



Бактериология

Высшее образование

DOCX · PDF

Задач: 1

Вопросов: 12

Сформировано: 26.09.2026, 02:19 МСК · База обновлена: 27.08.2026, 19:04 МСК

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПЕРЕД НАЧАЛОМ

1

Материалы предназначены для одного покупателя

Используйте файлы только для личной подготовки. Не передавайте их третьим лицам, не публикуйте, не размещайте в открытом доступе и не перепродавайте полностью или частично.

2

Источник материалов - ФМЗА

Вопросы и ситуационные задачи получены только из опубликованных материалов Методического центра аккредитации специалистов.

[Официальный сайт fmza.ru](https://fmza.ru) >

3

Ответы можно проверить самостоятельно

Используйте комплект при прохождении репетиционного экзамена и убедитесь, что выбранные ответы совпадают с результатом официальной системы.

[Открыть репетиционный экзамен](#) >

4

Состав материалов может обновляться

ФМЗА может изменять формулировки, порядок и состав заданий. Перед подготовкой используйте актуальную версию комплекта и сверяйтесь с официальным источником.

Важно: MedikCase систематизирует материалы ФМЗА для самостоятельной подготовки, не изменяя смысл вопросов и ответов. Актуальность комплекта можно проверить в официальном репетиционном экзамене.

Сайт, обновления и поддержка

- medikcase.ru
- Telegram: [@medikcase](https://t.me/medikcase)
- support@medikcase.ru



Сайт



Telegram

Ситуационная задача 0001

Образование: Высшее образование | Специальность: Бактериология

1. УСЛОВИЕ СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

1.1. Ситуация

Для планового контроля на микробиологическую безопасность поступил пищевой продукт «Мясные деликатесы бекон Русский копчено-вареный». Провести исследование по показателям КМАФАМ КОЕ/г (не более $1,0 \times 10^3$), БГКП в 1,0 (не допускается), *S. aureus* в 1,0 (не допускается), *L. monocytogenes* в 25,0 (не допускается), сульфитредуцирующие клостридии в 0,1 (не допускается), патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25,0 (не допускается).

1.2. Протокол исследования объектов окружающей среды в лаборатории для обеспечения качества проведения анализа

объект	показатель	метод	результат
Воздух бокса для посева	ОМЧ	аспирация	450 КОЕ/м ³
Поверхность рабочего стола	БГКП	смыв	Не обнаружено
Стерильность питательных сред	ОМЧ		Не обнаружено

1. Аналитический этап

Вопрос 1.

К бактериям рода *Salmonella* относятся

1. грамотрицательные, оксидазоотрицательные, каталазоположительные палочки, ферментирующие глюкозу с образованием кислоты и газа
2. грамотрицательные, каталазоположительные палочки с обрубленными концами, ферментирующие глюкозу с образованием кислоты и газа
3. грамотрицательные, оксидазоотрицательные, каталазоположительные палочки, ферментирующие лактозу с образованием кислоты и газа
4. грамотрицательные, оксидазоотрицательные, каталазоположительные палочки, гидролизующие мочевину, образующие сероводород

Правильный ответ:

1 - грамотрицательные, оксидазоотрицательные, каталазоположительные палочки, ферментирующие глюкозу с образованием кислоты и газа

Бактерии рода *Salmonella*: Грамотрицательные, подвижные палочки с закругленными концами, оксидазоотрицательные, каталазоположительные, ферментирующие глюкозу с образованием кислоты и газа, не ферментирующие лактозу, в основном образующие сероводород, не гидролизующие мочевину, не образующие ацетоин, индол и галактозидазу, образующие L-лизиндекарбоксилазу.

ГОСТ Р 54354-2011, п.3.5

Вопрос 2.

К БГКП принадлежит род

1. *Proteus*
2. *Serratia*
3. *Shigella*
4. *Salmonella*

Правильный ответ:

2 - Serratia

Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии): Грамотрицательные, оксидазоотрицательные, неспорообразующие палочки, сбраживающие лактозу с образованием кислоты и газа при температуре $(37 \pm 1)^\circ\text{C}$, принадлежащие в основном к родам - эшерихия (Escherichia), клебсиелла (Klebsiella), энтеробактер (Enterobacter), цитробактер (Citrobacter), серрация (Serratia).

ГОСТ Р 54354-2011, п. 3.1

Вопрос 3.

К сульфитредуцирующим клостридиям относятся

1. грамположительные, спорообразующие, сульфитредуцирующие, каталазоотрицательные палочки, способные расти в аэробных условиях
2. грамположительные, спорообразующие, сульфитредуцирующие, каталазоположительные палочки, способные расти в анаэробных условиях
3. грамотрицательные, спорообразующие, сульфитредуцирующие, каталазоотрицательные палочки, способные расти в анаэробных условиях
- ④ грамположительные, спорообразующие, сульфитредуцирующие, каталазоотрицательные палочки, способные расти в анаэробных условиях

Правильный ответ:

4 - грамположительные, спорообразующие, сульфитредуцирующие, каталазоотрицательные палочки, способные расти в анаэробных условиях

Сульфитредуцирующие клостридии: грамположительные, спорообразующие, сульфитредуцирующие, каталазоотрицательные палочки, способные расти в анаэробных условиях.

ГОСТ Р 54354-2011, п.3.19

Вопрос 4.

