**МОДУЛЬ «ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ,**

**ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.**

**ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ И ИХ ПРОФИЛАКТИКА»**

**ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ**

**ТЕМА: ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ МИКРОБНОЙ ПРИРОДЫ И ИХ ПРОФИЛАКТИКА**

* + - 1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОНЯТИЯ «ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ»

1. острые или хронические заболевания, обусловленные употреблением пищи массивно, обсемененной некоторыми видами микроорганизмов
2. острые или хронические заболевания, вызванные употреблением пищи, содержащей токсичные вещества микробной и немикробной природы
3. заболевания, обусловленные неполноценным, несбалансированным питанием
4. заболевания, обусловленные употреблением продуктов с пониженной питательной ценностью
5. заболевания, вызванные нерациональным питанием
   * + 1. ПРИЗНАКИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ
6. не передаются от больного человека здоровому
7. связь каждой вспышки с употреблением одного продукта или блюда
8. длительный инкубационный период заболевания
9. территориальная ограниченность при потреблении или покупке продукта
10. подострое течение
    * + 1. ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ КЛАССИФИЦИРУЮТСЯ ПО ЭТИОЛОГИЧЕСКОМУ ФАКТОРУ НА
11. микробные
12. немикробные
13. токсикоинфекции и токсикозы
14. неустановленной этиологии
15. микотоксикозы
    * + 1. ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ МИКРОБНОЙ ПРИРОДЫ КЛАССИФИЦИРУЮТСЯ НА
16. токсикоинфекции
17. токсикозы
18. микотоксикозы
19. миксты
20. немикробной природы
    * + 1. ОСТРЫЕ ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ, ВОЗНИКАЮЩИЕ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ ПИЩИ, СОДЕРЖАЩЕЙ МАССИВНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИВЫХ ВОЗБУДИТЕЛЕЙ
21. пищевые токсикоинфекции
22. пищевые токсикозы
23. миксты
24. неустановленной этиологии
    * + 1. ОСТРЫЕ ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ, ВОЗНИКАЮЩИЕ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ ПИЩИ, СОДЕРЖАЩЕЙ ЭКЗОТОКСИН
25. пищевые токсикоинфекции
26. пищевые токсикозы
27. миксты
28. неустановленной этиологии
    * + 1. ПРИЗНАКИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ МИКРОБНОЙ ПРИРОДЫ
29. внезапное начало
30. короткий инкубационный период
31. хроническое течение
32. эффективность от антибиотикотерапии
33. носят массовый характер
    * + 1. ВОЗБУДИТЕЛИ ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ
34. бактерии рода E.Coli, Proteus, энтерококки
35. Staphyloccocus аureus
36. Clostridium perfringens, Bacillus cereus
37. Clostridium botulinum
38. Citrobacter, Hafnia, Klebsiella
    * + 1. К МАЛОИЗУЧЕННЫМ ВОЗБУДИТЕЛЯМ ПИЩЕВЫХ ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ ОТНОСЯТСЯ
39. Citrobacter
40. Hafnia
41. Bacillus cereus
42. Pseudomonas
43. Clostridium perfringens
    * + 1. ПРОДУКТЫ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ ВОЗНИКНОВЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ ОТНОСЯТСЯ
44. хлебобулочные
45. кулинарные изделия из рубленого мяса (студни, ливерные колбасы, субпродукты)
46. холодные блюда (салаты, винегреты)
47. молоко «самоквас» и молочные продукты
48. яйца, яичные продукты
