



قائمة الاسئلة

الشؤون الصحية لمصانع الأغذية - ()- المستوى الرابع -قسم علوم الأغذية والتغذية - عام - كلية الزراعة والأغذية والبيئة - الفترة الثانية- درجة الامتحان

أ.د. عبد المجيد بجاش عبد الله

- (1) جميع الإجراءات التي تتخذ في المصنع لتأمين سلامة الغذاء، ومطابقته للقوانين والتشريعات المتعلقة بذلك يطبق عليها
- (1) ISO 22000:2005 -
- (2) GMP +
- (3) HACCP -
- (4) GHP -
- (2) طريقة معالجة بيولوجية لمياه الصرف الصحي في محطات المعالجة
- (1) Sequestering agents -
- (2) Cleaning agent -
- (3) Activated sludge +
- (4) Primary treatment -
- (3) مدى توافق صفات منتج معين للمواصفات القياسية التي يتم تحديدها من قبل هيئة معينة
- (1) Quality of conformance +
- (2) Quality of design -
- (3) Market place quality -
- (4) quality -
- (4) كمية الأكسجين (ملجم) اللازمة للأكسدة الكيميائية للمادة العضوية
- (1) B.O.D -
- (2) C.O.D +
- (3) TOC -
- (4) GMP -
- (5) الشروط الأساسية والأنشطة الضرورية للمحافظة على البيئة الصحية خلال سلسلة الغذاء والمناسبة لإنتاج وتداول وتأمين منتج نهائي آمن للاستهلاك الأدمي.
- (1) HACCP -
- (2) Prerequisite Program (PRP) +
- (3) GHP -
- (4) GMP -
- (6) تطور الجودة مر بمراحل اساسية منذ 1920 حتى الان تقدر بـ:
- (1) اربعة مراحل +
- (2) خمس مراحل -
- (3) ثلاث مراحل -
- (4) ست مراحل -
- (7) ضمان الجودة عن طريق ضبط العمليات الإنتاجية Control Process يتم من خلال تطبيق
- (1) نظام الهاسب -
- (2) ادارة سلامة الغذاء -
- (3) الطرق الاحصائية +
- (4) ممارسات التصنيع الجيد -
- (8) كل مما يلي ضمن أدوات الممارسات التصنيعية السليمة (GMP) عدا:-
- (1) استخدام مواد أولية ذات جودة عالية وحمل ميكروبي قليل.
- (2) تسجيل غير مباشر على أجهزة منفصلة تعالج بياناتها فيما بعد. +
- (3) اختيار المعدات التصنيعية سهلة التنظيف، ولا تؤوي الملوثات.
- (4) تنظيف المعدات بشكل منتظم لمنع تكاثر البكتيريا.
- (9) تعد صفات عامة لمصدر الخطر في ضوء دراسة الـ HACCP عدا:-
- (1) العناصر والمواد الأولية المستخدمة في التصنيع -
- (2) التمشي مع نظام التجارة العالمي الجديد. +
- (3) خطوات التصنيع -





