

1. Mikrobioloji göstəricilərə görə gigiyenik normativlər 4 qrup mikroorqanizmlərə nəzarəti nəzərdə tutur-bunlar hansılardır?

- Şərti- patogen mikroorqanizmlər
- ✓ Sadalananların hamısı
- Xarəbedici mikroorqanizmlər
- Patogen mikroorqanizmlər
- Sanitariya- səciyyəvi

2. Qeyri- mikroblu qida zəhərlənmələri nəçə yerə bölünür?

- 6.0
- ✓ 3.0
- 2.0
- 5.0
- 4.0

3. Nə qədər sinil turşusu insanda ölümə gətirib çıxardır?

- ✓ 0,05 q
- 0,1q
- 0,3 q
- 0.2 q
- 0,5 q

4. Şərti yeyilən və yeyilməyən göbələklərlə neçə cür zəhərlənmələr mövcuddur?

- 9.0
- 6.0
- 7.0
- 5.0
- ✓ 4.0

5. İnfeksion xəstəliklərin sərbəst tipləri hansılardır?

- bakteriyaların törətdiyi xəstəliklər
- mikroskopik göbələklərin törətdiyi xəstəliklər
- təkhüceyrəliyərin və helmintlərin törətdiyi parazitə xəstəliklər
- virusların əmələ gətirdiyi xəstəliklər
- ✓ Sadalananların hamısı

6. Tetradotoksinlə zəhərlənmə nəçə saat ərzində tənəffüsün iflici nəticəsində ölümə səbəb olur?

- 2,5-5,5 saat
- 1,5-3 saat
- 3-7,5 saat
- 2-5 saat
- ✓ 1,5-8 saat

7. Siquater intoksikasiyasının neçə növü məlumdur?

- 500.0
- ✓ 400.0
- 300.0
- 200.0
- 100.0

8. Hallyusinagenlərlə zəhərlənmələrə hansı növ bəliqlər səbəb olur?

- yuxulu balıq,merkuri balıq
- yuxulu balıq,sanito balıq
- kefal balığı,sanito balıq
- ✓ kefal balığı,sultan balığı
- sultan balığı,merkuri balıq

9. İynəqarın balıqlar- fuqu hansı ölkədə delikates hesab olunur?

- Koreyada
- Fransada
- İtaliyada
- ✓ Yaponiyada
- İspaniyada

10. Heyvan mənşəli məhsulların toksinləri ilə zəhərlənmələr ...

- tetrodotoksinlə zəhərlənmələr,siqubroid intoksikasiyası,
- siqubroid intoksikasiyası,ixtiotoksinlərlə
- hallyusinogenlərlə zəhərlənmələr,skomterun zəhərlənmələr
- alqotoksinlərlə zəhərlənmələr,skomterun zəhərlənmələr
- ✓ siquaterun intoksikasiyası,skombroid zəhərlənmələri

11. Heyvan mənşəli məhsulların toksinləri ilə zəhərlənmələr hansilardır?

- xərçəngkimilərin və xırda balıqçıqların(molyuski) əti ilə iflicedici zəhərlənmələr
- ixtiotoksinlərlə, ixtiokrinitoksinlərlə və ixtioxemotoksinlərlə zəhərlənmələr
- hallyusinogenlərlə zəhərlənmələr
- ✓ Sadalananların hamısı
- tetrodotoksinlə zəhərlənmələr

12. Şərti yeməli və zəhərli göbələklərlə zəhərlənmələrin -Dördüncü növü?

- tərkibində muskarin, mikoatropin, mikotoksin kimi toksinlər olan qırmızı, panter (pişikkimilər cinsindən olan), porfir və digər muxomor (miçəkkimilər) göbələklərinin qəbulu zamanı baş verən zəhərlənmələrdir.
- ✓ müəyyən növ göbələklərin toksinləri ilə zəhərlənmələrə xas olan, lakin özünəməxsus xüsusiyyətləri olmayan göbələklərlə zəhərlənmələrdir
- tərkibindəlipoproteid komplekslərini parçalayaraq prosesə sinir sistemi də daxil olmaqlabəzi orqanları zədələyən amanitoksinlər-amanitogemolizin, amanit və fallatoksinlər- var
- tərkibindəlipoproteid komplekslərini parçalayaraq prosesə sinir sistemi də daxil olmaqlabəzi toksinlər olan qırmızı, panter (pişikkimilər cinsindən olan), porfir və digər muxomor (miçəkkimilər) göbələklərinin qəbulu zamanı baş verən zəhərlənmələrdir
- yaz göbələklərində (quzugöbələyi) olan və gemolitik və qepatotrop xassəyə malik qalvell turşusu və giromitrinlə zəhərlənmələr. Xarici görünüşünə görə bu göbələklər quzugöbələyinə oxşayır

13. Şərti yeməli və zəhərli göbələklərlə zəhərlənmələrin -Üçüncü növü?

- tərkibindəlipoproteid komplekslərini parçalayaraq prosesə sinir sistemi də daxil olmaqlabəzi orqanları zədələyən amanitoksinlər-amanitogemolizin, amanit və fallatoksinlər- var
- ✓ tərkibində muskarin, mikoatropin, mikotoksin kimi toksinlər olan qırmızı, panter (pişikkimilər cinsindən olan), porfir və digər muxomor (miçəkkimilər) göbələklərinin qəbulu zamanı baş verən zəhərlənmələrdir.
- müəyyən növ göbələklərin toksinləri ilə zəhərlənmələrə xas olan, lakin özünəməxsus xüsusiyyətləri olmayan göbələklərlə zəhərlənmələrdir
- tərkibində lipoproteid komplekslərini parçalayaraq prosesə sinir sistemi də daxil olmaqlabəzi toksinlər olan qırmızı, panter (pişikkimilər cinsindən olan), porfir və digər muxomor (miçəkkimilər) göbələklərinin qəbulu zamanı baş verən zəhərlənmələrdir
- yaz göbələklərində (quzugöbələyi) olan və gemolitik və qepatotrop xassəyə malik qalvell turşusu və giromitrinlə zəhərlənmələr. Xarici görünüşünə görə bu göbələklər quzugöbələyinə oxşayır

14. Şərti yeməli və zəhərli göbələklərlə zəhərlənmələrin -İkinci növü?

- yaz göbələklərində (quzugöbələyi) olan və gemolitik və qepatotrop xassəyə malik qalvell turşusu və giromitrinlə zəhərlənmələr. Xarici görünüşünə görə bu göbələklər quzugöbələyinə oxşayır
- ✓ tərkibində lipoproteid komplekslərini parçalayaraq prosesə sinir sistemi də daxil olmaqlabəzi orqanları zədələyən amanitoksinlər-amanitogemolizin, amanit və fallatoksinlər- var

- müəyyən növ göbələklərin toksinləri ilə zəhərlənmələrə xas olan, lakin özünəməxsus xüsusiyyətləri olmayan göbələklərlə zəhərlənmələrdir
- tərkibində lipoproteid komplekslərini parçalayaraq prosesə sinir sistemi də daxil olmaqlabəzi toksinlər olan qırmızı, panter (pişikkimilər cinsindən olan), porfir və digər muxomor (miçəkkimilər) göbələklərinin qəbulu zamanı baş verən zəhərlənmələrdir
- tərkibində muskarin, mikoatropin, mikotoksin kimi toksinlər olan qırmızı, panter (pişikkimilər cinsindən olan), porfir və digər muxomor (miçəkkimilər) göbələklərinin qəbulu zamanı baş verən zəhərlənmələrdir.

15. Şərti yeməli və zəhərli göbələklərlə zəhərlənmələrin -Birinci növü?

- tərkibindəlipoproteid komplekslərini parçalayaraq prosesə sinir sistemi də daxil olmaqlabəzi orqanları zədələyən amanitoksinlər- amanitogemolizin, amanit və fallatoksinlər- var
- ✓ yaz göbələklərində (quzugöbəlyi) olan və gemolitik və qepatotrop xassəyə malik qalvell turşusu və giromitrinlə zəhərlənmələr. Xarici görünüşünə görə bu göbələklər quzugöbəlyinə oxşayır
- müəyyən növ göbələklərin toksinləri ilə zəhərlənmələrə xas olan, lakin özünəməxsus xüsusiyyətləri olmayan göbələklərlə zəhərlənmələrdir.
- tərkibində lipoproteid komplekslərini parçalayaraq prosesə sinir sistemi də daxil olmaqlabəzi toksinlər olan qırmızı, panter (pişikkimilər cinsindən olan), porfir və digər muxomor (miçəkkimilər) göbələklərinin qəbulu zamanı baş verən zəhərlənmələrdir
- tərkibində muskarin, mikoatropin, mikotoksin kimi toksinlər olan qırmızı, panter (pişikkimilər cinsindən olan), porfir və digər muxomor (miçəkkimilər) göbələklərinin qəbulu zamanı baş verən zəhərlənmələrdir.

16. Şərti yeməli və zəhərli göbələklərlə zəhərlənmələr neçə yerə bölünür?

- 6.0
- 3.0
- ✓ 4.0
- 5.0
- 2.0

17. Sianogen qlikozidlər-nəyə deyilir?

- əsas solanin və onun dəyişmiş forması olan çakonin aiddir.
- ✓ turşusunun duzları və ya sianidlər- bioloji təsiri
- toksinin tərkibinə və miqdarına görəgöbələklər yeməli, şərti yeməli və zəhərlilərə (yeyilə bilməyənlər də daxil olmaqla) bölünür
- hec biri
- təcrübə dovşanlarının çoxlu miqdarda kələmlə yemlənməsi onlarda bu xəstəliyinin yaranmasına səbəb olur.

18. Bu maddələr bitki mənşəli qida məhsullarının kimyəvi komponentlərinə aiddir?

- Qlikoalkaloidlər
- ✓ Sadalananların hamısı
- Zobogen maddələr
- Göbələk toksinləri
- Sianogen qlikozidlər

19. Bitki mənşəli qida məhsullarının kimyəvi komponentlərinə hansı maddələr aiddir?

- Göbələk toksinləri,Sianogen toksinləri
- ✓ Qlikoalkaloidlər,Sianogen qlikozidlər
- Qlikoalkaloidlər,Sianogen toksinləri
- Sianogen qlikozidlər,Göbələk qlikozidlər
- Zobogen maddələr,Göbələk qlikozidlər

20. Naməlum etiologiyalı qida zəhərlənmələrinə səbəb olur?

- qarpız,arı balı
- ✓ ilan balığı,marinka
- bildirçin ət,kimyəvi maddələrin qarışmasından
- qarpız,alaq otlarından
- marinka,köbələklə

21. Naməlum etiologiyalı qida zəhərlənmələrinə nə səbəb olur?

- bir sıra balıqların əti,arı balı
- ✓ qarpız,bildirçin əti
- qarpız,alaq otlarından
- bildirçin ət,kimyəvi maddələrin qarışmasından
- marinka,köbələklə

22. Qeyri-mikrob mənşəli qida zəhərlənmələri nədən əmələ gəlir?

- arı balı,meyvədən
- ✓ köbələklə,alaq otlarından
- alaq otlarından,meyvədən
- kimyəvi maddələrin qarışmasından,balıqdan
- köbələklə,balıqdan

23. Hazırda Yaponiyada, Avstraliyada, Amerika və Uzaq Şərqdə, Avropada baş verən qida zəhərlənmələrinin 50%- dən çoxu mikroorqanizmlərinin fəaliyyəti nəticəsində baş verir, bu hansı xəstəliyə aiddi?

- Salmonella
- ✓ Vibrio parahaemoliticus
- Clostridium perfringens
- Staphylococcus
- Clostridium botulinum

24. Sporəmələgətirən aerob batsillər olub, onların inkişafı üçün optimal temperatur 30- 370C-dir. Bu batsillər taxıl və digər quru qida məhsullarında geniş yayılmış, süd və süd məhsullarının xarab olmasına səbəb olan adi mikroorqanizmlərdir?

- Staphylococcus
- ✓ Bacillus cereus
- Clostridium perfringens
- Salmonella
- Clostridium botulinum

25. Bu mikroorqanizmlər sərbəst hərəkət edən fakültativ anaeroblar olub, spor əmələ gətirmir və beləliklə istilik təsirindən dağılır?

- Vibrio
- ✓ Staphylococcus
- Clostridium perfringens
- Salmonella
- Clostridium botulinum

26. Staphylococcus haqqında ilk məlumat neçənci ildə alınmışdır?

- 1895.0
- ✓ 1894.0
- 1794.0
- 1795.0
- 1896.0

27. İngiltərədə qeydə alınan qida zəhərlənmələrinin təqribən neçə faizin səbəbkarı Salmonella qrup mikroorqanizmləridir?

- 65.0
- ✓ 75.0
- 60.0
- 70.0
- 80.0

28. Bu qrupdan olan mikroorqanizm tipləri ən çox qida zəhərlənmələri törədiciləridir?

- Clostridium perfringens
- ✓ Salmonella

- Staphylococcus
- Vibrio
- Clostridium botulinum

29. Müasir dövrdə qida məhsullarının çirklənməsinin əsas neçə mənbəyi müvcuddur?

- 2.0
- ✓ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

30. İstehsalat nəzarəti-nəyə deyilir?

- müxtəlif situasiyaları proqnozlaşdırmaq
- ✓ istehsalın bütün mərhələlərində: xammaldan istifadə, texnoloji emal və hazır məhsulun realizasiyası zamanı sanitar norması və standartların tələblərinə ciddi riayət olunması yolu ilə həyata keçirilir
- fiziki aktiv əlavələrin təhlükələri
- insanların rasionunda qida maddələrinin çatışmazlığı və ya artıqlığı ilə bağlı olan təhlükələr
- üstün yolu ilə riskin zəif fəaliyyət növlərini seçmək

31. ABŞ- ın Milli Elmlər Akademiyasının "Qida məhsullarında pestisidlər haqqında" məruzəsində hazırda kənd təsərrüfatında geniş istifadə edilən kimyəvi preparatın kansoregenlik xassəsinə malik olduğu göstərilir

- ✓ 28.0
- 24.0
- 27.0
- 26.0
- 25.0

32. 1986-cı ildən 60-cı illərə nisbətən qida məhsullarında radionukleidlərin səviyyəsi artmışdır?

- 7-21 dəfə
- ✓ 5-20 dəfə
- 10-30 dəfə
- 3-15 dəfə
- 9-25 dəfə

33. Hadisənin miqdarını və ya həmin effektin əmələgəlmə intensivliyini göstərir?

- Risk
- ✓ Rastgəlmənin tezliyi
- Ağırliq
- Mənfi təsir
- Təhlükə

34. Fitin oksalatları bunlardır

- zülal mənşəli maddələr olub, bitkilərdə, xüsusilə paxlalılarda geniş yayılmışdır
- ✓ turşəng turşusunun duzları (oksalatlar) bitki mənşəli məhsullarda geniş yayılmışdır
- vitaminləri parçalayan maddələrdir
- zülal mənşəli maddə olub, fermentlərin fəallığını dayandırır
- proteaz inhibitoru zülal mənşəli maddə olub, hzm fermentlərinin (pepsin, ximotripsin, tripsin) proteolitik fəallığına mane olmaq qabiliyyətinə malikdir

35. Ətraf mühitdən çirklənmə?

- Bu maddələr məhsula çirkləndirici kimi xammaldan, taradan və ya emal zamanı düşür və onların qida məhsullarında olması vacib deyildir
- ✓ Bunlara sənaye, nəqliyyat və ev təsərrüfatının radioaktiv və zəhərli tullantıları aid olub, adətən məhsula hava, su və torpaq vasitəsi ilə və ya saxlanma zamanı düşür

- Bu problem kif köbələklərində yüksəkzəhərli birləşmələrin müəyyən edilməsindən sonra daha da dərinləşmişdir
- Qida məhsullarına çox cüzi miqdarda (izlər şəklində) düşən, lakin çətin təsnifatlandırılan kifayət qədər kimyəvi maddələr
- Bunlar qida məhsullarının tərkib hissəsi olub, istifadə üçün nəzərdə tutulur

36. Yağların tərkibində yalnız aşağı molekullu yağ turşusu olarsa hidrolitik parçalanma zamanı məhsulun nəyi dəyişir?

- rəngi
- ✓ dad və iyi
- qabığı
- Hec biri
- konsistensiyası

37. İstehlakçıların məhsulun keyfiyyətinə nəzarət aləti olub, istehlakçı, istehsalçı, satıcı və icraçı arasında qarşılıqlı əlaqələr sxemini həyata keçirməyə kömək edir?

- Təhlükə
- ✓ İctimai nəzarət
- Ağirliq
- Stimul
- Risk

38. İctimai nəzarət nəyə deyilir?

- müxtəlif situasiyaları proqnozlaşdırmaq
- ✓ istehlakçıların məhsulun keyfiyyətinə nəzarət aləti olub, istehlakçı, istehsalçı, satıcı və icraçı arasında qarşılıqlı əlaqələr sxemini həyata keçirməyə kömək edir
- üstün yolu ilə riskin idarə olunması fəaliyyət növlərini seçmək
- ətraf mühitin çirklənmədən qorunmaması üçün profilaktik tədbirlər planlaşdırmaq
- qida məhsullarının istifadəsi ilə sağlamlıq dəyişir

39. Avropa Birliyinin Azərbaycanda Qida Təhlükəsizliyi sahəsində islahatlara dair Hesabat və Təvsiyələri?

- Azərbaycan Respublikasının Dövlət Kömrük Komitəsi
- ✓ Sadalananların hamısı
- Azərbaycan Respublikasının Dövlət Kömrük Komitəsi, Azərbaycan Respublikasının Səhiyyə Nazirliyi
- Azərbaycan Respublikası Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin Qida təhlükəsizliyi, standartlaşdırma və Lisenziya şöbəsi
- Azərbaycan Respublikasının Səhiyyə Nazirliyi

40. Sahə və dövlət nəzarəti -sistemdə əsas yeri aşağıdakı təşkilatlar tutur?

- Azərbaycan Respublikasının Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Agentliyi
- ✓ Sadalananların hamısı
- Azərbaycan Respublikası Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin Dövlət Fitosanitar Nəzarət Xidməti
- Azərbaycan Respublikası İqtisadiyyat Nazirliyinin Antiinhisar siyasəti və İstehlakçıların hüquqlarının Müdafiəsi Xidməti
- Azərbaycan Respublikası Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin Dövlət Baytarlıq Xidməti

41. Sahə və dövlət nəzarəti-nəyə deyilir?

- müxtəlif situasiyaları proqnozlaşdırmaq
- ✓ bir tərəfdən müvafiq sahənin əməllərini özündə cəmləşdirir, digər tərəfdən isə Azərbaycan Respublikasında və xarici ölkələrdə qida məhsullarının keyfiyyətinə nəzarət sisteminin inkişafından asılıdır
- fiziki aktiv əlavələrin təhlükələri
- insanların rasionunda qida maddələrinin çatışmazlığı və ya artıqlığı ilə bağlı olan təhlükələr
- üstün yolu ilə riskin zəif fəaliyyət növlərini seçmək

42. Riskin metodologiyası nəyi imkan verir?

- ətraf mühitin çirklənmədən qorunmaması üçün profilaktik tədbirlər planlaşdırmaq
- ✓ müxtəlif situasiyaları proqnozlaşdırmağa
- üstün yolu ilə riskin zəif fəaliyyət növlərini seçmək

- hec biri
- qida məhsullarının istifadəsi ilə sağlamlıq dəyişir

43. Riskin metodologiyası imkan verir

- ətraf mühitin və qida məhsullarının çirklənmədən qorunması üçün profilaktik tədbirlər planlaşdırmaq
- ✓ Sadalananların hamısı
- müxtəlif situasiyaları proqnozlaşdırmaq
- üstün yolu ilə riskin idarə olunması fəaliyyət növlərini seçmək
- qida məhsullarının istifadəsi ilə sağlamlığın vəziyyəti arasında əlaqəni müəyyən etmək

44. Riskin metodologiyası neçə yerə bölünür?

- 2.0
- 5.0
- 6.0
- ✓ 4.0
- 3.0

45. Təhlükələrin növü risk dərəcəsinə görə qeyri-bərabər olub, nə qruplarda maksimumdan minimum riskə qədər bölünür?

- superi modifikasiya olunmuş qida mənbələrindən yaranan təhlükələr
- ✓ sosial toksikantlarla-siqaretçəkmə, alkoqol və narkotiklərlə bağlı təhlükələr
- fiziki aktiv əlavələrin təhlükələri
- qida məhsullarının ətraf mühitdən eynicisimli birləşmələrlə çirklənməməsi ilə əlaqədar olan təhlükələr
- qida məhsullarının ətraf mühitdən eynicisimli birləşmələrlə çirklənməməsi ilə əlaqədar olan təhlükələr

46. Təhlükələrin növü risk dərəcəsinə görə qeyri-bərabər olub, qruplarda maksimumdan minimum riskə qədər bölünür

- qida məhsullarının ətraf mühitdən eynicisimli birləşmələrlə çirklənməməsi ilə əlaqədar olan təhlükələr
- ✓ insanların rasionunda qida maddələrinin çatışmazlığı və ya artıqlığı ilə bağlı olan təhlükələr
- superi modifikasiya olunmuş qida mənbələrindən yaranan təhlükələr
- fiziki aktiv əlavələrin təhlükələri
- təbiət xammalının fiziki tərkibinin xüsusiyyətləri ilə bağlı olan təbii mənşəli təhlükələr

47. Təhlükələrin növü risk dərəcəsinə görə neçə qeyri-bərabər olub, qruplarda maksimumdan minimum riskə qədər bölünür?

- 8.0
- ✓ 9.0
- 6.0
- 5.0
- 7.0

48. Ətraf aləmin və qida məhsullarının çirklənməsi vacib şərt daxilində insanın sağlamlığı üçün risk yaradır?

- müəyyən dozada zərərsiz maddələrin mövcudluğu
- ✓ risk mənbəyinin mövcudluğu
- risk mənbəyinin olmaməsi
- hec biri
- insanların həmin maddələrin istifadə etməməsi

49. Ətraf aləmin və qida məhsullarının çirklənməsi neçə vacib şərt daxilində insanın sağlamlığı üçün risk yaradır?

