ТЕСТ

по теме: СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА

1. Укажите верное краткое описание цикла Деминга:

1. «Планирование – Коррекция – Действие – Контроль»
2. «Планирование – Действие – Коррекция – Контроль»
3. «Планирование – Действие– Контроль – Коррекция»

2. Наиболее компетентный стандарт:

1. IFS (Intеrnаtiоnаl Food Standaгd)
2. Закон РФ «О защите прав потребителей»
3. ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points)
4. WHО (Wоrld Health organization)

3. К основным задачам, предшествующим разработке плана ХАССП НЕ относятся:

1. разработать технологическую маршрутную карту процесса
2. подготовить описание изделия и схемы его распространения
3. организовать рабочую группу (группу внедрения), ответственную за разработку и внедрение системы ХАССП
4. выявление критических контрольных точек
5. составить описание целевого использования изделия и охарактеризовать потенциальных потребителей
6. проверить точность технологической маршрутной карты

4. В понятие *«ХАССП»* входят:

1. процедуры, предна¬значенные для взаимовыгодных отношений с поставщиками
2. процедуры, предна¬значенные для предотвращения загрязнения пищевой продукции при обработке и транспортировке внутри производственных помещений
3. процедуры, предусматривающие систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции

5. К микробиологическим рискам, свойственных пищевой продукции, НЕ относятся:

1. антибиотики
2. микробные токсины
3. патогенны
4. пестициды

6. Один из принципов ХАССП гласит:

1. создание рабочей группы ХАССП
2. определение критических контрольных точек
3. рекламация и отзыв продукции
4. системный подход к менеджменту

7. Является ли данное утверждение одним из принципов ХАССП:

1. ориентация на потребителя
2. чтобы предприятие функционировало результативно, ему необходимо идентифицировать многочисленные взаимосвязанные виды деятельности и осуществлять их менеджмент
3. защита здоровья потребителей и обеспечение справедливой практики в торговле пищевыми продуктами
4. введение критических пределов

8. Наиболее опасным с точки зрения безопасности пищевой продукции типом рисков является:

1. биологический
2. химический
3. физический

9. Физические риски классифицируют на:

1. порча, что делает продовольствие несъедобным
2. предметы, которые могут заблокировать дыхательный тракт и привести к удушью
3. обмеривания, обвешивания, обсчета, введения в заблуждение относительно потребительских свойств, качества товара.

10. Последовательность корректирующих действия при отрицательных результатах мониторинга в ККТ:

1. выявление причин отклонения процесса от требуемых параметров;

2. проверка плана ХАССП;

3. документирование корректирующих действий;

4. определение способов переработки или уничтожения бракованной продукции

А) 1,2,3,4 B) 2,3,1,4 C) 3,1,4,2 D) 1,4,3,2

11. Соотнесите некоторые процессы контроля микробиологических рисков с их описанием:

|  |  |
| --- | --- |
| А) Физический и механический контроль | 1) процесс уничтожения жизнеспособных микроорганизмов, которые остаются на поверхностях технологического оборудования после процесса очистки с помощью химических составов |
| B) Санитарная обработка | 2) Изменение свойств пищевой продукции с помощью химических реагентов  |
| C) Химические вещества | 3) Упаковочный материал |

12. В понятие «Надлежащая практика эксплуатации» входят:

1. процедуры осмотра и сортировки для удаления загрязнителей
2. процедуры, предназначенные для предотвращения загрязнения пищевой продукции при обработке и транспортировке внутри производственных помещений
3. процедуры уничтожения всех видов микробной флоры, в том числе их споровых форм, и вирусов с помощью физических или химических воздействий.

13. *Верификация* – это:

1. подтверждение посредством предоставления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены;
2. получение свидетельств того, что меры управления, менеджмент которых осуществляется в соответствии с планом НАССР и рабочими PRP, способны быть результативными
3. документально оформленная периодическая переаттестация или повторная оценка, проводимая независимо от аудитов или процедур проверки точности плана ХАССП

14. Обычно система документации ХАССП включает следующие документы:

1. протоколы корректирующих действий в случае нарушения критических пределов
2. документы для учета материалов, поступающих от поставщиков или из переработки
3. акт выбытия малоценных и быстроизнашивающихся предметов

15. В понятие *«Валидация»* входят:

1. подтверждение посредством предоставления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены;
2. получение свидетельств того, что меры управления, менеджмент которых осуществляется в соответствии с планом НАССР и рабочими PRP, способны быть результативными
3. документально оформленная периодическая переаттестация или повторная оценка, проводимая независимо от аудитов или процедур проверки точности плана ХАССП

16. Анализ рисков представляет собой двухступенчатый процесс, предусматривающий:

1. выявление и оценку рисков
2. документирование и оценку рисков
3. документирование и выявление рисков

17. К обязательным требованиям, которые нужно выполнить перед применением принципов ХАССП, НЕ относится:

1. составить описание целевого использования изделия и охарактеризовать потенциальных потребителей
2. подготовить описание изделия и схемы его распространения
3. разработать и внедрить процедуры для проведения корректирующих действий и ликвидации продукции
4. разработать технологическую маршрутную карту процесса

18. Для определения ККТ рекомендуется использовать такой инструмент, как:

1. «Дом безопасности продукции»
2. «Дерево решений»
3. «Требования ISO 9001:2015»

19. Верно ли данное утверждение: «IFS (Intеrnаtiоnаl Food Standaгd) - международная организация, занимающаяся выпуском стандартов»

1. Утверждение верно
2. Утверждение неверно

20. GMP подразделяют на следующие направления (найдите лишний):

1. личная гигиена,
2. надлежащая практика эксплуатации
3. контроль посторонних включений и осколков стекла
4. самоконтроль (внутренний аудит)