

باسمه تعالی

مدت امتحان: ۷۰ دقیقه	ساعت شروع: ۸ صبح	رشته: صنایع غذایی	سوالات امتحان نهایی درس: بهداشت و ایمنی کار در کارخانجات مواد غذایی
تعداد صفحه: ۱	تاریخ امتحان: ۱۳۹۵ / ۶ / ۶	سال سوم آموزش متوسطه	نام و نام خانوادگی:
مرکز سنجش آموزش و پرورش <a href="http://aee.medu.ir">http://aee.medu.ir</a>		دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت شهریور ماه سال ۱۳۹۵	

ردیف	سوالات	نمره
۱	گزینه مناسب را انتخاب نمایید. الف) کدام یک از ترکیبات شیمیایی زیر در سبزی کنسرو شده نشان دهنده ی آلودگی شدید میکروبی است؟ (۱) دی استیل (۲) اسید لاکتیک (۳) هیستامین (۴) تری متیل آمین ب) کدام یک از حشره کش های زیر از راه تماس جلدی موثرند؟ (۱) فسفین (۲) اکسید اتیلن (۳) برومید متیل (۴) پای رترین ج) تامین وسایل کمک های اولیه مناسب برای کارگران جزء وظایف کدام مورد زیر است؟ (۱) وزارت کار و امور اجتماعی (۲) کارفرمایان (۳) مسئول بهداشت حرفه ای (۴) اداره کل بهداشت کار د) کدام ترکیب کلردار زیر برای سترون کردن مخازن بزرگ آب استفاده می شود؟ (۱) گاز کلر (۲) هیپوکلریت سدیم (۳) هیپوکلریت کلسیم (۴) دی اکسید کلر	۲
۲	صحیح یا غلط بودن هر یک از عبارات زیر را مشخص کنید. الف) مرگ و میر میکروب ها در دمای خشک بیشتر به دلیل اکسیداسیون است. ب) بید غلات، بیشتر به غلات نگهداری شده ی بوجاری شده خسارت وارد می کند. ج) برای مهار آتش سوزی حاصل از مواد سوختنی گازی، استفاده از خاموش کننده ی پودری توصیه می شود. د) وجود سولفات در آب، موجب پیدایش بوی گوگرد در فرآورده های مواد غذایی می شود.	۲
۳	جاهای خالی را با کلمات مناسب کامل کنید. الف) موادی که برای سالم سازی، نه برای ضد عفونی کردن سطح، از آنها استفاده می شود مواد ..... می گویند. ب) در تست BOD پنج روزه اگر میانگین آن کمتر از ..... پی. پی. ام باشد میتوان آن را به پساب شهر وارد کرد. ج) نوعی عفونت ناخن به نام ..... در بین کارگران کارخانه ها شایع است. د) برای جدا کردن گاز متان از آب از ..... استفاده می کنند.	۲
۴	وجود باکتری کلستریدیوم پرفرنزان در یک محیط، چه هشدار را گوشزد می کند؟	۰/۵
۵	نام تجاری ترکیب شیمیایی ضد عفونی کننده ی فنل را بنویسید.	۰/۵
۶	برای کلرینه کردن آب جاری از چه دستگاهی استفاده می شود؟	۰/۵
۷	چرا بروز حادثه در افراد مسن بیشتر است؟	۰/۵
۸	تصفیه بیولوژیکی پساب کدام کارخانه های مواد غذایی با پاشیدن روی مزارع یا زمین های اطراف صورت می گیرد؟	۰/۵
۹	چرا امکان رشد و نمو و تکثیر میکروارگانیسم ها در دهان، بینی، چشم و گوش انسان بیشتر است؟	۰/۵
۱۰	زیان های کمی وارده بر مواد غذایی توسط آفت های انباری را توضیح دهید.	۰/۵
۱۱	برای شناسایی نشی گاز آمونیاک چه اقداماتی باید انجام داد؟	۰/۷۵
۱۲	بطور کلی عوامل موثر در بروز حادثه به سه گروه تقسیم می شوند، آنها را نام ببرید.	۰/۷۵
۱۳	عوامل موثر در مقاومت باکتری ها در برابر دما را نام ببرید.	۱
۱۴	درهای ساختمان کارخانه های صنایع غذایی چه ویژگی هایی باید داشته باشد؟	۱
۱۵	دو مورد از مزایای سیستم C.I.P را بنویسید.	۱
۱۶	چنانچه مقدار گاز کلر در هوای تنفسی زیاد باشد چه عوارضی را در فرد ایجاد می کند؟	۱
۱۷	تصفیه فیزیکی پساب موجب جداسدن چه موادی از آن می شود؟ چهار مورد بنویسید.	۱
۱۸	چرا معاینات پزشکی پیش از اشتغال به کار برای داوطلب اشتغال در کارخانه مواد غذایی ضروری است؟	۱
۱۹	از چه نشانه هایی می توان به وجود موش در محیط کار پی برد؟	۱/۵
۲۰	روش های حذف میکروب های موجود از هوا را بنویسید.	۱/۵
جمع	موفق و پیروز باشید.	۲۰

