

سری سوال: یک ۱

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: بهداشت و ایمنی کارخانه

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۳۱۹

۱- کدام جزء فاکتورهای مورد نیاز یک میکروارگانیسم شناساگر نیست؟

۱. در تمام مواد غذایی مورد ارزیابی قادر به رشد و نمو و تکثیر باشد.
۲. رشد و نمو آن تحت تاثیر سایر میکروارگانیسمهای موجود قرار گیرد.
۳. احتیاجات غذایی آن با میکروبهای بیماریزا یکسان باشد.
۴. به سادگی قابل جداسازی، شمارش و شناسایی باشد.

۲- عامل عفونت پوستی در کارگران کارخانه ها و کارگاه های مواد غذایی کدام است؟

۱. استافیلوکوکوس اپیدرمیس
۲. استرپتوکوکوس
۳. استافیلوکوکوس طلائی
۴. سودوموناس اروژنز

۳- ورود کدامیک از عناصر زیر از طریق بسته بندی به داخل ماده غذایی منجر به بیماری راشیتیس می گردد؟

۱. آهن
۲. قلع
۳. سرب
۴. آلومینیوم

۴- کدامیک از ترکیبات زیر پس از روغن کشتی تخم پنبه از طریق مصرف کنجاله وارد بدن دامها شده و سبب بروز مسمومیت و بیماری می شود؟

۱. لینامارین
۲. آمیگدالین
۳. گوسیپول
۴. هگزان

۵- کدامیک از مواد زیر جزء "مواد افزودنی غیرعمدی" دسته بندی می شوند؟

۱. رنگهای مصنوعی
۲. اسانسها
۳. امولسیفایرها
۴. آنتی بیوتیکها

۶- عبارت germicide به معنی ..... می باشد.

۱. کشتن کلیه اشکال رویشی میکروارگانیسمها
۲. جدا کردن یا از بین بردن کلیه میکروارگانیسمها به شکل رویشی یا اسپور
۳. نابود کردن عوامل بیماریزا برای انسان
۴. جلوگیری از رشد و نمو و تکثیر باکتریها

۷- سترون سازی با دمای خشک برای کدامیک از مواد زیر مناسب است؟

۱. مواد غذایی و پلاستیکی
۲. روغنها، وسایل شیشه ای و فلزی
۳. وسایل چوبی، کاغذی و پلاستیکی
۴. وسایل پارچه ای و مواد غذایی

۸- مواد سترون کننده شیمیایی از طریق تاثیر بر کدامیک از ترکیبات سازنده میکروارگانیسمها، آنها را نابود می کنند؟

۱. لیپوپروتئین
۲. پروتئین
۳. گلیکوپروتئین
۴. پپتیدها

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: بهداشت و ایمنی کارخانه

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۱۹

۹- نقش سیستم هوای مثبت که در بنای کارخانه تعبیه می شود چیست؟

۱. حذف آلودگی های هوا مانند ذرات معلق و کپک ها
۲. حذف رطوبت اضافی هوا
۳. تعدیل دمای ورودی به سالن
۴. همه موارد

۱۰- در سیستم CIP برای سترون کردن دستگاه ها، لوله ها و اتصالات از کدام مواد استفاده می شود؟

۱. مواد قلیایی
۲. اسیدهای آلی
۳. اسیدهای معدنی
۴. ترکیبات کلردار

۱۱- برای جدا کردن سنگ شیر و رسوب های غیرآلی در صنایع شیر از کدام دترژانها استفاده می شود؟

۱. دترژانهای قلیایی غیرآلی
۲. دترژانهای اسیدی
۳. دترژانهای مرکب از سورفاکتانت
۴. آنزیمها

۱۲- در کارخانه کنسرو ماهی پس از درجه بندی CCP، نقاطی که با Critical مشخص می شود چه مخاطراتی آنها را تهدید می کند؟

۱. امکان حضور و تکثیر کلستریدیوم بوتولینوم وجود دارد.
۲. احتمال سوختن و کاهش کیفیت کنسر ماهی وجود دارد.
۳. امکان حضور و تکثیر استافیلوکوک طلایی وجود دارد.
۴. احتمال آلودگی ماهی به انواع سموم و میکروارگانیسمها وجود دارد.

