

HİJYEN VE SANİTASYON DERSİ SORU CEVAPLARI

1. Sağlık ve temizlik kuralları bilgisini içeren hekimlik dalı hangisidir?

A) Temizlik B) Sanitasyon C) Dezenfeksiyon D) **Hijyen**

2. Yiyecek üretimi ve servisinde çalışan kişilerin portör kontrolü ne kadar sıklıkla yapılmalıdır?

A) İki yılda bir B) Yılda bir kez C) **3- 6 ayda bir** D) Her ay

3. Aşağıda yapılan işlerin hangisinde mutlaka eldivenle çalışmak gerekir?

A) Çiğ yiyecekleri hazırlarken

B) **Yaralı elle hamur yoğurma**

C) Servis tabaklarını taşıma sırasında

D) Kuver hazırlama sırasında

4. Aşağıdakilerden hangisi personelden yiyeceklere bulaşan hastalık etkenidir?

A) Yiyeceklerin uygun ısıda depolanmaması

B) **Yiyecek üretimi ve servis alanlarında yemek yeme**

C) Satın alınan yiyeceklerin kalitesinin düşük olması

D) Çalışılan alanlarda evcil hayvan beslenmesi

5. Ambalajlı yiyecekleri satın alırken aşağıdakilerden hangisine **en az** dikkat edersiniz?

A) Marka veya satın alınan yer.

C) Ambalajda etiket bilgilerinin açıklayıcı olması

B) Ambalajın sağlam ve yırtık olmamasına D) **Ambalajın boyutu ve renklerine**

6. Aşağıdaki besinlerin hangisi soğuk depoda saklanmalıdır?

A) **Sebze ve meyveler** B) Konserve gıdalar C) Kuru baklagiller D) Tahıllar

7. Aşağıdakilerden hangisi kısa süreli depolama için uygun ısı değildir?

A) **Tavuk etleri 4- 7 derece** C) Yumurta 4- 7 derece

B) Patates, soğan 10 derece D) Büyük parça etler -1- 2 derece

8. Yiyeceklerdeki proteinin parçalanması ve kükürtlü bileşiklerin oluşması sonucunda görülen bozulma aşağıdaki terimlerden hangisidir?

A) Çürüme B) Küflenme C) **Kokuşma** D) Ekşime

9. Sebzeleri hazırlama sırasında hangi işlem kirlenmeye neden olur?

A) Sebzeleri bol suda yıkama.

B) Yıkanan sebzeleri dezenfektanlı su içinde bekletme

C) Yıkanan sebzeleri, yıkanmamış olanlardan ayırma

D) **Sebze doğramada et tahtası ve bıçağını kullanma**

10. Sebzeleri dezenfekte etmede hangi madde **kullanılmaz?**

A) Sebze dezenfektan maddesi B) **Çamaşır suyu** C) Tuz D) Sirke

11. Izgarada pişirilen etin iç ısı kaç derece olmalıdır?

A) 25 derece B) 50 derece C) **74 derece** D) 100 derece

12. Yiyecekleri soğutma ve bekletme aşamalarında dikkate alınması gereken tehlikeli ısı bölgesi hangisidir?

A) 0 – 5 derece B) **5 – 63 derece** C) 63- 74 derece D) 74- 100 derece

13. Yiyecekler tehlikeli ısı bölgelerinde **en fazla** ne kadar süre bekletilmelidir?

A) **1- 2 saat** B) 4- 6 saat C) 6- 8 saat D) 24 saat

14. Dondurulmuş besinlerin çözdürülmesinde hangi işlem doğrudur?

A) Oda ısısında kendi haline bırakarak çözdürme

B) **4- 7 derecede soğuk depolarda çözdürme**

C) Radyatör gibi sıcak zemin üzerine koyarak çözdürme

D) Sıcak su içinde tutarak çözdürme

15. Yiyecek- içecek servisi sırasında yapılan **hatalı davranış** hangisidir?

A) Servis takımlarını peçete içinde ve tabakla taşıma

B) Servis sırasında daima maşa kullanma

C) Konuk tabağından artan yiyecekleri kullanmadan çöpe atma

D) **Kirli takımları servis sonuna kadar servan ta bekletme**

16. Aşağıdakilerden hangisi ortamda görülebilir kir ya da kir kalıntılarının fiziksel veya kimyasal yollarla arındırılması işlemini ifade eden terimdir?