- 4.0
- ✓ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

50. Riskə bu növlər aiddir?

- ümumi xəstəlik riski, təhlükə riski
- ✓ kanserogen xəstəliklər riski, ölüm riski
- ağırliq riski, ölüm riski
- ağırliq risk, ümumi xəstəlik risk
- xəstəliklərin riski müxtəlif, təhlükə riski

51. Riskin növləri hansılardır?

- kanserogen xəstəliklər riski
- ✓ Sadalananların hamısı
- ümumi xəstəlik riski
- xəstəliklərin riski müxtəlif
- ölüm riski

52. Riskin neçə növü var?

- 5.0
- 6.0
- 2.0
- ✓ 4.0
- 3.0

53. Hadisənin miqdarını və ya həmin effektin əmələgəlmə intensivliyini göstərir?

- Təhlükə
- Risk
- Ağırliq
- Mənfi təsir
- ✓ Rastgəlmənin tezliyi

54. Rastgəlmənin tezliyi?

- əmələgələn effektin tipini xarakterizə edən təhlükə olub, zəif ifadə olunan və müvəqqəti diskomfortdan daha ciddi, lakin ilk vəziyyətinə qayıtmaq qabiliyyətinə malik olan nəticələrə və ya ölüm də daxil olmaqla dönməz nəticələrə qədər dəyişir
- yağda həllolan vitaminlər və suda həllolan vitamin
- ✓ hadisənin miqdarını və ya həmin effektin əmələgəlmə intensivliyini göstərir
- canlı orqanizmlə kimyəvi maddələrin qarşılıqlı təsir mexanizminin mövcudluğudur
- arzuolunmaz təsirlərin (zədələnmə, xəstəlik, ölüm) gözlənilən tezliyi olub, müəyyən şəraitdə çirkləndiricinin verilmiş (proqramlaşdırılmış) təsiri nəticəsində baş verir

55. Ağırliq-nəyə deyilir?

- yağda həllolan vitaminlər və suda həllolan vitamin
- müxtəlif qrup çirkləndiricilərin toksiki təsiri ağırliq, rast gəlinmə tezliyi və zədələnmənin başlanma vaxtı kimi risk kriteriyalarına görə səciyələndirilir
- canlı orqanizmlə kimyəvi maddələrin qarşılıqlı təsir mexanizminin mövcudluğudur
- arzuolunmaz təsirlərin (zədələnmə, xəstəlik, ölüm) gözlənilən tezliyi olub, müəyyən şəraitdə çirkləndiricinin verilmiş (proqramlaşdırılmış) təsiri nəticəsində baş verir
- ✓ əmələgələn effektin tipini xarakterizə edən təhlükə olub, zəif ifadə olunan və müvəqqəti diskomfortdan daha ciddi, lakin ilk vəziyyətinə qayıtmaq qabiliyyətinə malik olan nəticələrə və ya ölüm də daxil olmaqla dönməz nəticələrə qədər dəyişir

56. Canlı orqanizmlə kimyəvi maddələrin qarşılıqlı təsir mexanizminin mövcudluğudu?

- Ağırliq
- Əsəb
- Risk
- Mənfi təsir
- ✓ Təhlükə

57. Təhlükə-nəyə deyilir?

- təsirlərin üzərində toplanması və ya potensialaşdırma, yəni toksiki təsir kəsirlərin toplusu olarsa
- arzuolunmaz təsirlərin (zədələnmə, xəstəlik, ölüm) gözlənilən tezliyi olub, müəyyən şəraitdə çirkləndiricinin verilmiş (proqramlaşdırılmış) təsiri nəticəsində baş verir
- müxtəlif qrup çirkləndiricilərin toksiki təsiri ağırlıq, rast gəlinmə tezliyi və zədələnmənin başlanma vaxtı kimi risk kriteriyalarına görə səciyələndirilir
- yağda həllolan vitaminlər və suda həllolan vitamini
- ✓ canlı orqanizmlə kimyəvi maddələrin qarşılıqlı təsir mexanizminin mövcudluğudur

58. Risk- nəyə deyilir?

- ✓ arzuolunmaz təsirlərin (zədələnmə, xəstəlik, ölüm) gözlənilən tezliyi olub, müəyyən şəraitdə çirkləndiricinin verilmiş (proqramlaşdırılmış) təsiri nəticəsində baş verir
- təsirlərin üzərində toplanması və ya potensialaşdırma, yəni toksiki təsir kəsirlərin toplusu olarsa
- yağda həllolan vitaminlər və suda həllolan vitaminlər
- müxtəlif qrup çirkləndiricilərin toksiki təsiri ağırlıq, rast gəlinmə tezliyi və zədələnmənin başlanma vaxtı kimi risk kriteriyalarına görə səciyələndirilir
- zərərli maddələrin elə bir miqdarıdır ki, onların insan orqanizminə uzunmüddətli gündəlik təsiri mövcud və gələcək nəsillərin sağlamlığında pozğunluqlar əmələ gətirmir

59. Ksenobiotiklərin toksiki təsir hansı variantı mümkündür?

- ✓ toksik təsirin xarakterinin dəyişməsi
- təsirlərin azalması
- miqrasiya(məhv olma)- təsir toplanmadakından azdır
- təsirlərin üzərində toplanması və ya potensialaşdırma, yəni toksiki təsir kəsirlərin toplusu olarsa
- kəsirlərin toplanması

60. Nəzəri cəhətdən ksenobiotiklərin toksiki təsir variantı mümkündür

- toksik təsirin xarakterinin dəyişməsi
- təsirlərin toplanması
- təsirlərin üzərində toplanması və ya potensialaşdırma, yəni toksiki təsir təsirlərin toplanmasından yüksək olarsa
- ✓ Sadalananların hamısı
- niqilyasiya (məhv olma)- təsir toplanmadakından azdır

61. Nəzəri cəhətdən ksenobiotiklərin neçə toksiki təsir variantı mümkündür?

- 3.0
- 5.0
- 6.0
- ✓ 4.0
- 2.0

62. QBH-nə deməkdir?

- müxtəlif qrup çirkləndiricilərin toksiki təsiri ağırlıq, rast gəlinmə tezliyi və zədələnmənin başlanma vaxtı kimi risk kriteriyalarına görə səciyələndirilir
- heç biri
- bu elə bir maksimal dozadır ki, onun insanların bütün həyatı boyu gündəlik ağız boşluğu ilə orqanizmə daxil olması indiki və gələcək nəsillərin həyat fəaliyyəti və sağlamlığı üçün zərərli olur
- ✓ zərərli maddələrin elə bir miqdarıdır ki, onların insan orqanizminə uzunmüddətli gündəlik təsiri mövcud və gələcək nəsillərin sağlamlığında pozğunluqlar əmələ gətirmir
- zərərsiz maddələrin elə bir miqdarıdır ki, onların insan orqanizminə uzunmüddətli gündəlik təsiri mövcud və gələcək nəsillərin sağlamlığında pozğunluqlar əmələ gətirmir

63. Qida məhsulları ilə insan orqanizminə daxil olan və yüksək toksikliyə malik yad cisimlər çirkləndiricilər və ya ksenobiotiklər adlanır, bunlara aiddir?

- ağır metallar
- nitratlar, nitritlər və nitroazotlu birləşmələr
- pestisidlər və onların metabolitləri

- ✓ Sadalananların hamisi
- radionüklidlər

64. Ksenobiotiklərə aiddir?

- pestisidlər və onların metabolitləri, kaliybirləşmələr
- radionüklidlər, magniybirləşmələr
- nitratlar, nitritlər və nitroazotlu birləşmələr, magniybirləşmələr
- ✓ ağır metallar, radionüklidlər
- ağır metallar, kaliybirləşmələr

65. Biomikroelementlər elementlər?

- Mis
- Dəmir
- Yod
- ✓ Sadalananların hamisi
- Kobalt

66. Turşu xassəli mineral elementlərə aiddir ?

- Maqnezium, Kükürd
- Maqnezium, Xlor
- Kalium, Fosfor
- Kalsium, Maqnezium
- ✓ Kükürd, Xlor

67. Turşu xassəli mineral elementlər ?

- Kalsium, Maqnezium
- Maqnezium, Xlor
- ✓ Fosfor, Kükürd
- Kalium, Fosfor
- Maqnezium, Kükürd

68. Qələvi xassəli mineral elementlər hansılardır?

- Kalium, Fosfor
- Natrium, Kükürd
- Maqnezium, Kükürd
- Maqnezium, Xlor
- ✓ Kalsium, Maqnezium

69. Qələvi xassəli mineral elementlər?

- Kalium
- Natrium
- Kalsium
- Maqnezium
- ✓ Sadalananların hamisi

70. Clostridium botulinum neçə növ toksini məlumdur?

- 5.0
- ✓ 7.0
- 3.0
- 4.0
- 6.0

71. Vərəm nə vasitəsilə törədilir?

- iri sporəmələgətirən Bac. Anthracis çubuqları vasitəsilə törəyir. Bu basillərin inkişafının optimal temperaturu 37°C-dir
- ✓ mycobacterium tuberculosis adlanan çubuqlar vasitəsilə törədilir, və infeksiya mənbəyi xəstə insanlar və heyvanlar ola bilər
- xəstə heyvanların südündən və ya süd məhsullarından törəyir
- cinsindən olan bakteriyalar dezinteriya- yoğun bağırsağın selikli qişasının yaralı iltihabını əmələ gətirir
- cinsinə aid olan bakteriyalar iki tip xəstəlik əmələ gətirir, birincisi ishal, ikincisi isə qusma kimi xarakterizə olunur

72. İstehlakçı sözünün tam mənası budur:

- ✓ Şəxsi tələbatını ödəmək məqsədi ilə mal, iş və xidmətlərdən istifadə edən, onları alan, sifariş verən, yaxud almaq və ya sifariş vermək niyyəti olan şəxs
- Mülkiyyət formasından və təşkilati-hüquqi formasından asılı olmayaraq satış üçün mal istehsal edən müəssisə, idarə, təşkilat və ya sahibkar
- İş görən, yaxud xidmət göstərən müəssisə, idarə, təşkilat və ya sahibkar
- Malların (işlərin, xidmətlərin) keyfiyyətinə və təhlükəsizliyinə Azərbaycan Respublikası qanunvericiliyinə uyğun məcburi tələbləri müəyyənləşdirən dövlət standartları, farmakoloji, sanitariya və tikinti normaları, qaydaları və digər sənədlər
- Alğı-satqı əməliyyatı aparan, mal satan müəssisə, idarə, təşkilat və ya sahibkar

73. Qida məhsulları yüzrlə kimyəvi birləşmələrdən ibarət olub, çoxkomponentli mürəkkəb sistemlərdir və bu birləşmələr şərti olaraq neçə qrupa bölünür?

- 7.0
- 4.0
- 5.0
- 6.0
- ✓ 3.0

74. Alkaloidlər-nəyə deyilir?

- turşəng turşusunun duzları (oksalatlar) bitki mənşəli məhsullarda geniş yayılmışdır
- vitaminləri parçalayan maddələrdir
- proteaz inhibitoru zülal mənşəli maddə olub, hzm fermentlərinin (pepsin, ximotripsin, tripsin) proteolitik fəallığına mane olmaq qabiliyyətinə malikdir
- zülal mənşəli maddə olub, fermentlərin fəallığını dayandırır
- ✓ üzvi birləşmələrin geniş sinfi olub, insan orqanizminə çox müxtəlif təsirlər göstərir. Bunlar həm güclü zəhərli birləşmələrdir, həm də faydalı dərman maddələridir

75. Civə qida məhsullarında hansı növdə mövcud ola bilər?

- metilcivə - əsasən balıqla daxil olur
- hec biri
- oksidlənmiş civə (sulema)
- atomar (metallik) civə
- ✓ sadalananların hamısı

76. Üzvi birləşmələrin orqanizmdən qismən tam ayrılma müddəti?

- 50sutka
- ✓ 75sutka
- 10sutka
- 30sutka
- 40sutka

77. Qeyri-üzvi birləşmələrin orqanizmdən qismən tam ayrılma müddəti?

- 10sutka
- 50sutka
- 20sutka
- ✓ 40sutka
- 30sutka

- Mikotoksinlərin bu qrupu Fusarium mikroskopik köbəkəklərinin müxtəlif növləri tərəfindən ifraz olunur
- Ürəkbulanması, qusma, diareya, mədə spazmları ilə xarakterizə olunur. Tərkibində kadmium olan plastik, tənəkə və keramiki taralardan içki qəbulu zamanı baş verir
- Əsas təsiredici maddəsi çoxdar məhmızı parazitər göbələyinin barvermə zəhərlənməsidi
- Aflatoksinlərin sintezi üçün qida məhsullarının və atmosfer havasının nəmliyi xüsusi əhəmiyyətə malikdir
- Zəhərlənmələr zamanı böyrəklərin zədələnməsi, zülalların və nüklein turşusunun sintezinin pozulması, anemiya, immunitetin zəifləməsi, skeletin deformasiyası, sümüklərin sınımasına meyillilik müşahidə olunur, embriotoksiki və qanadotoksiki təsirlər qeydə alınır

86. Kadmiumla zəhərlənmələr hansılardır?

- kəskin
- hec biri
- ✓ sadalananların hamısı
- xroniki
- kəskinqabağı

87. Kadmiumla zəhərlənmələr nə formada olur?

- hec biri
- kəskinsonrası
- erqotok
- qimenol
- ✓ xroniki

88. Kadmiumla zəhərlənmələr..... olur

- qimenol
- xronisok
- erqotok
- ✓ kəskinqabağı
- sadalananların hamısı

89. Kadmiumla zəhərlənmələr bu cür olur

- kəskinsonrası
- qimenol
- xronisok
- erqotok
- ✓ kəskin

90. Kadmiumla zəhərlənmələr neçə cür ola bilər?

- 6.0
- 2.0
- 4.0
- ✓ 3.0
- 5.0

91. Qurğuşun intoksikasiyası necə adlanır?

- sanizim
- satarnizm
- famunizm
- ✓ saturnizm
- paranizm

92. Hansi sistem orqanlara qurğuşun adətən toksiki təsir göstərir?

- burun

- ürək
- baş aqrisi
- ✓ qanəmələgətirən
- sadalananların hamisi

93. Qurğuşun adətən hansı sistem orqanlara toksiki təsir göstərir?

- qanəmələgətirən
- sinir
- böyrək
- mədə-bağırsaq
- ✓ sadalananların hamisi

94. Qurğuşun adətən neçə sistem orqanlara toksiki təsir göstərir?

- 3.0
- 6.0
- 5.0
- ✓ 4.0
- 2.0

95. Qurğuşunun daxilolma mənbələri?

- tərkibində qurğuşun olan pestisidlərdən istifadə olunması torpağın çirklənməsinə, daha sonra isə meyvə-tərəvəzin çirklənməsinə səbəb olur
- tənəkə qablarda olan qida məhsulları- bankaların tikişlərinin lehimlənməsi zamanı istifadə olunan qurğuşun məhsula düşür
- sənaye mərkəzlərinin, iri avtomagistralların yaxınlığında yetişdirilən bitkiçilik məhsulları və kənd təsərrüfatı heyvanlarının əti
- heyvanların yemlənməsi üçün çirklənmiş yemlərdən istifadə olunması süd və ətin çirklənməsinə səbəb olur
- ✓ sadalananların hamisi

96. Qurğuşunun daxilolma mənbələri neçə hissəyə bölünür?

- 4.0
- 6.0
- 2.0
- ✓ 5.0
- 3.0

97. Qurğuşun yataqları daha çox hansı ölkədə rast gəlinir?

- Çin,Almaniya
- Peru,İspaniya
- Kanada,Almaniya
- ✓ ABŞ, Avstraliya
- Bolqariya,İspaniya

98. Sulfanilamid və nitrofuranlarla yanaşı antibakterial maddələrə aid olub, veterinariya və heyvandarlıqda kökəltməni, epizodik xəstəliklərin müalicəsi və profilaktikasını, yemlərin keyfiyyətinin yaxşılaşdırılmasını və saxlanmasını?

- Nitrofuranlar
- ✓ Antibiotiklər
- Biotiklər
- Biofalamidler
- Sulfanilamidlər

99. Bu birləşmələr bakterisid və bakteriostatik təsirə malikdirlər, bunlardan ən böyük antimikrob fəallığa 5-nitro-2-əvəzölünmüş furanlar aiddir

- ✓ Nitrofuranlar
- sadalananların hamisi

- Sulfanilamidlər
- Antibiotiklər
- Biotiklər

100. Nitrofuranlar-nəyə deyilir?

- Daha zəif antimikrob təsirə malikdir. Lakin SA heyvan və quşların infeksiyon xəstəlikləri ilə mübarizədə daha ucuz və əlçatan preparatlardır
- ✓ Bu birləşmələr bakterisid və bakteriostatik təsirə malikdirlər, bunlardan ən böyük antimikrob fəallığa 5-nitro-2-əvəzölünmüş furanlar aiddir
- Bunlara güclü təsir göstərən zəhərli maddələr və ya istiqanlı heyvanlar və insanlar üçün yüksəktoksikli preparatlar aiddir
- Çoxsaylı və ən geniş yayılmış pestisidlər qrupudur. Bunlara karbofos, bromofos, ftalofos, xlorofos, dibrom, afuqan, aktellik, tsidial və s.
- Sulfanilamid və nitrofuranlarla yanaşı antibakterial maddələrə aid olub, veterinariya və heyvandarlıqda kökəltməni, epizodik xəstəliklərin müalicəsi və profilaktikasını, yemlərin keyfiyyətinin yaxşılaşdırılmasını və saxlanmasını

101. Sulfanilamidlər-nəyə deyilir?

- Sulfanilamid və nitrofuranlarla yanaşı antibakterial maddələrə aid olub, veterinariya və heyvandarlıqda kökəltməni, epizodik xəstəliklərin müalicəsi və profilaktikasını, yemlərin keyfiyyətinin yaxşılaşdırılmasını və saxlanmasını
- ✓ Daha zəif antimikrob təsirə malikdir, lakin SA heyvan və quşların infeksiyon xəstəlikləri ilə mübarizədə daha ucuz və əlçatan preparatlardır
- Çoxsaylı və ən geniş yayılmış pestisidlər qrupudur. Bunlara karbofos, bromofos, ftalofos, xlorofos, dibrom, afuqan, aktellik, tsidial və s.
- Bunlardan aqrar təsərrüfatında taxıl və texniki bitkilərin zərərvericilərilə mübarizədə fəal böcək, akarisid və fumiqant kimi istifadə olunur
- Bunlara güclü təsir göstərən zəhərli maddələr və ya istiqanlı heyvanlar və insanlar üçün yüksəktoksikli preparatlar aiddir

102. Antibiotiklər ne üçün istifadə olunur?

- Bunlara güclü təsir göstərən zəhərli maddələr və ya istiqanlı heyvanlar və insanlar üçün yüksəktoksikli preparatlar aiddir
- ✓ Sulfanilamid və nitrofuranlarla yanaşı antibakterial maddələrə aid olub, veterinariya və heyvandarlıqda kökəltməni, epizodik xəstəliklərin müalicəsi və profilaktikasını, yemlərin keyfiyyətinin yaxşılaşdırılmasını və saxlanmasını
- Bunlardan aqrar təsərrüfatında taxıl və texniki bitkilərin zərərvericilərilə mübarizədə fəal böcək, akarisid və fumiqant kimi istifadə olunur
- Təsərrüfat- kanalizasiya (fokal) sularından tərkibində mineral və üzvi birləşmələrin daha böyük qatılığı ilə fərqlənir
- Çoxsaylı və ən geniş yayılmış pestisidlər qrupudur. Bunlara karbofos, bromofos, ftalofos, xlorofos, dibrom, afuqan, aktellik, tsidial və s.

103. Bunlara güclü təsir göstərən zəhərli maddələr və ya istiqanlı heyvanlar və insanlar üçün yüksəktoksikli preparatlar aiddir?

- Fosforüzvi pestisidlər
- ✓ Cívüzvi pestisidlər
- Ftorüzvi pestisidlər
- Seraüzvi pestisidlər
- Xlorüzvi pestisidlər

104. Cívüzvi pestisidlər

- Çoxsaylı və ən geniş yayılmış pestisidlər qrupudur. Bunlara karbofos, bromofos, ftalofos, xlorofos, dibrom, afuqan, aktellik, tsidial və s.
- ✓ Bunlara güclü təsir göstərən zəhərli maddələr və ya istiqanlı heyvanlar və insanlar üçün yüksəktoksikli preparatlar aiddir
- Təsərrüfat- kanalizasiya (fokal) sularından tərkibində mineral və üzvi birləşmələrin daha böyük qatılığı ilə fərqlənir
- Bu tip tullantı sularının tərkibində səthi aktiv maddələr (SAM) da daxil olmaqla mümkün kompleks çirkləndiricilər olur
- Bunlardan aqrar təsərrüfatında taxıl və texniki bitkilərin zərərvericilərilə mübarizədə fəal böcək, akarisid və fumiqant kimi istifadə olunur

105. Çoxsaylı və ən geniş yayılmış pestisidlər qrupudur. Bunlara karbofos, bromofos, ftalofos, xlorofos, dibrom, afuqan, aktellik, tsidial və s. daxildir?

- Xlorüzvi pestisidlər
- ✓ Fosforüzvi pestisidlər
- Ftorüzvi pestisidlər
- Seraüzvi pestisidlər
- Cívüzvi pestisidlər

- 106.** Fosforüzvi pestisidlər
- Bunlardan aqrar təsərrüfatında taxıl və texniki bitkilərin zərərvericilərilə mübarizədə fəal böcək, akarid və fumiqant kimi istifadə olunur
 - ✓ Çoxsaylı və ən geniş yayılmış pestisidlər qrupudur. Bunlara karbofos, bromofos, ftalofos, xlorofos, dibrom, afuqan, aktellik, tsidial və s. daxildir
 - Təsərrüfat-kanalizasiya (fəkal) sularından tərkibində mineral və üzvi birləşmələrin daha böyük qatılığı ilə fərqlənir
 - Bu tip tullantı sularının tərkibində səthi aktiv maddələr (SAM) da daxil olmaqla mümkün kompleks çirkləndiricilər olur
 - Bunlara güclü təsir göstərən zəhərli maddələr və ya istiqanlı heyvanlar və insanlar üçün yüksəktoksikli preparatlar aiddir
- 107.** Bunlardan aqrar təsərrüfatında taxıl və texniki bitkilərin zərərvericilərilə mübarizədə fəal böcək, akarid və fumiqant kimi istifadə olunur?
- Fosforüzvi pestisidlər
 - ✓ Xlorüzvi pestisidlər
 - Ftorüzvi pestisidlər
 - Seraüzvi pestisidlər
 - Civəüzvi pestisidlər
- 108.** Xlorüzvi pestisidlər-nəyə deyilir?
- Çoxsaylı və ən geniş yayılmış pestisidlər qrupudur. Bunlara karbofos, bromofos, ftalofos, xlorofos, dibrom, afuqan, aktellik, tsidial və s. daxildir
 - ✓ Bunlardan aqrar təsərrüfatında taxıl və texniki bitkilərin zərərvericilərilə mübarizədə fəal böcək, akarid və fumiqant kimi istifadə olunur
 - Təsərrüfat-kanalizasiya (fəkal) sularından tərkibində mineral və üzvi birləşmələrin daha böyük qatılığı ilə fərqlənir
 - Bu tip tullantı sularının tərkibində səthi aktiv maddələr (SAM) da daxil olmaqla mümkün kompleks çirkləndiricilər olur
 - Bunlara güclü təsir göstərən zəhərli maddələr və ya istiqanlı heyvanlar və insanlar üçün yüksəktoksikli preparatlar aiddir
- 109.** Bitkilərin kimyəvi mühafizə vasitələrindən istifadə neçə əsas problem yaradır?
- 4.0
 - ✓ 3.0
 - 2.0
 - 6.0
 - 5.0
- 110.** Aztoksikli pestisidlər?
- LD50 200-1000 mq/kg
 - ✓ LD50 1000 mq/kg- dan yüksək
 - LD50 50 mq/kg-a qədər (LD50 - təcrübə heyvanlarının 50%-nin ölümünə səbəb olan ən aşağı doza)
 - LD50 2000 mq/kg- dan yüksək
 - LD50 50-200 mq/kg
- 111.** Ortatoksikli pestisidlər?
- LD50 50-200 mq/kg
 - ✓ LD50 200-1000 mq/kg
 - LD50 1000 mq/kg- dan yüksək
 - LD50 2000 mq/kg- dan yüksək
 - LD50 50 mq/kg-a qədər (LD50 - təcrübə heyvanlarının 50%-nin ölümünə səbəb olan ən aşağı doza)
- 112.** Yüksəktoksikli pestisidlər?
- LD50 1000 mq/kg- dan yüksək
 - LD50 50 mq/kg-a qədər (LD50 - təcrübə heyvanlarının 50%-nin ölümünə səbəb olan ən aşağı doza)
 - LD50 200-1000 mq/kg
 - ✓ LD50 50-200 mq/kg
 - LD50 2000 mq/kg- dan yüksək

113. Güclü təsirə malik zəhərli maddələr
- LD50 50 -200 mq/kg
 - ✓ LD50 50 mq/kg-a qədər
 - LD50 1000 mq/kg- dan yüksək
 - LD50 2000 mq/kg- dan yüksək
 - LD50 200- 1000 mq/kg
114. Mədə- bağırsaq traktı vasitəsilə orqanizmə birdəfəlik daxil olması zamanı toksikliyə görə pestisidlər neçə qrupa bölünür?
- 4.0
 - ✓ 12.0
 - 6.0
 - 8.0
 - 5.0
115. Bu tip tullantı sularının tərkibində səthi aktiv maddələr (SAM) də daxil olmaqla mümkün kompleks çirkləndiricilər olur?
- Sənaye tullantı sular
 - ✓ Şəhərdaxili qarışıq tullantı (axıtma) suları
 - Təsərrüfat- kanalizasiya (feka) suları
 - Mineral
 - Heyvandarlıq komöleklərinin tullantı suları
116. Şəhərdaxili qarışıq tullantı (axıtma) suları
- Bunlara, həmçinin məişət otaqlarının fekal-təsərrüfat suları qarışdığına görə aqrar təsərrüfatı məhsullarının çirklənməsi üçün daha böyük təhlükə yaradır
 - ✓ Bu tip tullantı sularının tərkibində səthi aktiv maddələr (SAM) də daxil olmaqla mümkün kompleks çirkləndiricilər olur
 - Tərkibində asılı hissəciklər, həllolan mineral və üzvi birləşmələr, patogen törədicilər və s. olur. Bunlar mexaniki və bioloji təmizləmə və bəzən də ayrı- ayrı hallarda xlorlanma tələb edir
 - Sadalananların hamısı
 - Təsərrüfat- kanalizasiya (feka) sularından tərkibində mineral və üzvi birləşmələrin daha böyük qatılığı ilə fərqlənir
117. Bunlara, həmçinin məişət otaqlarının fekal-təsərrüfat suları qarışdığına görə aqrar təsərrüfatı məhsullarının çirklənməsi üçün daha böyük təhlükə yaradır?
- Heyvandarlıq komöleklərinin tullantı suları
 - ✓ Sənaye tullantı suları
 - Şəhərdaxili qarışıq tullantı (axıtma) suları
 - Mineral
 - Təsərrüfat- kanalizasiya (feka) suları
118. Sənaye tullantı sulara....
- Təsərrüfat- kanalizasiya (feka) sularından tərkibində mineral və üzvi birləşmələrin daha böyük qatılığı ilə fərqlənir
 - ✓ məişət otaqlarının fekal-təsərrüfat suları qarışdığına görə aqrar təsərrüfatı məhsullarının çirklənməsi üçün daha böyük təhlükə yaradır
 - Bu tip tullantı sularının tərkibində səthi aktiv maddələr (SAM) də daxil olmaqla mümkün kompleks çirkləndiricilər olur
 - hec biri
 - Tərkibində asılı hissəciklər, həllolan mineral və üzvi birləşmələr, patogen törədicilər və s. olur. Bunlar mexaniki və bioloji təmizləmə və bəzən də ayrı- ayrı hallarda xlorlanma tələb edir
119. Təsərrüfat- kanalizasiya (feka) sularından tərkibində mineral və üzvi birləşmələrin daha böyük qatılığı ilə fərqlənir
- Təsərrüfat- kanalizasiya (feka) suları
 - Mineral
 - Şəhərdaxili qarışıq tullantı (axıtma) suları
 - ✓ Heyvandarlıq komplekslərinin tullantı suları
 - Sənaye tullantı suları
120. Heyvandarlıq komplekslərinin tullantı suları