    * + 1. ВОЗБУДИТЕЛИ БАКТЕРИАЛЬНЫХ ТОКСИКОЗОВ
49. Staphyloccocus аureus
50. Pseudomonas aeruginosa
51. Clostridium botulinum
52. Escherichia coli
53. Streptococcus
    * + 1. ВОЗБУДИТЕЛИ МИКОТОКСИКОЗОВ - МИКРОСКОПИЧЕСКИЕ ГРИБЫ РОДА
54. Aspergillus
55. Candida
56. Fusarium
57. Claviceps purpurea
58. Malassezia
    * + 1. К ВОЗБУДИТЕЛЯМ СМЕШАННОЙ ЭТИОЛОГИИ ОТНОСЯТСЯ
59. Bacillus cereus и энтеротоксигенный Staphyloccocus аureus
60. грибы рода Fusarium и энтеротоксигенный Staphyloccocus аureus
61. Proteus vulgaris и энтеротоксигенный Staphyloccocus аureus
62. грибы рода Aspergillus и Fusarium
63. Klebsiella и Proteus vulgaris
    * + 1. К ПИЩЕВЫМ ОТРАВЛЕНИЯМ НЕ ОТНОСЯТ
64. ботулизм
65. сальмонеллез
66. эрготизм
67. отравления фазином, соланином
68. отравления пестицидами, нитратами
    * + 1. КОЛИЧЕСТВО УСЛОВНО-ПАТОГЕННЫХ БАКТЕРИЙ, ВЫЗЫВАЮЩЕЕ КЛИНИЧЕСКИЕ ФОРМЫ ПИЩЕВЫХ ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ (КОЕ/Г ПРОДУКТА)
69. 101-103
70. 103-105
71. 104-105
72. 105-106
    * + 1. ПРИЧИНЫ ВОЗМОЖНОГО МИКРОБНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
73. нарушение поточности технологического процесса на пищевом объекте
74. нарушение правил личной гигиены персонала пищевого объекта
75. нарушение технологии приготовления (рецептуры) продуктов и блюд
76. несоблюдение температуры и сроков хранения продуктов и блюд
    * + 1. НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ РАЗМНОЖЕНИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ В ПИЩЕ
77. рН < 5,4, водная активность < 0,95
78. рН < 4,4, водная активность < 0,85
79. рН > 4,4, водная активность > 0,85
    * + 1. ЗАБОЛЕВАНИЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИЕ ОПАСНОСТЬ В ПЛАНЕ ОБСЕМЕНЕНИЯ ПРОДУКТОВ УСЛОВНО-ПАТОГЕННОЙ МИКРОФЛОРОЙ
80. кариес
81. пиелонефрит, цистит
82. тонзиллит, ангина
83. парапроктит, геморрой
84. дисбактериоз, холецистит
    * + 1. ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ИНТЕРВАЛ, ПРИ КОТОРОМ КОЛИЧЕСТВО МЕЗОФИЛЬНЫХ УСЛОВНО-ПАТОГЕННЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ В ПИЩЕ УДВАИВАЕТСЯ КАЖДЫЕ 15-20 МИНУТ
85. +0-6°С
86. +8-14°С
87. +15-45°С
88. +50-60°С
    * + 1. ИНКУБАЦИОННЫЙ ПЕРИОД ПИЩЕВОЙ ТОКСИКОИНФЕКЦИИ СОСТАВЛЯЕТ
89. менее 6 часов
90. 6-24 часов
91. 12-36 часов
92. 8-10 суток
93. 2-3 недели
    * + 1. ОСНОВНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ПИЩЕВЫХ ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ
94. качественная термическая обработка продуктов
95. соблюдение технологического процесса приготовления продуктов
96. медицинский контроль за здоровьем работающих на пищевых предприятиях
97. пропаганда опасности домашнего консервирования
98. правильное хранение муки и зерна
    * + 1. ЗАБОЛЕВАНИЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИЕ ОПАСНОСТЬ В ПЛАНЕ ОБСЕМЕНЕНИЯ ПРОДУКТОВ СТАФИЛОКОККОМ
99. тонзиллит, ангина
100. отит
101. порезы, фурункулы
102. кариес
103. холецистит
     * + 1. НАИБОЛЕЕ ХАРАКТЕРНАЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ИНКУБАЦИОННОГО ПЕРИОДА ПРИ СТАФИЛОКОККОВЫХ ТОКСИКОЗАХ СОСТАВЛЯЕТ
104. до 30минут
105. до 2 часов
106. до 6 часов
107. до 12 часов
108. до 24 часов
     * + 1. К ПРОДУКТАМ, СПОСОБСТВУЮЩИМ РАЗВИТИЮ СТАФИЛОКОККОВЫХ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ ОТНОСЯТСЯ
109. кондитерские изделия с кремом
