



قائمة الاسئلة

امتحان نهاية الفصل الدراسي الثاني - للعام الجامعي 1446 هـ - الموافق -2025/2024م-كلية الزراعة والاغذية والبيئة :: صحة وسلامة الأغذية
أ.د/ جلال احمد فضل و أ.د/ عبد المجيد بجاش

- (1) من أنواع تلوث الغذاء:
 - (1) - التلوث بالمواد الكيميائية فقط.
 - (2) - التلوث بالمواد الطبيعية فقط.
 - (3) - التلوث بالمواد الحيوية فقط.
 - (4) + جميع الإجابات صحيحة.
- (2) من المواد المسببة للتسمم الطبيعي:
 - (1) - الجليكوسيدات.
 - (2) - السابونين.
 - (3) - حامض الأوكساليك.
 - (4) + جميع الإجابات صحيحة.
- (3) من أسباب حالات التسمم الغذائي:
 - (1) - ابتلاع الغذاء دون مضغه جيداً.
 - (2) + زيادة الأنشطة السكانية والصناعية.
 - (3) - شرب الماء بكثرة مع الأكل.
 - (4) - جميع الإجابات صحيحة.
- (4) يوجد حامض الأوكساليك في بعض المحاصيل الزراعية مثل:
 - (1) - البرتقال.
 - (2) - الباميا.
 - (3) + البطاطس.
 - (4) - الفراولة.
- (5) : ينتج عدم تحمل الحليب نتيجة نقص انزيم
 - (1) - البروتينيز.
 - (2) - السكريز.
 - (3) + اللاكتيز.
 - (4) - الجلوكوسيديز.
- (6) من المواد الطبيعية المضادة للأكسدة:
 - (1) - بيوتيل هيدروكسي تولوين (BHT) .
 - (2) - بيوتيل هيدروكسي أنيسول (BHA).
 - (3) - بيوتيل هيدروكسي بروبول (BHP).
 - (4) + مادة التوكوفيرول (E . Vit).
- (7) يحدث التسمم الغذائي بالمكورات العنقودية عن طريق:
 - (1) - تناول الغذاء الملوث بخلايا الميكروب الحي.
 - (2) + تناول الغذاء الملوث بسم الميكروب.
 - (3) - تناول الغذاء الموث بميكروب كلوستريديوم بوتولينيوم.
 - (4) - جميع الإجابات صحيحة.
- (8) أسباب زيادة حوادث التسمم الغذائي:
 - (1) - زيادة النمو السكاني.
 - (2) - زيادة الأنشطة السكانية والصناعية.
 - (3) - العادات الغذائية
 - (4) + جميع الإجابات صحيحة.
- (9) يمكن للميكروبات النمو في الحيز الخطر الواقع:
 - (1) + بين 5-60 °م.
 - (2) - بين 50-70 °م.
 - (3) - بين 10-25 °م.
 - (4) - بين 0-30 °م.
- (10) من أسباب التسمم بميكروب السالمونيلا:





- (1) - استخدام معاملة حرارية بسيطة.
- (2) - استخدام بيض الدواجن الملوث بالميكروب.
- (3) - استخدام مواد خام ملوثة بالميكروب.
- (4) + جميع الإجابات صحيحة.
- (11) تعتبر الفطريات:
- (1) + هوائية اجباراً.
- (2) - لا هوائية اختياراً.
- (3) - لا هوائية اجباراً.
- (4) - جميع الإجابات خاطئة.
- (12) تستخدم أملاح النترات والنترت في منتجات اللحوم بغرض:
- (1) - إيقاف نمو الميكروبات خاصة جراثيم الكولسترديوم.
- (2) - إعطاء اللحم لونا أحمر جذاباً.
- (3) - زيادة مدة حفظ اللحم المصنعة.
- (4) + جميع الإجابات صحيحة.
- (13) يتميز طور النمو اللوغارتمي للبكتريا:
- (1) + بزيادة عدد الخلايا البكتيرية.
- (2) - انخفاض عدد الخلايا البكتيرية.
- (3) - ثبات عدد الخلايا البكتيرية.
- (4) - تهيئة الخلايا البكتيرية للنمو والتكاثر.
- (14) ارتفاع درجة حموضة الغذاء تعمل على:
- (1) - زيادة درجة نمو ونشاط الميكروبات.
- (2) + انخفاض درجة نمو ونشاط الميكروبات.
- (3) - ليس لها تأثير على درجة نمو ونشاط الميكروبات.
- (4) - جميع الإجابات خاطئة.
- (15) يعمل نظام الهاسب في المثبتات الغذائية على:
- (1) - فحص المنتج النهائي فقط.
- (2) + فحص المنتج خلال مراحل التصنيع المختلفة.
- (3) - فحص المنتجات المشكوك بصلاحياتها فقط.
- (4) - فحص المنتج الوسطي فقط.
- (16) يقصد بالنظافة الصحية بأنها:
- (1) - النظافة الشخصية.
- (2) - التنظيف.
- (3) - التطهير.
- (4) + التنظيف والتطهير.
- (17) يهتم نظام الهاسب بالمخاطر ذات السبب:
- (1) - الميكروبيولوجي.
- (2) - الكيميائي.
- (3) - الطبيعي.
- (4) + جميع الإجابات صحيحة.
- (18) مرض الدوسنتاريا الأميبية عبارة عن:
- (1) - مرض بكتيري.
- (2) + مرض طفيلي.
- (3) - مرض غير بكتيري.
- (4) - مرض فطري.
- (19) نظام الهاسب يعمل على:
- (1) - تحديد مصادر الخطر.
- (2) - تحديد نقاط التحكم الحرجة.
- (3) - منع ويقلل من تكرار حدوث الأخطار.
- (4) + جميع الإجابات صحيحة.