- Tərkibindəasilı hissəciklər, həllolan mineral və üzvi birləşmələr, patogen törədicilər və s. olur. Bunlar mexaniki və bioloji təmizləmə və bəzən də ayrı- ayrı hallarda xlorlanma tələb edir
 - ✓ Təsərrüfat- kanalizasiya (feka) sularından tərkibində mineral və üzvi birləşmələrin daha böyük qatılığı ilə fərqlənir
 - Bu tip tullantı sularının tərkibindəsehi aktiv maddələr (SAM) də daxil olmaqla mümkün kompleks çirkləndiricilər olur
 - Sadalananların hamısı
 - Bunlara, həmçinin məişət otaqlarının feka-təsərrüfat suları qarışdığına görə aqrar təsərrüfatı məhsullarının çirklənməsi üçün daha böyük təhlükə yaradır
121. Tərkibindəasilı hissəciklər, həllolan mineral və üzvi birləşmələr, patogen törədicilər və s. olur, bunlar mexaniki və bioloji təmizləmə və bəzən də ayrı- ayrı hallarda xlorlanma tələb edir?
- Heyvandarlıq komölekslərinin tullantı suları
 - ✓ Təsərrüfat- kanalizasiya (feka) suları
 - Şəhərdaxili qarışıq tullantı (axıtma) suları
 - Mineral
 - Sənaye tullantı suları
122. Təsərrüfat- kanalizasiya (feka) suları...
- Təsərrüfat- kanalizasiya (feka) sularından tərkibində mineral və üzvi birləşmələrin daha böyük qatılığı ilə fərqlənir
 - ✓ Tərkibindəasilı hissəciklər, həllolan mineral və üzvi birləşmələr, patogen törədicilər və s. olur, bunlar mexaniki və bioloji təmizləmə və bəzən də ayrı- ayrı hallarda xlorlanma tələb edir
 - Bu tip tullantı sularının tərkibindəsehi aktiv maddələr (SAM) də daxil olmaqla mümkün kompleks çirkləndiricilər olur
 - hec biri
 - Bunlara, həmçinin məişət otaqlarının feka-təsərrüfat suları qarışdığına görə aqrar təsərrüfatı məhsullarının çirklənməsi üçün daha böyük təhlükə yaradır
123. Müasir təsnifata görə axıtma sularını aşağıdakı növlərə ayırmaq olar?
- Təsərrüfat- kanalizasiya (feka) sularının
 - ✓ sadalananların hamısı
 - Sənaye tullantı suları
 - Şəhərdaxili qarışıq tullantı (axıtma) suları
 - Heyvandarlıq komölekslərinin tullantı suları
124. Müasir təsnifata görə axıtma sularını neçə növə ayırmaq olar?
- 3.0
 - ✓ 4.0
 - 5.0
 - 6.0
 - 2.0
125. Üzvi gübrələr....
- buraxılaabilən dozada gübrənin nitrat forması bitkidə askorbin turşusunun, kalsiumun və ammonium fosforun yaranmasına səbəb olur
 - torpağın mikroelementlərlə zənginləşdirilməsi üçün zəruridir. Bor, molibden, mis, manqan, sink, kobalt gübrələri daha geniş yayılmışdır
 - ✓ tərkibində aşağı qumus olan torpaqların, həmçinin qeyri-sabit struktura malik ağır torpaqların münbitliyinin yaxşılaşdırılmasında əhəmiyyətli rol oynayır
 - böyük miqdarda toplanması onlarda gedən bioloji prosesləri ləngidir
 - bitkilərin qidalanması üçün tərkibində elementlər kompleksi (fosfor-azot, fosfor-kalium) vardır
126. Bitkilərin qidalanması üçün tərkibində elementlər kompleksi (fosfor-azot, fosfor-kalium) vardır, bunlar hansılardır?
- Mikrogübrələr
 - ✓ Kompleks gübrələr
 - Kalium gübrələr
 - Üzvi gübrələr
 - Fosfor gübrələr

127. Kompleks gübrələr...
- torpağın mikroelementlərlə zənginləşdirilməsi üçün zəruridir. Bor, molibden, mis, manqan, sink, kobalt gübrələri daha geniş yayılmışdır
 - ✓ bitkilərin qidalanması üçün tərkibində elementlər kompleksi (fosfor-azot, fosfor-kalium) vardır
 - böyük miqdarda toplanması onlarda gedən bioloji prosesləri ləngidir
 - buraxıla bilən dozada gübrənin nitrat forması bitkidə askorbin turşusunun, kalsiumun və ammonium fosforun yaranmasına səbəb olur
 - tərkibində aşağı qumus olan torpaqların, həmçinin qeyri-sabit struktura malik ağır torpaqların münbitliyinin yaxşılaşdırılmasında əhəmiyyətli rol oynayır
128. Gübrələr kimyəvi tərkibinə görə hansı növlərə ayrılır?
- sera
 - ✓ kompleks
 - üzvi
 - sadalananların hamısı
 - xlor
129. Kimyəvi tərkibinə görə gübrələrin növləri
- fosfor
 - ✓ sadalananların hamısı
 - əhəng
 - kompleks
 - azot
130. Kimyəvi tərkibinə görə gübrələrə aiddir?
- kalium,ftor
 - ✓ azot,fosfor
 - bakterial,xlor
 - fosfor,üzvi
 - əhəng,sera
131. Sintetik BBAT aiddir:
- azoksofor,muferan
 - ✓ kvartazin,fumar
 - biferan,xrotonoktan
 - sulfanil sidik cövhərinin törəmələri,muferan
 - krotonolaktan,pazoksofor
132. Sintetik BBAT-bu qrupa aiddir?
- sulfanil sidik cövhərinin törəmələri
 - ✓ Sadalananların hamısı
 - biferan
 - krotonolaktan
 - azoksofor
133. Kimyəvi və ya mikrobioloji yolla alınır, fiziologiya nöqteyi- nəzərindən onlar endogen fitohormonların analoqu olub, bitkinin hormonal statusuna təsir göstərə bilər
- Təbii BBAT
 - ✓ Sintetik BBAT
 - ADİ BBAT
 - Mexanizm BBAT
 - Fərqli BBAT
134. Sintetik BBAT-.....

- bitkilərə xas olan birləşmələr olub, fitohormonlar rolunu oynayırırlar, bunlara auksinlər, hibberelinlər, citokininlər, etilen və s. aiddir
 - ✓ kimyəvi və ya mikrobioloji yolla alınır, fiziologiya nöqtəyi- nəzərindən onlar endogen fitohormonların analoqu olub, bitkinin hormonal statusuna təsir göstərə bilər
 - fiziki və ya kimyəvi yolla alınır
 - heç biri
 - onlar insan həyatı üçün təhlükə yaradır, çünki insan orqanizminin evolyusiyası prosesində onların biotransformasiyası üçün müvafiq mexanizm yoxdur
- 135.** Bitkilərə xas olan birləşmələr olub, fitohormonlar rolunu oynayırırlar, bunlara auksinlər, hibberelinlər, citokininlər, etilen və s. aiddir
- Sintetik BBAT
 - ✓ Təbii BBAT
 - ADİ BBAT
 - Mexanizm BBAT
 - Fərqli BBAT
- 136.** Təbii BBAT
- kimyəvi və ya mikrobioloji yolla alınır, fiziologiya nöqtəyi- nəzərindən onlar endogen fitohormonların analoqu olub, bitkinin hormonal statusuna təsir göstərə bilər
 - ✓ bitkilərə xas olan birləşmələr olub, fitohormonlar rolunu oynayırırlar, bunlara auksinlər, hibberelinlər, citokininlər, etilen və s. aiddir
 - fiziki və ya kimyəvi yolla alınır
 - sadalananların hamısı
 - onlar insan həyatı üçün təhlükə yaradır, çünki insan orqanizminin evolyusiyası prosesində onların biotransformasiyası üçün müvafiq mexanizm yoxdur
- 137.** Mövcud BBAT-ni neçə qrupa bölmək olar?
- 3.0
 - ✓ 2.0
 - 5.0
 - 6.0
 - 4.0
- 138.** Orqanizmin genetik aparatında baş verən kəmiyyət və keyfiyyət dəyişikliklərinin induksiyası mutagen təsirlər adlanır?
- Kanserojen təsirlər
 - Buraxıla bilən qatılıq həddi
 - Terratogen təsirlər
 - ✓ Mutagen təsirlər
 - Toksik təsirlər
- 139.** Yad cisimli maddələrin xroniki təsirləri ilə əlaqədar olaraq onkoloji xəstəliklərin əmələgəlmə problemləri daha çox əhəmiyyət kəsb edir, bu təsirlərə nə aiddir?
- Toksik təsirlər
 - Buraxıla bilən qatılıq həddi
 - Terratogen təsirlər
 - ✓ Kanserojen təsirlər
 - Mutagen təsirlər
- 140.** Neçə kimyəvi preparatın ABŞ- in Milli Elmlər Akademiyasının "Qida məhsullarında pestisidlər haqqında" məruzəsində hazırda kənd təsərrüfatında geniş istifadə edilən kanserojenlik xassəsinə malik olduğu göstərilir?
- 25.0
 - 24.0
 - 27.0
 - 26.0
 - ✓ 28.0
- 141.** Məhsulun tərkibində təsadüfən olan maddələr.....vacib deyildir

- Bu problem kif köböləklərində yüksəkzəhərli birləşmələrin müəyyən edilməsindən sonra daha da dərinləşmişdir
- Qida məhsullarına çox cüzi miqdarda (izlər şəklində) düşən, lakin çətin təsnifatlandırılan kifayət qədər kimyəvi maddələr
- Bunlar qida məhsullarının tərkib hissəsi olub, istifadə üçün nəzərdə tutulur
- Bunlara sənaye, nəqliyyat və ev təsərrüfatının radioaktiv və zəhərli tullantıları aid olub, adətən məhsula hava, su və torpaq vasitəsi ilə və ya saxlanma zamanı düşür
- ✓ məhsula çirkləndirici kimi xammaldan, taradan və ya emal zamanı düşür və onların qida məhsullarında olması

142. Çirkləndirici birləşmələr..... deyilir?

- İnsan orqanizminə ancaq toksikoloji təsir göstərən maddələr
- İnsan orqanizminə ancaq bioloji təsir göstərən maddələr
- İnsan orqanizminə fiziki və ya bioloji təsir göstərən maddələr
- İnsan orqanizminə toksikoloji və ya fiziki təsir göstərən maddələr
- ✓ İnsan orqanizminə toksikoloji və ya bioloji təsir göstərən maddələrə

143. Bəzi elementlərin atom nüvəsinin öz-özünə dağılmasıdır ki, bu zaman onların atom nömrəsi və kütlə sayı dəyişir?

- Nuklidlər
- İzotoplar
- İonlaşdırma
- Radioaktivliyin ölçü vahidi
- ✓ Radioaktivlik

144. Ərzaq və Kənd Təsərrüfatı Təşkilatının və Ümumdünya Səhiyyə Təşkilatının təşəbbüsü ilə əhali üçün tam dəyərli qida məhsulları probleminin həlli yollarına həsr olunmuş beynəlxalq konfrans hansı şəhərdə keçirilmişdir?

- MILAN(ITALIYA)
- NAPOLI(ITALIYA)
- MONAKO(FRANSA)
- ✓ ROMA(ITALIYA)
- MADRID(İSPANIYA)

145. "Yeyinti məhsulları haqqında" Azərbaycan Respublikasının qanunu-neçənci ildə həyata keçirilmişdir?

- 17 noyabr 1999-cü il
- 18 noyabr 1998-ci il
- 18 noyabr 1996-cı il
- 17 noyabr 1998-ci il
- ✓ 18 noyabr 1999-cü il

146. Qida təhlükəsizliyinin idarəedilməsi mexanizminə aid deyil?

- Kritik nəzarət nöqtələrinin müəyyən edilməsi
- Kritik hədlərin təyin edilməsi
- HACCP sisteminin səmərəli işlədiyini təsdiqləmək üçün sınaq üsulunun müəyyən edilməsi
- ✓ Kritik nəzarət analizinin faktoru
- Monitoring zamanı kritik nəzarət nöqtəsinin nəzarətdən çıxdığı qeydə alındıqda istifadə edilmək üçün korrektəedici fəaliyyətlərin müəyyən edilməsi

147. Qida təhlükəsizliyinin idarəedilməsi mexanizminə bunlardan hansı aiddir?

- Kritik hədlərin təyin edilməsi
- Kritik nəzarət nöqtələrinin monitoring sisteminin yaradılması
- Təhlükəli faktorların analizinin aparılması;
- Kritik nəzarət nöqtələrinin müəyyən edilməsi
- ✓ Sadalananların hamısı

148. "İstehlakçıların hüquqlarının müdafiəsi haqqında" Azərbaycan Respublikasının qanunu-neçənci ildə həyata keçirilmişdir?

- 18 sentyabr 1996- ci il
- 17 sentyabr 1995- ci il
- 18 sentyabr 1995- ci il
- 19 sentyabr 1996- ci il
- ✓ 19 sentyabr 1995- ci il

149. Qida təhlükəsizliyinin idarəedilməsi mexanizmi necə hissədən ibarətdir?

- 9.0
- 8.0
- 5.0
- 3.0
- ✓ 7.0

150. BMT-nin Ərzaq və Kənd Təsərrüfatı Təşkilatı ilə Ümumdünya Səhiyyə Təşkilatının birgə təsis etdiyi komissiyanın əsas məqsədi nədən ibarətdir?

- Onun əsas məqsədi ərzaq məhsullarına dair beynəlxalq statuslu standartların qəbul edilməsindən ibarətdir
- hec biri
- Qlobal ticarət şəbəkəsində ərzaq məhsulları ilə vicdanlı ticarətə şəraitin yaradılmasından ibarətdir
- ✓ Onun əsas məqsədi ərzaq məhsullarına dair beynəlxalq statuslu standartların və qida təhlükəsizliyinə dair qaydaların hazırlanıb qəbul edilməsindən, bununla da qlobal ticarət şəbəkəsində ərzaq məhsulları ilə vicdanlı ticarətə şəraitin yaradılmasından ibarətdir
- Məqsəd ərzaq məhsullarına dair beynəlxalq statuslu standartların və qida təhlükəsizliyinə dair qaydaların hazırlanıb qəbul edilməməsindən ibarətdir

151. Komissiyası BMT-nin Ərzaq və Kənd Təsərrüfatı Təşkilatı ilə Ümumdünya Səhiyyə Təşkilatının birgə təsis etdiyi komissiyadır. Bu komissiyanın əsası ne vaxt qoyulub?

- 1962-ci ildə
- 1965-ci ildə
- 1964-ci ildə
- ✓ 1961-ci ildə
- 1963-ci ildə

152. "Sanitariya- epidemioloji sağlamlıq haqqında" Azərbaycan Respublikasının qanun-neçənci ildə təsdiq olunmuşdur?

- 10 dekabr 1992-ci il
- 10 dekabr 1993-ci il
- 10 noyabr 1993-ci il
- 15 noyabr 1994-ci il
- ✓ 10 noyabr 1992-ci il

153. "Stan-dartlaşdırma haqqında" Azərbaycan Respublikasının qanunu-neçənci ildə həyata keçirilmişdir?

- 15 aprel 1995-cı il
- 15 aprel 1996-cı il
- 16 aprel 1995-cı il
- 15 aprel 1997-cı il
- ✓ 16 aprel 1996-cı il

154. BU sistem qida təhlükəsizliyinin idarəedilməsi üçün ən çox istifadə olunandır?

- MAKI
- ADPE
- PLT
- SORT
- ✓ HACCP

155. Məhsullarının qida təhlükəsizliyi dedikdə- hansı menanı bildirir?

- Həmin məhsulların qəbulu zamanı kəskin mənfi təsirlər nöqtəyi-nəzərindən (qida zəhərlənmələri və kəskin bağırsağ infeksiyaları)

- Həmin məhsulların qəbulu zamanı baş verə biləcək təhlükələr (kanserojen və mutagen təsirlər) nöqtəyi- nəzərindən insan orqanizmi üçün təhlükənin olmasını
- hec biri
- Həmin məhsulların qəbulu həm də gələcəkdə baş verə biləcək təhlükələr (kanserojen və mutagen təsirlər) nöqtəyi- nəzərindən insan orqanizmi üçün təhlükənin olmasını
- ✓ Həmin məhsulların qəbulu zamanı həm kəskin mənfi təsirlər nöqtəyi-nəzərindən (qida zəhərlənmələri və kəskin bağırsaq infeksiyaları), həm də gələcəkdə baş verə biləcək təhlükələr (kanserojen və mutagen təsirlər) nöqtəyi- nəzərindən insan orqanizmi üçün təhlükənin olmamasını

156. Radioaktivlik-nəyə deyilir?

- maddənin radioaktivliyinin və ya radioaktiv nüvələrin sayının təxminən beş dəfə azalması müddətidir
- bunlara güclü təsir göstərən zəhərli maddələr və ya istiqanlı heyvanlar və insanlar üçün yüksəktoksikli preparatlar aiddir
- müəyyən kütlə sayı və atom nömrəsi olan atom növüdür
- eyni bir elementin atomları olub, müxtəlif kütlə sayına malikdirlər
- ✓ bəzi elementlərin atom nüvəsinin öz-özünə dağılmasıdır ki, bu zaman onların atom nömrəsi və kütlə sayı dəyişir

157. Eyni bir elementin atomları olub, müxtəlif kütlə sayına malikdirlər?

- Radioaktivliyin ölçü vahidi
- ✓ İzotoplar
- Nuklidlər
- Radioaktivlik
- İonlaşdırma

158. İzotoplar-nəyə deyilir?

- müəyyən kütlə sayı və atom nömrəsi olan atom növüdür
- bunlara güclü təsir göstərən zəhərli maddələr və ya istiqanlı heyvanlar və insanlar üçün yüksəktoksikli preparatlar aiddir
- maddənin radioaktivliyinin və ya radioaktiv nüvələrin sayının təxminən beş dəfə azalması müddətidir
- ✓ eyni bir elementin atomları olub, müxtəlif kütlə sayına malikdirlər
- bəzi elementlərin atom nüvəsinin öz-özünə dağılmasıdır ki, bu zaman onların atom nömrəsi və kütlə sayı dəyişir

159. Müəyyən kütlə sayı və atom nömrəsi olan atom növüdür?

- Radioaktivlik
- Radioaktivliyin ölçü vahidi
- İonlaşdırma
- ✓ Nuklidlər
- İzotoplar

160. Nuklidlər-nəyə deyilir?

- bəzi elementlərin atom nüvəsinin öz-özünə dağılmasıdır ki, bu zaman onların atom nömrəsi və kütlə sayı dəyişir
- bunlara güclü təsir göstərən zəhərli maddələr və ya istiqanlı heyvanlar və insanlar üçün yüksəktoksikli preparatlar aiddir
- maddənin radioaktivliyinin və ya radioaktiv nüvələrin sayının təxminən beş dəfə azalması müddətidir
- eyni bir elementin atomları olub, müxtəlif kütlə sayına malikdirlər
- ✓ müəyyən kütlə sayı və atom nömrəsi olan atom növüdür

161. Qəbul edilmişdir ki, maddələr neçə yarımdağılma dövrü keçdikdən sonra qeyri-radioaktiv olur?

- 9.0
- 6.0
- 7.0
- ✓ 10.0
- 8.0

162. Yarımdağılma dövrü-nəyə deyilir?

- maddənin radioaktivliyinin və ya radioaktiv nüvələrin sayının təxminən altı dəfə azalması müddətidir
- ✓ maddənin radioaktivliyinin və ya radioaktiv nüvələrin sayının təxminən iki dəfə azalması müddətidir

- maddənin radioaktivliyinin və ya radioaktiv nüvələrin sayının təxminən yeddi dəfə azalması müddətidir
- hec biri
- maddənin radioaktivliyinin və ya radioaktiv nüvələrin sayının təxminən beş dəfə azalması müddətidir

163. 7ci-qrupa hansı radionüklidlər aiddir?

- kükürd, xrom
- ✓ flüor, xlor
- silisium, titan
- alüminium, skandium
- arsen, niobium

164. 6ci-qrupa hansı radionüklidlər aiddir?

- arsen, niobium
- ✓ kükürd, xrom
- alüminium, skandium
- hidrogen, litium
- silisium, titan

165. 5ci-qrupa hansı radionüklidlər aiddir?

- silisium, titan
- ✓ arsen, niobium
- hidrogen, litium
- berilium, maqnezium
- alüminium, skandium

166. 4cü-qrupa hansı radionüklidlər aiddir?

- barium, cıvə
- berilium, maqnezium
- ✓ silisium, titan
- hidrogen, litium
- alüminium, skandium

167. 3cü-qrupa hansı radionüklidlər aiddir?

- berilium, maqnezium
- ✓ alüminium, skandium
- gümüş, qızıl
- barium, cıvə
- hidrogen, litium

168. 2ci-qrupa hansı radionüklidlər aiddir?

- hidrogen, litium
- ✓ berilium, maqnezium
- gümüş, qızıl
- qallium, ittrium
- alüminium, skandium

169. Azot turşularının (NO_3^-) radikalı duzlarıdır. Onlar torpaqda və suda geniş yayılmış, bitki mənşəli qida məhsullarının təbii komponentlərindədir?

- Nitrozobirləşmələr
- ✓ Nitratlar
- Sulfanilamidlər
- Antibiotiklər
- Nitrofuranlar

170. Tərkibində bilavasitə karbon atomuna birləşmiş nitrozo qrupu, —N=O olan üzvi birləşmələrdir?

- Nitratlar
- ✓ Nitrozobirləşmələr
- Sulfanilamidlər
- Antibiotiklər
- Nitrofuranlar

171. I qrupa hansı radionüklidlər aiddir?

- berilium, maqnezium
- ✓ hidrogen, litium
- alüminium, skandium
- qallium, ittrium
- kalsium, sink

172. Bütün radionüklidlər, eyni zamanda D.Mendeleyevin elementlərin dövri sisteminə neçə qrupa bölünür?

- 7.0
- ✓ 8.0
- 5.0
- 4.0
- 6.0

173. Nitrozobirləşmələr-nəyə deyilir?

- azot turşularının (NO₃-) radikalı duzlarıdır. Onlar torpaqda və suda geniş yayılmış, bitki mənşəli qida məhsullarının təbii komponentlərindədir
- ✓ tərkibində bilavasitə karbon atomuna birləşmiş nitrozo qrupu, —N=O olan üzvi birləşmələrdir
- daha zəif antimikrob təsirə malikdir. Lakin SA heyvan və quşların infeksiyon xəstəlikləri ilə mübarizədə daha ucuz və əlçatan preparatlardır
- bunlara güclü təsir göstərən zəhərli maddələr və ya istiqanlı heyvanlar və insanlar üçün yüksəktoksikli preparatlar aiddir
- bu birləşmələr bakterisid və bakteriostatik təsirə malikdirlər. Bunlardan ən böyük antimikrob fəallığa 5-nitro-2-əvəzölünmüş furanlar aiddir

174. Dərin qızartma zamanı nitratların miqdarı neçə faizə qədər azalır?

- 0.5
- ✓ 0.6
- 0.3
- 0.2
- 0.4

175. Qızartma zamanı nitratların miqdarı neçə faizə qədər azalır?

- 0.2
- ✓ 0.15
- 0.4
- 0.5
- 0.3

176. İlkin pörtmə (suda qaynatma) - nitratların miqdarının neçə faiz azalmasına səbəb olur?