A) Hijyen B) **Temizlik** C) Sanitasyon D) Dezenfeksiyon

17. Aşağıdakilerden hangisi sanitasyon ve hijyen uygulamalarını göz ardı eden işletmelerin karşılaşılabileceği olumsuzluklardan biri değildir?

A) Yasal uygulamalar ve cezalar uygulanır

B) Personele yeniden eğitim verilmesi gerekir

C) **Prestij ve imaj artar**

D) Satışlarda azalma görülür

18. Satın alınan yiyeceklerin sağlıklı ve kaliteli olması için dikkat edilmesi gereken noktalardan biri aşağıdakilerden hangisidir?

A) Ambalajsız, açıkta satılan yiyecekleri almaktan kaçınmak

B) Yiyecekleri güvenilir yerden satın almak

C) Kamu Kurumu denetiminden geçmiş gıdaları satın almak

D) **Hepsi**

19. Çalışma ortamında iş verimini hangisi olumsuz etkiler?

A) Her çalışma ünitesinde aydınlatma sisteminin olması

B) **Mutfakta nem oranının % 70' den fazla olması**

C) Çalışma alanlarında ısının 18- 22 C olması

D) Mutfak duvar renginin beyaz olması

20. Hangisi mutfak zemini için istenilen nitelik değildir?

A) Kolay temizlenir olmalı

B) Açık renklerde olmalı

C) **Kaymaları önlemek için pütürlü olmalı**

D) Darbelere karşı dayanıklı olmalı

21. Hijyenik bir temizlik için hangisine ihtiyaç vardır?

A) Mekanik etki B) Isı C) Dezenfektan madde D) **Hepsi**

22. Servis alanında halıların yıkama işlemi ne kadar sıklıkla olmalıdır?

A) **On beş günde bir** B) Haftada bir C) Gün aşırı D) Her gün

23. Hangisi mutfakta yapılması gereken günlük işler içinde yer almaz ?

A) Zemin temizliği B) Tezgâh temizliği C) **Cam temizliği** D) Ocak temizliği

24. Mutfakta yapıldığı malzemeden dolayı hangi aracın kullanılması sakıncalıdır?

A) Çelik tezgâh B) **Tahta et kütüğü** C) Polietilen tahta D) Teflon tepsi

25. Yüze aktif özelliği olan temizlik maddesi hangisidir ?

A) Sud kostik B) Sirke C) Soda D) **Sabun**

26. Hangisi dezenfektan maddede aranan özelliklerden biri değildir?

A) Toksik özelliği olmamalı

B) **Organik maddelerin bulunduğu ortamlarda etkisinin az olması**

C) Mikroorganizmalara karşı hemen etkili olması

D) Yüzeyleri aşındırıcı etkisi olmamalı

27. Hangisi dezenfektan maddenin etkisini artırır?

A) Deterjanla birlikte kullanmak.

B) Soğuk su ile kullanmak

C) **Temizlenmiş yüzeye uygulamak.**

D) Farklı dezenfektanlarla karıştırmak.

28. Yemeklerin servis saatine kadar sıcak tutulmasını ve korunmasını sağlayan araç hangisidir?

A) Salata bar C) Buharlı tencere

B) Salamander D) Benmari

29. Izgara, kızartma vb. çok çeşitli pişirme yöntemlerinin uygulandığı pişirme aracı hangisidir?

- A) Buharlı konveksiyonlu fırınlar C) Devirmeli tavalar
B) Mikro dalga fırınlar D) Mekanik fırınlar

30 Mutfak araçlarının kullanımı sırasında hangisi yanlıştır?

- A) Araçların daima temiz tutulması
B) Kullanım kılavuzuna uygun kullanma
C) Çalışan araca elle müdahale etme
D) Amaç dışında kullanmaktan kaçınma

31. Hangisi haşerelerin oluşumuna yol açar?

- A) Tezgâh altlarının nemli kalması C) Kapı altlarının izole edilmesi
B) Çatlak, deliklerin onarılmış olması D) Ortada yiyecek kırıntısı bırakılmaması

32. Toplu yaşanan yerlerde kullanılan sabun nasıl olmalıdır?

- A) Granül sabun C) Kâğıt sabunu
B) Sıvı sabun D) Arap sabunu

33. Kepekli saçların yıkanmasında nelere dikkat edilmelidir?

- A) Kullanılan şampuan ve suyun ısısına C) Soğuk su ile yıkanmasına
B) Sıcak su ile yıkanmasına D) Ilık su ile yıkanmasına

34. Şampuan ve sabun seçmede en az aranan özellik nedir?

