

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна

Должность: Проректор по учебно-методической работе

Дата подписания: 26.02.2025 22:33:41

Уникальный программный ключ:

b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА
ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

**Б1.О.31 Международные и национальные требования
к безопасности товаров**

Специальность: 38.05.02 Таможенное дело

Специализация: Таможенные платежи и валютное регулирование

Уровень высшего образования: Специалитет

Год начала подготовки 2024

Смоленск - Донецк - 2024 г.

Составитель:
канд. тех. наук, доцент кафедры
таможенного дела и экспертизы товаров



Л. В. Молоканова

Оценочные материалы одобрены на заседании кафедры цифровой аналитики и
контроля

Протокол от «26» 06 2024 г. № 11

Заведующий кафедрой



Н. И. Осипенко



**Паспорт
оценочных материалов по дисциплине**

**Б1.О.31 МЕЖДУНАРОДНЫЕ И НАЦИОНАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ
К БЕЗОПАСНОСТИ ТОВАРОВ**

Таблица 1 – Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения дисциплины:

№ п/п	Код и формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины (модуля)	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ОПК-4. Способен применять положения международных, национальных правовых актов и нормативных документов при решении задач в профессиональной деятельности	Тема 1. Анализ рисков, обусловленных употреблением пищевых продуктов. Тема 2. Ксенобиотики и контаминанты пищевых продуктов. Тема 3. Международная система обеспечения безопасности пищевой продукции. Тема 4. Химическая безопасность и физические факторы опасности. Тема 5. Электрический ток и электромагнитное поле. Тема 6. Механическая и термическая безопасность.	5

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 2 – Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного материала
1	ОПК-4. Способен применять положения международных, национальных правовых актов и нормативных документов при решении задач в профессиональной деятельности	ИД _{ОПК-4.2} Обеспечивает соблюдение требований нормативных правовых актов ЕАЭС и международных договоров, регулирующих безопасность товаров	Тема 1	Собеседование (устный опрос), Тест, Доклад
			Тема 2.	Собеседование (письменный опрос), Тест, Доклад
			Тема 3.	Собеседование (устный опрос), Тест
			Тема 4.	Собеседование (письменный опрос), Тест, Доклад

			Тема 5.	Собеседование (устный опрос), Тест, Доклад
			Тема 6.	Собеседование (письменный опрос), Тест, Доклад

Таблица 3 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Собеседование устный или письменный опрос»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
7-8	ответ дан на высоком уровне (обучающийся в полной мере ответил на поставленный вопрос, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
5-6	ответ дан на среднем уровне (обучающийся в целом ответил на поставленный вопрос, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
3-4	ответ дан на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, с ошибками, и т.п.)
0-2	ответ дан на неудовлетворительном уровне или не дан вовсе (обучающийся не готов, затрудняется ответить и т.п.)

Таблица 4 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
6-7	ответы на тестовые задания показали высокий уровень знаний (правильные ответы даны на 90-100 % вопросов/задач)
4-5	ответы на тестовые задания показали средний уровень знаний (правильные ответы даны на 75-89 % вопросов/задач)
2-3	ответы на тестовые задания показали низкий уровень знаний (правильные ответы даны на 60-74 % вопросов/задач)
0-1	ответы на тестовые задания показали неудовлетворительный уровень знаний (правильные ответы даны менее чем 60 %)

Таблица 5 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Доклад»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
2	доклад представлен на высоком уровне (обучающийся полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
1,5	доклад представлен на среднем уровне (обучающийся в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
0,5-1	доклад представлен на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным

	аппаратом и т.п.)
0	доклад представлен на неудовлетворительном уровне или не представлен (обучающийся не готов, не выполнил задание и т.п.)

Таблица 6 – Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Собеседование (устный или письменный опрос)	средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Тест	система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	фонд тестовых заданий
3	Доклад	продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	темы докладов

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Собеседование (опрос) осуществляется в устной или письменной форме. **Устный опрос** позволяет оценить знания и кругозор обучающегося, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Опрос как важнейшее средство развития мышления и речи обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя. Обучающая функция состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачёту или экзамену. При **письменном опросе** обучающиеся дают письменные ответы на вопросы, связанные с изучаемыми темами дисциплины. Письменная проверка позволяет за короткое время проверить знания большого числа обучающихся одновременно. Собеседование оценивается по 8-ми бальной шкале.

