

**Միս, մսամթերք**  
(թեսթավորման հարցաշար)

N	Հարցեր	Պատասխաններ
1	2	3
1	Ինչպե՞ս է կոչվում միսը մորթից և մասնատումից 6 - 7 ժամ հետո	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Պաղեցված</li> <li>2. Թարմ</li> <li>3. Հովացված</li> </ol>
2	Պաղեցված մսի ջերմաստիճանը պետք է լինի.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. - 2 - 4 աստիճան C</li> <li>2. 0 - +4 աստիճան C</li> <li>3. +4 - +6 աստիճան C</li> </ol>
3	Սառեցված մսի ո՞ր մասում ջերմաստիճանը պետք է լինի ոչ բարձր -8 աստիճան C	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Մսի մակերեսին</li> <li>2. Մկաններում</li> <li>3. Մկանների խորքում՝ ոսկորի մոտ</li> </ol>
4	Անասնաբուժական ծառայությունների կողմից տրված վկայականը կամ սերտիֆիկատը հավաստում է	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Մսի թարմության մասին</li> <li>2. Մսի անվտանգության մասին</li> <li>3. Կենդանական հիվանդությունների նկատմամբ անվտանգության մասին</li> </ol>
5	Մեկից ավելի անգամ սառեցված միսը թույլատրվում է.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Օգտագործել</li> <li>2. Օգտագործել արդյունաբերական վերամշակման նպատակով</li> <li>3. Չի թույլատրվում օգտագործել</li> </ol>
6	Զգայորոշման ո՞ր մեթոդը չի կիրառվում մսի թարմության որոշման ժամանակ.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Համը</li> <li>2. Հոտը</li> <li>3. Համակառուցվածքը (կոնսիստենցիան)</li> </ol>
7	Մսամթերքի զգայորոշման, քիմիական և մանրէաբանական փորձարկումների բացասական արդյունքները համարվում են.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Վերջնական</li> <li>2. Կատարվում է կրկնակի փորձարկում, որի արդյունքները վերջնական են</li> <li>3. Կատարվում է երրորդ անգամ փորձարկում, եռապատիկ փորձանմուշներով, որի արդյունքները համարվում են վերջնական</li> </ol>
8	Նշված երշիկներից ո՞րն է ավելի ցածր ջերմաստիճանում ապխտվում.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Հում-ապխտածը</li> <li>2. Կիսաապխտածը</li> <li>3. Եփած-ապխտածը</li> </ol>
9	Երբ պահածոյացված մսի կոնսիստենցիան փափուկ է և բաժանվում է թելիկների, նշանակում է.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Խախտված է տուփի հերմետիկությունը</li> <li>2. Միսը ենթարկվել է բարձր և երկարատև ջերմային մշակման</li> <li>3. Արտադրանքը ենթակա չէ օգտագործման</li> </ol>
10	Ո՞ր կատեգորիայի հավի միս է օգտագործվում վերամշակման նպատակով	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Առնվազն I</li> <li>2. Առնվազն III</li> <li>3. Առնվազն II</li> </ol>
11	Քանի՞ շաբաթական բրոյլեր հավերն են ենթարկվում մորթի	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 5 շաբաթական</li> <li>2. 15 շաբաթական</li> <li>3. 10 շաբաթական</li> </ol>
12	Հավի դիետիկ ձվի պիտանիության ժամկետը 20 աստիճան C-ում չպետք է գերազանցի	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 7 օրը</li> <li>2. 5 օրը</li> <li>3. 25 օրը</li> </ol>
13	Հավի սննդային ձվի պիտանիության ժամկետը 20 աստիճան C-ում չպետք է գերազանցի	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 10 օրը</li> <li>2. 25 օրը</li> <li>3. 60 օրը</li> </ol>