- (20) من البرامج التمهيدية للهااسب:
- (1) - ممارسة التصنيع الجيد GMP
 - (2) - ممارسة الشؤون الصحية الجيدة GHP.
 - (3) - تطبيق برامج مراقبة الجودة والجودة الشاملة.
 - (4) + جميع الإجابات صحيحة.
- (21) تنتقل المعادن الثقيلة الى الغذاء:
- (1) - من مياه الأنهار والبحيرات الملوثة بصرف المصانع.
 - (2) - من المحاصيل الزراعية .
 - (3) - من أسطح نقل وتداول الأغذية.
 - (4) + جميع الإجابات صحيحة.
- (22) تعتبر المادة التالية معززة للطعم والرائحة:
- (1) + جلوتامات أحادي الصوديوم.
 - (2) - إيثيل الفانيلين.
 - (3) - ألفا - توكوفيرول.
 - (4) - جميع الإجابات صحيحة.
- (23) من المواد الحافظة الكيميائية:
- (1) - الأمونيا.
 - (2) + ثاني أكسيد الكبريت.
 - (3) - الفوسفوريك.
 - (4) - جميع الإجابات صحيحة.
- (24) اساليب التفتيش التقليدية (القديمة) تعمل على:
- (1) + فحص المنتج النهائي فقط.
 - (2) - فحص المنتج الوسطي فقط.
 - (3) - فحص المنتج خلال مراحل الإنتاج المختلفة.
 - (4) - جميع الإجابات خاطئة.
- (25) تحدث العدوى الغذائية بسبب:
- (1) + تناول الميكروب المعدي مع الغذاء وهو حياً.
 - (2) - تناول سم الميكروب مع الغذاء حتى لو كان الميكروب ميتاً.
 - (3) - تناول خلايا الميكروب حتى لو كان ميتاً.
 - (4) - جميع الاجابات صحيحة.
- (26) نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) يعتبر:
- (1) - نظام يركز على التوزيع فقط
 - (2) + نظام وقائي يحدد الأخطار التي تهدد سلامة الغذاء
 - (3) - نظام لإدارة الموارد البشرية
 - (4) - نظام لا يتطلب أي تدابير وقائية
- (27) احد عوامل تلوث الغذاء
- (1) + تخزين الطعام في ظروف غير مناسبة
 - (2) - الحفاظ على النظافة في جميع مراحل الإنتاج
 - (3) - استخدام مواد حافظة فقط
 - (4) - زيادة درجة الحرارة بشكل مستمر
- (28) يمكن منع فساد الأغذية؟
- (1) - بتجاهل طرق التخزين
 - (2) + من خلال تقليل التلوث ومنع نمو البكتيريا
 - (3) - باستخدام أنواع محددة من الإضاءة
 - (4) - تخزين الطعام في أماكن غير نظيفة
- (29) الجهات المسؤولة عن سلامة الغذاء؟
- (1) - لمزارعون فقط
 - (2) + المنتجون، المستهلكون، والجهات الحكومية
 - (3) - المستهلكون فقط



(4) - الشركات التجارية فقط

(30) الدور الرئيسي لهيئة الدستور الغذائي (Alimentarius Codex)؟

(1) - تنظيم إنتاج الأدوية

(2) + إعداد المعايير الدولية للأغذية وتعزيز سلامتها

(3) - تقديم دعم مالي للمزارعين

(4) - تطوير برامج الترفيه

(31) أي من البرامج التالية يركز على تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في سلامة الغذاء؟