Тест. Для оценки знаний обучающихся используют **тестовые задания (тесты)** закрытой форме, когда испытуемому предлагается выбрать правильный ответ из нескольких возможных. Каждый тест содержит 4 варианта ответа, среди которых только один правильный. Результат зависит от общего количества правильных ответов, записанных в бланк ответов. Тест оценивается по 7-ми бальной шкале.

Доклад готовится обучающимся самостоятельно в письменной форме и публично излагается на практическом занятии. Оцениваются глубина раскрытия темы, результаты решения учебно-исследовательской или научной задачи и правильность их анализа. В обсуждении доклада принимают участие другие обучающиеся, оценка выставляется преподавателем с учётом их мнения. Доклад оценивается по 2-х бальной шкале.

Таблица 7 – Система начисления баллов по текущему контролю знаний

Максимально возможный балл по виду учебной работы				
Название смысловых модулей	Текущая аттестация			Итого
	Собеседование (устный или письменный опрос)	Тест	Доклад	
Смысловой модуль 1	24	21	4	49
Смысловой модуль 2	24	21	6	51
Итого:	48	42	10	100

Таблица 8 – Распределение баллов, которые получают обучающиеся

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу						Максимальная сумма баллов
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2			
T ¹	T 2	T 3	T 4	T 5	T 6	100
19	19	15	19	19	19	

Примечание. T1, T2, ... T6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Полный перечень оценочных материалов

Перечень вопросов для собеседования (устный или письменный опрос):

1. Безопасность и экология человека и природы.
2. Анализ экологического состояния биосферы и ее влияние на безопасность пищевых продуктов, сельскохозяйственного сырья и водных ресурсов планеты
3. Биоаккумуляция токсичных веществ в трофических (пищевых) цепях в биосфере.
4. Пути попадания и загрязняющих веществ в биосферу и в потребительские товары
5. Правила подтверждения соответствия на территории ЕАЭС.
6. Опасность и риски. Концепция безопасности.
7. Группы рисков: химические, физические, биологические. Общая характеристика применительно к товарным группам.
8. Принципы анализа и управления рисками, применяемые Комитетами Кодекса Алиментариус для предотвращения оборота опасных товаров в международной торговле.
9. Государственный контроль безопасности на территории РФ.
10. Документы, подтверждающие безопасность товаров, необходимо представлять при таможенном оформлении.
11. Регламентирование безопасности товаров в Таможенном союзе.
12. Правила подтверждения безопасности товаров.
13. Документы, подтверждающие безопасность при прохождении таможенного оформления.
14. Основные директивы и регламенты Европейского союза в области гигиены и безопасности пищевых продуктов, принципы обеспечения безопасности.
15. Основные положения и принципы Соглашения ВТО о применении санитарных и фитосанитарных мер.
16. Основные положения и принципы Соглашения ВТО по техническим барьерам в торговле.
17. Роль продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (ФАО / FAO) и Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) в обеспечении оборота безопасной пищевой продукции и в организации международной системы управления безопасностью пищевых продуктов и сельскохозяйственного сырья.