К Staphylococcus aureus относятся

- ① коагулазоположительные стафилококки, образующие ацетон, ферментирующие мальтозу в аэробных условиях
2. коагулазоположительные стафилококки, образующие лецитиназу, ферментирующие мальтозу в аэробных условиях
3. каталазоположительные стафилококки, образующие ацетон, ферментирующие маннит в анаэробных условиях
4. коагулазоположительные стафилококки, образующие ацетон, ферментирующие маннит в аэробных условиях

Правильный ответ:

1 - коагулазоположительные стафилококки, образующие ацетон, ферментирующие мальтозу в аэробных условиях

Staphylococcus aureus: Коагулазоположительные стафилококки, образующие ацетон, ферментирующие мальтозу в аэробных условиях

ГОСТ Р 54354-2011, п.3.28

Вопрос 5.

Clostridium perfringens можно определить ускоренным способом с использованием

1. анализатора Vidas/ mini Vidas

2. ПЦР
3. ДНК-РНК гибридизации
- 4 метода измерения электрического сопротивления (импеданса)

Правильный ответ:

4 - метода измерения электрического сопротивления (импеданса)

При выявлении колиформных бактерий, сальмонелл, энтерококков, дрожжей и плесневых грибов, *Clostridium perfringens*, листерий методом измерения электрического сопротивления (импеданса)

ГОСТ Р 54354-2011, п.4.2

Вопрос 6.

Ориентируясь на результаты проведенного контроля объектов окружающей среды в боксе для посевов, контроль пищевого продукта

1. может быть осуществлен после обеззараживания воздуха
2. может быть осуществлен после дезинфекции поверхностей
- 3 может быть осуществлен без дополнительной подготовки
4. может быть осуществлен с использованием заново приготовленных питательных сред

Правильный ответ:

3 - может быть осуществлен без дополнительной подготовки

Допустимый уровень общего содержания микроорганизмов не более 500 КОЕ/м³ при использовании аспирационного метода.

ГОСТ Р 54354-2011, п.6.4

Вопрос 7.

Подготовка пробы пищевого продукта включает в себя

1. отбор навески без стерилизации ее поверхности
2. термостатирование
3. размораживание
- 4 обжиг поверхности

Правильный ответ:

4 - обжиг поверхности

Подготовка проб и отбор их навесок для микробиологического анализа включает в себя размораживание (при необходимости), стерильное вскрытие упаковки (при исследовании упакованных мясных продуктов), обжиг поверхности пробы

ГОСТ Р 54354-2011, п.8.1

Вопрос 8.

Для поиска КМАФАнМ необходимо использовать

1. исходную навеску
- 2 разведения от 10⁻² до 10⁻⁴
3. разведения от 10⁻¹ до 10⁻³
4. разведения от 10⁻³ до 10⁻⁵

Правильный ответ:
2 - разведения от 10^{-2} до 10^{-4}

Ряд десятикратных разведений зависит от предполагаемой контаминации продукта. Так как в пищевом продукте «Мясные деликатесы бекон Русский копчено-вареный» показатель КМАФАнМ КОЕ/г нормируется как «не более $1,0 \times 10^3$ », то готовят разведения от 10^{-2} до 10^{-4}

ГОСТ Р 54354-2011, п.8.2

Вопрос 9.

Полужидкие агаризованные среды можно использовать для

- 1** выявления подвижных штаммов сальмонелл
2. облегчения серотипирования сальмонелл
3. выявления неподвижных штаммов сальмонелл
4. накопления культуры сальмонелл

Правильный ответ:
1 - выявления подвижных штаммов сальмонелл

Полужидкие агаризованные среды предназначены для выявления подвижных штаммов сальмонелл, диффузный рост которых в толще этих сред проявляется от центра к периферии

ГОСТ Р 54354-2011, п.8.3.1

Вопрос 10.

Для поиска сальмонелл методом ИФА используют

1. колонии, выросшие на плотной среде
2. исходную навеску
- 3** предобогащение 25 г пробы в 225 см³ забуференной пептонной воды
4. предобогащение 1 г пробы в 9 см³ забуференной пептонной воды

Правильный ответ:
3 - предобогащение 25 г пробы в 225 см³ забуференной пептонной воды

Сущность метода основана на выявлении сальмонелл путем постановки иммуноферментной реакции. Процедура проведения анализа: предобогащение 25 г пробы в 225 см³ ГИОСТ Р 54354-2011 Мясо и мясные продукты. Общие требования и методы микробиологического анализа забуференной пептонной воды в течение 18-24 ч при температуре 37°C

ГОСТ Р 54354-2011, п.8.3.2 г

2. Постаналитический этап

Вопрос 11.

Окончательным результатом для написания протокола считают данные, полученные с использованием

- 1** основных бактериологических методов
2. ДНК-РНК гибридизации
3. ПЦР
4. анализатора Vidas/ mini Vidas

Правильный ответ:
1 - основных бактериологических методов

Окончательным результатом считают данные, полученные с использованием основных методов ГОСТ Р 54354-2011, п.4.2

Вопрос 12.

При обнаружении КМАФАнМ в количестве $1,1 \times 10^2$ КОЕ/г ответ выдается как

1. «не соответствует норме»
2. « $1,1 \times 10^2$ КОЕ/г»
3. «обнаружено в пределах нормы»
4. «менее, чем 10^3 КОЕ/г»

Правильный ответ:
2 - « $1,1 \times 10^2$ КОЕ/г»

При определении количества микроорганизмов посевом на (в) агаризованные среды результаты выражают - КОЕ (колониеобразующая единица) в 1 г продукта, при определении количества микроорганизмов по методу НВЧ (наиболее вероятное число) - количеством клеток в 1 г продукта.

ГОСТ Р 54354-2011, п. ГОСТ 26670-91, п.5