- (4) - الاستعمال السيء المحتمل من المستهلك.
- (10) يستخدم الصلب الذي لا يصدأ أو الصلب المقاوم للصدأ رقم 304
- (1) + للاغذية غير الحامضية
- (2) - للاغذية الحامضية
- (3) - يستخدم مع كل الاغذية.
- (4) - الاسطح غير الملامسة للغذاء
- (11) يستخدم لتبطين أو اني الطهي على شكل طبقة رقيقة مانعة للالتصاق، ولكنه لا يقاوم الخدش.
- (1) Melamine -
- (2) Teflon +
- (3) Monel -
- (4) Borosilicate -
- (12) أن تكون الأجهزة والأدوات مصممة ومثبتة بطريقة تمنع الضرر الصحي، وتسمح بسهولة تنظيفها وتعقيمها. وأن تتوفر فيها أساليب الرقابة والأمن الصناعي. تعتبر من
- (1) الخواص الصحية للأجهزة -
- (2) + التصميم الصحي لأجهزة التصنيع الغذائي
- (3) - اشتراطات تصميم الأجهزة
- (4) - اشتراطات المعدات والادوات
- (13) معالجة مياه الصرف تحت ظروف هوائية ومن خلالها يتم التخلص من نسبة من المواد العضوية المتبقية بالفضلات تعرف بـ
- (1) Tertiary lagoons -
- (2) Lagoons -
- (3) Activated sludge -
- (4) + Trickling filters
- (14) "القضاء على الميكروبات الموجودة على الأسطح أو خفضها على الأقل إلى الحد الذي تصبح معه غير ضارة بالصحة العامة أو بخواص المنتج النهائي،
- (1) Dehydration -
- (2) + Disinfection
- (3) Sanitation -
- (4) Cleaning -
- (15) أنجح طرق التطهير للمشآت الغذائية للقضاء على الميكروبات و يسهل قياسها باستخدام أدوات بسيطة
- (1) - استخدام الأشعة
- (2) + باستخدام الحرارة العالية
- (3) - باستخدام المواد الكيميائية
- (4) - باستخدام المياه
- (16) التأثير الفعال لاستخدام الحرارة الرطبة على الميكروبات يأتي من كونها تعمل على احداث
- (1) + Denaturation
- (2) Dehydration -
- (3) Oxidation -
- (4) Ionization -
- (17) التطهير بالحرارة الجافة يتم من خلال تعريض الأشياء المراد تطهيرها لهواء ساخن تختلف درجة حرارته وزمن التعرض حسب المواد المراد تطهيرها حيث تتراوح ما بين
- (1) - 80 و 95°م / 5 و 15 دقيقة
- (2) + 80 و 180°م / دقائق و ساعتين
- (3) - 90 و 95°م / 5 و 10 دقائق
- (4) - 80°م / 10 دقائق
- (18) ما هو تأثير العسر في الماء على فعالية الصابون؟
- (1) - يزيد من فعالية الصابون
- (2) - لا يؤثر على فعالية الصابون
- (3) + يقلل من فعالية الصابون
- (4) - يجعل الصابون غير صالح للاستخدام





- 19) تعتبر المنظفات القلوية Alkaline detergents من المنظفات الرئيسية في مجال الخدمات الغذائية والتصنيع الغذائي والتي تكون فعالة عند pH
- (1) - أقل من 6.5
 - (2) - من 6-7.3
 - (3) + أعلى من 8.3
 - (4) - أقل من 8
- 20) يتم التخلص من الكلور الزائد:
- (1) - بواسطة ثاني أكسيد الكربون
 - (2) + بواسطة ثاني أكسيد الكبريت
 - (3) - بواسطة الماء
 - (4) - بواسطة الصابون
- 21) مركبات ذات فعالية قوية في التطهير ولكنها اختيارية:
- (1) - مركبات عديدة الفوسفات
 - (2) + مركبات الامونيوم الرياعية
 - (3) - الازون
 - (4) - الفورمالين
- 22) في حالة ما يكون العسر الكلي أقل من القلوية، يكون الفرق عبارة عن سببها أملاح الصوديوم والبوتاسيوم الذائبة التي تزيد من هذه الخاصية
- (1) Temporary hardness -
 - (2) Permanent hardness -
 - (3) Carbonate hardness -
 - (4) + Water Alkalinity
- 23) ما هي الخطوة الأولى في عملية التنظيف والتطهير؟
- (1) - غسل الأسطح بالتركيبة المنظفة
 - (2) + تنظيف الأسطح بالماء لإزالة آثار الأتربة
 - (3) - وضع المطهر
 - (4) - شطف المطهر بالماء
- 24) مجموعة من الضوابط والانظمة اللازم توافرها أثناء التشغيل، مثل النظافة العامة، الترخيص اشتراطات العاملين يطلق عليها
- (1) - اشتراطات صحية عامة
 - (2) + اشتراطات صحية خاصة
 - (3) - اشتراطات تتعلق بالموارد البشرية
 - (4) - كل ما سبق
- 25) مقدار مايمكن أن تناله رتبة معينة من سلعة من رضاء الناس عامة
- (1) Quality of conformance -
 - (2) + Quality of design
 - (3) Market place quality -
 - (4) Food quality -
- 26) المنظفات التي تسبب تآكل الكثير من المواد وخاصة الأسطح المصنوعة من الألومنيوم، والمعادن المجلفنة، والقوي منها يسبب تهيجاً وتآكلاً للجلد والعينين هي
- (1) + Alkaline detergents
 - (2) Surfactants -
 - (3) Water conditioners -
 - (4) Acid detergents -
- 27) من المنظفات التي لها قدرة على تشتيت الأوساخ ولها قدرة تنظيمية مما يجعلها من المنظفات القوية الجيدة، وأقل ترسيباً للأملاح العسر وأقل تأثيراً في تآكل المواد هي
- (1) + Sodium metasilicate
 - (2) Sodium orthosilicate -
 - (3) Sodium carbonate -
 - (4) Caustic soda -
- 28) من المنظفات المخفضة للتوتر السطحي وتعتبر أكثر مواد الترتيب والتبيل استخداماً، متعادلة، تتأين في محاليلها ويكون الشق الفعال فيها الانيون