18. Основные положения и принципы Соглашения ВТО о применении санитарных и фитосанитарных мер
19. Основные положения и принципы Соглашения ВТО по техническим барьерам в торговле
20. Роль продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН (ФАО / FAO) в обеспечении оборота безопасной пищевой продукции и в организации международной системы управления безопасностью пищевых продуктов и сельскохозяйственного сырья.
21. Роль Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) в обеспечении оборота безопасной пищевой продукции и в организации международной системы управления безопасностью пищевых продуктов и сельскохозяйственного сырья.
22. Стандарт НАССР — принципы безопасности пищевой продукции на основе анализа рисков и определения критических контрольных точек.
23. Содержание и цели ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.
24. Международная система стандартизации ISO 22000 (в РФ ГОСТ Р ИСО 22000).
25. Принципы и методы системы НАССР.
26. Немецко-французско-итальянский стандарт безопасности пищевой продукции.
27. Британский стандарт безопасности пищевой продукции на основе НАССР.
28. Международные стандарты безопасности для пищевых продуктов на основе ХАССП.
29. GLOBALGAP- сертификационный стандарт для сельскохозяйственной продукции.
30. Значение международной Комиссия ФАО/ВОЗ Codex Alimentarius в обеспечении безопасности пищевых продуктов.
31. Характеристика основных документов, подтверждающих безопасность пищевых продуктов при прохождении таможенного контроля. Контроль достоверности представляемых документов.
32. Процедура осуществления ветеринарного контроля на таможенной границе.
33. Определение продукции, подлежащей прохождению ветеринарного контроля и обязательные документы, представляемые для проведения ветеринарного контроля.
34. Процедура осуществления фитосанитарного контроля на таможенной границе.
35. Определение продукции, подлежащей прохождению ветеринарного контроля и обязательные документы, представляемые для проведения ветеринарного контроля.
36. Требования к органической продукции, поступающей для таможенного оформления, маркировка импортируемой органической продукции.
37. Потенциально опасные химические соединения и биологические объекты в пищевых продуктах
38. Характеристика уровня опасности и нормирование токсичных элементов в пищевых продуктах
39. Токсичность пестицидов, радионуклидов и микотоксины
40. Нитраты, нитриты, нитрозоамины – токсичность, нормирование в пищевых продуктах
41. Бензапирен, полихлорированные бифенилы, диоксины
42. Регламент комиссии (ЕС) № 889/2008 от 5 сентября 2008 года о порядке исполнения Регламента Совета (ЕС) № 834/2007 об экологическом производстве и маркировке экологической продукции в отношении экологического производства, маркировки и контроля продукции.
43. Экологическая маркировка товаров. Основные принципы «Гринвошинга».
44. Правила ЕС-маркировки товаров.
45. Виды опасности в свете ФЗ «О техническом регулировании». Потенциально-опасные непродовольственные товары.
46. Государственная регистрация бытовых химических товаров (товаров бытовой химии) в Таможенном союзе.
47. Регистр потенциально-опасных химических и биологических веществ – РПОХБВ. Паспорт безопасности MSDS.

48. Химическая безопасность. Понятие о ПДК, DL50 и CL50. Классы опасности химических соединений, использование классификации в документах Таможенного союза.
49. Система REACH (РИЧ) и ее роль в системе международных требований к безопасности химических товаров.
50. Маркировка химических товаров.
51. Международные идентификаторы химических соединений – IUPAC, номер CAS.
52. Пестициды, проблема их безопасности для человека, Товарные формы пестицидов, государственная регистрация химических товаров.
53. Биологическое действие токсичных соединений на организм человека. Альтернативные методы определения степени токсичности веществ и материалов.
54. Источники и опасность ионизирующих излучений. Регламентирование содержания радионуклидов в продукции лесного хозяйства и строительных товарах.
55. Источники и опасность УФ- и ИК -излучения. Классы опасности лазеров. Безопасность нагревательных приборов.
56. Требования безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков.
57. Безопасность электрических товаров. Стандарты МЭК.
58. Классы защиты, требования к маркировке электротоваров. Степени защиты IP.
59. Электромагнитные излучения (ЭМИ). Источники ЭМИ. Требования безопасности.
60. Электромагнитная совместимость.
61. Международная классификация длин волн.
62. Безопасность средств связи (сотовые телефоны).
63. Источники и опасность шума. Звук, инфразвук и ультразвук.
64. Нормирование уровня звукового давления.
65. Пожарная безопасность. Группы горючести. Показатели, характеризующие пожарную опасность газов, паров, жидкостей и твердых тел.
66. Легковоспламеняющиеся жидкости. Международная маркировка. Показатели и требования безопасности для опасных горючих жидкостей.
67. ЕЭК ООН, ИСО и МЭК и их роль в обеспечении безопасности в международной торговле.
68. SGS и ее роль в гарантии безопасности товаров.
69. Классификационные группы опасности грузов. Международная маркировка опасных грузов.
70. Международные соглашения по перевозке опасных грузов.