14	Ձվի յուրաքանչյուր միավորը պե՞տք է մակնշվի	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ոչ</li> <li>2. Ոչ միշտ</li> <li>3. Այո</li> </ol>
15	Թռչնային պաշտետները պատրաստում են.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Թռչնի մսից</li> <li>2. Թռչնի լյարդից</li> <li>3. Ձևավորված ձվերից</li> </ol>
16	Ո՞ր գույնով են մակնշում դիետիկ ձուն	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Կապույտ</li> <li>2. Կանաչ</li> <li>3. Կարմիր</li> </ol>
17	Ո՞ր ցուցանիշների համալիրն է սահմանում թռչնի սառեցրած մսի անվտանգությունը	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. թունավոր տարրեր, - ռադիոնուկլիդներ, - հակաբիոտիկներ, - պեստիցիդներ, - մանրէաբանական ցուցանիշներ</li> <li>2. նիտրոզամիներ, - մանրէաբանական ցուցանիշներ</li> <li>3. բենզապիրեն, - մանրէաբանական ցուցանիշներ, - պեստիցիդներ</li> </ol>
18	Ո՞ր միկրոտրսիներն է ստուգվում թռչնի մսի սերտիֆիկացման ժամանակ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Միկրոտրսիները չեն ստուգվում</li> <li>2. Աֆլատոքսին M1</li> <li>3. Պատուլին</li> </ol>
19	Ո՞ր գործոնն է դրականապես ազդում ձվատվության վրա	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Խոնավությունը</li> <li>2. Լուսավորվածությունը</li> <li>3. Ջերմությունը</li> </ol>
20	Ո՞րն է թռչնի մսի և ենթամթերքի նմուշառման նորմատիվ փաստաթուղթը	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ԳՕՍՍ 7702.0-95</li> <li>2. ԳՕՍՍ 7269-79</li> <li>3. ԳՕՍՍ 7631-85</li> </ol>
21	Ո՞րն է խոշոր եղջերավոր անասունի սառեցված մսի ծածկագիրը	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 0203</li> <li>2. 0204</li> <li>3. 0202</li> </ol>
22	Տավարի մսում կադմիումի թույլատրելի մակարդակը՝ ոչ ավելի	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 0,05 մգ/կգ</li> <li>2. 0,04 մգ/կգ</li> <li>3. 0,02 մգ/կգ</li> </ol>
23	Խոզի մսում գրիզինի թույլատրելի մակարդակը՝ ոչ ավելի	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 0,001 մգ/կգ</li> <li>2. 0,002 մգ/կգ</li> <li>3. չի թույլատրվում</li> </ol>
24	Թռչնի մսում կապարի թույլատրելի մակարդակը՝ ոչ ավելի	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 0,1 մգ/կգ</li> <li>2. 0,5 մգ/կգ</li> <li>3. 0,3 մգ/կգ</li> </ol>
25	Թռչնի մսում տետրացիկլինի թույլատրելի մակարդակը՝ ոչ ավելի	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 0,002 մգ/կգ</li> <li>2. չի թույլատրվում</li> <li>3. 0,03 մգ/կգ</li> </ol>
26	Մսի պահածոներում սնդիկի թույլատրելի մակարդակը՝ ոչ ավելի	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 0,01 մգ/կգ</li> <li>2. չի թույլատրվում</li> <li>3. 0,03 մգ/կգ</li> </ol>
27	Մսի պահածոներում քրոմի թույլատրելի մակարդակը՝ ոչ ավելի	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 100 մգ/կգ</li> <li>2. 200 մգ/կգ</li> <li>3. 0.5 մգ/կգ</li> </ol>
28	Մսային պահածոներում (100 գ) չոր նյութի զանգվածային մասի թույլատրելի մակարդակը	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 20-30 գ</li> <li>2. 18-25 գ</li> <li>3. 17-20 գ</li> </ol>

