

## Delni izpit Higiena živil 22.12.2008

1. Katere nadzore poznamo in kaj kdo pregleduje?
2. Kaj je umik in kaj odpoklic?
3. Naštej 6 zlatih pravil WHO!
4. Naštej preventivne ukrepe za preprečitev okužbe s salmonelo!
5. Kaj je saturnizem?
6. Katere toksine najdemo u školjkah in kako pridejo v njih?

## Delni izpit Higiena živil 23.1.2009

1. Kako deluje čistilo-razloži na primeru površinsko aktivne snovi!
2. Naštej dejavnike za nastanek biofilma in faze nastanka biofilma!
3. Naštej mehanske metode za zatiranje škodljivih žuželk!
4. Naštej tri glavne skupine rodenticidov in napiši njihovo glavno lastnost!
5. Izvori kemijskih onesnaževal in pri vsakem dopiši primer
6. Definicija KKT in razloži na primeru.

### Vprašanja iz vaj:

#### 1. vaja:

Princip kromogenega gojišča  
Princip flurostenčnega gojišča

#### 2. vaja

Kaj obarva koliformne b. rdeče na Coliform Count Plate?  
Druga skupina je mela isto, ampak za eno drugo gojišče.

#### 3. vaja

Naštej 3 parametre kdaj oz. kje uporabljamo petrifilme!  
Naštej 3 vrste petrifilmov!

#### 4. vaja

Naštej sestavine reakcijske mešanice za pomnoževanje dela DNK (oz. za PCR)!  
Katera sestavina mešanice največ vpliva na specifičnost in zakaj? (odgovor: oligonukleotidni začetniki; zadnji oddelek na 23. strani)  
Naštej tri prednosti uporabe metode PCR!  
Naštej tri slabosti uporabe PCR!  
Kaj je PCR?  
Stopnje, ki so vključene v preiskavo vzorca s PCR!  
Katere so 3 faze preiskovanja vzorca s PCR?  
Opiši delovanje PCR!

#### 5. vaja

Opiši postopek določanja pomnožkov s specifičnimi metodami!  
Opiši postopek določanja pomnožkov s nespecifičnimi metodami!  
Naštej 3 prednosti PCR v realnem času v primerjavi s PCR!  
Katera je glavna značilnost po kateri se PCR v realnem času spreminja od navadnega PCR?  
Zakaj PCR v realnem času lahko določimo kvantificirno?  
Katere faze se ponovijo pri PCR v realnem času (glede na klasičnega)?

#### 6. vaja

Kaj pomeni kontrolni vzorec?

Kako bi kvalitativno določili ostanke antibiotikov v mleku?

Katere tehnike uporabljamo za določanje vsebnosti ostankov v živilih?

Opiši princip difuzije v agarju za ugotavljanje antibiotikov v živilih!

#### 7. vaja

Opiši metodo brisa.

Napiši kaj določamo z metodo brisa --- no vprašani sta bili zastavljeni malo drugače....ampak v to smer...

Naštej metode za kontrolo učinkovitosti čiščenja!

Kaj pomeni mikrobiološko snažna površina?

Princip NAD!

Princip bioluminiscence ATP!

#### 8. vaja

Pomen nevtralizatorja pri razredčevalno-navtralizacijski metodi.

Zakaj je pri razredčevalno-nevtralizacijski metodi pomembno začetno število testnih bakterij?

Kaj je razkuževanje?

#### 9. vaja

Opiši kako bi določil MIK oz MBK!

Kaj pomeni baktericiden?

Kaj pomeni bakteriostatičen?

Kaj pomeni MIK?

Napiši en primer ki pove da je razkužilo učinkovito!

#### 10. vaja

Kaj so komensali? Navedi primer!

Kaj so klicenosci? Navedi primer!

Kako ugotovimo učinkovitost umivanja rok?

Kdaj je koža idealno gojišče za bakterije (neki tazga)?

Pomen osebne higiene na primeru prebavil/kože.