- 40-50%
- ✓ 30-40%
- 15-20%
- 50-60%
- 5-15%

177. Təmizləmə, yuma, islatma, daha çox nitratlı hissələrin ayrılması nitratın miqdarını neçə faiz azaldır?
- 15-20%
 - ✓ 5-15%
 - 30-40%
 - 40-50%
 - 20-30%
178. Nitratlar-nəyə deyilir?
- bu birləşmələr bakterisid və bakteriostatik təsirə malikdirlər. Bunlardan ən böyük antimikrob fəallığa 5-nitro-2-əvəz olunmuş furanlar aiddir
 - ✓ azot turşularının (NO₃-) radikalı duzlarıdır. Onlar torpaqda və suda geniş yayılmış, bitki mənşəli qida məhsullarının təbii komponentlərindədir
 - sulfanilamid və nitrofuranlarla yanaşı antibakterial maddələrə aid olub, veterinariya və heyvandarlıqda kökəltməni, epizodik xəstəliklərin müalicəsi və profilaktikasını, yemlərin keyfiyyətinin yaxşılaşdırılmasını və saxlanmasını
 - bunlara güclü təsir göstərən zəhərli maddələr və ya istiqanlı heyvanlar və insanlar üçün yüksəktoksikli preparatlar aiddir
 - daha zəif antimikrob təsirə malikdir. Lakin SA heyvan və quşların infeksiya xəstəlikləri ilə mübarizədə daha ucuz və əlçatan preparatlardır
179. Hipovitaminoz
- yorğunluq, zəiflik və qanın sürətlə laxtalanması ilə müşayiət olunur
 - ✓ çox az hallarda rast gəlinir, çatışmazlıq rasionun həddən çox doymamış yağ turşuları ilə yüklənməsi, idmançıların böyük fiziki təsirə məruz qalması, südümər uşaqların süni qida ilə qidalanması, həzm sisteminin xəstəlikləri zamanı qeydə alınır
 - yağda həllolan vitaminlər və suda həllolan vitaminlər
 - süddə həllolan vitaminlər və suda həllolan vitaminlər
 - qrup vitaminlər qanın laxtalanması prosesində iştirak edir, qaraciyərdə bu prosesin əsas faktorlarından olan protrombinin yaranmasını stimullaşdırır
180. Vitamin E sutkalıq tələbatı nə qədərdir?
- 13 mq
 - ✓ 12 mq
 - 15 mq
 - 16 mq
 - 14 mq
181. Vitamin D sutkalıq tələbatı nə qədərdir?
- 3-7 mkq
 - ✓ 2-5 mkq
 - 2-8 mkq
 - 5-10 mkq
 - 5-8 mkq
182. vitamininin təsiri çoxsahəlidir: çoxalma funksiyasını tənzimləyir, hipofiz və böyrəküstü vəzlərə, maddələr mübadiləsinə təsir edir?
- P
 - ✓ E
 - C
 - K
 - A
183. vitamin çatışmazlığı uşaqlarda raxit xəstəliyinin əmələ gəlməsinə səbəb olur
- P
 - ✓ D
 - C
 - K
 - A

184. Vitamin..... əsasən heyvan mənşəli məhsullarda olur?

- P
- ✓ A
- K
- D
- C

185. Suda həllolan vitaminlər hansılardır?

- ✓ C,P
- A,P
- A,D
- D,P
- A,C

186. Yağda həll olan vitaminlər hansılardır?

- D,P
- ✓ A,D
- A,C
- A,P
- P,PP

187. Həll olma qabiliyyətinə görə vitaminlər hansılar?

- süddə həllolan vitaminlər və suda həllolan vitaminlər
- ✓ yağda həllolan vitaminlər və suda həllolan vitaminlər
- spirtə həllolan vitaminlər və suda həllolan vitaminlər
- yağda həllolan vitaminlər və spirtə həllolan vitaminlər
- yağda həllolan vitaminlər və süddə həllolan vitaminlər

188. Vitaminlər həllolma qabiliyyətinə görə neçə qrupa bölünür?

- 3.0
- ✓ 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

189. Karbohidratlar.....

- maddələri özündə birləşdirən qrup olub, əsas komponentləri triqliseridlərdir
- ✓ insan orqanizmi üçün əsas enerji mənbəyi olub, bütün hüceyrə və toxumalar, xüsusilə də beyin, ürək və əzələlər üçün həyat əhəmiyyətli maddələrdir
- dəniz məhsulları ilə daha çox zəhərlənmələr balıqların düzgün saxlanmaması
- təbabət tarixində "qırmızı qabarmalar" zamanı kifayət qədər zəhərlənmə və ölüm halları
- qidanın ən qiymətli və əvəzolunmayan komponentidir. Onlar insanın bədən çəkisinin təxminən 20%-ni təşkil edir və demək olar ki, bütün toxuma və hüceyrələrin tərkibinə daxildir

190. İnsan orqanizmində normada neçə faiz yağ olur?

- 20- 30%
- ✓ 10- 20%
- 40- 50%
- 50- 60%
- 30- 40%

191. Yağlar (lipidlər).....
- qidanın ən qiymətli və əvəzolunmayan komponentidir. Onlar insanın bədən çəkisinin təxminən 20%-ni təşkil edir və demək olar ki, bütün toxuma və hüceyrələrin tərkibinə daxildir
 - ✓ maddələri özündə birləşdirən qrup olub, əsas komponentləri triqliseridlərdir
 - dəniz məhsulları ilə daha çox zəhərlənmələr balıqların düzgün saxlanmaması
 - təbabət tarixində "qırmızı qabarmalar" zamanı kifayət qədər zəhərlənmə və ölüm halları
 - insan orqanizmi üçün əsas enerji mənbəyi olub, bütün hüceyrə və toxumalar, xüsusilə də beyin, ürək və əzələlər üçün həyat əhəmiyyətli maddələrdir
192. Zülallar....., qidanın ən qiymətli və əvəzolunmayan komponentidir.
- Maddələri özündə birləşdirən qrup olub, əsas komponentləri triqliseridlərdir
 - ✓ insanın bədən çəkisinin təxminən 20%-ni təşkil edir və demək olar ki, bütün toxuma və hüceyrələrin tərkibinə daxildir
 - Dəniz məhsulları ilə daha çox zəhərlənmələr balıqların düzgün saxlanmaması
 - hec biri
 - İnsan orqanizmi üçün əsas enerji mənbəyi olub, bütün hüceyrə və toxumalar, xüsusilə də beyin, ürək və əzələlər üçün həyat əhəmiyyətli maddələrdir
193. Sağlamlıq.....
- orqanizminin elə vəziyyətidir ki, bu hal insanın özünün fiziki funksiyalarını tam şəkildə yerinə yetirməsinə imkan verir
 - ✓ orqanizminin elə vəziyyətidir ki, bu hal insanın özünün sosial və bioloji funksiyalarını tam şəkildə yerinə yetirməsinə imkan verir
 - orqanizminin elə vəziyyətidir ki, bu hal insanın özünün hər hansı bir funksiyalarını tam şəkildə yerinə yetirməsinə imkan verir
 - hec biri
 - orqanizminin elə vəziyyətidir ki, bu hal insanın özünün sərbəst olmagıdır
194. Bakterial çürümələr zamanı yaranan toksinlər hesabına dəniz məhsulları ilə daha çox zəhərlənmələr balıqların düzgün saxlanmaması nəticəsində baş verir
- Molyuska və xərçəngkimilərin toksinləri
 - ✓ Skombroid zəhərlənmələri əmələgətirən toksinlər
 - Sianogen qlikozidlər
 - Alkaloidlər
 - Zobogen maddələr
195. Təbabət tarixində "qırmızı qabarmalar" zamanı kifayət qədər zəhərlənmə və ölüm halları qeydə alınmışdır?
- Zobogen maddələr
 - ✓ Molyuska və xərçəngkimilərin toksinləri
 - Alkaloidlər
 - Skombroid zəhərlənmələri əmələgətirən toksinlər
 - Sianogen qlikozidlər
196. Bir sıra tərəvəzlərin və bəzi yem bitkilərinin təsiri kəşf edilmişdir
- Sianogen qlikozidlər
 - ✓ Zobogen maddələr
 - Molyuska və xərçəngkimilərin toksinləri
 - Skombroid zəhərlənmələri əmələgətirən toksinlər
 - Alkaloidlər
197.aldehydlərin və ketonların qlikozidləri olub, fermentativ və ya turşu hidrolizi zamanı sinir sistemini zədələyən sinil turşusu ayırır
- Alkaloidlər
 - ✓ Sianogen qlikozidlər
 - Molyuska və xərçəngkimilərin toksinləri
 - hec biri
 - Zobogen maddələr

198. Ərzaq xammalları və qida məhsullarının insan orqanizminə zərərli nə təsir göstərir?

- Zobogen maddələr
- Alkaloidlər
- Sianogen qlikozidlər
- ✓ Sadalananların hamısı
- Molyuska və xərçəngkimilərin toksinləri

199. Alkaloidlər....., bunlar həm güclü zəhərli birləşmələrdir, həm də faydalı dərman maddələridir

- turşəng turşusunun duzları (oksalatlar) bitki mənşəli məhsullarda geniş yayılmışdır
- ✓ üzvi birləşmələrin geniş sinfi olub, insan orqanizminə çox müxtəlif təsirlər göstərir
- zülal mənşəli maddə olub, fermentlərin fəallığını dayandırır
- proteaz ingibitoru zülal mənşəli maddə olub, hzm fermentlərinin (pepsin, ximotripsin, tripsin) proteolitik fəallığına mane olmaq qabiliyyətinə malikdir
- vitaminləri parçalayan maddələrdir

200. Turşəngin tərkibində nə qədər turşəng turşusu vardır?

- 1000.0
- ✓ 500.0
- 2000.0
- 2500.0
- 1500.0

201. Bəzi tərəvəzlərin tərkibində nə qədər turşəng turşusu vardır?

- ravənddə- 800 mq/100q
- ✓ Sadalananların hamısı
- ispanaqda-1000
- paxlalarında-500
- çayda-2000

202. Turşəng turşusu ispanağın tərkibində nə qədərdir?

- 500mq
- ✓ 1000mq
- 1500.0
- 2500.0
- 2000mq

203. Turşəng turşusu qırmızı çuğundurun tərkibində nə qədərdir?

- 265mq
- ✓ 275mq
- 245.0
- 285.0
- 255.0

204. Turşəng turşusu bəzi tərəvəzlərin tərkibində nə qədərdir?

- qırmızı çuğundurda- 400
- ✓ kakao paxlalarında-500
- ispanaqda-2000
- turşəngdə- 1000
- çayda-3000

205. Fitin oksalatları başqa cür necə adlanır?

- zülal mənşəli maddələr olub, bitkilərdə, xüsusilə paxlalılarda geniş yayılmışdır
- ✓ turşəng turşusunun duzları (oksalatlar) bitki mənşəli məhsullarda geniş yayılmışdır
- vitaminləri parçalayan maddələrdir
- zülal mənşəli maddə olub, fermentlərin fəallığını dayandırır
- proteaz inhibitoru zülal mənşəli maddə olub, hzm fermentlərinin (pepsin, ximotripsin, tripsin) proteolitik fəallığına mane olmaq qabiliyyətinə malikdir

206. Radionukleidlərin səviyyəsi qida məhsullarında 1986-cı ildən 60-cı illərə nisbətən necə dəfə artmışdır?

- 7-21 dəfə
- ✓ 5-20 dəfə
- 10-30 dəfə
- 3-15 dəfə
- 9-25 dəfə

207. Bitki və heyvan mənşəli qida vasitəsilə Ətraf mühitdən insan orqanizminə nə qədər zəhər keçir?

- 0.5
- ✓ 0.7
- 0.4
- 0.8
- 0.3

208. Sənayenin və kənd təsərrüfatının intensiv inkişafı üçün hansı pestisidlərdən istifadə olunur?

- Müxtəlif kimyəvi pestisidlərdən
- hec biri
- Digər pestisidlərdən istifadə olunur
- ✓ Müxtəlif kimyəvi və bioloji pestisidlərdən
- Müxtəlif bioloji pestisidlərdən

209. Zəhərli maddələr insan orqanizminə necə faiz su ilə daxil olur?

- 40-60%
- ✓ 20-40%
- 80-100%
- 100-120%
- 60-80%

210. İnsan orqanizminə qida məhsulları ilə necə faiz zəhərli maddələr daxil olur?

- 10-20%
- ✓ 40-50%
- 50-60%
- 60-70%
- 30-40%

211. Qida

- hec biri
- İnsanın xarici mühitlə vacib olmayan əlaqə amillərindəndir
- ✓ İnsanın xarici mühitlə vacib əlaqə amillərindəndir
- İnsanın daxili mühitlə vacib olmayan əlaqə amillərindəndir
- İnsanın daxili mühitlə vacib əlaqə amillərindəndir

212. Qida məhsulları komponentlərinin əsas zərərliklik kriteriyalarına görə gigiyenik təsnifatı neçə yerə bölünür?

- 6.0
- ✓ 7.0
- 4.0

- 3.0
- 5.0

213. Çirklənmənin səbəbi təbii və süni mənbələrlə ehtiyatsız davranma nəticəsində yarana bilər?

- Polisiklik aromatik karbohidrogenlər
- ✓ Radionüklidlər
- Pestisidlər
- Antibiotiklər
- Dioksinlər və dioksinəbənzər birləşmələr

214. Təbii və texnogen proseslər nəticəsində yaranır?

- Dioksinlər və dioksinəbənzər birləşmələr
- ✓ Polisiklik aromatik karbohidrogenlər
- Antibiotiklər
- Toksik elementlər
- Pestisidlər

215. Xlorüzvi, çox təhlükəli kontaminantlar olub, əsas mənbəyi xlor məhsulları istehsal edən müəssisələrdir?

- Pestisidlər
- ✓ Dioksinlər və dioksinəbənzər birləşmələr
- Toksik elementlər
- Mikroorqanizmlərin toksinləri
- Antibiotiklər

216. Bitkilərin kimyəvi mühafizə vasitələrindən nəzarətsiz istifadə zamanı xammal və qida məhsullarında toplanır

- Antibiotiklər
- ✓ Pestisidlər
- Mikroorqanizmlərin toksinləri
- Polisiklik aromatik karbohidrogenlər
- Toksik elementlər

217. Ət və quş məhsullarının təxminən 15-25 %-də rast gəlinir, ən təhlükəlisi levomitsindir, bu çirkləndiricilər veterinariya təcrübəsində istifadə qaydaları və normalarının pozulması nəticəsində yaranır?

- Toksik elementlər
- ✓ Antibiotiklər
- Pestisidlər
- Polisiklik aromatik karbohidrogenlər
- Mikroorqanizmlərin toksinləri

218. Əsas çirklənmə mənbələri- kömür,metallurgiya və kimya sənayesi?

- Mikroorqanizmlərin toksinləri
- ✓ Toksik elementlər
- Pestisidlər
- Polisiklik aromatik karbohidrogenlər
- Antibiotiklər

219. Ən təhlükəli təbii çirkləndiricilərdir, bitki mənşəli xammallarda yayılmışdır?

- Toksik elementlər
- ✓ Mikroorqanizmlərin toksinləri
- Pestisidlər
- Polisiklik aromatik karbohidrogenlər
- Antibiotiklər

220. İnsan bədənini orta çəkisinə (60 kq) vurma hasili kimi hesablanan kəmiyyətdir?
- Buraxılabilən sutkalıq doz
 - ✓ Buraxılabilən sutkalıq istehlak
 - Kanserojen təsirlər
 - Toksiki təsirlər
 - Buraxılabilən qatılıq həddi
221. - maddələrin gündəlik qəbul olunan elə dozasıdır ki, insanların bütün həyatı boyu onların sağlamlığına təsir etmir
- Buraxılabilən qatılıq həddi
 - ✓ Buraxılabilən sutkalıq doz
 - Toksiki təsirlər
 - Kanserojen təsirlər
 - Buraxılabilən sutkalıq istehlak
222.insanların sağlamlığı üçün təhlükəsizlik nöqtəyi- nəzərindən atmosferdə, suda, qida məhsullarında yadcisimli maddələrin buraxılabilən miqdarıdır
- Buraxılabilən sutkalıq doza
 - ✓ Buraxılabilən qatılıq həddi
 - Toksiki təsirlər
 - Kanserojen təsirlər
 - Buraxılabilən sutkalıq istehlak
223.dedikdə ana və dölün orqanizmində struktur, funksional və biokimyəvi dəyişikliklər nəticəsində dölün inkişafında baş verən anomaliyalar nəzərdə tutulur?
- Mutagen təsirlər
 - ✓ Terratogen təsirlər
 - Toksiki təsirlər
 - Buraxılabilən qatılıq həddi
 - Kanserojen təsirlər
224. Qaraciyərə güclü təsir göstərən birləşmələr hansılardır
- 1,1,2- trixlorometan,dixlorometan
 - trixloretilen, dixlorometan
 - tetraxlorometan, trixloretilen
 - ✓ tetraxlorometan, 1,1,2- trixlorometan
 - 1,2-dixloretilen,dixlorometan
225. Bu maddələr insanın qaraciyərinin təsirinə görə neçə qrupa bölünür?
- 6.0
 - 4.0
 - 5.0
 - ✓ 2.0
 - 3.0
226. Daha az fəal kanserojenlər bunlardır
- dibenz(a,h)antrasen, dibenz(a,i)piren
 - dibenz(a,h)antrasen, dibenz(a,i)piren
 - dibenz(a,c)antrasen,benz(h)fluoranten
 - benz(h)fluoranten,xrizen
 - ✓ benz(e)piren, benz(a)antrosen
227. Daha az fəal kanserojenlərə aiddir

- benz(h)fluoranten
- ✓ benz(e)piren
- dibenz(a,h)antrasen
- dibenz(a,i)piren
- benz(a)piren (BP)

228. Mülayim aktiv kanserogenlər aiddir

- benz(e)piren
- benz(a)antrosen
- ✓ benz(h)fluoranten
- benz(a)piren (BP)
- dibenz(a,c)antrasen

229. Daha aktiv kanserogenlər

- dibenz(a,i)piren,benz(e)piren
- benz(e)piren, benz(a)antrosen
- dibenz(a,h)antrasen,xrizen
- ✓ dibenz(a,h)antrasen, dibenz(a,i)piren
- dibenz(a,c)antrasen, xrizen

230. Daha aktiv kanserogenlər aiddir

- benz(e)piren
- benz(h)fluoranten
- ✓ benz(a)piren (BP)
- benz(a)antrosen
- dibenz(a,c)antrasen

231. Kanserogenliyə görə polisiklik aromatik karbohidrogenlər aşağıdakı qruplara bölünür?

- mülayim aktiv kanserogenlər,çox zəif kanserogenlər
- ✓ daha aktiv kanserogenlər,mülayim aktiv kanserogenlər
- mülayim aktiv kanserogenlər,adi kanserogenlər
- sadalananların hamisi
- daha az fəal kanserogenlər,çox aktiv kanserogenlər

232. Kanserogenliyə görə polisiklik aromatik karbohidrogenlər neçə qrupa bölünür?

- 4.0
- ✓ 3.0
- 6.0
- 7.0
- 5.0

233. Polisiklik aromatik karbohidrogenlər harada mövcuddur?

- havada
- ✓ Sadalananların hamisi
- torpaqda
- hec biri
- suda

234.ətraf mühitdə geniş yayılmışdır, onlar yanma prosesində əmələ gəlir və bir çox təbii məhsulların tərkibində mövcuddurlar?

- Dioksinlər
- ✓ Polisiklik aromatik karbohidrogenlər
- Trixotoksinlər
- Zearalenon

- Erqotoksinlər

235. Polisiklik aromatik karbohidrogenlər

- polixlorlaşdırılmış dibenzodioksinlərə tərkibində 1-dən 8-ə qədər xlor atomu olan böyük qrup aromatik trisiklik birləşmələr
- ✓ ətraf mühitdə geniş yayılmışdır, onlar yanma prosesində əmələ gəlir və bir çox təbii məhsulların tərkibində mövcuddurlar
- mikotoksinlərin bu qrupu Fusarium mikroskopik köbəklərinin müxtəlif növləri tərəfindən ifraz olunur
- iri sporəmələgətirən Bac. Anthracis çubuqları vasitəsilə törəyir. Bu basillərin inkişafının optimal temperaturu 37°C-dir
- əsas təsiredici maddəsi çovdar mahmızı parazitar göbələyinin barvermə orqanlarıdır

236. Dioksinlərin ümumi miqdarının neçə faizi insan orqanizminə düşən qida ilə daxil olur?

- 20-30
- ✓ 98-99
- 100.0
- 60-70
- 50-60

237. Hansi müəssisələrdə dioksin və dioksinəbənzər maddələr mənbəyi kimi ola bilər?

- metallurgiya
- ✓ Sadalananların hamısı
- və neft-kimya sənayesi
- heç biri
- kağız-sellüloza

238. Polixlorlaşdırılmış dibenzodioksinlərə tərkibində 1-dən 8-ə qədər xlor atomu olan böyük qrup aromatik trisiklik birləşmələrədeyilir

- Erqotoksinlər
- ✓ Dioksinlər
- Zearalenon
- heç biri
- Trixotoksinlər

239. Dioksinlərə aiddir?

- ətraf mühitdə geniş yayılmışdır. Onlar yanma prosesində əmələ gəlir və bir çox təbii məhsulların tərkibində mövcuddurlar
- ✓ polixlorlaşdırılmış dibenzodioksinlərə tərkibində 1-dən 8-ə qədər xlor atomu olan böyük qrup aromatik trisiklik birləşmələr
- mikotoksinlərin bu qrupu Fusarium mikroskopik köbəklərinin müxtəlif növləri tərəfindən ifraz olunur
- iri sporəmələgətirən Bac. Anthracis çubuqları vasitəsilə törəyir. Bu basillərin inkişafının optimal temperaturu 37°C-dir
- əsas təsiredici maddəsi çovdar mahmızı parazitar göbələyinin barvermə orqanlarıdır

240. Hansi rəng zearalenon ultrabənövşəyi işıqda flyurosensiyaya malikdir?

- göy-qırmızı
- ✓ göy-yaşıl
- sarı-qırmızı
- sarı-qara
- sarı-yaşıl

241. Erqotoksinlər.....

- mikotoksinlərin bu qrupu Fusarium mikroskopik köbəklərinin müxtəlif növləri tərəfindən ifraz olunur
- ✓ əsas təsiredici maddəsi çovdar mahmızı parazitar göbələyinin barvermə orqanlarıdır
- iri sporəmələgətirən Bac. Anthracis çubuqları vasitəsilə törəyir. Bu basillərin inkişafının optimal temperaturu 37°C-dir
- mycobacterium tuberculosis adlanan çubuqlar vasitəsilə törədilir. Infeksiya mənbəyi xəstə insanlar və heyvanlar ola bilər
- aflatoksinlərin sintezi üçün qida məhsullarının və atmosfer havasının nəmliyi xüsusi əhəmiyyətə malikdir

242. Nə qədər trixotesenin metabolitləri məlumdur?

- 50-dan çox
- ✓ 40-dan çox
- 70-dan çox
- 80-dan çox
- 60-dan çox

243. Trixotoksinlər.....

- aflatoksinlərin sintezi üçün qida məhsullarının və atmosfer havasının nəmliyi xüsusi əhəmiyyətə malikdir
- ✓ mikotoksinlərin bu qrupu Fusarium mikroskopik köbəkləklərinin müxtəlif növləri tərəfindən ifraz olunur
- mycobacterium tuberculosis adlanan çubuqlar vasitəsilə törədilir. Infeksiya mənbəyi xəstə insanlar və heyvanlar ola bilər
- xəstə heyvanların südündən və ya süd məhsullarından törəyi
- iri sporəmələgətirən Bac. Anthracis çubuqları vasitəsilə törəyir. Bu basillərin inkişafının optimal temperaturu 37°C-dir

244. Davamlı heyvanlar aiddir

- ev heyvanları
- ✓ siçanlar
- iribuynuzlu mal-qara
- quşlar, ev heyvanları
- quşlar

245. Həssas olan heyvanlara aiddir

- ev heyvanları
- ✓ iribuynuzlu mal-qara, quşlar
- siçanlar, quşlar
- quşlar, ev heyvanları
- siçanlar

246. bütün heyvanlar aflatoksin təsirinə görə bölünür:

- həssas olanlar
- ✓ sadalananların hamısı
- çox həssas olanlar
- heç biri
- davamlılar

247. bütün heyvanlar aflatoksin təsirinə görə neçə qrupa bölünür?

