

سوالات استخدامی کلیات بهداشت محیط (پاسخنامه تشریحی)

www.topsoal.ir

تاپ سوال - مرجع اخبار، منابع و سوالات استخدامی

تیم آموزشی تاپ سوال با تلاش فراوان این بسته مطالعاتی را گردآوری و ثبت نموده است هر گونه کپی برداری کل یا بخشی از این بسته غیرقانونی بوده و متخلفان تحت پیگرد و اقدامات قانونی قرار خواهند گرفت.

درس کلیات بهداشت محیط

۱- کدام یک از عوامل زیر بیشترین نقش را در فساد میکروبی مواد غذایی ایفا می کند؟

(۱) اکسیژن

(۲) رطوبت

(۳) دما

(۴) نور

پاسخ تیم آموزشی تاپ سوال: گزینه ۲

رطوبت برای رشد میکروارگانیسم ها حیاتی است. مواد غذایی با رطوبت بالا بیشتر مستعد فساد میکروبی هستند، چون میکروب ها به آب نیاز دارند تا رشد کنند.

۲- کدام روش نگهداری مواد غذایی بیشترین تاثیر را در کاهش فعالیت آنزیم ها و جلوگیری از فساد میکروبی دارد؟

(۱) فریز کردن

(۲) خشک کردن

(۳) نمک سود کردن

(۴) پاستوریزاسیون

پاسخ تیم آموزشی تاپ سوال: گزینه ۱

فریز کردن باعث کاهش شدید دما و کاهش فعالیت آنزیم ها و میکروب ها می شود و از فساد به خوبی جلوگیری می کند.

۳- کدام بیماری زیر معمولاً از طریق مصرف گوشت خام یا نپخته انتقال می‌یابد؟

- (۱) وبا
- (۲) سالمونلوز
- (۳) هپاتیت A
- (۴) تب تیفوئید

پاسخ تیم آموزشی تاپ سوال: گزینه ۲

سالمونلوز توسط باکتری سالمونلا و اغلب از طریق مصرف گوشت یا تخم مرغ نپخته منتقل می‌شود.

۴- در کدام شرایط مواد غذایی باید بیشتر تحت کنترل بهداشتی قرار گیرند تا از رشد باکتری کلستریدیوم بوتولینوم جلوگیری شود؟

- (۱) دما بالای ۶۰ درجه سانتی‌گراد
- (۲) محیط‌های اسیدی با pH کمتر از ۴.۵
- (۳) محیط بی‌هوازی و دمای بین ۳ تا ۵۰ درجه سانتی‌گراد
- (۴) مواد غذایی خشک

پاسخ تیم آموزشی تاپ سوال: گزینه ۳

کلستریدیوم بوتولینوم در محیط‌های بی‌هوازی و دمای معتدل به رشد و تولید سم بوتولینوم می‌پردازد.