət göstərir ?

- 85
- √ 57
- 100
- 60
- 80

448. Ən çox nüvə reaktoru hansı ölkədə fəaliyyət göstərir ?

- İngiltərə
- Risiya
- Yaponiya
- Fransa
- √ ABŞ

449. Radioaktivlik çirklənmədən qorunmaq üçün hansı profilaktik tədbirlər görülməlidir ?

- Yer atmosferinin qorunması
- Radioaktiv maddələrin saxlanması zamanı təhlükəsizlik texnikasına əməl olunması
- Radioaktiv maddələrin istehsalda tətbiqi zamanı təhlükəsizlik texnikasına əməl olunması
- Radioaktivlik elementlərin çoxalması zamanı təhlükəsizlik texnikasına əməl olunması
- √ Hamısı

450. Ən təhlükəli nüvə qəzası hansı ölkədə qeydə alınmışdır ?

- ABŞ
- Yaponiya
- İran
- √ Ukrayna
- Rusiya

451. Təbii radioaktiv elementlər neçə qrupa bölünür ?

- 9
- 8
- 5
- √ 3
- 2

452. Təsərrüfat fəaliyyəti nəticəsində havaya buraxılan Torium-232 miqdarını göstərin

- √ 105 Kü
- heç biri
- 110Kü
- 90 Kü
- 100 Kü

453. Nüvə silahlarının istehsalında istifadə olunan metal hansı sırada düzgün verilmişdir?

- √ Plutonium-239
- Radon-222
- Toran-220
- Yod-131
- Seziyum-90

454. Orqanizmin tam şüalanması zamanı toxumalarda hansı maddənin miqdarı aşağı düşür?

- suyun
- √ qlükogenin
- yağların
- zülalların
- vitaminlərin

455. Durna balığı, qızıl balığı və tunc balığında hansı ağır metalın radioizotopları toplanır ?

- J-131
- H-3
- √ Fe-55
- Sr-90
- Cs-137

456. Təbii daş, gips materialının radioaktivliyi hansı sırada düzgün göstərilmişdir

- 100-200
- 200-250
- 400-450
- 200-600
- √ 200-400

457. Kərpic, beton materialının radioaktivliyini göstərin

- 100-150
- 200-250
- 200-400
- 100-300
- √ 100-200

458. Ağac materialının radioaktivliyi hansı sırada düzgün verilmişdir ?

- √ 0-0
- 0-100
- 0-200
- 0-25

- 0-50

459. Hansı radionuklidlərin izotopu müəalicə məqsədilə istifadə olunur ?

- 7Be izotopu
- 3H izotopu
- 24Na izotopu
- 40K izotopu
- √ 26Rn izotopu

460. Təbii radioaktiv mənbələrə aid olan izotopları göstərin

- 85Kr, 133Xe, 40Ar, 40K, 14N
- 7Be, 40K, 133Xe, 3H, 22Na
- 95Zn, 80Sr, 14N, 85Kr, 40Ar
- 137Cs, 90Sr, 80Sr, 106Rn, 144Ce
- √ 3H, 7Be, 14C, 22Na, 24Na

461. Anbarlarda nisbi rütubəti ölçmək üçün hansı cihazlardan istifadə olunur

- Ampermetrdən
- Voltmetrdən
- √ Psixrometrdən
- Krutkomerdən
- Termometrdən

462. Əmtələrin qablaşdırılması, saxlanması nəyə xidmət edir

- √ Keyfiyyətin saxlanması
- Bütün cavablar səhvdir
- Bütün cavablar düzdür
- Heç nəyə
- Keyfiyyətin formalaşmasına

463. Saxlanma, daşınma zamanı ətriya -kosmetika mallarında baş verən fiziki-kimyəvi proseslər nəyə təsir edir

- √ Keyfiyyəti aşağı düşür
- Keyfiyyəti yüksəlir
- Cavablar düzdür
- Dəyişkənlik getmir
- Keyfiyyəti sabit qalır