- 4.0
- ✓ 3.0
- 6.0
- 2.0
- 5.0

248. Nəmlik.....

- ✓ aflatoksinlərin sintezi üçün qida məhsullarının və atmosfer havasının nəmliyi xüsusi əhəmiyyətə malikdir
- mycobacterium tuberculosis adlanan çubuqlar vasitəsilə törədilir. Infeksiya mənbəyi xəstə insanlar və heyvanlar ola bilər
- iri sporəmələgətirən Bac. Anthracis çubuqları vasitəsilə törəyir. Bu basillərin inkişafının optimal temperaturu 37°C-dir
- cinsindən olan bakteriyalar dezinteriya- yoğun bağırsağın selikli qişasının yaralı iltihabını əmələ gətirir
- xəstə heyvanların südündən və ya süd məhsullarından törəyi

249. Sibir yarası-....., bu basillərin inkişafının optimal temperaturu 37°C-dir

- cinsindən olan bakteriyalar dezinteriya- yoğun bağırsağın selikli qişasının yaralı iltihabını əmələ gətirir
- cinsinə aid olan bakteriyalar iki tip xəstəlik əmələ gətirir, birincisi ishal, ikincisi isə qusma kimi xarakterizə olunur
- mycobacterium tuberculosis adlanan çubuqlar vasitəsilə törədilir. Infeksiya mənbəyi xəstə insanlar və heyvanlar ola bilər
- xəstə heyvanların südündən və ya süd məhsullarından törəyi

- ✓ iri sporəmələgətirən Bac. Anthracis çubuqları vasitəsilə törəyir.
250. Iri sporəmələgətirən Bac. Anthracis çubuqları vasitəsilə törəyir, və bu basillərin inkişafının optimal temperaturu 37°C-dir?
- Shigella
 - Bacillus cereus
 - Vərəm
 - Brusellyoz
- ✓ Sibir yarası
251. Vərəm....., infeksiya mənbəyi xəstə insanlar və heyvanlar ola bilər
- xəstə heyvanların südündən və ya süd məhsullarından törəyi
 - iri sporəmələgətirən Bac. Anthracis çubuqları vasitəsilə törəyir. Bu basillərin inkişafının optimal temperaturu 37°C-dir
 - cinsinə aid olan bakteriyalar iki tip xəstəlik əmələ gətirir, birincisi ishal, ikincisi isə qusma kimi xarakterizə olunur
- ✓ mycobacterium tuberculosis adlanan çubuqlar vasitəsilə törədilir.
- cinsindən olan bakteriyalar dezinteriya- yoğun bağırsağın selikli qişasının yaralı iltihabını əmələ gətir
252. Mycobacterium tuberculosis adlanan çubuqlar vasitəsilə törədilir, və bu xəstəliyin infeksiya mənbəyi xəstə insanlar və heyvanlar ola bilər?
- Brusellyoz
- ✓ Vərəm
- Bacillus cereus
 - Sibir yarası
 - Shigella
253. Brusellyoz-nəyə deyilir?
- cinsindən olan bakteriyalar dezinteriya- yoğun bağırsağın selikli qişasının yaralı iltihabını əmələ gətirir
- ✓ xəstə heyvanların südündən və ya süd məhsullarından törəyir
- mycobacterium tuberculosis adlanan çubuqlar vasitəsilə törədilir. Infeksiya mənbəyi xəstə insanlar və heyvanlar ola bilər
 - iri sporəmələgətirən Bac. Anthracis çubuqları vasitəsilə törəyir. Bu basillərin inkişafının optimal temperaturu 37°C-dir
 - cinsinə aid olan bakteriyalar iki tip xəstəlik əmələ gətirir, birincisi ishal, ikincisi isə qusma kimi xarakterizə olunur
254. Xəstə heyvanların südündən və ya süd məhsullarından törəyir
- Shigella
- ✓ Brusellyoz
- Vərəm
 - Sibir yarası
 - Bacillus cereus
255. Shigella-nəyə deyilir?
- iri sporəmələgətirən Bac. Anthracis çubuqları vasitəsilə törəyir. Bu basillərin inkişafının optimal temperaturu 37°C-dir
 - xəstə heyvanların südündən və ya süd məhsullarından törəyir
- ✓ cinsindən olan bakteriyalar dezinteriya- yoğun bağırsağın selikli qişasının yaralı iltihabını əmələ gətirir
- mycobacterium tuberculosis adlanan çubuqlar vasitəsilə törədilir. Infeksiya mənbəyi xəstə insanlar və heyvanlar ola bilər
 - cinsinə aid olan bakteriyalar iki tip xəstəlik əmələ gətirir, birincisi ishal, ikincisi isə qusma kimi xarakterizə olunur
256. Cinsindən olan bakteriyalar dezinteriya- yoğun bağırsağın selikli qişasının yaralı iltihabını əmələ gətirir
- Bacillus cereus
- ✓ Shigella
- Vərəm
 - Sibir yarası
 - Brusellyoz
257. Bacillus cereus-nəyə deyilir?

- cinsindən olan bakteriyalar dezinteriya- yoğun bağırsağın selikli qişasının yaralı iltihabını əmələ gətirir
- ✓ cinsinə aid olan bakteriyalar iki tip xəstəlik əmələ gətirir, birincisi ishal, ikincisi isə qusma kimi xarakterizə olunur
- mycobacterium tuberculosis adlanan çubuqlar vasitəsilə törədilir. İnfeksiya mənbəyi xəstə insanlar və heyvanlar ola bilər
- iri sporəmələgətirən Bac. Anthracis çubuqları vasitəsilə törəyir. Bu basillərin inkişafının optimal temperaturu 37°C-dir
- xəstə heyvanların südündən və ya süd məhsullarından törəyir

258. Cinsinə aid olan bakteriyalar iki tip xəstəlik əmələ gətirir, birincisi ishal, ikincisi isə qusma kimi xarakterizə olunur?

- Shigella
- ✓ Bacillus cereus
- Vərəm
- Sibir yarası
- Brusellyoz

259. Clostridium botulinum – qram-müsbət, çubuğabənzər anaerob bakteriya olub, bir neçə növ toksini məlumdur?

- C,Q
- ✓ A,B
- A,P
- B,Q
- D,P

260. Turşu xassəli mineral elementlərə aiddir

- Kalsium, Maqnezium
- ✓ Fosfor, Kükürd
- Maqnezium, Xlor
- Maqnezium, Kükürd
- Kalium, Fosfor

261. Qələvi xassəyə malik mineral elementlər bunlardır

- Kalium, Fosfor
- ✓ Kalsium, Maqnezium
- Maqnezium, Xlor
- Maqnezium, Kükürd
- Natrium, Kükürd

262. Qələvi xassəli mineral elementlərə aiddir

- Kalsium
- ✓ Sadalananların hamısı
- Kalium
- Natrium
- Maqnezium

263. Mineral elementlərin necə təsnifatlaşdırılır?

- Turşu xassəli mineral elementlər, Biomikroelementlər
- ✓ Sadalananların hamısı
- Qələvi xassəli mineral elementlər, Turşu xassəli mineral elementlər
- Sadalananların hec biri
- Biomikroelementlər, Qələvi xassəli mineral elementlər

264. Mineral elementlərin aiddir

- Litoprop xassəli mineral elementlər
- ✓ Qələvi xassəli mineral elementlər
- Sedativ xassəli mineral elementlər

- Hec biri
- Biomakroelementlər

265. İnozit.....

- yorğunluq, zəiflik və qanın sürətlə laxtalanması ilə müşayiət olunur
- ✓ lipotrop və sedativ təsirə malik olub, həmçinin həzm aparatının mühərrik funksiyasını stimullaşdırır
- nüklein turşularının əmələgəlməsində, lipid mübadiləsində, pantoten turşusunun sintezində və çevrilmələrində iştirak edir, qaraciyər hüceyrələrinin regenerasiyasını sürətləndirir
- yağda həllolan vitaminlər və suda həllolan vitaminlər
- qrup vitaminlər qanın laxtalanması prosesində iştirak edir, qaraciyərdə bu prosesin əsas faktorlarından olan protrombinin yaranmasını stimullaşdırır

266. K vitamini.....

- yorğunluq, zəiflik və qanın sürətlə laxtalanması ilə müşayiət olunur
- ✓ qrup vitaminlər qanın laxtalanması prosesində iştirak edir, qaraciyərdə bu prosesin əsas faktorlarından olan protrombinin yaranmasını stimullaşdırır
- yağda həllolan vitaminlər və suda həllolan vitaminlər
- süddə həllolan vitaminlər və suda həllolan vitaminlər
- çox az hallarda rast gəlinir, çatışmazlıq rasionun həddən çox doymamış yağ turşuları ilə yüklənməsi, idmançıların böyük fiziki təsirə məruz qalması, südümər uşaqların süni qida ilə qidalanması, həzm sisteminin xəstəlikləri zamanı qeydə alınır

267. Hipervitaminoz.....

- çox az hallarda rast gəlinir, çatışmazlıq rasionun həddən çox doymamış yağ turşuları ilə yüklənməsi, idmançıların böyük fiziki təsirə məruz qalması, südümər uşaqların süni qida ilə qidalanması, həzm sisteminin xəstəlikləri zamanı qeydə alınır
- ✓ yorğunluq, zəiflik və qanın sürətlə laxtalanması ilə müşayiət olunur
- yağda həllolan vitaminlər və suda həllolan vitaminlər
- süddə həllolan vitaminlər və suda həllolan vitaminlər
- qrup vitaminlər qanın laxtalanması prosesində iştirak edir, qaraciyərdə bu prosesin əsas faktorlarından olan protrombinin yaranmasını stimullaşdırır

268. Tərkibindəki diaminomonokarbon turşusunun mənşəyindən asılı olaraq Tripsin inhibitorları nəçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 6.0
- 3.0
- 4.0
- ✓ 2.0

269. akademikinın vikrinca-alimentar faktorlara ümumi toksikliyə malik olmayan, lakin nutriyentlərin mənimsənilməsini seçmə üsulu ilə çətinləşdirmək və ya məhdudlaşdıraraq sıfır səviyyəsinə endirmək qabiliyyətinə malik birləşmələr aiddir

- D.P.Edqarin
- F.R.Xarkovun
- A.A.Makarovun
- A.S. Petrovun
- ✓ A.A.Pokrovskinin

270.sərbəst hərəkət edən fakültativ anaeroblar olub, spor əmələ gətirmir və beləliklə istilik təsirindən dağılır?

- Vibrio
- Salmonella
- Clostridium perfringens
- ✓ Staphylococcus
- Clostridium botulinum

271. Neçənci ildə Staphylococcus haqqında ilk məlumat alınmışdır?

- 1895.0
- ✓ 1894.0

- 1794.0
- 1795.0
- 1896.0

272. Salmonella qrup mikroorqanizmləri İngiltərədə qeydə alınan qida zəhərlənmələrinin təqribən neçə faizinin səbəbkarıdır?

- 65.0
- ✓ 75.0
- 60.0
- 70.0
- 80.0

273. Salmonella qrup mikroorqanizmləri hansı ölkədə qeydə alınan qida zəhərlənmələrinin təqribən 75%-nin səbəbkarıdır?

- İtaliya
- ✓ İngiltərə
- Portuqaliya
- İspaniya
- Fransiya

274. Bu mikroorqanizm tipləri ən çox qida zəhərlənmələri törədiciyəldir?

- ✓ Salmonella
- Vibrio
- Clostridium perfringens
- Clostridium botulinum
- Staphylococcus

275. Buna..... daha çox ictimai mətbəxlərdə və ən çox yemək hazırlanan yerlərdə rast gəlinir?

- Clostridium botulinum
- ✓ Clostridium perfringens
- Vibrio
- Salmonella
- Staphylococcus

276. Azərbaycan Respublikası regionlarının sosial-iqtisadi inkişafı Dövlət Proqramı”nın icrası hansı ildə həyata keçirilməyə başlamışdır?

- 2008-2012-ci
- ✓ 2009-2013-ci
- 2010-2014-ci
- 2011-2015-ci
- 2007-2011-ci

277. Dövlət yoxlamaları və nəzarəti qaydaları qida məhsullarının təhlükəsizliyi və keyfiyyətinin təmin edilməsi sahəsində -neçənci ildə təsdiq edilib?

- 20 dekabr 2000-ci
- ✓ 21 dekabr 2000-ci
- 20 dekabr 2001-ci
- 25 dekabr 2000-ci
- 21 dekabr 2001-ci

278. "Qida məhsullarının keyfiyyəti və təhlükəsizliyi haqqında" Federal Qanunu Rusiya Federasiyasında neçənci ildə qəbul olundu?

- 5 yanvar 2000-ci il
- ✓ 2 yanvar 2000-ci il
- 5 yanvar 2001-ci il
- 3 yanvar 2000-ci il
- 2 yanvar 2001-ci il

279. " Qida oblastında və qida məhsullarının qablaşdırılmasının informativ rolu sahəsində təhsil haqqında", "Sağlam amerikanlar üçün sağlam qida haqqında" və s. ABŞ Konqresi tərəfindən qanunlar və normativ aktlar neçənci ildə qəbul edilmişdir?
- 1995-cü
 - ✓ 1994- cü
 - 1997-cü
 - 1998-cü
 - 1996-cü
280. Ümumdünya Ərzaq və Kənd Təsərrüfatı Təşkilatının (FAO) və Ümumdünya Səhiyyə Təşkilatının (ÜST) təşəbbüsü ilə 1992-ci ilin sonunda əhali üçün tam dəyərli qida məhsulları probleminin həlli yollarına həsr olunmuş beynəlxalq konfrans hansı şəhərdə keçirilmişdir?
- MILAN(ITALIYA)
 - ✓ ROMA(ITALIYA)
 - MONAKO(FRANSIYA)
 - NAPOLI(ITALIYA)
 - MADRID(İSPANIYA)
281. İnsanların sağlamlığı üçün hansı məhsullar təhlükəsiz sayılır?
- Tərkibində ancaq toksiki maddələr olur
 - ✓ Tərkibində toksiki maddələr ya heç olmur, ya da sanitar normaları ilə icazə verilmiş minimal miqdarda olur
 - Toksiki maddələrin olması vacibdir
 - Sadalananların hamısı
 - Tərkibində toksiki maddələr minimal miqdarda olur
282. Araşdırmalar göstərir ki, infarkt keçirən xəstələrin neçə faizi siqaret çəkən şəxslərdir?
- 90.0
 - ✓ 85.0
 - 70.0
 - 65.0
 - 75.0
283. Siqaret bədəndə neçə növdə xərçəng xəstəliyinin yaranmasına səbəb olur?
- 25.0
 - ✓ 20.0
 - 10.0
 - 25.0
 - 15.0
284. Siqaretçəkmənin insan orqanizminə təsiri neçə istiqamətdə öyrənilir?
- 3.0
 - ✓ 2.0
 - 5.0
 - 6.0
 - 4.0
285. Statistika görə xərçəngdən ölənlərin neçə faizi siqaretçəkmə ilə əlaqədardır?
- 20.0
 - ✓ 30.0
 - 50.0
 - 60.0
 - 40.0

286.	Narkotik asılılığın bir neçə tipi məlumdur?	• amfetamin ✓ sadalananların hamısı • kannabinol • kokain • barbitur
287.	Mənşə nöqteyi-nəzərindən narkotiklər hansı qrupa bölünür?	• sadə və sintetik • təbii və plazmas • təbii və sadə ✓ təbii və sintetik • plazmas və sintetik
288.	Mənşə nöqteyi-nəzərindən bütün narkotiklər neçə qrupa bölünür?	• 3.0 ✓ 2.0 • 5.0 • 6.0 • 4.0
289.	Mütəxəssislər xəstəlik olaraq narkomaniyada iki müxtəlif vəziyyəti - asılılıq və adətməni bir-birindən fərqləndirirlər, adətmənin-əsas xarakterik nişanələri?	• narkotikin təsirindən psixiki asılılıq ✓ fiziki asılılığın tam yoxluğu şəraitində aşağı səviyyədə psixiki asılılıq • narkotik qəbulu üçün qarşısıalınmaz istəyin olması • narkotikin təsirindən psixiki asılılıq,narkotik qəbulu üçün güclü istəyin olması • narkotik qəbulu üçün güclü istəyin olması
290.	Mütəxəssislər xəstəlik olaraq narkomaniyada iki müxtəlif vəziyyəti - asılılıq və adətməni bir-birindən fərqləndirirlər, və bu xarakterik nişanələrinə aiddir	• narkotikin təsirindən psixiki asılılıq ✓ əhval-ruhiyyənin yaxşılaşdırılması vasitəsi kimi narkotiklərə tələbat • narkotik qəbulu üçün qarşısıalınmaz istəyin olması • narkotikin təsirindən psixiki asılılıq,narkotik qəbulu üçün güclü istəyin olması • narkotik qəbulu üçün güclü istəyin olması
291.	Mütəxəssislər xəstəlik olaraq narkomaniyada iki müxtəlif vəziyyəti - asılılıq və adətməni bir-birindən fərqləndirirlər, və asılılığın-əsas xarakterik nişanələrinə aiddir	• əhval-ruhiyyənin yaxşılaşdırılması vasitəsi kimi narkotiklərə tələbat ✓ narkotikin təsirindən psixiki asılılıq • fiziki asılılığın tam yoxluğu şəraitində aşağı səviyyədə psixiki asılılıq • hec biri • dozanın miqdarının az miqdarda artırılması tendensiyası
292.	Mütəxəssislər xəstəlik olaraq narkomaniyada iki müxtəlif vəziyyəti - asılılıq və adətməni bir-birindən fərqləndirirlər, və asılılığın-əsas xarakterik nişanələri?	• əhval-ruhiyyənin yaxşılaşdırılması vasitəsi kimi narkotiklərə tələbat ✓ narkotik qəbulu üçün güclü və qarşısıalınmaz istəyin olması • fiziki asılılığın tam yoxluğu şəraitində aşağı səviyyədə psixiki asılılıq • sadalananların hamısı • dozanın miqdarının az miqdarda artırılması tendensiyası
293.	Məhsullarda və qida rasionunda qida əlavələrinin gigiyenik tənzimlənməsi dörd mərhələdə həyata keçirilir, dördüncü mərhələ?	

- aparılmış tədqiqatların nəticələri ümumiləşdirilir, qida əlavələrinin buraxılabilən sutkalıq dozası, buraxılabilən sutkalıq istehlakı əsaslandırılır və qida məhsullarında onun buraxılabilən qatılıq həddi müəyyən edilir
- ✓ yəni qida əlavələrinin istifadəsinin təhlükəsizliyini təsdiq etmək üçün ümumi nəzarət mərhələsi başlayır və əgər zərurət olarsa gigiyenik normativlərə düzəlişlər edilir
- tənzimlənən qida əlavələrinin- kimyəvi maddələrin ilkin toksikoloji- gigiyenik qiymətləndirilməsi
- ətraf mühitdə geniş yayılmışdır.Onlar yanma prosesində əmələ gəlir və bir çox təbii məhsulların tərkibində mövcuddurlar
- əsas mərhələ hesab olunur,xroniki eksperimentin aparılması nəticəsində ümumtoksiki təsirinə görə qida əlavələrinin giriş (poroqovuyu) və maksimum təsiretməyən dozası müəyyən edilir

294. Məhsullarda və qida rasionunda qida əlavələrinin gigiyenik tənzimlənməsi dörd mərhələdə həyata keçirilir, üçüncü mərhələ?

- əsas mərhələ hesab olunur,xroniki eksperimentin aparılması nəticəsində ümumtoksiki təsirinə görə qida əlavələrinin giriş (poroqovuyu) və maksimum təsiretməyən dozası müəyyən edilir
- ✓ aparılmış tədqiqatların nəticələri ümumiləşdirilir, qida əlavələrinin buraxılabilən sutkalıq dozası, buraxılabilən sutkalıq istehlakı əsaslandırılır və qida məhsullarında onun buraxılabilən qatılıq həddi müəyyən edilir
- yəni qida əlavələrinin istifadəsinin təhlükəsizliyini təsdiq etmək üçün ümumi nəzarət mərhələsi başlayır və əgər zərurət olarsa gigiyenik normativlərə düzəlişlər edilir
- ətraf mühitdə geniş yayılmışdır.Onlar yanma prosesində əmələ gəlir və bir çox təbii məhsulların tərkibində mövcuddurlar
- tənzimlənən qida əlavələrinin- kimyəvi maddələrin ilkin toksikoloji- gigiyenik qiymətləndirilməsi

295. Məhsullarda və qida rasionunda qida əlavələrinin gigiyenik tənzimlənməsi dörd mərhələdə həyata keçirilir, ikinci mərhələ?

- tənzimlənən qida əlavələrinin- kimyəvi maddələrin ilkin toksikoloji- gigiyenik qiymətləndirilməsi
- ətraf mühitdə geniş yayılmışdır.Onlar yanma prosesində əmələ gəlir və bir çox təbii məhsulların tərkibində mövcuddurlar
- yəni qida əlavələrinin istifadəsinin təhlükəsizliyini təsdiq etmək üçün ümumi nəzarət mərhələsi başlayır və əgər zərurət olarsa gigiyenik normativlərə düzəlişlər edilir
- ✓ əsas mərhələ hesab olunur,xroniki eksperimentin aparılması nəticəsində ümumtoksiki təsirinə görə qida əlavələrinin giriş (poroqovuyu) və maksimum təsiretməyən dozası müəyyən edilir
- aparılmış tədqiqatların nəticələri ümumiləşdirilir, qida əlavələrinin buraxılabilən sutkalıq dozası, buraxılabilən sutkalıq istehlakı əsaslandırılır və qida məhsullarında onun buraxılabilən qatılıq həddi müəyyən edilir

296. Məhsullarda və qida rasionunda qida əlavələrinin gigiyenik tənzimlənməsi dörd mərhələdə həyata keçirilir, birinci mərhələ?

- əsas mərhələ hesab olunur,xroniki eksperimentin aparılması nəticəsində ümumtoksiki təsirinə görə qida əlavələrinin giriş (poroqovuyu) və maksimum təsiretməyən dozası müəyyən edilir
- ✓ tənzimlənən qida əlavələrinin- kimyəvi maddələrin ilkin toksikoloji- gigiyenik qiymətləndirilməsi
- yəni qida əlavələrinin istifadəsinin təhlükəsizliyini təsdiq etmək üçün ümumi nəzarət mərhələsi başlayır və əgər zərurət olarsa gigiyenik normativlərə düzəlişlər edilir
- hec biri
- aparılmış tədqiqatların nəticələri ümumiləşdirilir, qida əlavələrinin buraxılabilən sutkalıq dozası, buraxılabilən sutkalıq istehlakı əsaslandırılır və qida məhsullarında onun buraxılabilən qatılıq həddi müəyyən edilir

297. Məhsullarda və qida rasionunda qida əlavələrinin gigiyenik tənzimlənməsi neçə mərhələdə həyata keçirilir?

- 5.0
- ✓ 4.0
- 7.0
- 8.0
- 6.0

298. Qida məhsulları istehsalının texnoloji prosesləri üçün vacib olan qida əlavələrinə nə aiddir?

- antioksidləşdiricilər,texnoloji proseslərin sürətləndiriciləri
- ✓ xəmirə qabartmaəmələgətirici, köpükəmələgətirici
- texnoloji proseslərin sürətləndiriciləri,xəmirə qabartmaəmələgətirici
- köpükəmələgətirici,mioqlobinin fiksasiyaedicisi
- konsistensiya yaxşılaşdırıcıları,jeleəmələgətirici

299. Qida məhsullarının keyfiyyət yaxşılaşdırıcıları neçə sinifə bölünür?

- 22.0
- ✓ 23.0

- 20.0
- 19.0
- 21.0

300. Qida məhsulları istehsalının texnoloji prosesləri üçün vacib olan qida əlavələri

- mioqlobinin fiksasiyaedici
- konsistensiya yaxşılaşdırıcıları
- ✓ texnoloji proseslərin sürətləndiriciləri
- mioqlobinin fiksasiyaedir
- antioksidləşdiricilər

301. Qida məhsulları istehsalının texnoloji prosesləri üçün vacib olan qida əlavələri neçə hissəyə bölünür?

- 2.0
- ✓ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

302. Məhsulların mikrobioloji və ya oksidləşdirici xarabalmalarının qarşısını alan qida əlavələrinə nə aiddir?

- konsistensiya yaxşılaşdırıcıları
- ✓ antioksidləşdiricilər
- mioqlobinin fiksasiyaedici
- aromatizatorlar
- texnoloji proseslərin sürətləndiriciləri

303. Məhsulun zəruri xarici görünüşünü və orqanoleptik xassələrini təmin edən qida əlavələri, öz növbəsində bura aşağıdakılar daxildir?

- antimikrob vasitələr: kimyəvi və bioloji
- ✓ konsistensiya yaxşılaşdırıcıları
- mioqlobinin fiksasiyaedici
- antioksidləşdiricilər
- texnoloji proseslərin sürətləndiriciləri

304. Məhsulların mikrobioloji və ya oksidləşdirici xarabalmalarının qarşısını alan qida əlavələrinə (konservantlar) aiddir

- konsistensiya yaxşılaşdırıcıları
- ✓ antimikrob vasitələr: kimyəvi və bioloji
- texnoloji proseslərin sürətləndiriciləri
- mioqlobinin fiksasiyaedici
- qida boyaları

305. Məhsulların mikrobioloji və ya oksidləşdirici xarabalmalarının qarşısını alan qida əlavələri neçə hissəyə bölünür?

- 3.0
- ✓ 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

306. Məhsulun zəruri xarici görünüşünü və orqanoleptik xassələrini təmin edən qida əlavələrinə daxildir?

- konsistensiya yaxşılaşdırıcıları
- ✓ Sadalananların hamısı
- aromatizatorlar
- dad maddələri
- qida boyaları

307. Məhsulun zəruri xarici görünüşünü və orqanoleptik xassələrini təmin edən qida əlavələri, öz növbəsində neçə hissəyə bölünür?
- 5.0
 - ✓ 4.0
 - 7.0
 - 3.0
 - 6.0
308. Polisiklik aromatik karbohidrogenlərəvə bir çox təbii məhsulların tərkibində mövcuddurlar
- polixlorlaşdırılmış dibenzodioksinlərə tərkibində 1-dən 8-ə qədər xlor atomu olan böyük qrup aromatik trisiklik birləşmələr
 - ✓ ətraf mühitdə geniş yayılmışdır, onlar yanma prosesində əmələ gəlir
 - mikotoksinlərin bu qrupu Fusarium mikroskopik köbəkləklərinin müxtəlif növləri tərəfindən ifraz olunur
 - iri sporəmələgətirən Bac. Anthracis çubuqları vasitəsilə törəyir. Bu basillərin inkişafının optimal temperaturu 37°C-dir
 - əsas təsiredici maddəsi çovdar mahmızı parazitar göbələyin barvermə orqanlarıdır
309. Bu təsirlər yad cisimli maddələrin xroniki təsirləri ilə əlaqədar olaraq onkoloji xəstəliklərin əmələgəlmə problemləri daha çox əhəmiyyət kəsb edir
- Toksik təsirlər
 - ✓ Kanserojen təsirlər
 - Terratogen təsirlər
 - Buraxılabilən qatılıq həddi
 - Mutagen təsirlər
310. Kəskin toksiklik dedikdə müəyyən dozada orqanizmə birdəfəlik və ya hissə-hissə yeridilən hər hansı maddənin 24 saat müddətində və ya daha qısa zamanda yaratdığı zərərli təsir nəzərdə tutulan nədir
- Kanserojen təsirlər
 - ✓ Toksik təsirlər
 - Terratogen təsirlər
 - Buraxılabilən qatılıq həddi
 - Mutagen təsirlər
311. İnsanın qaraciyərinə təsirinə görə 2 qrupa bölünən maddələr hansılardır?
- qaraciyərə az güclü təsir edən birləşmələr, qaraciyərə təsir göstərməyən birləşmələr
 - ✓ qaraciyərə güclü təsir göstərən birləşmələr, qaraciyərə az güclü təsir edən birləşmələr
 - qaraciyərə təsir göstərməyən birləşmələr
 - sadalananların hamısı
 - qaraciyərə güclü təsir göstərən birləşmələr, qaraciyərə təsir göstərməyən birləşmələr
312. Qaraciyərə az güclü təsir edən birləşmələr hansılardır
- tetraxlorometan, 1,1,2- trixlorometan
 - ✓ trixloretilen, dixlorometan
 - tetraxlorometan, trixloretilen
 - 1,1,2- trixlorometan, dixlorometan
 - 1,2-dixloretilen, dixlorometan
313. İlk Qeni Dəyişdirilmiş Mənbə tomatların saxlanması üçün dayanıqlı olduğu üçün harada və nə zaman əmələgəlib?
- 1995 Yaponiyada
 - ✓ 1994 Amerikanın Birləşmiş Ştatlarında ərzaq bazarında
 - 1997 Çində
 - 1998 Hindistanda
 - 1996 Rusiyada
314. Qen mühəndisliyi yolu ilə məhsulu neçə faiz yüksəltmək olur?