(1) - برنامج تحسين الجودة

(2) + نظام HACCP

(3) - نظام إدارة الموارد

(4) - برنامج التسويق

(32) من الأضرار التي تسببها الميكروبات في الغذاء؟

(1) - سموم طبيعية فقط

(2) - سموم كيميائية فقط

(3) + سموم ميكروبية مثل التوكسينات

(4) - ميع ما سبق

(33) من الأعراض الرئيسية للتسمم الغذائي بالمكورات العنقودية؟

(1) + قيء وإسهال

(2) - حمى شديدة

(3) - سعال مزمن

(4) - طفح جلدي

(34) يتم انتقال التسمم الغذائي من بكتيريا Clostridium perfringens؟

(1) - عبر الماء الملوث فقط

(2) + عبر الأغذية الملوثة التي لم تُطهى جيداً

(3) - عبر الهواء

(4) - عبر الاتصال المباشر مع المصابين

(35) الظروف المثلى لنمو بكتيريا aureus Staphylococcus؟

(1) - درجة حرارة منخفضة جداً

(2) + درجة حرارة تتراوح بين 30-37 مئوية

(3) - بيئة حامضية

(4) - بيئة غنية بالأكسجين فقط

(36) الطريقة الرئيسية للوقاية من التسمم الغذائي البوتشيوليني؟

(1) - حفظ الأطعمة في درجات حرارة مرتفعة

(2) - تجنب تناول الأطعمة المعلبة

(3) + التأكد من كفاءة المعاملة الحرارية للأغذية

(4) - تناول الأطعمة النيئة فقط

(37) من الأطعمة الأكثر عرضة للتلوث بواسطة aureus Staphylococcus؟

(1) - الخضروات الطازجة

(2) + اللحوم والدواجن

(3) - الفواكه

(4) - الحبوب

(38) يمكن الوقاية من التسمم الغذائي الناجم عن Clostridium perfringens؟

(1) + تبريد اللحوم والدواجن بسرعة بعد الطهي

(2) - ترك الطعام في درجة حرارة الغرفة

(3) - تناول الطعام النيء فقط

(4) - تقليل النظافة أثناء الطهي

(39) السبب الرئيسي لانتقال التسمم الغذائي بواسطة cereus Bacillus؟

(1) - استهلاك الأطعمة النيئة

(2) + تناول الأطعمة الملوثة التي لم تُحفظ بشكل صحيح





- (3) - تناول الأطعمة المعلبة فقط
- (4) - الاتصال المباشر مع المصابين
- (40) تعرف الطفيليات بانها:
- (1) - كائنات دقيقة لا يمكن رؤيتها بالعين المجردة
- (2) + كائنات وحيدة الخلية تستطيع التكاث
- (3) - كائنات متعددة الخلايا فقط
- (4) - كائنات غير حية
- (41) المرض الذي يسببه الطفيل الأميبي
- (1) - التهاب الكبد
- (2) + الدوسنتاريا الأميبية
- (3) - شلل الأطفال
- (4) - التهاب المعدة
- (42) ينتقل الطفيل المسبب للدوسنتاريا الأميبية
- (1) + عبر المياه الملوثة
- (2) - عن طريق الهواء
- (3) - من خلال ملامسة الحيوانات
- (4) - عبر الأغذية المصنعة فقط
- (43) ما هي الأعراض الشائعة للإصابة بالجارديا لامبيليا؟
- (1) - ارتفاع ضغط الدم
- (2) + إسهال وتقلصات في البطن
- (3) - حمى شديدة
- (4) - صداع نصفي
- (44) الطريقة المناسبة للوقاية من فيروس شلل الأطفال هي
- (1) - تناول الأطعمة الملوثة
- (2) + التحصين بالتطعيم الواقي
- (3) - شرب المياه غير المعالجة
- (4) - عدم غسل اليدين
- (45) فترة الحضانة الشائعة لفيروس نورو هي
- (1) - 1-3 أيام
- (2) + 24-48 ساعة
- (3) - 1 أسبوع
- (4) - 2-4 أسابيع
- (46) فترة الحضانة المعتادة للتسمم البوتشبوليني هي
- (1) - أقل من 1 ساعة
- (2) + من 12 إلى 36 ساعة
- (3) - من 6 إلى 24 ساعة
- (4) - من 24 إلى 48 ساعة
- (47) الأطعمة يعتبر أكثر عرضة للتلوث بواسطة aureus Staphylococcus هي
- (1) - الخضروات الطازجة
- (2) + اللحوم والدواجن
- (3) - الفواكه
- (4) - الحبوب
- (48) تأثير السم الناتج عن cereus Bacillus من النوع المقيء
- (1) - إسهال مائي
- (2) + غثيان وتقيؤ
- (3) - طفح جلدي
- (4) - حمى شديدة
- (49) يطلق مصطلح الميكوتوكسينات (Mycotoxins) على السموم الناتجة من :
- (1) - البكتيريا اللاهوائية





- (2) - البكتيريا المتجرّثمة
- (3) + الفطريات
- (4) - بكتيريا السلمونيلا
- (50) اعراض التسمم الغذائي بالمكورات العنقودية الذهبية تبدأ بعد تناول الغذاء الملوث بها :-
- (1) - من 4-12 ساعة
- (2) - من 10 دقائق -1 ساعة
- (3) + 1ساعة – 6 ساعة
- (4) - من 8-12 ساعة