464. Ənlik və kirşanların saxlanma müddəti neçə aydır

- 6-12 ay
- 6-10 ay
- 3-6 ay
- 18- 24ay
- √ 12-18 ay

465. Göz üçün nəzərdə tutulan kosmetik vasitələr orta hesabla neçə ay saxlana bilər

- √ 3-6 ay
- 10-15 ay
- 18- 24ay
- 12-18 ay
- 6-12 ay

466. Saxlanma zamanı əmtələrdə oksidləşmə prosesini getməsi hansı təhlükəyə səbəb ola bilər

- Fiziki
- Optiki
- Termiki
- Mexaniki
- √ Kimyəvi

467. Xəzlər saxlanılan anbarlarda temperatur neçə dərəcə olmalıdır

- 10-15C0-dək
- 15-20C0-dək
- √ 4-5C0-dək
- 20-25C0-dək
- 5-10C0-dək

468. Malların keyfiyyətini qoruyub saxlayan amillərə aşağıdakılardan hansılar aiddir

- √ Qablaşdırma,daşınma,saxlanma
- Saxlanma,texnoloji rejim
- Xammal,saxlanma
- Daşınma,xammal
- Xammal,istehsal texnologiyası

469. Anbarlarda temperaturun artması nəyin azalmasına səbəb olar

- √ Rütubətin
- Bərklyin
- Cavablar səhvdir
- Havanın
- Sıxlığın

470. Saxlanma zamanı əmtəələrin rənginin dəyişməsinə təsir edən amillərə aşağıdakılardan hansılar aiddir

- √ Günəş şüaları
- Səhv cavab yoxdur
- Təzyiq
- Buxar
- Toz

471. Ərzaq mallarının daşınma zamanı mal qonşuluğu nəzərə alınmazsa təhlükə yarada bilərmi

- Yaratmaz
- Əsassızdır
- Önəmli deyil
- Bəzi hallarda
- √ Yaradar

472. Əmtəələrin anbarlarda yerləşdirərkən mal qonşuluğu prinsipi nəzərə alınmalıdırmi

- Önəmlideyil
- Zəruri deyil
- Mənfi təsir ola bilməz
- ehtiyac yoxdur
- √ Alınmalıdır

473. Parçalar anbarlarda saxlanılan zaman döşəmədən neçə sm aralı məsafədə yerləşdirilməsi məqsəduyğundur

- √ 20sm
- 40sm
- 35 sm
- 30sm

- 45sm
- 474.** Daşınma zamanı əmələ gələn artıq titrəyiş nəticəsində şüşə mallarında nə baş verə bilər
- √ Dağılma
 - Heç nə baş verməz
 - Cavablar səhvdir
 - Cavablar düzdür
 - Əhəmiyyəti yoxdur
- 475.** Malların saxlanması zamanı əmtəələr anbarın divarına söykənərək yığıla bilərmi
- Bəzi hallarda
 - Əhəmiyyəti yoxdur
 - √ Olmaz
 - Olar
 - Az hündürlükdə yığılanda olar
- 476.** Daşınma zamanı əmtəələrin zədə almasının qarşısını almaq üçün hansı əliyyat tətbiq olunmalıdır
- √ Taralara kip yerləşdirmək
 - Bütün cavablar düzdür
 - Bütün cavablar səhvdir
 - Üst-üstə yığmaq
 - Tarasız qoymaq
- 477.** Hansı nəqliyyat vasitəsi ilə daşınan əmtələrin taraları yüksək su keçirməmək qabiliyyətinə malik olmalıdırlar
- √ Su
 - Heç birində
 - Avtomobil
 - Dəmir yol
 - Hava
- 478.** Malların qablaşdırılması, daşınması və saxlanması hansı amillərin formalaşmasına təsir edir
- Bütün amillərə
 - Düzgün cavab yoxdur
 - √ Keyfiyyəti qoruyan amillərə
 - Keyfiyyəti formalaşdıran amillərə
 - Heç bir amilə
- 479.** Lak -boyaq malları saxlanılan anbarlarda temperaturanın neçə dərəcə olması məqsədəuygundur
- 28 dərəcəyədək
 - 38 dərəcəyədək
 - √ 12 dərəcəyədək
 - 18 dərəcəyədək
 - 25 dərəcəyədək
- 480.** Tozsoranlar,tikiş maşınları saxlanılan anbarlarda t neçə dərəcə olmalıdır
- 250-dək
 - 280-dək
 - √ 180-dək
 - 380-dək
 - 100-dək
- 481.** Elektrik cihazları saxlanılan anbarlarda nisbi rütubət neçə % olmalıdır