110. фруктовые компоты домашнего консервирования
111. арахис
112. творог из непастеризованного молока
113. маринованные грибы
     * + 1. НАИБОЛЕЕ ОПАСНЫЙ ПРОДУКТ В ОТНОШЕНИИ РАЗВИТИЯ СТАФИЛОККОККОВОГО ТОКСИКОЗА
114. картофельное пюре
115. манная каша
116. отварные макароны
117. заварной крем
118. консервы
     * + 1. ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ, ПРОИЗОШЕДШЕЕ ПОСЛЕ УПОТРЕБЛЕНИЯ СВЕЖЕПРИГОТОВЛЕННОГО БЛЮДА ПОДВЕРГШЕГОСЯ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ, ВЫЗВАНО
119. Clostridium botulinum
120. Escherichia coli
121. Staphyloccocus aureus
122. Klebsiella
123. Proteus vulgaris
     * + 1. **ДЛЯ СТАФИЛОКОККОВОЙ ИНТОКСИКАЦИИ ХАРАКТЕРНО**
     1. короткий инкубационный период
     2. низкая контагиозность
     3. явления острого гастроэнтерита
     4. поражение бульбарного отдела ЦНС
        * 1. ОБНАРУЖЕНИЕ БОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА ЗОЛОТИСТОГО СТАФИЛОКОККА В ПРОДУКТЕ ПОСЛЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ
124. свидетельствует о вторичном загрязнении продукта
125. является показателем эпидемиологического неблагополучия объекта
126. указывает на возможное загрязнение патогенными микроорганизмами
127. является показателем санитарного неблагополучия объекта
     * + 1. К НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫМ МЕРАМ ПРОФИЛАКТИКИ СТАФИЛОКОККОВЫХ ТОКСИКОЗОВ НА ПИЩЕБЛОКЕ ОТНОСЯТСЯ
128. соблюдение правил личной гигиены
129. предупреждение размножения бактерий в пище
130. качественная термическая обработка продуктов
131. соблюдение сроков хранения продуктов
132. уничтожение патогенных бактерий в процессе холодной обработки
     * + 1. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ МЕРОПРИЯТИЕ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ОБСЕМЕНЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЭНТЕРОТОКСИГЕННЫМ СТАФИЛОКОККОМ
133. качественная термическая обработка продуктов
134. соблюдение технологического процесса приготовления продуктов и блюд
135. медицинский контроль за здоровьем работающих на пищевых предприятиях
     * + 1. БЛЮДА, В КОТОРЫХ СТАФИЛОКОККОВЫЙ ЭНТЕРОТОКСИН СПОСОБЕН НАКАПЛИВАТЬСЯ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ В ТЕЧЕНИЕ 3-4 ЧАСОВ ДО ПОРОГОВОЙ ДОЗЫ
136. молочная каша
137. щи из кислой капусты
138. рыба, запеченная в лимонном соусе
139. котлета с картофельным пюре
140. макароны по-флотски
     * + 1. ИСТОЧНИКАМИ ПАТОГЕННЫХ ШТАММОВ МИКРООРГАНИЗМОВ ЯВЛЯЕТСЯ ЧЕЛОВЕК И ЖИВОТНОЕ ПРИ
141. ботулизме
142. эрготизме
143. пищевых токсикоинфекциях
144. афлатоксикозе
145. стафилококковом токсикозе
     * + 1. БОТУЛИЗМ ОТНОСИТСЯ К
146. бактериальным токсикозам
147. пищевым отравлениям неустановленной этиологии
148. микотоксикозам
149. глистным инвазиям
150. зоонозам
     * + 1. СПОРЫ CLOSTRIDIUM BOTULINUM
151. термостабильны
152. термолабильны
153. устойчивы к кислой среде
154. устойчивы в щелочной среде
155. анаэробы
156. аэробы
     * + 1. ПРОДУКТЫ - ИСТОЧНИКИ БОТУЛИЗМА
157. кондитерские изделия
158. соленая, вяленая, копченая рыба
159. консервы домашнего приготовления
160. молочные продукты
161. сырокопченая колбаса, свиное сало
     * + 1. ПОДАВЛЯЮЩЕЕ ЧИСЛО СЛУЧАЕВ БОТУЛИЗМА СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ В ПИЩУ
162. консервированных и копченых продуктов домашнего приготовления
163. салатов домашнего приготовления