۱۳- از کدامیک از ترکیبات زیر برای مشروط کردن آب مورد استفاده برای تمیز کردن و شستشوی دستگاه ها استفاده می شود؟

۱. دودسیل بنزن سولفات
۲. تترا سدیم پیروفسفات
۳. اسید سولفانلیک
۴. پلی فسفات سدیم

۱۴- بهترین روش برای مبارزه با مگس چیست؟

۱. جلوگیری از تکثیر مگس
۲. جلوگیری از ورود مگس
۳. مبارزه فیزیکی
۴. مبارزه شیمیایی

۱۵- برای تشخیص آلودگی به ادرار موش از چه روشی استفاده می شود؟

۱. لامپ کوارس
۲. به کار بردن مالاتیون
۳. لامپ فلوروسنت
۴. استفاده از فلورسنت استات سدیم

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: بهداشت و ایمنی کارخانه

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۱۹

۱۶- کدامیک از روشهای زیر جزء روشهای فیزیکی مبارزه با موش و جوندگان در کارخانجات صنایع غذایی نیست؟

- ۰۱ استفاده از تله های زنده گیر و کشته گیر  
 ۰۲ استفاده از موش کش برقی  
 ۰۳ استفاده از صفحه چسبناک  
 ۰۴ استفاده از دور کننده های موش

۱۷- طعمه های قندی از طریق چه مکانیسمی سبب از بین رفتن موش و سایر جوندگان می شوند؟

- ۰۱ از طریق نابارور کردن  
 ۰۲ از طریق جلوگیری از انعقاد خون در محل بریدگی و زخم  
 ۰۳ از طریق ایجاد تشنگی مفرط  
 ۰۴ از طریق فلج کردن سیستم تنفسی

۱۸- کدامیک از روشهای جستجوی غیرمستقیم آفات انباری برای تشخیص آلودگی اولیه کاربرد دارد؟

- ۰۱ اشعه فرابنفش  
 ۰۲ نینهدیرین  
 ۰۳ اندازه گیری اسید اوریک  
 ۰۴ فلوتاسیون

۱۹- در زمان تصفیه پساب در کارخانه علت چربی گیری از پساب چیست؟

- ۰۱ جلوگیری از ایجاد شرایط بی هوازی در داخل پساب  
 ۰۲ جلوگیری از اکسیداسیون چربی و تولید پروکسیدهای سمی  
 ۰۳ شفاف تر شدن پساب  
 ۰۴ کاهش COD پساب

۲۰- چه زمانی به جای اندازه گیری BOD از COD استفاده می شود؟

- ۰۱ زمانی که امکان آلودگی آب به مواد سمی و مانع رشد میکروبها وجود داشته باشد.  
 ۰۲ زمانی که غلظت آلاینده های پساب بالا باشد.  
 ۰۳ زمانی که آلودگی های پساب عمدتاً از نوع بیولوژیک باشد.  
 ۰۴ زمانی که تجهیزات لازم برای اندازه گیری BOD در اختیار نداشته باشیم.

۲۱- اگر نسبت BOD به COD فاضلاب بیشتر از ۵/۲ باشد، روش تصفیه مناسب آن کدام است؟

- ۰۱ بیولوژیکی  
 ۰۲ شیمیایی  
 ۰۳ فیزیکی  
 ۰۴ فیزیکوشیمیایی

۲۲- کدامیک از سیستمهای تصفیه زیر جزء تصفیه بیولوژیکی محسوب نمی شوند؟

- ۰۱ احیای لجن  
 ۰۲ صافی های قطره ای  
 ۰۳ استفاده از مرداب  
 ۰۴ دفن زباله

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: بهداشت و ایمنی کارخانه

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۱۹

۲۳- کدامیک از ترکیبات، عامل سختی موقت آب هستند؟

۱. کلرور کلسیم و سولفات منیزیم  
 ۲. کلرور منیزیم و سولفات کلسیم  
 ۳. بی کربنات کلسیم و بی کربنات منیزیم  
 ۴. کربنات کلسیم و کربنات منیزیم