- √ 65 %
- 85%
- 80%
- 78%
- 73%

482. Anbarlarda nisbi rütubətin yüksək olması səbəbindən əmtələrdə nə baş verə bilər

- √ Kiflənmə
- Dəyişiklik baş verməz
- Çəkinin
- Sıxılma
- Quruma

483. Saxlanma zamanı malları gözərmə lanpalarından hansı məsafədə aralı saxlanılması məqsədəuygundur

- √ 50sm
- 75sm
- 70sm
- 65sm
- 60sm

484. Malların keyfiyyətli saxlanmasına temperaturun təsiri varmı

- √ Təsiri var
- Düzgün cavab yoxdur
- Cavablar səhvdir
- Önəmli deyil
- Təsiri yoxdur

485. Süddə və süd məhsullarında hansı antibiotiklərin miqdarına nəzarət edilir?

- bissilin, penisillin
- heç birinə
- √ penisillin, streptomisin, levomisetin, tetraskilin qrupu
- qrizin, basitrasin, tetrasiklin qrupu antibiotiklərinə, levomisetinə
- basitrasin, tetrasiklin qrupu antibiotikləri, streptomisin, levomisetinə

486. Süd və süd məhsullarında hansı toksin maddənin miqdarına nəzarət edilir?

- patulin
- dezoksinivalenol
- Aflatoksin, dezoksinivalenol (vomitoksin), zearalenon, T-2 toksin və patulin mikotoksinlərinin miqdarına
- aflatoksin
- √ aflatoksin-M1-in miqdarına

487. Balığın və balıq məhsullarının baytar-sanitar ekspertizası qaydaları balığın keyfiyyətli olmasının təyini zamanı hansı üsuldan istifadə edilməsini nəzərdə tutur:

- Hidrogen sulfid (nümunəni qızdırmaq üsulu) təyini
- √ hamısından
- PH-in təyini
- Bakterioskopiya
- Nessler rəqəminin təyini

488. Ət konservləri ağır metal sayılan qurğusuna görə nə vaxt yoxlanılır?

- mütəmadi olaraq
- qalayın miqdarı laklanmış dəmir bankalarda və şüşə qablarda olan konservlərdə yoxlanılır
- qurğusunun miqdarı laklanmış dəmir bankalarda və şüşə qablarda olan konservlərdə yoxlanılır

- konservlər zavodda və ya sexlərdə 6 aydan artıq qalmış olsun
 - √ qalayı təyin edən zaman onun miqdarı 1 kq. məhsulda 200 mq-dan çox, həmçinin bankaların tikiş yerlərində paslanma və lehim üzə çıxmış olsun
- 489.** Salmonello bakteriyalarının dəqiq təyin edilməsində hansı göstərici mühüm rol oynayır?
- elektiv mühitdə yetişdirilmiş mikrobların morfoloji xüsusiyyətləri
 - qlukoza ilə qaz əmələ gətirməsi
 - laktoza və saxaroza ilə ferment əmələ gətirməməsi
 - aqqlütinasiya reaksiyasının müsbət olması
 - √ hamısı
- 490.** Koli-titr nədir?
- √ koli-titr elə bir ən az maqdara deyilir ki, burada bağırsağ çöpləri aşkar edilir
 - mineraldır
 - saxtalaşma göstəricisidir
 - nəzarət sınağıdır
 - təyin üsuludur
- 491.** Heyvanların məcburi kəsilməsi zamanı onların əti nə üçün mütləq bakterioloji müayinədən keçirilir?
- diri kütləsini təyin etmək üçün
 - ət çıxarını təyin etmək üçün
 - √ qida toksiko infeksiya törədicilərini aşkar etmək üçün
 - qidalılıq dəyərini təyin etmək üçün
 - daxili orqanları və yelini çıxdaş etmək üçün
- 492.** Suyun bakteriyalarla çirklənmə dərəcəsini qiymətləndirmək üçün aşağıdakı müayinələrdən hansı aparılır?
- suda mikrobların ümumi sayının təyini
 - √ hamısı
 - suda patogen mikrobların aşkar edilməsi
 - suyun koli-indeksinin təyini
 - suyun koli-titrinin təyini
- 493.** Qida məhsullarının hazırkı Sanitariya qaydalarına uyğun olması üzərində dövlət sanitariya-epidemioloji nəzarəti hansı orqan tərəfindən həyata keçirilir?
- √ Azərbaycan Respublikasının dövlət sanitariya-epidemioloji xidmət orqanları və idarələri tərəfindən
 - Kənd Təsərrüfatı Nazirliyi tərəfindən
 - Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsi tərəfindən
 - Yeyinti Nazirliyi tərəfindən
 - Səhiyyə Nazirliyi tərəfindən
- 494.** Qida məhsullarının təhlükəsizlik və qida dəyərliliyi, o cümlədən qidaya bioloji aktiv əlavələrin, qarışıq tərkiblərin göstəriciləri hansı əsaslarla müəyyənləşdirilir?
- əsas qida maddələrinə və enerjiyə olan fizioloji tələbatını ödəməlidir
 - suyun keyfiyyətinə olan gigiyenik normativlərin tələblərinə uyğun olaraq
 - √ xammalın əsas növlərinin həm kütlə payı üzrə, həm də normalaşdırılan kontaminantların (çirkləndiricilərin) icazə verilən səviyyəsi üzrə
 - qida məhsullarının mikrobioloji, radioloji, eləcə də kimyəvi çirkləndiricilərinə görə
 - bu göstəricilər əhalinin ənənəvi formalaşmış zövqünü və adətlərini ödəməlidir
- 495.** “Qida məhsullarının təhlükəsizliyinə və qida dəyərliliyinə gigiyenik tələblər” sanitariya-epidemioloji qaydalar və normativləri hansı orqan tərəfindən təsdiq olunmuşdur?
- Kənd Təsərrüfatı Nazirliyi
 - təsdiq olunmayıb