164. колбасных изделий заводского приготовления
     * + 1. ОСНОВНОЕ МЕСТО В ПРИРОДЕ, ГДЕ ПОДДЕРЖИВАЕТ СВОЙ ВИД ВОЗБУДИТЕЛЬ БОТУЛИЗМА
165. воздух
166. почва
167. вода
168. кишечник человека
169. кишечник рыб, грызунов, свиней
     * + 1. ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ИНКУБАЦИОННОГО ПЕРИОДА ПРИ БОТУЛИЗМЕ СОСТАВЛЯЕТ
170. до 2 часов
171. от 8 до 12 часов
172. от 12 до 30часов
173. от 2 часов до 10 дней
174. от 10дней до 14 дней
     * + 1. НАИБОЛЕЕ ЧАСТАЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ИНКУБАЦИОННОГО ПЕРИОДА БОТУЛИЗМА
175. 4-6 часов
176. 6-12 часов
177. 12-36 часов
178. 7 суток
179. 2-3 недели
     * + 1. БОТУЛОТОКСИН ПОРАЖАЕТ
180. лимфоидную ткань
181. бульбарные ядра
182. печень
183. почки
184. легкие
     * + 1. СИМПТОМЫ ХАРАКТЕРНЫЕ ДЛЯ БОТУЛИЗМА
185. метеоризм, диарея
186. пониженная температура
187. фебрильная температура
188. метеоризм, запор
189. птоз, косоглазие
190. дизартрия
     * + 1. ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ, СОПРОВОЖДАЮЩЕЕСЯ НАРУШЕНИЕМ ЗРЕНИЯ, ДВОЕНИЕМ В ГЛАЗАХ, ПТОЗОМ, ЗАТРУДНЁННЫМ ГЛОТАНИЕМ, ОСИПЛОСТЬЮ ГОЛОСА, ПЕРШЕНИЕМ В ГОРЛЕ
191. отравление грибами
192. сальмонеллез
193. стафилококковый токсикоз
194. ботулизм
195. эрготизм
     * + 1. ПРОФИЛАКТИКА БОТУЛИЗМА ВКЛЮЧАЕТ
196. отстранение работников пищеблоков, больных ангиной, от работы до полного выздоровления
197. ежедневный осмотр рук работников, занятых на разделке продуктов, прошедших термическую обработку, работающих в цехах изготовления кремовых изделий
198. отстранение работников пищеблоков с гнойничковыми заболеваниями рук от работы до полного выздоровления
199. соблюдение правил транспортировки продуктов
200. правильную обработку и соблюдение технологии приготовления продуктов
     * + 1. ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ БОТУЛИЗМА
201. санитарный контроль за консервированием продуктов на консервных заводах
202. запрещение реализации изделий домашнего консервирования
203. контроль за состоянием оборудования пищеблока
204. проведение флюорографии
205. контроль за состоянием здоровья работников пищевых объектов
     * + 1. МИКОТОКСИКОЗЫ, ОТНОСЯЩИЕСЯ К ФУЗАРИОЗАМ
206. эрготизм
207. афлатоксикоз
208. септическая ангина
209. отравление «пьяным хлебом»
210. охратоксикоз
     * + 1. ТОКСИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА СПОРЫНЬИ
211. алкалоиды
212. сапонины
213. патулин
214. цитринин
215. биогенные амины
     * + 1. КЛИНИЧЕСКИЕ ФОРМЫ ЭРГОТИЗМА
216. конвульсивная
217. лейкопеническая
218. гангренозная
219. смешанная
220. ангиозно-геморрагическая
     * + 1. ЗАБОЛЕВАНИЕ, ВОЗНИКАЮЩЕЕ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ В ПИЩУ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ЗЕРНА, ПЕРЕЗИМОВАВШЕГО ПОД СНЕГОМ
221. эрготизм
222. алиментарно-токсическая алейкия
223. отравлением «пьяным хлебом»
224. афлатоксикоз
225. охратоксикоз
     * + 1. НЕКРОТИЧЕСКАЯ АНГИНА ЯВЛЯЕТСЯ ГЛАВНЫМ ПРИЗНАКОМ ПРИ
226. эрготизме
227. фузариотоксикозе
228. алиментарно-токсической алейкии
229. отравлении ядрами косточковых плодов
230. отравлении бледной поганкой
     * + 1. СТАДИИ АЛИМЕНТАРНО-ТОКСИЧЕСКОЙ АЛЕЙКИИ
231. острой интоксикации
232. конвульсивная
233. лейкопеническая
234. гангренозная
235. ангиозно-геморрагическая
236. выздоровление и развитие осложнений
