

سوالات امتحانات نهایی مبحث محور

درس سلامت و بهداشت – درس 5 – بهداشت و ایمنی مواد غذایی

گردآورنده: نازنین قریب رتبه 388 منطقه یک کنکور انسانی 1404

1) در مورد بهداشت و ایمنی مواد غذایی به پرسشهای زیر پاسخ دهید 0/75 نمره

الف) با توجه به مفهوم بهداشت مواد غذایی، رعایت اصول موازین بهداشتی تا چه حدی مجاز است؟

ب) برای داشتن تغذیه سالم، حداقل دمای لازم برای پختن گوشت چقدر است؟

(امتحان نهایی سلامت خرداد 1404)

2) در مورد بهداشت و ایمنی مواد غذایی به پرسشهای زیر پاسخ دهید. 1/25 نمره

الف) شکل مقابل آلودگی مواد غذایی در کدام مرحله را نشان میدهد؟



ب) برای نگهداری طولانی مدت غذا به صورت کاملاً سرد، غذا باید پایینتر از چه دمایی قرار داده شود تا سالم بماند؟

ج) سموم دفع آفات نباتی جزء کدام دسته از عوامل ایجاد فساد در مواد غذایی است؟

د) بیماریهای ناشی از مصرف غذاهای آلوده در کشورهای محروم چه پیامدهایی دارد؟

ه) باکتریها کدام دسته از بیماریهای ناشی از غذا را ایجاد میکنند؟

(امتحان نهایی سلامت شهریور 1404)



@bartarhakanoon

3) عبارت های زیر را با کلمات مناسب تکمیل کنید. هر کدام 0/25 نمره

الف) تهوع و اسهال ناشی از بیماری های غذازاد، متناسب با مصرف کننده غذا، ممکن است تا چند روز ادامه یابد

(امتحان نهایی سلامت خرداد 1404)

ب) بیشترین آلودگی در مواد غذایی بر اثر بی احتیاطی در مراحل تولید، نگهداری، حمل و نقل و عرضه مواد غذایی ایجاد میشود

(امتحان نهایی سلامت دی 1403)

ج) مبارزه با حشرات و پیشگیری از ورود گرد و غبار، از اصول رعایت در تأمین سلامت و ایمنی غذا است

(امتحان نهایی سلامت شهریور 1403)

4) از بین کلمات داخل پرانتز گزینه مناسب را انتخاب کنید. هر کدام 0/25 نمره

الف) نور، حرارت، رطوبت و زمان از عوامل (مکانیکی / شیمیایی / فیزیکی) هستند که سبب ایجاد فساد در مواد غذایی میشوند

(امتحان نهایی سلامت شهریور 1403)

ب) آلودگی مواد غذایی به فلزات سنگین، جزء (مسمومیت / عفونت / بیماری های) غذایی شمرده میشود

(امتحان نهایی سلامت خرداد 1403)

ج) عفونت های غذایی به علت آلودگی مواد غذایی به (ویروس/آفت کش/کرم کدو) ایجاد میشود

(امتحان نهایی سلامت شهریور 1402)

د) بیشترین علل مرگ و میر در ایران مربوط به بیماری های (واگیر-غیرواگیر) است.

(امتحان نهایی سلامت خرداد 1399)



@bartarhakanoon

5) با توجه به مطالب کتاب درسی، در پرسش‌های زیر گزینه صحیح را انتخاب کنید. هر کدام 0/25 نمره

الف) نصب در و پنجره‌های توری برای مبارزه با کدام یک از عوامل ایجاد فساد در مواد غذایی به کار می‌رود؟

1 شیمیایی (۲ بیولوژیکی (۳ فیزیکی (۴ مکانیکی

(امتحان نهایی سلامت خرداد 1404)

ب) استفاده از اسپری برای مقابله با سوسری در مراحل حمل و نگهداری مواد غذایی، مربوط به کدام یک از عوامل ایجاد فساد مواد غذایی است؟

1) فیزیکی

2) بیولوژیکی

3) شیمیایی

4) مکانیکی

(امتحان نهایی سلامت خرداد 1403)

ج) نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال، برای مقابله با کدام عامل ایجاد فساد در مواد غذایی می‌باشد؟

1) مکانیکی

2) فیزیکی

3) شیمیایی

4) بیولوژیک

(امتحان نهایی سلامت خرداد 1402)