Тесты:

1. Международное понятие «мера токсичности вещества» это:
 - а) доза вещества, вызывающая при однократном введении гибель всех или половины организмов
 - б) способность оказывать вредное или губительное воздействие на живой организм
 - в) степень проявления отрицательного воздействия на живой организм
 - г) ежедневное поступление вещества, не оказывающее негативного влияния на здоровье человека в течение всей жизни
2. Понятие «загрязняющие примеси» в «Codex Alimentarius» – это:
 - а) инородные вещества и предметы в продуктах питания
 - б) это вещества, которые непреднамеренным образом попадают в пищевые продукты
 - в) химические примеси и добавки
 - г) механические примеси и добавки
3. В странах ЕАС пищевая безопасность молока определяется при

установлении факта поедания животными:

- а) клевера
- б) лимонника в)
белены
- г) плевела

4. Цель «Codex Alimentarius»:

- а) контроль производства продуктов питания
- б) разработка научных подходов к производству продуктов питания
- в) оказать содействие в гармонизации требований к безопасности товаров в международной торговле
- г) сбор статистической информации о производителях продуктов питания

5. В Директиве 92/59/ЕЭС «О безопасности продукции» установлено:

- а) обязательном на локальном уровне
- б) обязательном на глобальном уровне
- в) екомендательно на глобальном и локальном уровнях; г)
Дискуссионный документ

6. Системой ХАССП предусмотрены штрафы за не соблюдение норм безопасности продукции:

- а) физических и юридических лиц
- б) юридических лиц
- в) частных предпринимателей
- г) малых форм собственности

7. Экспертными органами «Codex Alimentarius» являются:

- а) Всемирная Организация Здравоохранения (ВОЗ)
- б) Объединенный экспертный комитет ФАО/ВОЗ
- в) Всемирный конгресс по клиническому питанию
- г) Всемирная организация по вопросам экологии

8. «Codex Alimentarius» включает стандарты:

- а) на технические стоки
- б) на качество фермерских земель
- в) процессы в пищевой промышленности
- г) все перечисленные стандарты

9. Директивы ЕЭС относительно безопасности товаров имеют статус для стран-членов сообщества:

- а) всеобщих законов
- б) локальных рекомендаций
- в) глобальных рекомендаций
- г) дискуссионных материалов

10. Пестициды, широко применяемые в мировой практике для уничтожения патогенных грибов сельскохозяйственных растений, называются:

- а) фунгициды
- б) гербициды
- в) инсектициды
- г) бактерициды

11. В странах ЕАС допустимый уровень СА сульфаметазина в пищевых продуктах равен:

- а) 1,0

- б) 0,01
 - в) 0,001
 - г) не допускается
12. В каких единицах в международных стандартах измеряется такой показатель безопасности круп и муки как удельная радиоактивность?
- а) Зв/кг б) Гр/кг в) Дж/кг г) Бк/кг
13. ХАССП – это система управления безопасностью пищевых продуктов:
- а) обеспечивает контроль только хранения и реализации продукции
 - б) контроль на абсолютно всех этапах пищевой цепочки
 - в) особая форма контроля качества на этапе реализации продуктовых товаров
 - г) контроль соответствия сет производства товаров
14. Экологически безопасная продукция – это продукция, которая:
- а) произведена из экологически чистого сырья
 - б) не оказывает вредного воздействия на окружающую среду на протяжении жизненного цикла
 - в) имеет потребительскую упаковку из природных материалов (бумага, дерево, картон)
 - г) не содержит в своём составе тяжелых металлов
15. В международных стандартах «умеренно токсичными» считаются вещества, которые вызывают острый токсический эффект при содержании в продукции в концентрации:
- а) 5-50 мг/кг
 - б) 50-500 мг/кг
 - в) 500-5000 мг/кг
 - г) 5000-15000 мг/кг
16. В Директиве 92/59/ЕЭС 1 о безопасности продукции установлено:
- а) любой потребительский товар, присутствующий на национальных рынках стран-членов ЕЭС, должен быть безопасным
 - б) может быть безопасным с оговорками, что соблюдение европейских стандартов гарантирует изготовителям соответствие директивам «нового подхода»
 - в) безопасными должны быть только продукты питания
 - г) все ответы верны
17. ФАО/ВОЗ установлено, что природной повышенной способностью аккумулировать нитраты обладает:
- а) картофель
 - б) белокочанная капуста
 - в) свекла
 - г) лук
18. Согласно Codex Alimentarius пищевая добавка с кодификацией Е 638 является:
- а) разрыхлителем
 - б) антикомкователем в) усилителем вкуса г) стабилизатором
19. К какой категории (в соответствии с классификацией ВОЗ по степени загрязнения