هي:

- (1) Amphoteric surfactants -
- (2) Anionic surfactants +
- (3) Cationic Surfactants -
- (4) Nonionic surfactants -
- (29) نظام تنظيف الخطوط ذات الحمل العالي من الأوساخ وخاصة المبادلات الحرارية. ويتم فيه التخلص من محلول التنظيف بعد كل عملية لاستنفاد فعاليته يسمى
- (1) Manual cleaning -
- (2) Single-use (Single-tank) system +
- (3) Re-use (multi-tank) system -
- (4) High Pressure Cleaning -
- (30) كل مما يلي من الخواص الواجب توافرها في مادة التنظيف ما عدا :
- (1) سهل الامتزاج بالماء.
- (2) لا يكون ساماً ومهيجاً للجلد.
- (3) نوعية المياه المستخدمة +
- (4) له قدرة على إبادة الميكروبات أي قدرة تطهيرية.
- (31) مركبات الكلور ترجع فعاليتها الى تكون حمض الهيپوكلوروز (HOCl) الذي يتكون عند pH من
- (1) 4-5 +
- (2) اقل من 3 -
- (3) متعادل -
- (4) اعلى 8 -
- (32) من امراض الجهاز التنفسي التي قد تنقل مسبباتها عن طريق الاغذية إلى الإنسان
- (1) السل +
- (2) الجروح الملتهبة -
- (3) شلل الاطفال -
- (4) التيفويد -
- (33) يجب أن يكون العامل حاصلاً على شهادة بالتحصينات ضد
- (1) ضد الدفتريا -
- (2) ضد الحصبة والشلل -
- (3) التيفونيد والحمى الشوكية +
- (4) ضد الكزاز -
- (34) ما هي الأمراض التي يجب على العاملين تجنب ملامستها للغذاء في حالة الإصابة بها؟
- (1) الزكام والتهاب الحلق +
- (2) الحساسية -
- (3) الدوار -
- (4) جميع ما ذكر -
- (35) يجب ان تتم عملية نظيف الأسطح الملامسة للأغذية
- (1) قبل وبعد استخدامها -
- (2) عندما تكون متسخة بشكل واضح -
- (3) كل أربع ساعات -
- (4) كل الإجابات صحيحة +
- (36) ما هي إحدى عيوب استخدام البحيرات الصناعية في معالجة الفضلات؟
- (1) تكلفتها العالية -
- (2) تحتاج إلى مساحة كبيرة +
- (3) عدم فعاليتها -
- (4) عدم الحاجة للصيانة -
- (37) من الميكروبات المرضية التي تصل إلى المياه عرضاً
- (1) Salmonella -
- (2) Hepatitis A -





