

بروزترین و برترین
سایت کنکوری کشور

WWW.KONKUR.INFO

Konkur
.info

<https://konkur.info>

سوالات متن درس ۵

۱. **بیشترین آلودگی مواد غذایی در چه مراحل ایجاد میشود؟**
در مراحل فراوری، تولید، نگهداری، حمل و نقل و عرضه مواد غذایی
۲. **افراد شاغل در مکانهای تهیه و توزیع غذا، باید چه اصولی را رعایت کنند؟**
 - ۱- داشتن کارت بهداشتی
 - ۲- رعایت بهداشت فردی
۳. **مهمترین نکاتی را که افراد شاغل در مکان های تهیه و توزیع غذا در زمینه بهداشت فردی باید رعایت کنند، بیان کنید:**
 - ۱- پوشیدن لباس تمیز و پوشاندن موی سر
 - ۲- نداشتن زیوآلات
 - ۳- پوشاندن بینی و دهان هنگام سرفه و عطسه
 - ۴- گذاشتن پوشش بهداشتی بر روی خراش ها و زخم های دست و انگشتان
 - ۵- شست و شوی صحیح دست ها قبل از کار
 - ۶- کوتاه نگه داشتن ناخن ها و در صورت امکان استفاده از دستکش بهداشتی
۴. **برای سالم ماندن غذا در مرحله ی طبخ و نکه داری توجه به نکاتی لازم است؟**
 - ۱- پختن کامل غذا به طوری که تمام قسمت های آن حداقل ۷۰ درجه حرارت دیده باشند.
 - ۲- نکه داری غذا به صورت داغ یا سرد
۵. **برای بهداشت محیط در محل تهیه و تولید مواد غذایی چه اصولی را باید رعایت کرد؟**
 - ۱- تهیه آب سالم و کافی
 - ۲- دفع صحیح زباله و مواد دفعی
 - ۳- مبارزه با حشرات و جوندگان ناقل بیماری
 - ۴- پیشگیری از ورود گرد و غبار و مواد خارجی در غذا
۶. **منظور از فساد مواد غذایی چیست؟**

اگر یک ماده غذایی از نظر رنگ، بو، طعم و مزه دچار تغییراتی شود و ارزش غذایی آن از بین رفته یا کاهش یابد، می گوئیم آن ماده غذایی دچار فساد شده است.
۷. **به طور کلی چه عواملی سبب ایجاد فساد در مواد غذایی می شوند؟**
 - ۱- عوامل شیمیایی
 - ۲- عوامل بیولوژیکی
 - ۳- عوامل فیزیکی
 - ۴- عوامل مکانیکی
۸. **دو مورد از عوامل شیمیایی که می توانند به طور ناخواسته، مواد غذایی را آلوده کنند نام ببرید: استفاده غیرمجاز از سموم دفع آفات نباتی و حشره کشها**
۹. **مهمترین عوامل بیولوژیکی که باعث فساد مواد غذایی می شوند، کدامند؟**

میکروب ها، انگل ها، حشرات و جوندگان
۱۰. **سوسک های خانگی چگونه باعث انتقال میکروبها به غذا می شوند؟**

به وسیله کرکها و ترشحات دهانی و مدفوع خود میکروبها را از منابع آلوده به مواد غذایی منتقل می کنند.
۱۱. **بهترین شیوه های مبارزه با مگس ، سوسک و امثال آن را بیان کنید.**
 - ۱- نظافت مداوم محیط
 - ۲- نصب در و پنجره های توری
 - ۳- سرپوشیده نگه داشتن مجاری فاضلاب
 - ۴- دفع به موقع زباله ها
۱۲. **مهمترین عوامل فیزیکی موثر در فساد مواد غذایی کدامند؟**
 - ۱- نور
 - ۲- حرارت
 - ۳- رطوبت
 - ۴- زمان
۱۳. **ضربه چگونه باعث فساد میوه ها می شود؟**

در میوه های ضربه دیده، به تدریج از نقاط آسیب دیده، کپک ها و باکتری ها به درون میوه نفوذ کرده و باعث فساد آن ها می شوند.
۱۴. **بیماری های ناشی از غذا (غذا زاد) به چه دلایلی ایجاد می شوند؟**
 - ۱- پایین بودن سطح بهداشت فردی و بهداشت محیط
 - ۲- عدم دسترسی به آب سالم

- ۳- فراوری نامناسب غذا
- ۴- گسترش استفاده از غذاهای خیابانی و عدم کنترل مناسب آنها
- ۵- غذاهای آماده
- ۶- مخلوط شدن فاضلاب های خانگی و صنعتی با آب کشاورزی
- ۷- استفاده بی رویه از آفت کشها و سموم دفع آفات
- ۸- شرایط نامناسب نگهداری بعضی از محصولات مثل غلات ، دانه های روغنی ، حبوبات و میوه های خشک
- ۹- باقی ماندن داروهای دامی در محصولات گوشتی و فراورده های شیری



بروزترین و برترین
سایت کنکوری کشور

WWW.KONKUR.INFO

Konkur
.info

<https://konkur.info>