- ✓ Azərbaycan Respublikası Səhiyyə Nazirliyi
- Yeyinti Nazirliyi
 - Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsi
496. “Qida məhsullarının təhlükəsizliyinə və qida dəyərliliyinə gigiyenik tələblər” sanitariya-epidemioloji qaydalar və normativləri nə vaxt təsdiq olunmuşdur?
- 10.02.2005-ci il
 - 26.01.2006-cı il
 - ✓ 30.04.2010-cu il
 - 11.12.2008-ci il
 - 08.12.2009-cu il
497. Çay və qəhvə üçün istifadə edilən plastik stəkanlar, toyuq məhsullarının qablaşdırıldığı sarı qablar hansı plastıkdən hazırlanıb?
- ✓ PS (Polystyrene)
 - PETE və ya PET (Polyethylene Terephthalate)
 - V və ya PVC PVC (Polyvinyl Chloride)
 - LDPE (Low-Density Polyethylene)
 - PP və ya PE (Polietilen)
498. AZS 333-2009 “Yeyinti məhsullarının qablaşdırılması üçün polimer istehlak tarası” milli standartına əsasən yeməklərin saxlanması və daşınması üçün məişətdə istifadə edilən plastik kütlənin (polimer taranın) tətbiqinin təhlükəsizliyi hansı orqan tərəfindən aparılan ekspertiza ilə təmin edilməlidir?
- ✓ Səhiyyə Nazirliyi
 - Yeyinti Nazirliyi
 - heç biri
 - Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsi
 - Vergilər Nazirliyi
499. Qida məhsulları ilə kontaktda olan məmulatların istehsalında standarta əsasən, hansı polimer materiallardan istifadə edilməsinə icazə verilir?
- QOST 28250 üzrə zərbəyə davamlı polistrol;
 - ✓ hamısından
 - QOST 20282 üzrə ümumi təyinatlı polistrol;
 - QOST 26996 üzrə polipropilen və propilen sopolimerləri;
 - QOST R 51695 üzrə polietilentereftalat.
500. Qida məhsullarının təhlükəsizlik göstəricilərinin səciyyəsi hansı sırada düzgün verilmişdir?
- ✓ insan və heyvanların sağlamlığı üçün təhlükəli olan kimyəvi, radioaktiv, zəhərli maddələrin və onların birləşmələrinin, mikroorqanizmlərin və digər bioloji orqanizmlərin yol verilən səviyyəsi
 - insanların bu və ya digər tələbatını ödəyən əsas xassələrinin məcmusu
 - malın keyfiyyət göstəriciləri və qablaşdırıldığı taranın, büküldüyü materialın, həmçinin etiketin və markalanmanın vəziyyəti
 - ərzağın tərkibindəki element və birləşmələrin orqanizm tərəfindən istifadə edilmə dərəcəsi
 - miqdarı azalmayan və ərzaq böhranı şəraitində istifadə edilməsi nəzərdə tutulan ərzaq ehtiyatı.