د) کدام یک از موارد زیر مربوط به رعایت بهداشت فردی در فرآیند تولید غذا نیست؟

1) گذاشتن پوشش بر روی زخم دست

2) نداشتن زیورآلات

3) پیشگیری از ورود گرد و غبار در غذا



@bartarhakanoon

(امتحان نهایی سلامت شهریور 1401)

6) در مورد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، به پرسشهای زیر پاسخ دهید 0/5 نمره

الف) استفاده از اسپری سوسک کش برای از بین بردن سوسکهای خانگی جز کدام دسته از عوامل ایجاد فساد در مواد غذایی است؟

ب) محیط نگهداری میوه ها، علاوه بر خنک بودن چه ویژگی دیگری لازم دارد؟

(امتحان نهایی سلامت دی 1403)

7) دو مورد از عوارض بیشتر بیماری های غذازاد را بیان کنید. 0/5 نمره

(امتحان نهایی سلامت خرداد 1403)

8) درباره بیماریهای واگیردار و غیرواگیر، به پرسشهای زیر پاسخ دهید 0/25 نمره

کشف و ساخت انواع واکسن در کاهش کدام دسته از بیماریها مؤثر بوده است؟

(امتحان نهایی سلامت دی 1402)

9) در مرحله طبخ و نگهداری غذا، چه زمانی پخت غذا کامل است؟ 0/25 نمره

(امتحان نهایی سلامت خرداد 1401)

10) دو مورد از دلایل بروز عفونتهای غذایی را نام ببرید 0/5 نمره

(امتحان نهایی سلامت خرداد 1399)



11) در مورد بهداشت و ایمنی مواد غذایی به پرسشهای زیر پاسخ دهید 0/75 نمره

الف) از اصول رعایت بهداشت محیط در محل تهیه، تولید، توزیع و نگهداری مواد غذایی یک مورد را بنویسید

ب) از عواملی که باعث ایجاد فساد در مواد غذایی میشوند، دو مورد را نام ببرید

(امتحان نهایی سلامت دی 1399)

12) در مورد بهداشت و ایمنی مواد غذایی به پرسشهای زیر پاسخ دهید. 1 نمره

الف) از اصول رعایت بهداشت محیط در محل تهیه، تولید، توزیع و نگهداری مواد غذایی دو مورد را بنویسید
ب) منظور از بیماریهای غذازاد چیست؟

(امتحان نهایی سلامت شهریور 1399)

پاسخنامه

1)

الف) تا حدی که برای سلامت انسان زیان بار نباشد.

ب) ۷۰ درجه سانتی گراد



@bartarhakanoon

(2) الف) نگهداری

(ب) 10 درجه سانتی گراد

(ج) عوامل شیمیایی

(د) کاهش توسعه انسانی و کاهش بهره

برداری از انسان

(ه) مسمویت های غذایی

(3) الف) مقاومت

(ب) فراوری

(ج) بهداشت محیط

(4) الف) فیزیکی

(ب) عفونت

(ج) آفتکش

(د) غیرواگیردار

(5) الف) گزینه 2 بیولوژیکی

(ب) گزینه ۳ شیمیایی

(ج) گزینه ب فیزیکی

(د) گزینه ۳ پیشگیری از ورود گرد و غبار در غذا

(6) الف) شیمیایی

(ب) نسبتا تاریک باشد

(7) اسهال، استفراغ و تهوع

(8) بیماریهای واگیردار



@bartarhakanoon

9) زمانی پخت غذا کامل است که تمام قسمتهای آن حداقل ۷۰ درجه سانتیگراد حرارت دیده باشد

10) آلودگی مواد غذایی به انواع مواد شیمیایی، سموم قارچی، آفتکش ها، فلزات سنگین و حشره کش ها

11) الف) 1 تهیه آب سالم و کافی 2 دفع صحیح زباله و مواد دفعی 3 مبارزه با حشرات و جوندگان ناقل بیماری 4 پیشگیری از ورود گرد و غبار و مواد خارجی در غذا
ب) عوامل شیمیایی، عوامل بیولوژیکی، عوامل فیزیکی، عوامل مکانیکی

12) الف) 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
ب) بیماری های غذازاد یا بیماری های ناشی از غذا، بیماری هایی هستند که به عللی از جمله پایین بودن سطح بهداشت فردی یا بهداشت محیط، عدم دسترسی به آب سالم، گسترش استفاده از غذاهای خیابانی و نبود نظارت و... ایجاد میشوند



@bartarhakanoon