باسمه تعالی

راهنمای تصحیح سؤالات امتحان نهایی درس: بهداشت و ایمنی کار در کارخانجات مواد غذایی	رشته: صنایع غذایی	ساعت شروع: ۸ صبح
سال سوم آموزش متوسطه	تاریخ امتحان: ۶/۶/۱۳۹۵	تعداد صفحه: ۱
دانش آموزان و داوطلبان آزاد سراسر کشور در نوبت شهریور ماه سال ۱۳۹۵		مرکز سنجش آموزش و پرورش <a href="http://aee.medu.ir">http://aee.medu.ir</a>

ردیف	راهنمای تصحیح	نمره
۱	الف) گزینه ۲ (ب) گزینه ۴ (ج) گزینه ۲ (د) گزینه ۱ (هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	۲
۲	الف) صحیح (ب) غلط (ج) صحیح (د) غلط (هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	۲
۳	الف) بهسازنده (ب) ۲۰۰ (ج) پارونشیا (د) هوادهی (هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	۲
۴	معرف این است که امکان حضور باکتری های بی هوازی اجباری (۰/۲۵ نمره) مانند کلاستریدیوم بوتولینوم (۰/۲۵ نمره) حتمی است.	۰/۵
۵	ساولون یا دتول یا ایزول (ذکر یک مورد کافی است ۰/۵ نمره)	۰/۵
۶	کلریناتور	۰/۵
۷	به دلیل ضعف قوای جسمی (۰/۲۵ نمره) و نا توانی در فرار از خطر (۰/۲۵ نمره)	۰/۵
۸	کنسرو سازی یا فراورده های لبنی (ذکر یک مورد کافی است ۰/۵ نمره)	۰/۵
۹	به دلیل بالا بودن رطوبت (۰/۲۵ نمره) ودما (۰/۲۵ نمره)	۰/۵
۱۰	آفت های انباری بخش عمده از مواد غذایی را به مصرف تغذیه خود می رسانند.	۰/۵
۱۱	می توان از کاغذ آغشته به معرف های آمونیاک مانند تورنسل (۰/۲۵ نمره) و فنل فتالین (۰/۲۵ نمره) استفاده کرد و نیز می توان روی محل های مشکوک به نشتی مقداری کف صابون (۰/۲۵ نمره) قرار داد.	۰/۲۵
۱۲	عوامل فردی، عوامل محیطی، عوامل مدیریتی (سه مورد و هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۰/۲۵
۱۳	میزان آلودگی، سن، محیط زندگی، pH و دما (چهار مورد و هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۱
۱۴	در ها باید سطح صاف، قابل شستشو، از جنس مقاوم در برابر عوامل شیمیایی، مجهز به وسایل جلوگیری از نفوذ حشرات و جوندگان مانند پرده هوا یا رشته ها و نوارهای آویزان و توری مناسب بوده و بهتر است دارای درهای دو مرحله ای باشد. (چهار مورد و هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۱
۱۵	سرعت عمل به ویژه در تمیز کردن برج ها، سیلوهای بزرگ و دستگاه های بزرگ- ایمنی بیشتر برای کارکنان مسئول- سالم سازی مطمئن تر با برنامه ریزی های رایانه ای و حتی دستی- قابل استفاده برای پمپ ها، شیرآلات، لوله ها، تانک ها، پاستوریزاتورها، مخازن بزرگ و کوچک. (دو مورد و هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	۱
۱۶	سوزش چشم و دستگاه تنفس، سردرد، تهوع، استفراغ و سرفه. (چهار مورد و هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۱
۱۷	تصفیه فیزیکی موجب جدا شدن مواد جامد مانند سنگ ریزه ها، گل ولای، ذرات فلزی، سایر مواد معلق، همچنین موادی مانند روغن، چربی، گریس و باقیمانده های گوشت. (چهار مورد و هر مورد صحیح ۰/۲۵ نمره)	۱
۱۸	برای اطمینان از این که داوطلب اشتغال در کارخانه مبتلا به بیماری مسری و خطرناک (۰/۵ نمره) ناقل میکروب های بیماری زا (۰/۲۵ نمره) عامل مسمومیت غذایی (۰/۲۵ نمره) نباشد.	۱
۱۹	سوراخ محل ورود موش در نقاط رو باز و دیوار ها- وجود لکه های چرک بر روی سطوح مسیر حرکت موش- وجود توده ی خاک بر اثر کندن لانه - وجود آثار جویدگی بر روی اشیاء - وجود فضله به صورت پراکنده یا زیاد- رد دم و پای موش در مسیر حرکت - آثار جویدگی و خوردگی روی مواد غذایی (سه مورد و هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	۱/۵
۲۰	پالودن یا تصفیه هوا به کمک صافی های مناسب، اشعه فرابنفش با طول موج حدود ۲۵۰۰ تا ۲۸۰۰ میکرون، مواد شیمیایی دودزا (سه مورد و هر مورد صحیح ۰/۵ نمره)	۱/۵
جمع	همکاران عزیز خسته نباشید.	۲۰