

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

فاسمی
@ghasemibiology