- 32-35%
- ✓ 40-50%.
- 10.0
- 25.0
- 20.0

315. Birinci qeni dəyişdirilmiş orqanizm -

- kök
- ✓ tomat Flavır Savır («Calgene, Inc»)
- portağal
- banan
- soğan

316. Transqen bitkilərin yaranması neçə istiqamətdə hal-hazırda inkişaf edir?

- ✓ 5.0
- 8.0
- 7.0
- 9.0
- 6.0

317. Qeni Dəyişdirilmiş Mənbələrin qiymətləndirilməsi üçün istiqamətdə baxılır

- 5.0
- ✓ 3.0
- 4.0
- 6.0
- 7.0

318. Qeni dəyişdirilmiş orqanizmlərin vətəni hansı ölkədir?

- Rusiya
- ✓ Amerika
- Çin
- Hindistan
- Yaponiya

319. Codex Alimentarius komissiyası qida əlavələrinə neçə sinifi ayırır?

- 25.0
- ✓ 23.0
- 30.0
- 40.0
- 27.0

320. Mənşəyindən asılı olaraq narkotikləri neçə qrupa təsnifləşdirilir?

- 5.0
- ✓ 2.0
- 6.0
- 3.0
- 4.0

321. Hansi qida məhsulları insanların sağlamlığı üçün təhlükəsiz hesab edilir?

- Tərkibində ancaq toksiki maddələr olur
- ✓ Tərkibində toksiki maddələr ya heç olmur, ya da sanitar normaları ilə icazə verilmiş minimal miqdarda olur
- Toksiki maddələrin olması vacibdir
- Sadalananların hamısı

- Tərkibində toksiki maddələr minimal miqdarda olur

322. Hazırda yer kürəsində xəstə və xəstəhal insanların sayı tam sağlam insanların sayından aparılmış elmi araşdırmalara əsasən daha çoxdur, bunun əsas səbəbi nədir?

- Psixoloji gərginlik
- ✓ Sadalananların hamısı
- Keyfiyyətsiz və az dəyərli qida məhsulları
- Atmosfer havasının, suyun və torpağın çirklənməsi
- Stresli həyat tərz

323. Bunlardan hansı qida təhlükəsizliyinin idarəedilməsi mexanizminə aid deyil?

- Kritik nəzarət nöqtələrinin müəyyən edilməsi
- ✓ Kritik nəzarət analizin faktoru
- HACCP sisteminin səmərəli işlədiyini təsdiqləmək üçün sınaq üsulunun müəyyən edilməsi
- Kritik hədlərin təyin edilməsi
- Monitoring zamanı kritik nəzarət nöqtəsinin nəzarətdən çıxdığı qeydə alındıqda istifadə edilmək üçün korrektəedici fəaliyyətlərin müəyyən edilməsi

324. Qida təhlükəsizliyinin idarəedilməsi mexanizminə aiddir?

- Təhlükəli faktorların analizinin aparılması;
- ✓ Sadalananların hamısı
- Kritik hədlərin təyin edilməsi
- Kritik nəzarət nöqtələrinin monitoring sisteminin yaradılması
- Kritik nəzarət nöqtələrinin müəyyən edilməsi

325. Bunlardan hansı qida təhlükəsizliyinin idarəedilməsi mexanizminə aiddir?

- Kritik nəzarət analizin faktoru
- ✓ Təhlükəli faktorların analizinin aparılması
- Kritik nəzarət nöqtələrinin yaradılması və onun analizi
- Sadalananların hamısı
- Kritik hədlərin dayandırılması

326. Qida təhlükəsizliyinin idarəedilməsi mexanizmi necə hissədən ibarətdir?

- 5.0
- ✓ 7.0
- 9.0
- 8.0
- 3.0

327. Codex Alimentarius Komissiyasının əsas məqsədi nədən ibarətdir?

- Onun əsas məqsədi ərzaq məhsullarına dair beynəlxalq statuslu standartların qəbul edilməsindən, bununla da global ticarət şəbəkəsində ərzaq məhsulları ilə vicdanlı ticarətə şəraitin yaradılmasından ibarətdir
- ✓ Onun əsas məqsədi ərzaq məhsullarına dair beynəlxalq statuslu standartların və qida təhlükəsizliyinə dair qaydaların hazırlanıb qəbul edilməsindən, bununla da global ticarət şəbəkəsində ərzaq məhsulları ilə vicdanlı ticarətə şəraitin yaradılmasından ibarətdir
- Qlobal ticarət şəbəkəsində ərzaq məhsulları ilə vicdanlı ticarətə şəraitin yaradılmasından ibarətdir
- hec biri
- Məqsəd ərzaq məhsullarına dair beynəlxalq statuslu standartların və qida təhlükəsizliyinə dair qaydaların hazırlanıb qəbul edilməsindən ibarətdir

328. Codex Alimentarius (və yaxud Ərzaq Kodeksi) Komissiyasının əsası nə vaxt qoyulub?

- 1962-ci ildə
- ✓ 1961-ci ildə
- 1964-ci ildə
- 1965-ci ildə

- 1963-ci ildə

329. Təhlükəli faktor.....

- İnsan sağlamlığı üçün təhlükə mənbəyi olub ərzaq məhsullarında yer alan bioloji, kimyəvi və fiziki vəziyyətidir
- İnsan sağlamlığı üçün təhlükə mənbəyi olub ərzaq məhsullarında yer alan fiziki agent və ya ərzaq məhsulunun vəziyyətidir
- İnsan sağlamlığı üçün təhlükə mənbəyi olub ərzaq məhsullarında yer alan bioloji, kimyəvi agent və ya ərzaq məhsulunun vəziyyətidir
- ✓ İnsan sağlamlığı üçün təhlükə mənbəyi olub ərzaq məhsullarında yer alan bioloji, kimyəvi və fiziki agent və ya ərzaq məhsulunun vəziyyətidir
- ərzaq məhsullarında yer alan kimyəvi və fiziki agent və ya ərzaq məhsulunun vəziyyətidir

330. HACCP-nədir?

- Təhlükəli Faktorun Aparılması və Kritik Nəzarət Nöqtələri
- ✓ Təhlükəli Faktorların Analizi və Kritik Nəzarət Nöqtələri
- Kritik Nəzarət Nöqtələri
- Faktorların Analizi və Kritik Nöqtələri
- Təhlükəli Faktorların Analizi

331. Qida təhlükəsizliyinin idarəedilməsi üçün ən çox istifadə olunan sistem necə adlanır?

- ADPE
- ✓ HACCP
- SORT
- MAKI
- PLT

332. Kadmiumla zəhərlənmələr olur

- kəskinsonrasi
- ✓ kəskin
- ərqotok
- qimenol
- xronisok

333. Neçə cür kadmiumla zəhərlənmələr ola bilər?

- 2.0
- ✓ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

334. Qurğuşun intoksikasiyası..... adlanır?

- satarnizm
- ✓ saturnizm
- paranizm
- sanizim
- famunizm

335. Hansi sistem orqanlara adətən qurğuşun toksiki təsir göstərir?

- ürək
- ✓ qanəmələgətirən
- burun
- sadalananların hamısı
- baş ağrısı

336. adətən qurğuşun hansı sistem orqanlara toksiki təsir göstərir?

- qanəmələgətirən
- ✓ sadalananların hamisi
- mədə-bağırsaq
- böyrək
- sinir

337. Adətən qurğuşun neçə sistem orqanlarına toksiki təsir göstərir?

- 3.0
- 6.0
- 5.0
- ✓ 4.0
- 2.0

338. Ksenobiotiklərin nəzəri cəhətdən neçə toksiki təsir variantı olur?

- 5.0
- ✓ 4.0
- 2.0
- 3.0
- 6.0

339. QBH.....

- müxtəlif qrup çirkləndiricilərin toksiki təsiri ağırlıq, rast gəlinmə tezliyi və zədələnmənin başlanma vaxtı kimi risk kriteriyalarına görə səciyələndirilir
- ✓ zərərli maddələrin elə bir miqdarıdır ki, onların insan orqanizminə uzunmüddətli gündəlik təsiri mövcud və gələcək nəsillərin sağlamlığında pozğunluqlar əmələ gətirmir
- bu elə bir maksimal dozadır ki, onun insanların bütün həyatı boyu gündəlik ağız boşluğu ilə orqanizmə daxil olması indiki və gələcək nəsillərin həyat fəaliyyəti və sağlamlığı üçün zərərliyə
- heç biri
- zərərsiz maddələrin elə bir miqdarıdır ki, onların insan orqanizminə uzunmüddətli gündəlik təsiri mövcud və gələcək nəsillərin sağlamlığında pozğunluqlar əmələ gətirmir

340. Qida məhsulları ilə insan orqanizminə daxil olan və yüksək toksikliyə malik yad cisimlər çirkləndiricilər və ya ksenobiotiklər adlanır. Bunlara aiddir?

- ağır metallar
- ✓ Sadalananların hamisi
- pestisidlər və onların metabolitləri
- nitratlar, nitritlər və nitroazotlu birləşmələr
- radionüklidlər

341. Qida məhsulları ilə insan orqanizminə daxil olan və yüksək toksikliyə malik yad cisimlər çirkləndiricilər və ya ksenobiotiklər adlanır, və bunlaraaiddir

- pestisidlər və onların metabolitləri, kaliybirləşmələr
- ✓ ağır metallar, radionüklidlər
- nitratlar, nitritlər və nitroazotlu birləşmələr, magniybirləşmələr
- radionüklidlər, magniybirləşmələr
- ağır metallar, kaliybirləşmələr

342. Sadalananlardan hansılar biomikroelementlərə aiddir?

- Dəmir
- Kobalt
- ✓ Sadalananların hamisi
- Yod
- Mis

343. Sadalananlardan hansılar turşu xassəli mineral elementlərə aiddir?
- Kalium,Fosfor
 - ✓ Kükürd,Xlor
 - Maqnezium,Kükürd
 - Maqnezium,Xlor
 - Kalsium,Maqnezium
344. İnsan orqanizminə siqaretçəkmənin təsiri neçə istiqamətdə öyrənilir?
- 3.0
 - ✓ 2.0
 - 5.0
 - 6.0
 - 4.0
345. Xərçəngdən ölənlərin neçə faizi statistikaya görə siqaretçəkmə ilə əlaqədardır?
- 20.0
 - ✓ 30.0
 - 50.0
 - 60.0
 - 40.0
346. Narkotik asılılığın tipləri
- amfetamin
 - ✓ sadalananların hamısı
 - kannabinol
 - kokain
 - barbitur
347. Narkotiklər mənşə nöqtəyi-nəzərindən hansı qruplara bölünür?
- təbii və plasmalar
 - ✓ təbii və sintetik
 - sadə və sintetik
 - plasmalar və sintetik
 - təbii və sadə
348. Fermentativ və ya turşu hidrolizi zamanı aldehidlərin və ketonların qlikozidləri olub, sinir sistemini zədələyən sinil turşusu
- Alkaloidlər
 - ✓ Sianogen qlikozidlər
 - Molyuska və xərçəngkimilərin toksinləri
 - heç biri
 - Zobogen maddələr
349. İnsan orqanizminə qida məhsulları və ərzaq xammallarının zərərli təsir göstərən təbii komponentləri
- Alkaloidlər
 - ✓ Sadalananların hamısı
 - Zobogen maddələr
 - Molyuska və xərçəngkimilərin toksinləri
 - Sianogen qlikozidlər
350. Antivitaminlərə aiddir
- zülal mənşəli maddə olub, fermentlərin fəallığını dayandırır
 - ✓ vitaminləri parçalayan maddələrdir

- zülal mənşəli maddələr olub, bitkilərdə, xüsusilə paxlalılarda geniş yayılmışdır
- turşəng turşusunun duzları (oksalatlar) bitki mənşəli məhsullarda geniş yayılmışdır
- proteaz inhibitoru zülal mənşəli maddə olub, həzm fermentlərinin (pepsin, ximotripsin, tripsin) proteolitik fəallığına mane olmaq qabiliyyətinə malikdir

351. İnsan orqanizminə qida məhsulları və ərzaq xammallarının zərərli təsir göstərən təbii komponentləri hansılardır?

- Antifermentlər
- ✓ Sadalananların hamısı
- Həzm fermentlərinin inhibitorları
- Lektinlər
- Antivitaminlər

352. Hind toyuğu, pinqvin, ördək yumurtasının ovomukoidləri, birka inhibitoru, həmçinin inəyin ağız südündən (bulamadan) alınmış inhibitorlar aiddir?

- arginin
- ✓ lizin
- splin
- fomin
- margirin

353. Buğda, qarğıdalı, arpa, çovdar, kartof inhibitoru, soyanın Kunitsa inhibitoru, toyuq yumurtasının ovomukoidi hansı qrupa aiddir?

- lizin
- ✓ arginin
- splin
- fomin
- margirin

354. Tripsin inhibitorları, tərkibindəki diaminomonokarbon turşusunun mənşəyindən asılı olaraq Bölünür

- arganon və lizin
- ✓ arginin və lizin
- lizin və margirin
- arginin və splin
- margirin və splin

355. Sertifikatlaşdırılmanın əsas məqsədi aşağıdakılardır?

- əhəlinin həyatı, sağlamlığı, əmlakı və ətraf mühit üçün təhlükəli olan məhsulların (xidmətlərin) istehsalının (idxalının) və satışının qarşısının alınması
- ✓ Sadalananların hamısı
- istehlakçılara məhsulların (xidmətlərin) səriştəli seçilməsində köməklik göstərilməsi
- respublikada müəssisələrin və sahibkarların beynəlxalq, iqtisadi, elmi - texniki əməkdaşlıqda əlverişli şəraitin yaradılması və rəqəbatliliyin inkişaf etdirilməsi
- respublikada müəssisələrin və sahibkarların beynəlxalq, iqtisadi, elmi - texniki əməkdaşlıqda, həmçinin daxili bazarda və ticarətdə iştirakı üçün

356. Sertifikatlaşdırmanın neçə məqsədi mövcuddur?

- 4.0
- ✓ 3.0
- 6.0
- 7.0
- 5.0

357. Məhsulun, prosesin və ya xidmətin verilmiş tələblərə uyğunluğunu 3-cü tərəfin yazılı şəkildə təsdiqlədiyi prosedura

- Məcburi sertifikatlaşdırma
- Sadə sertifikatlaşdırma

- Mürəkkəb sertifikatlaşdırma
- Könüllü sertifikatlaşdırma
- ✓ Sertifikatlaşdırma

358. Sertifikatlaşdırma-nəyə deyilir?

- sertifikatlaşdırma - istehsalçının, məhsulun istehlakçısının, həmçinin dövlət orqanlarının təşəbbüsü ilə könüllük əsasında keçirilən sertifikatlaşdırmadır
- ✓ məhsulun, prosesin və ya xidmətin verilmiş tələblərə uyğunluğunu 3-cü tərəfin yazılı şəkildə təsdiqlədiyi proseduradır
- əhalinin həyatı, sağlamlığı, əmlak və ətraf mühit üçün təhlükəli olan məhsulun (proseslərin, xidmətlərin) buraxılmasının və satışının qarşısını almaq
- sertifikatlaşdırma məsələlərinin tənzimlənməsi ehtimalını tək respublikada deyil, həmçinin hökumətlərarası müqaviləyə əsasən yaxın və uzaq xaricdə
- xüsusi səlahiyyət verilmiş orqan tərəfindən məhsulun (proseslərin, xidmətlərin) normativ sənədlərin məcburi tələblərinə uyğunluğunun təsdiqi

359. Məcburi sertifikatlaşdırmaya aid edilən məhsulların siyahısı Nazirlər Kabinetinin neçə sayılı Qərarı ilə təsdiq edilmişdir?

- 344.0
- ✓ 343.0
- 367.0
- 384.0
- 356.0

360. Məhsulların (xidmətlərin, işlərin) sertifikatlaşdırılması neçə istiqamətdə aparıla bilər?

- 3.0
- ✓ 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

361. istehsalçının, məhsulun istehlakçısının, həmçinin dövlət orqanlarının təşəbbüsü ilə könüllük əsasında keçirilən sertifikatlaşdırmadır

- Məcburi sertifikatlaşdırma
- ✓ Könüllü sertifikatlaşdırma
- Mürəkkəb sertifikatlaşdırma
- hec biri
- Sadə sertifikatlaşdırma

362. Xüsusi səlahiyyət verilmiş orqan tərəfindən məhsulun (proseslərin, xidmətlərin) normativ sənədlərin məcburi tələblərinə uyğunluğunun təsdiqi?

- Könüllü sertifikatlaşdırma
- ✓ Məcburi sertifikatlaşdırma
- Mürəkkəb sertifikatlaşdırma
- hec biri
- Sadə sertifikatlaşdırma

363. Könüllü sertifikatlaşdırma -neyə deyilir?

- xüsusi səlahiyyət verilmiş orqan tərəfindən məhsulun (proseslərin, xidmətlərin) normativ sənədlərin məcburi tələblərinə uyğunluğunun təsdiqi
- ✓ sertifikatlaşdırma - istehsalçının, məhsulun istehlakçısının, həmçinin dövlət orqanlarının təşəbbüsü ilə könüllük əsasında keçirilən sertifikatlaşdırmadır
- sertifikatlaşdırma qanunlarını pozan günahkar şəxslərin hüquqi məsuliyyətini artırmaq
- sertifikatlaşdırma məsələlərinin tənzimlənməsi ehtimalını tək respublikada deyil, həmçinin hökumətlərarası müqaviləyə əsasən yaxın və uzaq xaricdə
- əhalinin həyatı, sağlamlığı, əmlak və ətraf mühit üçün təhlükəli olan məhsulun (proseslərin, xidmətlərin) buraxılmasının və satışının qarşısını almaq

364. Məcburi sertifikatlaşdırma-neyə deyilir?

- sertifikatlaşdırma - istehsalçının, məhsulun istehlakçısının, həmçinin dövlət orqanlarının təşəbbüsü ilə könüllük əsasında keçirilən sertifikatlaşdırma
- ✓ xüsusi səlahiyyət verilmiş orqan tərəfindən məhsulun (proseslərin, xidmətlərin) normativ sənədlərin məcburi tələblərinə uyğunluğunun təsdiqi
- sertifikatlaşdırma qanunlarını pozan günahkar şəxslərin hüquqi məsuliyyətini artırmaq
- sertifikatlaşdırma məsələlərinin tənzimlənməsi ehtimalını tək respublikada deyil, həmçinin hökumətlərarası müqaviləyə əsasən yaxın və uzaq xaricdə
- əhalinin həyatı, sağlamlığı, əmlak və ətraf mühit üçün təhlükəli olan məhsulun (proseslərin, xidmətlərin) buraxılmasının və satışının qarşısını almaq

365. Yeyinti məhsulları haqqında Azərbaycan Respublikasının qanunu neçənci ildə baş vermişdi?

- 18 noyabr 1998-ci il
- ✓ 18 noyabr 1999-ci il
- 18 noyabr 1996-ci il
- 18 noyabr 1995-ci il
- 18 noyabr 1997-ci il

366. İstehlakçıların hüquqlarının müdafiəsi haqqında Azərbaycan Respublikasının qanunu neçənci ildə baş vermişdi?

- 19 sentyabr 1996-ci il
- ✓ 19 sentyabr 1995-ci il
- 19 sentyabr 1998-ci il
- 19 sentyabr 1999-ci il
- 19 sentyabr 1997-ci il

367. Standartlaşdırma haqqında Azərbaycan Respublikasının qanunu neçənci ildə baş vermişdi?

- 16 aprel 1995-cı il
- ✓ 16 aprel 1996-cı il
- 16 aprel 1998-cı il
- 16 aprel 1999-cı il
- 16 aprel 1997-cı il

368. Azərbaycan Respublikasının Nazirlər Kabinetinin 175 nömrəli qərarı neçənci ildə baş vermişdi?

- 21 avqust 1997-ci il
- ✓ 21 avqust 1998-ci il
- 21 avqust 1995-ci il
- 21 avqust 1999-cı il
- 21 avqust 1996-cı il

369. Azərbaycan Respublikasının Nazirlər Kabinetinin 142 nömrəli qərarı neçənci ildə baş vermişdi?

- 25 sentyabr 2006-cı il
- ✓ 25 sentyabr 2007-ci il
- 25 sentyabr 2004-cü il
- 25 sentyabr 2003-cü il
- 25 sentyabr 2005-ci il

370. Azərbaycan Respublikasının Nazirlər Kabinetinin 151 nömrəli qərarı neçənci ildə baş vermişdi?

- ✓ 6 iyul 1998-ci
- 6 iyul 1995-ci il
- 6 iyul 1999-cı il
- 6 iyul 1997-ci il
- 6 iyul 1996-cı il

371. Azərbaycan Respublikasının Nazirlər Kabinetinin 343 nömrəli qərarı neçənci ildə baş vermişdi?

- 1 iyul 1992-ci il
- ✓ 1 iyul 1993-cu il
- 1 iyul 1991-ci il
- 1 iyul 1990-ci il
- 1 iyul 1994-cu il

372. AZS Milli sertifikatlaşdırma sistemi bazar iqtisadiyyatına keçid dövrünün xüsusiyyətləri?

- Əhalinin həyatı,sağlamlığı, əmlak və ətraf mühit üçün təhlükəli olan məhsulun (proseslərin, xidmətlərin) buraxılmasının və satışının qarşısını almaq
- ✓ Sertifikatlaşdırma məsələlərinin tənzimlənməsi ehtimalını tək respublikada deyil, həmçinin hökumətlərarası müqaviləyə əsasən yaxın və uzaq xaricdə
- Respublikada müəssisələrin və sahibkarların beynəlxalq iqtisadi, elmi-texniki əməkdaşlıqda və beynəlxalq ticarətdə iştirakı üçün şərait yaratmaq
- İstehlakçılara məhsulun (proseslərin, xidmətlərin) səriştəli seçilməsində köməklik yaratmaması
- İstehlakçılara məhsulun (proseslərin, xidmətlərin) səriştəli seçilməsində köməklik

373. AZS Milli sertifikatlaşdırma sistemi bazar iqtisadiyyatına keçid dövrünün xüsusiyyətlərini nəzərə alaraq neçə istiqamətdə aparılır?

- 3.0
- ✓ 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

374. Sertifikatlaşdırma aşağıdakı məqsədlər üçün keçirilir?

- Sertifikatlaşdırma məsələlərinin tənzimlənməsi ehtimalını tək respublikada deyil, həmçinin hökumətlərarası müqaviləyə əsasən yaxın və uzaq xaricdə
- ✓ Əhalinin həyatı,sağlamlığı, əmlak və ətraf mühit üçün təhlükəli olan məhsulun (proseslərin, xidmətlərin) buraxılmasının və satışının qarşısını almaq
- İstehlakçılara məhsulun (proseslərin, xidmətlərin) səriştəli seçilməsində köməklik yaratmaması
- sadalananların hamısı
- Sertifikatlaşdırma qanunlarını pozan günahkar şəxslərin hüquqi məsuliyyətini artırmaq

375. Sertifikatlaşdırma neçə mərhələdə keçirilir?

- 6.0
- ✓ 3.0
- 4.0
- 2.0
- 5.0

376. mənimsənilən nazik pərdələri (plyonkaları) nə əsasında alırlar?