     * + 1. **ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ С КЛИНИЧЕСКИМИ СИМПТОМАМИ, НАПОМИНАЮЩИМИ СИМПТОМЫ ОПЬЯНЕНИЯ (БЕСПРИЧИННЫЙ СМЕХ, ПЛЯСКА, ПЕНИЕ, ШАТКАЯ ПОХОДКА)**
237. аспергиллотоксикоз
238. эрготизм
239. ботулизм
240. алиментарно-токсическая алейкия
241. отравление «пьяным хлебом»
     * + 1. В СИСТЕМУ ПЛАНОВЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ЭРГОТИЗМА И ФУЗАРИОТОКСИКОЗА ВХОДЯТ
242. соблюдение норм и сроков сбора зерновых культур
243. ограничение применения токсичных пестицидов при обработке зерновых культур
244. запрещение использования для выпечки хлебобулочных изделий импортного сырья
245. контроль за наличием в зерновом сырье микотоксинов
246. соблюдение норм и сроков хранения и переработки зерновых культур
     * + 1. ПРОДУКТЫ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ ОТРАВЛЕНИЮ ТОКСИНАМИ МИКРОСКОПИЧЕСКИХ ГРИБОВ ИЗ РОДА Aspergillus
247. орехи (арахис)
248. семечки подсолнечника
249. мясные продукты
250. кондитерские изделия
251. кофе
     * + 1. ФАКТОРЫ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ РАЗМНОЖЕНИЮ В ПРОДУКТАХ ИЛИ СЫРЬЕ ГРИБОВ РОДА ASPERGILLUS И НАКОПЛЕНИЮ АФЛОТОКСИНОВ
252. повышенная влажность сырья (продукта)
253. пониженная влажность сырья (продукта)
254. температура выше +20 °С
255. температура ниже +20 °С
256. высокое содержание в продукте (сырье) липидов
     * + 1. ТОКСИЧЕСКОЕ ПОРАЖЕНИЕ ПЕЧЕНИ С ВОЗМОЖНЫМ ОТДАЛЕННЫМ КАНЦЕРОГЕННЫМ ЭФФЕКТОМ НАБЛЮДАЕТСЯ ПРИ
257. ботулизме
258. эрготизме
259. афлатоксикозе
260. фузариотоксикозе
261. митилизме
     * + 1. АФЛАТОКСИКОЗ РАЗВИВАЕТСЯ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ
262. рыбы
263. соевых бобов
264. арахиса
265. зернопродуктов
266. семян подсолнечника
     * + 1. **НАИБОЛЕЕ ЧАСТОЙ ПРИЧИНОЙ РАЗВИТИЯ АФЛАТОКСИКОЗОВ ЯВЛЯЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ПИЩЕ**
267. арахиса
268. мясных изделий
269. консервов
270. молочных продуктов
271. грибов
     * + 1. ДЛЯ ОСТРОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ АФЛАТОКСИНОВ ХАРАКТЕРНО РАЗВИТИЕ
272. токсического миокардита
273. гломерулонефрита
274. токсического гепатита
275. менингоэнфефалита
276. гастроэнтероколита
     * + 1. К ОСНОВНОМУ ХРОНИЧЕСКОМУ ЭФФЕКТУ ВОЗДЕЙСТВИЯ АФЛАТОКСИНОВ ОТНОСИТСЯ
277. мутагенный
278. сенсибилизирующий
279. тератогенный
280. развитие гепатокарциномы
281. возникновение злокачественных новообразований желудка и легких
     * + 1. ОРГАН, ПОРАЖАЕМЫЙ ПРИ ОХРАТОКСИКОЗЕ
282. печень
283. легкие
284. желчный пузырь
285. поджелудочная железа
286. почки
     * + 1. НАКОПЛЕНИЕ ПАТУЛИНА ХАРАКТЕРНО ДЛЯ
287. зерновых культур
288. плодов, частично подвергнутых порче
289. замороженных фруктов
290. соков, выработанных с применением биологически активных добавок
291. тортов с кремовой отделкой
     * + 1. ФИЗИЧЕСКИЕ (МЕХАНИЧЕСКИЕ) МЕТОДЫ ОБЕЗВРЕЖИВАНИЯ ЗАГРЯЗНЕННЫХ МИКОТОКСИНАМИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И КОРМОВ
292. электронная сортировка
293. обработка 1% раствором соды
294. применение консервирующих растворов
295. помол
296. замораживание
     * + 1. ХИМИЧЕСКИЙ МЕТОД ОБЕЗВРЕЖИВАНИЯ ЗАГРЯЗНЕННЫХ МИКОТОКСИНАМИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И КОРМОВ ВКЛЮЧАЕТ ОБРАБОТКУ
297. 1% раствором соды
298. 1% раствор гипохлорита кальция
299. 1% раствором люголя
300. 1% раствором перекиси водорода
301. 1% раствором соляной кислоты