

سوال	<p style="text-align: center;">به نام خدا</p> <p style="text-align: center;">نمونه سوال درس سلامت و بهداشت</p> <p style="text-align: center;">درس پنجم: بهداشت و ایمنی مواد غذایی</p> <p style="text-align: center;">برای دریافت نمونه سوالات بیشتر به سایت هنرجو مراجعه کنید (www.hoonarjo.ir)</p>
۱	<p>درستی یا نادرستی عبارات زیر را تعیین کنید.</p> <p>الف) غذا باید به صورت کاملاً داغ و یا کاملاً سرد نگهداری شود تا به مدت طولانی سالم بماند.</p> <p>ب) استفاده غیر مجاز از سموم دفع آفات نباتی یا حشره کش‌ها در هنگام کاشت از عوامل بیولوژیکی آلودگی مواد غذایی می‌باشد.</p>
۲	<p>جاهای خالی را با عبارات مناسب پر کنید.</p> <p>الف) ضربه دیدن در حین برداشت، انتقال و نگهداری مواد غذایی از عوامل فساد مواد غذایی است.</p> <p>ب) برای افراد شاغل در مکان‌های تهیه، تولید و توزیع غذا داشتن و رعایت بهداشت از اهمیت زیادی برخوردار است.</p>
۳	<p>چهار مورد از نکات بهداشت فردی برای افراد شاغل در مکان‌های تهیه، تولید و توزیع غذا را نام ببرید.</p>
۴	<p>فساد مواد غذایی چیست و عوامل ایجاد آن کدامند؟</p>
۵	<p>عوامل ایجاد بیماری‌های ناشی از غذا کدامند؟</p>
	پاسخنامه
۱	<p>الف) درست ب) نادرست</p>
۲	<p>الف) مکانیکی ب) کارت بهداشت</p>
۳	<p>۱- پوشیدن لباس تمیز و پوشاندن موی سر ۲- نداشتن زیور آلات ۳- پوشاندن بینی و دهان هنگام عطسه و سرفه ۴- گذاشتن پوشش بهداشتی بر روی خراش‌ها و زخم‌های دست و انگشتان ۵- شست و شوی صحیح دست‌ها قبل از کار ۷- کوتاه نگهداشتن ناخن‌ها و در صورت امکان استفاده از دستکش بهداشتی</p>
۴	<p>زمانی که یک ماده غذایی از نظر رنگ، بو، طعم و مزه دچار تغییراتی شود و ارزش غذایی آن از بین برود یا کاهش یابد، می‌گوییم ماده غذایی دچار فساد شده است. این تغییرات می‌تواند به وسیله حمله یا رشد باکتری‌ها، قارچ‌ها و کپک‌ها یا واکنش شیمیایی، فیزیکی و بیوشیمیایی ناشی از ترکیبات تشکیل دهنده غذا ایجاد شود.</p>
۵	<p>بیماری‌های غذازاد یا بیماری‌های ناشی از غذا، بیماری‌هایی هستند که به عللی از جمله پایین بودن سطح بهداشت فردی یا بهداشت محیط، عدم دسترسی به آب سالم در بعضی از مناطق یا استفاده از آب نامناسب در تهیه غذا، فراوری نامناسب غذا، گسترش استفاده از غذاهای خیابانی و نبودن نظارت مناسب بر آنها، غذاهای آماده، مخلوط شدن فاضلاب‌های خانگی و صنعتی با آب کشاورزی، استفاده نامناسب و بی رویه از آفت کش‌ها و سموم دفع آفات در کشاورزی، شرایط نامناسب نگهداری بعضی از محصولات مانند غلات، دانه‌های روغنی، حبوبات و برخی از میوه‌های خشک و نیز به دلیل باقی ماندن داروهای دامی در محصولات گوشتی و فراورده‌های شیری ایجاد می‌شوند.</p>
	<p style="text-align: center;">تهیه شده در سایت هنرجو (www.hoonarjo.ir)</p>