- karbohidrat əsasında
- ✓ hamısı
- yağlar əsasında
- pektinlər əsasında
- zülal əsasında

377. mənimsənilməyən nazik pərdələri (plyonkaları) nə əsasında alırlar?

- alkin əsasında
- ✓ sintetik polimerlərin, sellülozanın suda həll olunan efirləri əsasında alırlar
- alkodiyen əsasında
- alken əsasında
- alkan əsasında

378. PA hansı çatışmazlıqları var?

- monomerinin zəhərliliyi
- ✓ Çatışmazlıqlara müqayisədə yüksək buxarkeçiricilik və termik qaynağın çətinliyi aiddir
- şaxtaya davamlılıq
- Aşağı işıqadavamlılıq və şaxtaya davamlılıq
- Aşağı işıqadavamlılıq

379. Poliamid hansı xüsusiyyətlərə malikdir?

- möhkəm
- ✓ hamısı
- istilik - və şaxtaya davamlıdır
- yağa və piyə davamlı
- elastik

380. Polietilentereftalat (PETF, poliefir) hansı xüsusiyyətlərə malikdir?

- yüksək möhkəmlik
- qaz keçirməmə
- şaxtaya davamlılıq
- ✓ hamısı
- istiyə davamlılıq

381. PVX-da hansı çatışmazlıqları var?

- təzyiq altında monomerin vinilxlorid polimerləşməsi yolu ilə etiləndən və xlordan alınan polimer
- Aşağı işıqadavamlılıq və şaxtaya davamlılıq
- aşağı su buraxmamaq qabiliyyəti, materialın kifayət etməyən möhkəmlilik
- ✓ vinilxlorid monomerinin zəhərliliyi
- Çatışmazlıqlara müqayisədə yüksək buxarkeçiricilik

382. Lamisterdən nə hazırlanır?

- plastmass butulkalar
- heç biri
- plastmass taralar
- ✓ konserv və preservlərin bankələri
- şüşə taralar

383. Nə üçün polietilenli mum istifadə olunur?

- marqarin üçün kağız və karton konteynerinin örtüsü üçün
- morojna üçün kağız və karton konteynerinin örtüsü üçün
- süd üçün kağız və karton konteynerinin örtüsü üçün
- kərə yağı üçün kağız və karton konteynerinin örtüsü üçün
- ✓ hamısı

384. Hansı xüsusiyyətləri sellofan-polietilen uyğunlaşdırır?

- termobişirmə
- su keçirməzlilik
- şaxtaya davamlılıq
- elasikliyi ilə
- ✓ hamısı

385. Hansı xüsusiyyətləri sellofan-polietilen uyğunlaşdırır?

- qaz keçirməzlilik
- yüksək mexaniki davamlı
- yüksək mexaniki davamlı, qaz keçirməzlilik
- suyadavamlılıqla sellofanın çap rənglərinə qəbuletmə

✓ hamısı

386. Sərt PVX-dan nə istehsal edirlər?

- bankələr
- ✓ hamısı
- flakonlar
- yeşiklər
- butulkalar

387. Polivinilxloridin hansı xüsusiyyətləri mövcuddur?

- kimyəvi davamlı
- ✓ hamısı
- yağlara davamlı
- piylərə davamlı
- yüksək qaza- buxara keçiriciliyin olmaması

388. Radionüklidlər(arsen, niobium)hansı qrupa aiddir?

- 6.0
- ✓ 5.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

389. Radionüklidlər(silisium, titan)hansı qrupa aiddir?

- 5.0
- ✓ 4.0
- 2.0
- 3.0
- 6.0

390. Radionüklidlər(alüminium, skandium)hansı qrupa aiddir?

- 2.0
- ✓ 3.0
- 4.0
- 6.0
- 5.0

391. Radionüklidlər(berilium, maqnezium)hansı qrupa aiddir?

- 3.0
- ✓ 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

392. məhsulun istismar xüsusiyyətləri (kimyəvi möhkəmliyi, və s.) nədən asılıdır?

- qida məhsulun təyinatından asılıdır
- ✓ bütün sadalananlar
- qida məhsulunun təyinatından, qablaşdırmanın istismar şərtlərindən
- qida məhsulunun təyinatından, avadanlığın istismar şərtlərindən
- istismar şərtlərdən asılıdır

393. Polimerlərin növləri hansılardır?

- kimyəvi
- ✓ sintetik və natural
- fiziki
- heç biri
- bioloji

394. İçkilərin, maye və pastaya bənzər məhsulların qablaşdırması üçün nə qədər ölkədə, Aseptik Tetra Brik tətbiq edilir?

- dünyanın 101 dən çox ölkəsində
- ✓ dünyanın 100dən çox ölkəsində
- dünyanın 103 dən çox ölkəsində
- dünyanın 104 dən çox ölkəsində
- dünyanın 102 dən çox ölkəsində

395. PKL (Almaniya) firmasının karton qablaşdırmalarını nə istehsal etməyə icazə verirlər?

- şirələrin maye qida məhsullarının aseptik qablaşdırılmasını istehsal etmək
- ✓ bütün sadalananlar
- südün maye qida məhsullarının aseptik qablaşdırılmasını istehsal etmək
- maye qida məhsullarının aseptik qablaşdırılmasını istehsal etmək
- içkilərin maye qida məhsullarının aseptik qablaşdırılmasını istehsal etmək

396. Polimerlərolur

- kimyəvi
- ✓ sintetik və natural
- fiziki
- heç biri
- bioloji

397. Folqanı nə ilə əvəz edirlər?

- metanla
- ✓ polietilenlə və yaxud bir tərəfini lakla örtürlər
- benzolla
- asetonla
- etanla

398. Folqa səthin vəziyyətinə görə hansı markalara bölünür?

- ФС, ФЗ
- ✓ ФЛ, ФГ, ФО, ФТ и ФОТ.
- ФС, ФД
- ФС, ФК
- ФС, ФЧ

399. Folqa səthin vəziyyətinə görə neçə markalara bölünür?

- 7.0
- ✓ 5.0
- 8.0
- 6.0
- 9.0

400. Qida sənayesində hansı markalı kağız-əsas istifadə olunur?

- ОДПЭ-32, ОДПЭ-35 и ОДП-33
- ✓ ОДПЭ-22, ОДПЭ-25 и ОДП-22
- ОДПЭ-40, ОДПЭ-41 и ОДП-42
- ОДПЭ-40, ОДПЭ-45 и ОДП-46

- ОДПЭ-30, ОДПЭ-33 и ОДП-37

401. Əsas zəncirin quruluşundan asılı olaraq polimerlər hansı qruplara bölünür?

- xətti
- ✓ bütün sadalananlar
- sahəli strukturlar
- xətt və budaqlara ayırılmış
- budaqlara ayırılmış

402. Hansı reaksiya nəticəsində polimer alınır?

- polimerləşmə
- ✓ bütün sadalananlar
- kimyəvi çevrilmələr
- kimyəvi
- polikondensləşmə

403. Polimerlərə hansı birləşmələr aiddir?

- zülallar
- ✓ bütün sadalananlar
- nişasta
- pektin
- nuklein turşular

404. Polimerlər nə deməkdir?

- yüksəkmolekullu birləşmələr
- xətt və ya budaqlara ayırılmış zəncirlər, həmçinin sahəli üçölçülü strukturlar yaradır
- ✓ bütün sadalananlar
- связями kimyəvi rabitələrlə birləşmiş atomlar
- böyük molekulyar kütlə ilə (bir neçə mindən bir neçə milyona qədər) maddələr

405. Polimerlər -

- yüksəkmolekullu birləşmələr
- xətt və ya budaqlara ayırılmış zəncirlər, həmçinin sahəli üçölçülü strukturlar yaradır
- связями kimyəvi rabitələrlə birləşmiş atomlar
- ✓ bütün sadalananlar
- böyük molekulyar kütlə ilə (bir neçə mindən bir neçə milyona qədər) maddələr

406. Hansı qruplara polimer materiallar bölünür ?

- kauçuk
- kimyəvi liflər
- plastik kütlə, kauçuk
- ✓ bütün sadalananlar
- plastik kütlə

407. Polimer materiallar neçə qrupa bölünür?

- 5.0
- 6.0
- 4.0
- ✓ 3.0
- 7.0

408. Əsas rabitədən asılı olaraq polimerlər neçə qrupa bölünür?

- 7.0
- 6.0
- 4.0
- ✓ 3.0
- 5.0

409. Bu sahəsində(AZSTAND) görülən beynəlxalq əlaqələr?

- sertifikatlaşdırma sxemində nəzərdə tutulduğu halda sertifikatlaşdırılan məhsulun istehsal şərai-tinin araşdırılması haqqında tərtib edilmiş akt
- məhsulun sınaqdan keçirilməsi üçün sınaq metodları, təlimatlar, sınaq proqramları
- istehsalçı (tədarükçü, icraçı) tərəfindən təqdim edilən məhsulun sertifikatlaşdırılması haqqında sifariş
- ✓ ISO 9001:2000 versiyalı beynəlxalq standartın tətbiqi ilə əlaqədar Komitənin beynəlxalq
- istehsal şəraitinin stabilliyini təmin edən digər - konstruktor, texnoloji sənədlər dəsti, reseptura

410. Kağızı neçə qrupa bölürlər?

- 6.0
- 4.0
- 7.0
- ✓ 3.0
- 5.0

411. Zəhərli göbələklərlə zəhərlənmələrin birinci növünə hansılar aiddir?

- tərkibində lipoproteid komplekslərini parçalayaraq prosesə sinir sistemi də daxil olmaqlabəzi orqanları zədələyən amanitoksinlər- amanitogemolizin, amanit və fallatoksinlər- var
- müəyyən növ göbələklərin toksinləri ilə zəhərlənmələrə xas olan, lakin özünəməxsus xüsusiyyətləri olmayan göbələklərlə zəhərlənmələrdir
- tərkibində lipoproteid komplekslərini parçalayaraq prosesə sinir sistemi də daxil olmaqlabəzi toksinlər olan qırmızı, panter (pişikkimilər cinsindən olan), porfir və digər muxomor (miçəkkimilər) göbələklərinin qəbulu zamanı baş verən zəhərlənmələrdir
- ✓ yaz göbələklərində (quzugöbələyi) olan və gemolitik və qepatotrop xassəyə malik qalvell turşusu və giromitrinlə zəhərlənmələr.
- tərkibində muskarin, mikoatropin, mikotoksin kimi toksinlər olan qırmızı, panter (pişikkimilər cinsindən olan), porfir və digər muxomor (miçəkkimilər) göbələklərinin qəbulu zamanı baş verən zəhərlənmələrdir

412. Sertifikatlaşdırma(AZSTAND) sahəsində görülən beynəlxalq əlaqələr?

- istehsalçı (tədarükçü, icraçı) tərəfindən təqdim edilən məhsulun sertifikatlaşdırılması haqqında sifariş
- sertifikatlaşdırma sxemində nəzərdə tutulduğu halda sertifikatlaşdırılan məhsulun istehsal şərai-tinin araşdırılması haqqında tərtib edilmiş akt
- məhsulun sınaqdan keçirilməsi üçün sınaq metodları, təlimatlar, sınaq proqramları
- istehsal şəraitinin stabilliyini təmin edən digər - konstruktor, texnoloji sənədlər dəsti, reseptura
- ✓ Standartlaşdırma və sertifikatlaşdırma ilə əlaqədar aparılan işlərin qarşılıqlı tanınması haqqında ikitərəfli saziş olmayan ölkələrlə ikitərəfli əlaqələrin inkişaf etdirilməsi

413. Sertifikatlaşdırma(AZSTAND) sahəsində görülən beynəlxalq əlaqələr neçə hissəyə bölünür?

- 4.0
- 3.0
- ✓ 2.0
- 5.0
- 6.0

414. Bakterial çürümələr zamanı yaranan toksinlər hesabına dəniz məhsulları ilə daha çox zəhərlənmələr balıqların düzgün saxlanmaması nəticəsində baş verir

- Zobogen maddələr
- Sianogen qlikozidlər
- ✓ Skombroid zəhərlənmələri əmələgətirən toksinlər
- Molyuska və xərçəngkimilərin toksinləri
- Alkaloidlər

415. Bəzi yem bitkilərinin təsiri kəşf edilmişdir?
- Skombroid zəhərlənmələri əmələgətirən toksinlər
 - Sianogen qlikozidlər
 - Molyuska və xərçəngkimilərin toksinləri
 - ✓ Zobogen maddələr
 - Alkaloidlər
416. Ketonların qlikozidləri olub, fermentativ və ya turşu hidrolizi zamanı sinir sistemini zədələyən sinil turşusu ayırır?
- ✓ Sianogen qlikozidlər
 - Alkaloidlər
 - Zobogen maddələr
 - hec biri
 - Molyuska və xərçəngkimilərin toksinləri
417. Ərzaq xammalları və qida məhsullarının insan orqanizminə zərərli nə təsir göstərir?
- Alkaloidlər
 - ✓ Sadalananların hamısı
 - Zobogen maddələr
 - Molyuska və xərçəngkimilərin toksinləri
 - Sianogen qlikozidlər
418. Həm güclü zəhərli birləşmələrdir, həm də faydalı dərman maddələridir(Alkoidlər)?
- turşəng turşusunun duzları (oksalatlar) bitki mənşəli məhsullarda geniş yayılmışdır
 - ✓ üzvi birləşmələrin geniş sinfi olub, insan orqanizminə çox müxtəlif təsirlər göstərir
 - zülal mənşəli maddə olub, fermentlərin fəallığını dayandırır
 - proteaz inhibitoru zülal mənşəli maddə olub, hzm fermentlərinin (pepsin, ximotripsin, tripsin) proteolitik fəallığına mane olmaq qabiliyyətinə malikdir
 - vitaminləri parçalayan maddələrdir
419. Göstərilənlərdən hansı standartlaşdırmaya aid deyil?
- Beynəlxalq
 - ✓ Ölçü
 - Dövlətlərarası
 - Milli
 - Regional
420. Orqanizmin toxumalarında paylanmasıdan asılı olaraq radionüklidlər neçə hissəyə ayrılır?
- 5.0
 - ✓ 4.0
 - 7.0
 - 8.0
 - 6.0
421. Yuxarıda təsvir olunan ionlaşdırıcı şüalar canlı və cansız təbiətin müxtəlif maddələrindən keçərək, onların atom və molekullarını həyəcanlandırırlar?
- Radioaktivlik
 - ✓ İonlaşdırma
 - Nüklidlər
 - Radioaktivliyin ölçü vahidi
 - İzotoplar
422. İonlaşdırma-nəyə deyilir?

- bəzi elementlərin atom nüvəsinin öz-özüə dağılmasıdır ki, bu zaman onların atom nömrəsi və kütlə sayı dəyişir
 - ✓ yuxarıda təsvir olunan ionlaşdırıcı şüalar canlı və cansız təbiətin müxtəlif maddələrindən keçərək, onların atom və molekullarını həyəcandırirlər
 - müəyyən kütlə sayı və atom nömrəsi olan atom növüdür
 - maddənin radioaktivliyinin və ya radioaktiv nüvələrin sayının təxminən beş dəfə azalması müddətidir
 - eyni bir elementin atomları olub, müxtəlif kütlə sayına malikdirlər
- 423.** Məhsullarının qida təhlükəsizliyi və keyfiyyətinin təmin edilməsi sahəsində dövlət yoxlamaları -neçənci ildə təsdiq edilib?
- 20 dekabr 2000- ci
 - ✓ 21 dekabr 2000- ci
 - 20dekabr 2001- ci
 - 25 dekabr 2000- ci
 - 21 dekabr 2001- ci
- 424.** 60-cı illərə nisbətən qida məhsullarında radionukleidlərin səviyyəsi necə dəfə artmışdır?
- 17-21 dəfə
 - ✓ 5-20 dəfə
 - 10-30 dəfə
 - 3-15 dəfə
 - 9-25 dəfə
- 425.** İnsan orqanizminə bitki və heyvan mənşəli qida vasitəsilə ətraf mühitdən necə faiz zəhər aşkar olunur?
- 0.5
 - ✓ 0.7
 - 0.4
 - 0.8
 - 0.3
- 426.** Sənayenin intensiv inkişafı üçün hansı pestisidlərdən istifadə edilir?
- Müxtəlif fiziki pestisidlərdən
 - ✓ Müxtəlif kimyəvi və bioloji pestisidlərdən
 - Digər pestisidlərdən istifadə olunur
 - hec biri
 - Müxtəlif mikrobioloji pestisidlərdən
- 427.** İnsan orqanizminə su ilə necə faiz zəhərli maddələr aşkar edilir?
- 40-60%
 - ✓ 20-40%
 - 80-100%
 - 100-120%
 - 60-80%
- 428.** Məhsullar ilə insan orqanizminə necə faiz zəhərli maddələr aşkar edilir?
- 10-20%
 - ✓ 40-50%
 - 50-60%
 - 60-70%
 - 30-40%
- 429.** Maraqları müdafiə etmək üçün rəhbər prinsiplər-əsasnda işlənmiş və Azərbaycan Respublikasında belə münasibətlərin dünya təcrübəsinə uyğunlaşdırılmasına yönəldilmişdir, və bu Qanunda istifadə edilən sözlər hansılardır?
- Qarşılıq,Razılıq
 - ✓ İstehlakçı,İstehsalçı

- İstehlakçı, Bilik
- İstehsalçı, Qarşılıq
- Davranış, Bilik

430. Radionüklidlər (neon, argon) hansı qrupa aiddir?

- 7.0
- ✓ 8.0
- 5.0
- 4.0
- 6.0

431. Polietilen polistirola nə ilə fərqlənir?

- təzyiq altında isidilmə ilə qazaoxşar monomerdən alınan polimer
- ✓ benzol üzüyün molekulunda mövcudluqla fərqlənir
- sarğı və termooturucu material kimi, həmçinin onu qablaşdırma üçün tətbiq etmək olar
- stiro monomerinin polimerləşməsi yolu ilə alınan polimer
- propilenin homopolimeri, kiçik möhkəmliyə və emal etmə qabiliyyətinə malikdir

432. Radionüklidlər (flüor, xlor) hansı qrupa aiddir?

- 6.0
- ✓ 7.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

433. Polivinilxlorid -

- Aşağı işıq davamlılıq və şaxtaya davamlılıq
- ✓ təzyiq altında monomerin vinilxlorid polimerləşməsi yolu ilə etilendən və xlordan alınan polimer
- Çatışmazlıqlara müqayisədə yüksək buxarkeçiricilik aiddirlər
- aşağı su buraxmamaq qabiliyyəti, materialın kifayət etməyən möhkəmlilik
- vinilxlorid monomerinin zəhərliyi

434. Polistirolun çatışmazlıqları hansılardır?

- Aşağı işıq davamlılıq və şaxtaya davamlılıq
- ✓ zəriflikdir və aşağı zərbə davamlılıq
- Çatışmazlıqlara müqayisədə yüksək buxarkeçiricilik aiddirlər
- aşağı su buraxmamaq qabiliyyəti, materialın kifayət etməyən möhkəmlilik
- vinilxlorid monomerinin zəhərliyi

435. Radionüklidlər (kükürd, xrom) hansı qrupa aiddir?

- 7.0
- ✓ 6.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

436. Təbii əsasda emal edilmiş selofan hansı xüsusiyyətlərə malikdir?

- ✓ bütün sadalananlar
- ətirli maddələr üçün praktik olaraq keçirici olmayandır
- şəffaf
- suda şişir
- su- buxarkeçirici

437. AZSTAND sahəsində görülən beynəlxalq əlaqələr?
- məhsulun sınaqdan keçirilməsi üçün sınaq metodları, təlimatlar, sınaq proqramları
 - ✓ İSO 9001:2000 versiyalı beynəlxalq standartın tətbiqi ilə əlaqədar Komitənin beynəlxalq
 - istehsalçı (tədarükçü, icraçı) tərəfindən təqdim edilən məhsulun sertifikatlaşdırılması haqqında sifariş
 - sertifikatlaşdırma sxemində nəzərdə tutulduğu halda sertifikatlaşdırılan məhsulun istehsal şərai-tinin araşdırılması haqqında tərtib edilmiş akt
 - istehsal şəraitinin stabilliyini təmin edən digər - konstruktor, texnoloji sənədlər dəsti, reseptura
438. makulatura hansı qruplara bölünür?
- aşağısortlu
 - güclənmiş
 - yaxşılaşdırılmış
 - ✓ hamısı
 - ortasortlu
439. Neçə qrupa bölünür makulatura?
- 7.0
 - ✓ 5.0
 - 8.0
 - 9.0
 - 6.0
440. AZSTAND tərəfindən sertifikatlaşdırma sahəsində görülən beynəlxalq əlaqələr?
- məhsulun sınaqdan keçirilməsi üçün sınaq metodları, təlimatlar, sınaq proqramları
 - ✓ Standartlaşdırma və sertifikatlaşdırma ilə əlaqədar aparılan işlərin qarşılıqlı tanınması haqqında ikitərəfli saziş olmayan ölkələrlə ikitərəfli əlaqələrin inkişaf etdirilməsi
 - istehsalçı (tədarükçü, icraçı) tərəfindən təqdim edilən məhsulun sertifikatlaşdırılması haqqında sifariş
 - sertifikatlaşdırma sxemində nəzərdə tutulduğu halda sertifikatlaşdırılan məhsulun istehsal şərai-tinin araşdırılması haqqında tərtib edilmiş akt
 - istehsal şəraitinin stabilliyini təmin edən digər - konstruktor, texnoloji sənədlər dəsti, reseptura
441. Nə ilə ümumi təyinatlı sarğı kağızı kombinəlaşdırılır?
- kauçukla
 - taxta ilə
 - ✓ polietilenlə, parafinlə, alüminium folqası ilə kombinəlaşdırılır
 - düzgün cavab yoxdur
 - şüşəli butulka ilə
442. Əksər hallarda hansı karton kağızını sarğı kimi istifadə edirlər?
- şüşəli
 - ✓ sarı-qəhvəyi rəngin yüksək davamlı, suvaşqan-elastik karton kağızını
 - yaşıl rəngdə
 - qara rəngdə
 - plastmass
443. Təyinatına görə kağızı hansı qruplara bölürlər?
- sarğı
 - ✓ hamısı
 - xüsusi təyinatlı
 - sarğı, etiket qablaşdırıcı
 - etiket qablaşdırıcı
444. Təyinatına görə kağızı neçə qrupa bölürlər?

- 5.0
- ✓ 3.0
- 7.0
- 6.0
- 4.0

445. Şərti yeməli və zəhərli göbələklərlə zəhərlənmələrin birinci növünə hansılar aiddir?

- tərkibindəli poproteid komplekslərini parçalayaraq prosesə sinir sistemi də daxil olmaqla bəzi orqanları zədələyən amanitoksinlər- amanitogemolizin, amanit və fallatoksinlər- var
- ✓ yaz göbələklərində (quzugöbəlyi) olan və gemolitik və qepatotrop xassəyə malik qalvell turşusu və giromitrinlə zəhərlənmələr.
- müəyyən növ göbələklərin toksinləri ilə zəhərlənmələrə xas olan, lakin özünəməxsus xüsusiyyətləri olmayan göbələklərlə zəhərlənmələrdir
- tərkibindəli poproteid komplekslərini parçalayaraq prosesə sinir sistemi də daxil olmaqlabəzi toksinlər olan qırmızı, panter (pişikkimilər cinsindən olan), porfir və digər muxomor (miçəkkimilər) göbələklərinin qəbulu zamanı baş verən zəhərlənmələrdir
- tərkibində muskarin, mikoatropin, mikotoksin kimi toksinlər olan qırmızı, panter (pişikkimilər cinsindən olan), porfir və digər muxomor (miçəkkimilər) göbələklərinin qəbulu zamanı baş verən zəhərlənmələrdir

446. Qida məhsuluna vacib standartlaşdırma neçə formada aparıla bilər?

- 4.0
- ✓ 2.0
- 5.0
- 7.0
- 3.0

447. AZSTAND tərəfindən sertifikatlaşdırma sahəsində görülən beynəlxalq əlaqələr neçə hissəyə bölünür?

- 3.0
- ✓ 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

448. Sertifikat almaq üçün lazım olan sənədlər?

- məhsulun sınaqdan keçirilməsi üçün sınaq metodları, təlimatlar, sınaq proqramları
- ✓ sadalananların hamısı
- istehsalçı (tədarükçü, icraçı) tərəfindən təqdim edilən məhsulun sertifikatlaşdırılması haqqında sifariş
- sertifikatlaşdırma sxemində nəzərdə tutulduğu halda sertifikatlaşdırılan məhsulun istehsal şəraiti-tinin araşdırılması haqqında tərtib edilmiş akt
- istehsal şəraitinin stabilliyini təmin edən digər - konstruktor, texnoloji sənədlər dəsti, reseptura

449. Sertifikat almaq üçün lazım olan sənədlər neçə yerə bölünür?

- 5.0
- ✓ 6.0
- 3.0
- 2.0
- 4.0

450. Avropa Birliyinin və bəzi MDB dövlətlərinin bazara nəzarət təcrübəsindən qaynaqlanaraqAzərbaycanda qida təhlükəsizliyi sistemində aşağıdakı islahatların aparılması təklif edilir?

