

سلم امتحان مقرر أفات مواد مخزونة سنة رابعة صناعات

الفصل الثاني للعام الدراسي 2024 – 2025

قسم د. محمود أبو غره:

السؤال الأول (7 درجات) : عدد أهم أنواع البكتيريا المسببة لفساد الأغذية

- 1- بكتيريا التسمم البوتشولينى botulinum Clostridium
- 2- بكتيريا الستافيلوكوكاس Staphylococcus aureus
- 3- بكتيريا حمض اللبن (اللاكتيك) Bacteria lactic acid
- 4- بكتيريا حمض البيوتريك Butyric acid bacteria
- 5- البكتيريا المحللة للبروتين faecalis Streptococcus
- 6- البكتيريا المحللة للسكر subtilis Bacillus
- 7- البكتيريا المحللة للبكتين Clostridium

السؤال الثاني (5 درجات) :

عدد الخطوات اللازمة لتجنب التسمم الغذائي

كيف يمكن تجنب التسمم الغذائي

1. انتاج الغذاء تحت ظروف صحية جيدة باستخدام اواني نظيفة و مواد غذائية جيدة.
2. تجنب اكل الأغذية المشبوهة مثل الأغذية التي ظهرت عليها علامات الفساد.
3. ابعاد من يحمل المرض عن تداول الغذاء.
4. تجنب المعطبات المنتفخة و المنسمة.
5. يجب ان نفصل بين الأغذية الجاهزة للأكل و الطازجة و عدم استعمال نفس الأدوات.

السؤال الثالث (6 درجات) :

عدد الخطوات اللازم لوقاية الفواكه والخضار من أمراض التخزين

الوقاية من أمراض التخزين

لإدارة أمراض ما بعد الحصاد أثناء التخزين:

- افصل المنتجات حسب النوع وتاريخ الحصاد ومصدرها.
- حافظ على برودة المنتجات قدر الإمكان مع البقاء ضمن النطاق الآمن لكل منتج.
- راقب درجة حرارة ورطوبة التخزين.

- عزز التهوية.
- ارفع المنتجات عن الأرض.
- قلل من بلل الأسطح من خلال صيانة المعدات والحفاظ على جفاف المنتجات.
- اتبع برنامجًا صارمًا للتعقيم، وهو أمر بالغ الأهمية.
- إذا كان يجب غسل الفواكه والخضراوات قبل التخزين، فيجب أن تكون جافة تمامًا.
- حافظ على نظافة جميع الأسطح؛ وعقمها بانتظام.
- اغسل وعقم جميع الصناديق والأدوات ومواد الحصاد قبل إدخالها إلى الثلاجات أو وحدات التخزين .
- افحص المنتجات المخزنة بانتظام وتخلص من المواد التالفة والمصابة على الفور.