29	Թարմ միսն արտադրական մշակման է ենթարկվում տեխնոլոգիական գործընթացից հետո	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 5 ժամվա ընթացքում</li> <li>2. 4 ժամվա ընթացքում</li> <li>3. 3 ժամվա ընթացքում</li> </ol>
30	Մսամթերքի սպառողական տարան և փաթեթավորող նյութերը պետք է դիմակայեն ԿՊա ճնշմանը	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 10</li> <li>2. 20</li> <li>3. 30</li> </ol>
31	Փաթեթավորող նյութերը պետք է լինեն ջերմակայուն մինչև հետևյալ ջերմաստիճանը	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. (85 պլյուս մինուս 5) աստիճան C</li> <li>2. (95պլյուս մինուս 5) աստիճան C</li> <li>3. (90 պլյուս մինուս 5) աստիճան C</li> </ol>
32	Մսի և մսամթերքի համապատասխանության հավաստումը իրականացվում է հետևյալ սխեմաներով	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 2 ս, 3 ս, 4 ս, 5 ս, 7 ս</li> <li>2. 1 ս, 2 ս, 3 ս, 4 ս</li> <li>3. 2 ս, 3 ս, 4 ս, 5 ս, 6 ս</li> </ol>
33	Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետը 3 ս սխեմայի դեպքում սահմանվում է	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 36 ամիս</li> <li>2. 24 ամիս</li> <li>3. 12 ամիս</li> </ol>
34	Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետը 5 ս սխեմայի դեպքում սահմանվում է	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 24 ամիս</li> <li>2. 18 ամիս</li> <li>3. 36 ամիս</li> </ol>
35	Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետը 2 ս սխեմայի դեպքում սահմանվում է	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 6 ամիս</li> <li>2. 12 ամիս</li> <li>3. 18 ամիս</li> </ol>
36	Երշիկեղենի մեջ կապարի թույլատրելի մակարդակը	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 0,5 մգ/կգ</li> <li>2. 0,4 մգ/կգ</li> <li>3. 0,3 մգ/կգ</li> </ol>
37	Երշիկեղենի մեջ կադմիումի թույլատրելի մակարդակը	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 0,05 մգ/կգ</li> <li>2. 0,04 մգ/կգ</li> <li>3. 0,03 մգ/կգ</li> </ol>
38	Թռչնամսի պահածոներում անագի թույլատրելի մակարդակը	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 200 մգ/կգ</li> <li>2. 250 մգ/կգ</li> <li>3. 300 մգ/կգ</li> </ol>
39	Մսի պահածոներում ցեզիում 137-ի թույլատրելի մակարդակը	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 120 մգ/կգ</li> <li>2. 160 մգ/կգ</li> <li>3. 180 մգ/կգ</li> </ol>
40	Միս և մսամթերքի արտադրության գործընթացում անհրաժեշտ է ապահովել	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. տեխնոլոգիական գործըն- թացների հոսքայնությունը</li> <li>2. տեխնոլոգիական գործոնները</li> <li>3. իրատեսությունը</li> </ol>
41	Միս և մսամթերքի արտադրության գործընթացում անհրաժեշտ է ապահովել	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. անասնաբուժասանիտարա- կան հսկողությունը</li> <li>2. բուսասանիտարական հսկողությունը</li> <li>3. հարկերի վճարումը</li> </ol>
42	Միս և մսամթերքի արտադրության գործընթացում անհրաժեշտ է ապահովել	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. կենսագործունեության անվտանգությունը</li> <li>2. արտադրության անվտանգությունը</li> <li>3. անվտանգության ծառայությունը</li> </ol>
43	Մսամթերքի արտադրությունը իրականացվում է	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. միայն տեխնիկական կանոնակարգով</li> <li>2. միայն տեխնոլոգիական հրահանգներով</li> <li>3. 1 և 2-րդը միասին</li> </ol>
44	Մսամթերքի արտադրությունը իրականացվում է	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. միայն տեխնոլոգիական հրահանգներով</li> <li>2. միայն ըստ բաղադրագրի</li> <li>3. 1 և 2-րդը միասին</li> </ol>

45	Ով է սահմանում արտադրանքի պիտանիության ժամկետը	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. արտադրողը</li> <li>2. Ստանդարտների Ազգային Ինստիտուտը</li> <li>3. Ազգային անվտանգության ծառայությունը</li> </ol>
46	Մսամթերքի տեխնոլոգիական նշակման համար	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. չի թույլատրվում</li> <li>2. թույլատրվում է</li> <li>3. միայն համապատասխան թույլտվությամբ</li> </ol>
47	Պահածոյացման տարաները ենթարկում են սանիտարական նշակման	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. տաք ջրով և գոլորշու միջոցով</li> <li>2. քլորաջրով</li> <li>3. վառարանում շիկացնելով</li> </ol>
48	վերանշակման համար միսը չի օգտագործվում, եթե այն չունի	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. անասնաբուժական ուղեկցող փաստաթուղթ</li> <li>2. համապատասխանության սերտիֆիկատ</li> <li>3. հաշիվ-ապրանքագիր</li> </ol>
49	մսամթերքի պիտակի վրա պետք է նշված լինի՝ արտադրման	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. տարին, ամսաթիվը, օրը</li> <li>2. ամսաթիվը, օրը</li> <li>3. տարին, ամսաթիվը</li> </ol>
50	Վնասված փաթեթավորմամբ և մակնշվածքով մսամթերքի իրացումը	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. արգելվում է</li> <li>2. չի արգելվում</li> <li>3. թույլատրվում է փաթեթները փոխելուց հետո</li> </ol>