- Təklif olunan Orqanın yaradılması çətin və ya ümkün olmadıqda Səhiyyə və Kəndtəsərrüfatı nazirlikləri arasında səlahiyyətlərin bölüşdürülməsi ilə qismən islahatlarınkeçirilməsi
- ✓ Sadalananların hamısı
- İqtisadiyyat və Sənaye Nazirliyi yanında İstehlakçıların hüquqlarının müdafiəsi və Antiİnhisarsiyasəti üzrə Dövlət Xidmətinin keyfiyyət sertifikatı verilməsi səlahiyyətinin ləğv edilməsi
- Yeyinti məhsullarının bazarda nəzarəti sahəsində təkrarlanmaların aradan qaldırılmasıvə vahid nəzarət orqanın yaradılması. Belə ki, bu sahədə iki model mümkündür

- Nazirlər Kabineti yanında Qida Təhlükəsizliyi Şurası yaradılmalıdır. Şurakoordinasiya işləri üçün cavabdeh olmalıdır

451. Ərzaq təminatında əsasən neçə mühüm istiqamət mövcuddur?

- 3.0
- ✓ 2.0
- 5.0
- 6.0
- 4.0

452. AZSTAND tərəfindən sertifikatlaşdırma sahəsində görülən işlər?

- Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin 378 sayılı Qərarı ilə təsdiq edilmiş könüllü sertifikatlaşdırılmaya aid edilən məhsulların sertifikatlaşdırılması ilə əlaqədar metodiki təşkilatı işlər görülmüşdür
- ✓ Sertifikatlaşdırma ilə əlaqədar müvafiq qanunverici aktlar, metodiki sənədlər işlənmiş, bu sahə üzrə beynəlxalq təşkilatlarla, həmçinin Rusiya və MDB ölkələri ilə qarşılıqlı əlaqələr yaradılmışdır
- Sertifikatlaşdırma ilə əlaqədar aparılan işlərin beynəlxalq normalara uyğun təşkil edilməməsi məqsədilə müvafiq işlər həyata keçirilmir
- 1996-ci ildən başlayaraq könüllü sertifikatlaşdırılmaya aid edilən məhsulların sertifikatlaşdırılması ilə əlaqədar işlər həyata keçirilmişdir (istehsal, idxal, ixrac üzrə)
- 1992-ci ildən başlayaraq könüllü sertifikatlaşdırılmaya aid edilən məhsulların sertifikatlaşdırılması ilə əlaqədar işlər həyata keçirilmişdir (istehsal, idxal, ixrac üzrə)

453. AZSTAND tərəfindən sertifikatlaşdırma sahəsində görülən işlər neçə hissəyə bölünür?

- 7.0
- ✓ 6.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

454. Bizquyruq, nematod, dişilərin uzunlu-ğu 9-12 mm, erkəklərin uzunluğu 3-4 mm, bu peroral kontagiozlu gelmintoz olub, antroponozlara aiddir?

- Qimenolipidoz
- ✓ Enterobioz
- Trixotoksinlər
- Erqotoksinlər
- Truxosefalez

455. Enterobioz-

- lentvari soğulcanı olub,uzunluğu 0,5- 5 sm-dir. Baş hissəcikdən (skoleks), boyuncuq və üzvcüklərdən ibarət lentvari gövdədən ibarətdir
- ✓ bizquyruq, nematod, dişilərin uzunlu-ğu 9-12 mm, erkəklərin uzunluğu 3-4 mm. Bu peroral kontagiozlu gelmintoz olub, antroponozlara aiddir.
- bağırsaq gelmintozudur. Törədiciyə: Ascaris lumbricoides- ucları nazikdairəvi soğulcan olub, dişilərin uzunluğu 25- 40 sm, erkəklərin uzunluğu isə 15- 20 sm-dir.
- əsas təsiredici maddəsi çoxdar məhəzli parazitərin barvermə orqanlarıdır
- trichocephalus trichiurus, nazik gelmint olub, uzunluğu 3-5 sm.Qabaq ucu nazılmışdır, sap və ya saça oxşayır və ümumi uzunluğun 2/3 hissəsini təşkil edir

456. Lentvari soğulcanı olub,uzunluğu 0,5- 5 sm-dir, baş hissəcikdən (skoleks), boyuncuq və üzvcüklərdən ibarət lentvari gövdədən ibarətdir?

- Truxosefalez
- ✓ Qimenolipidoz
- Erqotoksinlər
- Askaridoz
- Trixotoksinlər

457. Qimenolipidoz-

	• trichocephalus trichiurus, nazik gelmint olub, uzunluğu 3-5 sm.Qabaq ucu nazılmışdır, sap və ya saça oxşayır və ümumi uzunluğun 2/3 hissəsini təşkil edir ✓ lentvari soğulcanı olub,uzunluğu 0,5- 5 sm-dir. Baş hissəcikdən (skoleks), boyuncuq və üzvcüklərdən ibarət lentvari gövdədən ibarətdir • əsas təsiredici maddəsi çovdar mahmızı parazitar göbələyinin barvermə orqanlarıdır • mikotoksinlərin bu qrupu Fusarium mikroskopik köbələklərinin müxtəlif növləri tərəfindən ifraz olunur • bağırsaq gelmintozudur. Törədiciyə: Ascaris lumbricoides- ucları nazikdairəvi soğulcan olub, dişilərin uzunluğu 25- 40 sm, erkəklərin uzunluğu isə 15- 20 sm-dir.
458.	Truxosefalez- • bağırsaq gelmintozudur. Törədiciyə: Ascaris lumbricoides- ucları nazikdairəvi soğulcan olub, dişilərin uzunluğu 25- 40 sm, erkəklərin uzunluğu isə 15- 20 sm-dir. ✓ trichocephalus trichiurus, nazik gelmint olub, uzunluğu 3-5 sm.Qabaq ucu nazılmışdır, sap və ya saça oxşayır və ümumi uzunluğun 2/3 hissəsini təşkil edir • mikotoksinlərin bu qrupu Fusarium mikroskopik köbələklərinin müxtəlif növləri tərəfindən ifraz olunur • aflatoksinlərin sintezi üçün qida məhsullarının və atmosfer havasının nəmliyi xüsusi əhəmiyyətə malikdir • əsas təsiredici maddəsi çovdar mahmızı parazitar göbələyinin barvermə orqanlarıdır
459.	Mikotoksinlərin bu qrupu Fusarium mikroskopik köbələklərinin müxtəlif növləri tərəfindən ifraz olunur? • Erqotoksinlər ✓ Trixotoksinlər • Nəmlik • Sibir yarası • Askaridoz
460.	Bağırsaq gelmintozudur, törədiciyə: Ascaris lumbricoides- ucları nazikdairəvi soğulcan olub, dişilərin uzunluğu 25- 40 sm, erkəklərin uzunluğu isə 15- 20 sm-dir? • Erqotoksinlər ✓ Askaridoz • Nəmlik • Sibir yarası • Trixotoksinlər
461.	Askaridoz- • əsas təsiredici maddəsi çovdar mahmızı parazitar göbələyinin barvermə orqanlarıdır ✓ bağırsaq gelmintozudur, törədiciyə: Ascaris lumbricoides- ucları nazikdairəvi soğulcan olub, dişilərin uzunluğu 25- 40 sm, erkəklərin uzunluğu isə 15- 20 sm-dir. • aflatoksinlərin sintezi üçün qida məhsullarının və atmosfer havasının nəmliyi xüsusi əhəmiyyətə malikdir • iri sporəmələgətirənBac. Anthracis çubuqları vasitəsilə törəyir. Bu basillərin inkişafının optimal temperaturu 37°C-dir • mikotoksinlərin bu qrupu Fusarium mikroskopik köbələklərinin müxtəlif növləri tərəfindən ifraz olunur
462.	Erqotoksinlər- ✓ əsas təsiredici maddəsi çovdar mahmızı parazitar göbələyinin barvermə orqanlarıdır • mycobacterium tuberculosis adlanan çubuqlar vasitəsilə törədilir. İnfeksiya mənbəyi xəstə insanlar və heyvanlar ola bilər • mikotoksinlərin bu qrupu Fusarium mikroskopik köbələklərinin müxtəlif növləri tərəfindən ifraz olunur • aflatoksinlərin sintezi üçün qida məhsullarının və atmosfer havasının nəmliyi xüsusi əhəmiyyətə malikdir • iri sporəmələgətirənBac. Anthracis çubuqları vasitəsilə törəyir. Bu basillərin inkişafının optimal temperaturu 37°C-dir
463.	Trixotesenin neçə metabolitləri məlumdur? • 50-dan çox ✓ 40-dan çox • 70-dan çox • 80-dan çox • 60-dan çox
464.	Trixotoksinlər-nəyə deyilir?

- aflatoksinlərin sintezi üçün qida məhsullarının və atmosfer havasının nəmliyi xüsusi əhəmiyyətə malikdir
- ✓ mikotoksinlərin bu qrupu Fusarium mikroskopik köbəkləklərinin müxtəlif növləri tərəfindən ifraz olunur
- mycobacterium tuberculosis adlanan çubuqlar vasitəsilə törədilir. Infeksiya mənbəyi xəstə insanlar və heyvanlar ola bilər
- xəstə heyvanların südündən və ya süd məhsullarından törəyi
- iri sporəmələgətirən Bac. Anthracis çubuqları vasitəsilə törəyir. Bu basillərin inkişafının optimal temperaturu 37°C-dir

465. Davamlı heyvanlar?

- ev heyvanları
- ✓ siçanlar
- iribuynuzlu mal-qara
- quşlar, ev heyvanları
- quşlar

466. Həssas olan heyvanlar?

- ev heyvanları
- ✓ iribuynuzlu mal-qara, quşlar
- siçanlar, quşlar
- quşlar, ev heyvanları
- siçanlar

467. Aflatoksin təsirinə görə bütün heyvanlar hansı qrupa bölünür?

- həssas olanlar
- ✓ sadalananların hamısı
- çox həssas olanlar
- heç biri
- davamlılar

468. Aflatoksin təsirinə görə bütün heyvanlar neçə qrupa bölünür?

- 4.0
- ✓ 3.0
- 6.0
- 2.0
- 5.0

469. çox həssas olan heyvanlardır.

- iribuynuzlu mal-qara
- ✓ ev heyvanları
- siçanlar
- siçanlar, quşlar
- quşlar

470. Sibir yarısı-....

- mycobacterium tuberculosis adlanan çubuqlar vasitəsilə törədilir. Infeksiya mənbəyi xəstə insanlar və heyvanlar ola bilər
- ✓ iri sporəmələgətirən Bac. Anthracis çubuqları vasitəsilə törəyir və bu basillərin inkişafının optimal temperaturu 37°C-dir
- cinsindən olan bakteriyalar dezinteriya- yoğun bağırsağın selikli qişasının yaralı iltihabını əmələ gətirir
- cinsinə aid olan bakteriyalar iki tip xəstəlik əmələ gətirir, birincisi ishal, ikincisi isə qusma kimi xarakterizə olunur
- xəstə heyvanların südündən və ya süd məhsullarından törəyi

471. İri sporəmələgətirən Bac. Anthracis çubuqları vasitəsilə törəyir, və bu basillərin inkişafının optimal temperaturu 37°C-dir?

- Vərəm
- ✓ Sibir yarısı
- Shigella

- Bacillus cereus
- Brusellyoz

472. Vərəm-nəyə deyilir?

- xəstə heyvanların südündən və ya süd məhsullarından törəyi
- ✓ mycobacterium tuberculosis adlanan çubuqlar vasitəsilə törədilir. Infeksiya mənbəyi xəstə insanlar və heyvanlar ola bilər
- cinsinə aid olan bakteriyalar iki tip xəstəlik əmələ gətirir, birincisi ishal, ikincisi isə qusma kimi xarakterizə olunur
- iri sporəmələgətirən Bac. Anthracis çubuqları vasitəsilə törəyir. Bu basillərin inkişafının optimal temperaturu 37°C-dir
- cinsindən olan bakteriyalar dezinteriya- yoğun bağırsağın selikli qişasının yaralı iltihabını əmələ gətir

473. Mycobacterium tuberculosis adlanan çubuqlar vasitəsilə törədilir. Infeksiya mənbəyi xəstə insanlar və heyvanlar ola bilər?

- Brusellyoz
- ✓ Vərəm
- Bacillus cereus
- Sibir yarası
- Shigella

474. Brusellyoz...

- cinsindən olan bakteriyalar dezinteriya- yoğun bağırsağın selikli qişasının yaralı iltihabını əmələ gətirir
- ✓ xəstə heyvanların südündən və ya süd məhsullarından törəyir
- mycobacterium tuberculosis adlanan çubuqlar vasitəsilə törədilir. Infeksiya mənbəyi xəstə insanlar və heyvanlar ola bilər
- iri sporəmələgətirən Bac. Anthracis çubuqları vasitəsilə törəyir. Bu basillərin inkişafının optimal temperaturu 37°C-dir
- cinsinə aid olan bakteriyalar iki tip xəstəlik əmələ gətirir, birincisi ishal, ikincisi isə qusma kimi xarakterizə olunur

475. Xəstə heyvanların südündən və ya süd məhsullarından törəyir

- Vərəm
- Shigella
- Bacillus cereus
- ✓ Brusellyoz
- Sibir yarası

476. Shigella.....

- cinsinə aid olan bakteriyalar iki tip xəstəlik əmələ gətirir, birincisi ishal, ikincisi isə qusma kimi xarakterizə olunur
- ✓ cinsindən olan bakteriyalar dezinteriya- yoğun bağırsağın selikli qişasının yaralı iltihabını əmələ gətirir
- mycobacterium tuberculosis adlanan çubuqlar vasitəsilə törədilir. Infeksiya mənbəyi xəstə insanlar və heyvanlar ola bilər
- iri sporəmələgətirən Bac. Anthracis çubuqları vasitəsilə törəyir. Bu basillərin inkişafının optimal temperaturu 37°C-dir
- xəstə heyvanların südündən və ya süd məhsullarından törəyir

477.cinsindən olan bakteriyalar dezinteriya- yoğun bağırsağın selikli qişasının yaralı iltihabını əmələ gətirir

- Bacillus cereus
- ✓ Shigella
- Vərəm
- Sibir yarası
- Brusellyoz

478. Bacillus cereus.....

- cinsindən olan bakteriyalar dezinteriya- yoğun bağırsağın selikli qişasının yaralı iltihabını əmələ gətirir
- ✓ cinsinə aid olan bakteriyalar iki tip xəstəlik əmələ gətirir, birincisi ishal, ikincisi isə qusma kimi xarakterizə olunur
- mycobacterium tuberculosis adlanan çubuqlar vasitəsilə törədilir. Infeksiya mənbəyi xəstə insanlar və heyvanlar ola bilər
- iri sporəmələgətirən Bac. Anthracis çubuqları vasitəsilə törəyir. Bu basillərin inkişafının optimal temperaturu 37°C-dir
- xəstə heyvanların südündən və ya süd məhsullarından törəyir

479.cinsinə aid olan bakteriyalar iki tip xəstəlik əmələ gətirir, birincisi ishal, ikincisi isə qusma kimi xarakterizə olunur

- Shigella
- ✓ Bacillus cereus
- Vərəm
- Sibir yarası
- Brusellyoz

480. Clostridium botulinum – qram-müsbət, çubuğabənzər anaerob bakteriya olub,neçə növ toksini məlumdur?

- 6.0
- ✓ 7.0
- 4.0
- 3.0
- 5.0

481. Botulizm-nə deməkdir?

- enterokokklar (Streptococcus faecalis) içərisində potensial patogen şammlar Str. Faecalis var. Liquefaciens və Str. Faecalis vardır
- ✓ tez-tez ölümlə nəticələnən ağır qida zəhərlənməsi olub, Clostridium botulinum toksinləri tərəfindən törədilir
- bağırsaq çöplərinin patogen şammları nazik bağırsaqda çoxalmaq və toksikoinfeksiya əmələgətirmək qabiliyyətinə malikdir
- salmonellatıplı bakteriyalar patogen bağırsaq bakteriyaları qrupuna aiddir,bunlar sporəmələgətirməyən qısa çubuqcuqlardır
- proteuscinsinə 5 növ aiddir. Qida toksikoinfeksiyalarının törədiciləri- əsasən Pr. mirasilis və Pr. Vulgarisdi

482. Enterokokklar-nəyə deyilir?

- proteuscinsinə 5 növ aiddir. Qida toksikoinfeksiyalarının törədiciləri- əsasən Pr. mirasilis və Pr. Vulgarisdir
- ✓ enterokokklar (Streptococcus faecalis) içərisində potensial patogen şammlar Str. Faecalis var. Liquefaciens və Str. Faecalis var -dır
- salmonellatıplı bakteriyalar patogen bağırsaq bakteriyaları qrupuna aiddir,bunlar sporəmələgətirməyən qısa çubuqcuqlardır
- sporəmələgətirən anaerob bakteriyalar olub, müxtəlif təsirlərə davamlılığına görə təbiətdə geniş yayılmışdır
- bağırsaq çöplərinin patogen şammları nazik bağırsaqda çoxalmaq və toksikoinfeksiya əmələgətirmək qabiliyyətinə malikdir

483. Proteuscinsinə neçə növ aiddir?

- 6.0
- ✓ 5.0
- 4.0
- 3.0
- 7.0

484. Proteus cinsinə aid bakteriyalar-nəyə deyilir?

- bağırsaq çöplərinin patogen şammları nazik bağırsaqda çoxalmaq və toksikoinfeksiya əmələgətirmək qabiliyyətinə malikdir
- ✓ Qida toksikoinfeksiyalarının törədiciləri- əsasən Pr. mirasilis və Pr. Vulgarisdir
- sporəmələgətirən anaerob bakteriyalar olub, müxtəlif təsirlərə davamlılığına görə təbiətdə geniş yayılmışdır
- patogen bakteriyalar müxtəlif təsirlərə davamlılığına görə təbiətdə geniş yayılmışdı
- salmonellatıplı bakteriyalar patogen bağırsaq bakteriyaları qrupuna aiddir,bunlar sporəmələgətirməyən qısa çubuqcuqlardır

485. Escherichia coli tipli bakteriyalar üçün profilaktik tədbirləri?

- Heyvanlara veterinar nəzarətinin həyata keçirilməməsi. Kolibasellozla xəstə heyvanların əti şərti yararlı sayılır və xüsusi istilik emalından keçirilməməlidir
- ✓ Patogen serotipli bağırsaq çöpləri daşıyıcısı olan qida sənaye müəssisələri işçilərinin müəyyən edilməsi və müalicəsi
- Müəssisələrdə sanitariya rejimlərinə riayət olunmaması (avadanlıq və inventarın yuyulması və dezinfeksiya olunması
- hec biri
- Qida məhsullarının hazırlanması və saxlanması texnologiyası rejimlərinə və sanitariya normalarına əməl olunmaması

486. Escherichia coli tipli bakteriyalar üçün profilaktika tədbirləri hansılardır

- Patogen serotipli bağırsaq çöpləri daşıyıcısı olan qida sənaye müəssisələri işçilərinin müəyyən edilməsi və müalicəsi
- Müəssisələrdə sanitariya rejimlərinə riayət olunması (avadanlıq və inventarın yuyulması və dezinfeksiya olunması

- Qida məhsullarının hazırlanması və saxlanması texnologiyası rejimlərinə və sanitariya normalarına əməl olunması
- ✓ Sadalananların hamısı
- Heyvanlara veterinar nəzarətinin həyata keçirilməsi. Kolibasellozla xəstə heyvanların əti şərti yararlı sayılır və xüsusi istilik emalından keçirilməlidir

487. Escherichia coli tipli bakteriyalar üçün profilaktika tədbirləri neçə yerə bölünür?

- 5.0
- ✓ 4.0
- 7.0
- 3.0
- 6.0

488. Escherichia coli tipli bakteriyalar-nəyə deyilir?

- qida bakteriyası müxtəlif təsirlərə davamlılığına görə təbiətdə geniş yayılmışdır
- sporəmələgətirən anaerob bakteriyalar olub, müxtəlif təsirlərə davamlılığına görə təbiətdə geniş yayılmışdır
- ✓ bağirsaq çöplərinin patogen ştammları nazik bağirsaqda çoxalmaq və toksikoinfeksiya əmələgətirmək qabiliyyətinə malikdir
- patogen bakteriyalar müxtəlif təsirlərə davamlılığına görə təbiətdə geniş yayılmışdı
- salmonellatipli bakteriyalar patogen bağirsaq bakteriyaları qrupuna aiddir, bunlar sporəmələgətirməyən qısa çubuqlardır

489. Salmonellezin etiologiyasında kəsəmdən əvvəl yoluxmuş qida məhsulları: yumurta, hind toyuğu, toyuq, ördək və qaz əti xüsusi rol oynayır və bunun üçün profilaktik tədbirlər

- Xammalın ilkin emalı və qida məhsullarının istehsalı zamanı veterinar- sanitariya ekspertizasının keçirilməsi
- ✓ Sadalananların hamısı
- Su, buz, inventar, qab və avadanlıqlara olan müvafiq sanitariya tələblərinə ciddi riayət olunması
- Salmonellezlə xəstələnmiş heyvan və quşların müəyyən edilməsi üçün təsərrüfatlarda birbaşa veterinar- sanitariya xidmətinin təşkili
- Qida sənayesi müəssisələrində xammal və məhsulların toxumlanması mənbəyi kimi gəmiricilərlə sisteməlik mübarizə aparılması

490. Salmonellezin etiologiyasında kəsəmdən əvvəl yoluxmuş qida məhsulları: yumurta, hind toyuğu, toyuq, ördək və qaz əti xüsusi rol oynayır və bunun üçün profilaktik tədbirlər neçə yerə bölünür?

- 6.0
- ✓ 5.0
- 2.0
- 4.0
- 3.0

491. Qida məhsullarının salmonella yoluxması hansı yolla baş verir?

- ancaq heyvan vasitəsilə
- ✓ həm insan və həm də heyvan vasitəsilə
- qida məhsullu vasitəsilə
- qida məhsullu vasitəsilə və insan
- ancaq insan vasitəsilə

492. 80-90 % salmonellezləri bu bakteriyaların neçə növü əmələ gətirir?

- 3.0
- ✓ 4.0
- 6.0
- 5.0
- 2.0

493. Salmonellezin əsas tipləri?

- qarın yatalağı, postorit
- ✓ qarın yatalağı, gastroentrit
- gastroentrit, clostridium

- hec biri
- gastroentrit, postorit

494. Salmonellezin bakteriyalar neçə əsas tipi mövcuddur?

- 4.0
- ✓ 3.0
- 5.0
- 6.0
- 2.0

495. Clostridium perfringens-nəyə deyilir?

- sporəmələgətirən aerob bakteriyalar olub, müxtəlif təsirlərə davamlılığına görə təbiətdə geniş yayılmışdır
- ✓ sporəmələgətirən anaerob bakteriyalar olub, müxtəlif təsirlərə davamlılığına görə təbiətdə geniş yayılmışdır
- qida bakteriyası müxtəlif təsirlərə davamlılığına görə təbiətdə geniş yayılmışdır
- ərzaq xammalları və qida məhsulları ilə kontaktı
- patogen bakteriyalar müxtəlif təsirlərə davamlılığına görə təbiətdə geniş yayılmışdır

496. Qida zəhərlənmələrindən ölüm hadisəsi nadir hallarda baş verir, və bu hadisələrin profilaktik tədbirləri nədir?

- İş yerlərində sanitar qaydalarına riayət olunmaması
- ✓ Stafilokokk daşıyıcısı olan insanların ərzaq xammalları və qida məhsulları ilə kontaktına icazə verməmək
- Qida məhsulları səbəb olan texnoloji rejimlərə riayət olunmaması. Bu zaman istilik emalı, xammal və hazır məhsulun saxlanma temperaturu aparıcı rol oynayır
- hec biri
- Stafilokokk daşıyıcısı olan insanların ərzaq xammalları və qida məhsulları ilə kontaktına icazə vermək

497. Qida zəhərlənmələrindən ölüm hadisəsi nadir hallarda baş verir və bunun üçün profilaktik tədbirlər neçə yerə bölünür?

- 2.0
- ✓ 3.0
- 4.0
- 5.0
- 1.0

498. İnsan sağlamlığı üçün ən təhlükəli qida məhsullu çirklənməsi hansidir?

- kimyəvi qida əlavələri
- ✓ patogen bakteriyalar
- anaerob bakteriyalar
- fiziki maddələr
- kimyəvi maddələr

499. Müasir dövrdə qida məhsullarının çirklənməsinin əsas mənbəyi

- olunan kimyəvi patogenlər, kimyəvi qida əlavələri
- ✓ kimyəvi qida əlavələri, patogen bakteriyalar
- olunan kimyəvi maddələr, fiziki qida əlavələri
- olunan fiziki maddələr, patogen bakteriyalar
- anaerob bakteriyalar, patogen bakteriyalar

500. Müasir dövrdə qida məhsullarının çirklənməsinin əsas mənbəyi mövcuddur?

- fiziki qida əlavələri
- anaerob bakteriyalar
- olunan kimyəvi patogenlər
- olunan fiziki maddələr
- ✓ olunan kimyəvi maddələr