микроорганизмами) относятся пищевые продукты или их компоненты, которые наиболее часто служат прямым источником пищевых отравлений:

- а) I-й
- б) II-й
- в) III-й
- г) VI-й

20. Какие из перечисленных товаров признаны в мире наиболее небезопасны для потребителя по электромагнитному излучению?

- а) телевизоры
- б) сотовые телефоны
- в) компьютеры
- г) СВЧ-печи

21. Какие из перечисленных токсичных элементов нормируются во всех пищевых продуктах, поставляемых на мировой рынок?

- а) ртуть
- б) хром
- в) цинк
- г) медь

22. Рекомендации ВОЗ «Временного переносимого недельного поступления основных тяжелых металлов с пищевым рационом» для кадмия составляют, мг/кг массы тела:

- а) не нормируется б) 0,0043-0,0065
- в) 0,0067-0,0083
- г) 0,0087-0,01

23. Международные гигиенические нормативы пищевых продуктов включают контроль за такими санитарно-показательными микроорганизмами:

- а) золотистый стафилококк
- б) сальмонеллы
- в) плесневые грибы
- г) кишечная палочка

24. Пестициды, ЛД₅₀ которых при однократном поступлении с пищевыми продуктами менее 50 мг/кг, отнесены ФАО/ВОЗ к:

- а) сильнодействующим ядовитым веществам
- б) высокотоксичным
- в) среднетоксичным г) малотоксичным

25. ХАССП является эффективным и оптимальным способом предупреждения:

- а) токсикоинфекций, отравлений, хронических заболеваний, вызываемых пищевыми продуктами
- б) социальных волнений
- в) голода в развивающихся странах
- г) возникновения финансовых кризисов

26. Какие пищевые продукты признаны ФАО/ВОЗ основным источником поступления ртути в организм человека?

- а) мясо и колбасные изделия б) рыба и морепродукты
- в) крупы и хлебобулочные изделия г)

свежие плоды и овощи

27. В международной практике «Чистой пищевой продукцией» по содержанию тяжелых металлов считается продукция, в которой:
- а) тяжелые металлы отсутствуют
 - б) содержание тяжелых металлов ниже ПДК
 - в) содержание тяжелых металлов выше ПДК на 10%
 - г) содержание тяжелых металлов выше ПДК, но не более 2-х ПДК
28. Система ХАССП действует:
- а) на всем протяжении жизненного цикла товара
 - б) на уровне первичного производства сельского хозяйства (растениеводство и животноводство)
 - в) на уровне оптово-розничной торговли
 - г) на уровне разработки технологий
29. Согласно Международному Соглашению УФ\2010, в каком количестве в пищевом продукте могут содержаться ГМИ, чтобы не подвергаться специальной маркировке?
- а) 0,1
 - б) 0,5%
 - в) 0,9%
 - г) 1,5%
30. Стандарт GMP охватывает:
- а) требования Всемирной Организации Здравоохранения
 - б) основополагающие принципы, методы и средства, необходимые для создания производственной среды, подходящей для производства пищевых продуктов приемлемого качества
 - в) требования Всемирного конгресса по клиническому питанию
 - г) требования Всемирной организации за соблюдением экологических норм производства продукции
31. С целью повышения безопасности продукции применяются системы управления на основе следующих стандартов:
- а) ISO 9001:2000
 - б) HACCP
 - в) ISO 22000:2005
 - г) все ответы верны
32. ISO 9001:2000 – это:
- а) система менеджмента качества продукции
 - б) система анализа рисков обеспечения безопасности продукции
 - в) система определения критических контрольных точек
 - г) система менеджмента безопасности продукции
33. Международные Гигиенические нормативы пищевых продуктов включают контроль за такими патогенными микроорганизмами:
- а) МАФАМ
 - б) листерии
 - в) БГКП
 - г) клостридии
34. Согласно «Codex Alimentarius», красителем, разрешенным для производства сыров, является:

- а) хлорофилла медные комплексы
 - б) аннато
 - в) аллура золотой
 - г) королевский медный
35. К какой категории по степени загрязнения микроорганизмами) относятся пищевые продукты, подвергающиеся тепловой обработке, обеспечивающей их безопасность:
- а) не рассматриваются классификацией
 - б) III-й
 - в) IV-й
 - г) V-й
36. ISO 22000 : 2005 – это:
- а) система менеджмента качества продукции
 - б) система анализа рисков обеспечения безопасности продукции
 - в) система определения критических контрольных точек
 - г) система менеджмента безопасности продукции
37. Каким знаком маркируются экологически безопасные товары в странах ЕАС?
- а) Зелёный журавль
 - б) Эко-знак
 - в) Белый лебедь
 - г) Голубой ангел
38. На какую продукцию может быть нанесён экологический знак в виде мёртвой рыбы?
- а) лаки, краски
 - б) цементы
 - в) бензины
 - г) минеральные удобрения
39. Каким веществом, согласно «Codex Alimentarius», определяется канцерогенная активность таких загрязнителей потребительских товаров как ПАУ?
- а) нитритом натрия
 - б) метилртутью
 - в) арсеносульфидом
 - г) бенз(а)пиреном
40. Система ХАССП – это:
- а) система менеджмента качества продукции
 - б) система анализа рисков обеспечения безопасности продукции
 - в) система определения критических контрольных точек
 - г) система менеджмента безопасности продукции
41. Пестициды, ЛД₅₀ которых при однократном поступлении с пищевыми продуктами более 1000 мг/кг, ФАО/ВОЗ относятся к:
- а) сильнодействующим ядовитым веществам
 - б) высокотоксичным
 - в) среднетоксичным
 - г) малотоксичным

Темы рефератов:

1. Экологического состояния биосферы и ее влияние на безопасность пищевых продуктов, сельскохозяйственного сырья и водных ресурсов планеты
2. Опасность и риски. Концепция безопасности.

3. Документы, подтверждающие безопасность товаров, необходимо представлять при таможенном оформлении.
4. Регламентирование безопасности товаров в Таможенном союзе.
5. Принципы и положения Соглашения ВТО.
6. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.
7. Международная система стандартизации ISO 22000 (в РФ ГОСТ Р ИСО 22000).
8. IFS — немецко-французско-итальянский стандарт безопасности пищевой продукции.
9. BRC — британский стандарт безопасности пищевой продукции на основе НАССР.
10. GMP – международные стандарты безопасности для пищевых продуктов на основе ХАССП.
11. GLOBALGAP- сертификационный стандарт для сельскохозяйственной продукции.
12. Система REACH (РИЧ) и ее роль в системе международных требований к безопасности химических товаров.
13. ЕЭК ООН, ИСО и МЭК и их роль в обеспечении безопасности в международной торговле.
14. SGS и ее роль в гарантии безопасности товаров.
15. Требования ТР ТС 004 /2011 «О безопасности низковольтного оборудования».
16. Требования ТР ТС 005/2011«О безопасности упаковки»
17. Требования ТР ТС 006/2011«О безопасности пиротехнических изделий»
18. Требования ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков».
19. Требования ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек».
20. Требования ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции».
21. Требования ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».
22. Требования ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности».
23. Требования ТР ТС 018/2011 «О безопасности колёсных транспортных средств».
24. Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС - 021 - 2011).
25. Требования ТР ТС 023/2011 «На соковую продукцию из фруктов и овощей».
26. Требования ТР ТС 024/2011 «На масложировую продукцию».
27. ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции».
28. Требования ТР ТС 027-2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».
29. Требования ТР ТС 029-2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
30. Требования ТР ТС 033/2015 «О безопасности молока и молочной продукции».
31. Требования ТР ТС 034/2015 «О безопасности мяса и мясной продукции».
32. Требования ТР ТС 040/2015 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».