- (3) Giardia -
- (4) All the above +
- (38) يشترط أن تطلى الأجهزة والأدوات المصنوعة من -----وسبائكه بالقصدير، بحيث لا تتلامس الأغذية معه مباشرة.
- (1) الالمونيوم -
- (2) النحاس +
- (3) والحديد -
- (4) المونل -
- (39) بدأ استخدامها حديثاً في عمليات التنظيف لتحليل المركبات المعقدة التركيب بالفضلات صعبة الإزالة فتحويلها إلى مركبات أبسط وأسهل امتزاجاً بالماء يسهل إزالتها بمحاليل التنظيف هي
- (1) Alkaline detergents -
- (2) Hydrolytic enzymes +
- (3) Water conditioners -
- (4) Acid detergents -
- (40) المعاملة التي تستخدم في معالجة الفضلات السائلة في مصانع الأغذية لازالة الاوساخ بنسبة 20% مواد عالقة و 10% مواد عضوية تتم من خلال طريقة :
- (1) الترسيب -
- (2) الغرلة +
- (3) المعالجة الكيمائية -
- (4) البيولوجية -
- (41) المعاملة التي تستخدم في معالجة الفضلات السائلة في مصانع الأغذية لازالة المواد العضوية بنسبة 50% مواد عضوية و 70% مواد عالقة وصلبة غير عضوية من خلال :
- (1) الترسيب +
- (2) الغرلة -
- (3) المعالجة الكيمائية -
- (4) البيولوجية -
- (42) المعاملة التي تستخدم في معالجة الفضلات السائلة في مصانع الأغذية لازالة الاوساخ بنسبة 20% مواد عالقة و 10% مواد عضوية تتم من خلال :
- (1) الترسيب -
- (2) الغرلة +
- (3) المعالجة الكيمائية -
- (4) البيولوجية -
- (43) مركبات----- تكون فعالة كمظهر في وسط من pH اقل من 3
- (1) مركبات الكلور -
- (2) مركبات اليود +
- (3) مركبات الامونيوم الرباعية -
- (4) مركبات عديدة الفوسفات -
- (44) المعاملة التي يتم فيها معالجة الفضلات السائلة في مصانع الأغذية حيويًا لازالة المواد العضوية القابلة للتحلل بنسبة 90% و 85% مواد عالقة تسمى المعالجة :
- (1) Pretreatment -
- (2) secondary treatment +
- (3) Primary treatment -
- (4) Tertiary treatment -
- (45) المعاملة يتم من خلالها معالجة الفضلات السائلة لمصانع الأغذية من خلا التخثر الكيمائي والترسيب والترشيح وادمصاص الكربون المنشط وازافة الكلور للتطهير تسمى:
- (1) Pretreatment -
- (2) secondary treatment -
- (3) Primary treatment -
- (4) Tertiary treatment +
- (46) مادة تعمل على تحسين خواص الماء conditioners Water ولها القدرة على التنظيف وتحسن من القابلية للشطف هي:





- Quaternary ammonium compounds - (1)
Tetra sodium pyrophosphate + (2)
Sodium orthosilicate - (3)
Alkyl aryl sulphonates - (4)
مجموعة من الخواص التي يمكن بها تحديد مدى قابلية هذا الناتج لدى المستهلك (47)
market place quality - (1)
quality of conformance - (2)
Food quality + (3)
Quality of design - (4)
مركبات تكون فعاليتها التطهيرية القصوى عند pH أعلى من 7 (48)
مركبات اليود - (1)
مركبات الامونيوم الرباعية + (2)
مركبات عديدة الفوسفات - (3)
مركبات الكلور - (4)
اهم المركبات الكيميائية استخداما في مجالات التطهير المتعلقة بالصحة العامة (49)
مركبات عديدة الفوسفات - (1)
مركبات الامونيوم الرباعية - (2)
مركبات الكلور + (3)
مركبات اليود - (4)
أكثر الاساليب المناسبة والملائمة لمراقبة جودة الكميات الهائلة المنتجة يوميا من الغذاء هو : (50)
مراقبة الجودة الشاملة - (1)
ISO 22000:2005 - (2)
HACCP - (3)
الاساليب الاحصائية + (4)