۲۴- بالا بودن سختی آب مصرفی چه تاثیری بر روی فرآیند ماده غذایی می گذارد؟

- الف) افزایش زمان پخت  
 ب) سفت شدن بافت  
 ج) بد طعم شدن  
 د) افزایش انتقال حرارت

۱. الف و ج  
 ۲. ب و ج  
 ۳. الف و ب  
 ۴. ب و د

۲۵- برای متوقف نمودن رشد آلگها در منابع آبی از کدام ماده استفاده می شود؟

۱. سولفات آلومینیوم  
 ۲. سولفات مس  
 ۳. دی اکسید کلر  
 ۴. سیلیکا

۲۶- برای حذف اکسیژن از آب مورد استفاده در کارخانه مواد غذایی چه روشی به کار می رود؟

۱. استفاده از روش شیمیایی با کاربرد هیپوسولفیت سدیم و سود  
 ۲. استفاده از روش شیمیایی با کاربرد مواد سولفیت سدیم و هیدرازین  
 ۳. استفاده از روش فیزیکی جوشاندن  
 ۴. استفاده از روش فیزیکی ایجاد خلا

۲۷- هدف از ممیزی در سیستم HACCP چیست؟

- الف) برای تعیین برابری آنچه در عمل رخ داده یا می دهد با آنچه مستندات HACCP مشخص نموده است.  
 ب) جمع آوری داده ها و اطلاعات برای اثبات اینکه سیستم HACCP تحت کنترل بوده است.  
 ج) برنامه ریزی برای تدوین و اجرای HACCP  
 د) برای بررسی میزان برابری روشهای اجرایی با اهداف مورد نظر

۱. الف و ج  
 ۲. الف و د  
 ۳. ب و د  
 ۴. ب و ج

۲۸- در ممیزی تطبیقی سیستم HACCP، کدام موارد مد نظر قرار می گیرد؟

۱. جلوگیری از نقص دار شدن یا جا افتادن بخشهایی از ممیزی  
 ۲. جلوگیری از اعمال سلیقه و تناقض بین ارزیابهای ممیزی و کارکنان مورد ارزیابی  
 ۳. بازنگری اسناد و مدارک  
 ۴. بازرسی دقیق عملیات و مقایسه آن با استانداردهای تعریف شده

سری سوال: ۱ یک

زمان آزمون (دقیقه): تستی: ۶۰ تشریحی: ۰

تعداد سوالات: تستی: ۳۰ تشریحی: ۰

عنوان درس: بهداشت و ایمنی کارخانه

رشته تحصیلی/کد درس: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی ۱۴۱۱۳۱۹

۲۹- کدامیک از موارد زیر جزء فهرست موارد ممیزی "مراحل فرآیند" است؟

۱. آیا نقاط CP و CCP خط تولید تعیین شده و درست است؟
۲. آیا روش توزیع مستقیم است یا با واسطه و کانالهای شبکه توزیع کدامند؟
۳. آیا گزینش مواد اولیه بر اساس ویژگیهای از پیش تعیین شده بوده است؟
۴. آیا نمونه برداری، آزمونهای کیفی لازم بر اساس ضوابط علمی و روشهای آماری صورت گرفته است؟

۳۰- هدف از تدوین چک لیست ممیزی چیست؟

- الف) جلوگیری از ناقص شدن بخشهایی از ممیزی
- ب) جلوگیری از اعمال سلیقه و تناقضهای بین ارزیابها و ممیزی
- ج) شفاف کردن فرآیند ارزیابی
- د) قضاوت بین گروه های دارای مسئولیت

۰۴. همه موارد

۰۳. الف و ب

۰۲. ج و د

۰۱. الف و ج