- A) Güzel kokulu olması C) Kullananda alerjik sorun yaratmaması
B) Arındırıcı özelliğinin olması D) Fiyatının ucuz olması

35. Saç ve vücut havlularının en önemli özelliği nedir?

- A) Ebatlarının büyük olması C) Suyu iyi emmesi, yumuşak olması
B) Kolay yıkanabilir olması D) Sert olması

36. Çalışma esnasında giyilecek ayakkabılar hangi özellikte olmalıdır?

- A) Topuklu olmalıdır C) Ortopedik ve kaymaz tabanlı olmalıdır
B) Terlik tipi (açık olmalıdır) D) Görünüşü estetik (şık) olmalıdır

37. Hangi durumlarda eldiven kullanmamız uygun olur?

- A) Duş yaparken C) Krem sürerken
B) Kimyasal maddeler kullanırken D) Ayağımızı yıkarken

38. Ayak parmağı tırnaklarının ne şekilde kesilmesi sağlık açısından daha uygundur?

- A) Düz kesilmeli C) Fark etmez
B) Kenarları alınarak yuvarlatılmalı D) Uçları sivri bırakılmalı

39. Ellerin temiz olması için kaç saniye süreyle yıkanması gerekir?

- A) 10 saniye B) 15 saniye C) 3 saniye D) 25 saniye

40. Ayakların iyi yıkanması ve kurulanması ne amaçla yapılması gereklidir?

- A) Kokmaması için C) Mantar enfeksiyonlarını önlemek için
B) Ayağın dinlenmesi için D) Hepsisi

41. Ellerin bakımlı olmasındaki gerekliliği aşağıdakilerden hangisi ifade eder?

- A) Tırnakların kırılmaması için C) Mantar enfeksiyonlarını önlemek için
B) Eller iletişim de önemli olduğu için D) Yaşlanmaması için

42. Dişlerin hangi sıklıkla fırçalanması gerekir?

- A) Yemeklerden önce ve sonra C) Diş hekimine giderken
B) Sabah ve akşam yemekten sonra D) Hepsisi

43. Hangi durumlarda diş ipi veya ara yüz fırçası kullanmalıyız?

- A) Diş aralarındaki yiyecek artıklarının temizlenmesi için C) Doktor önerdiyse
B) Ağzımızda protez varsa D) Diş fırçası olmadığında

44. Diş hekimine hangi zaman aralıklarıyla kontrole gidilmesi uygundur?

A) 6 ayda bir B) Her zaman C) Fark etmez D) Dişimiz ağrıyınca

45. Dişlerin temiz olması için kaç dakika süreyle fırçalanması gerekir?

- A) En az 10 dakika C) En az 3 saniye
B) En az 2-3 dakika D) En az 25 saniye

46. Diş etlerinin sağlıklı olması nedenlerinden biri aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Kanamaması için B) Sağlıklı dişler için C) Sağlıklı ağız bakımı için D) Hepsi

47. Aşağıdakilerden hangisi diş çürümesi sebebi değildir?

- A) Aşırı asitli ve şekerli yiyecekler tüketmek
B) Dişlerle fındık, ceviz vb. kabuklu yiyecekler kırmak
C) Diş minesinin çatlaması
D) Yaşlanmadan dolayı çürürler

48. Saçlar hangi sıklıkla yıkanmalıdır?

- A) Her gün B) Haftada bir veya iki C) Sabah ve akşam D) Ayda bir

49. Hangi durumlarda saç bakımı yaptırmalıyız?

- A) Kepek varsa B) Dökülüyorsa C) Uçları kırılmışsa D) Hepsi

50. Kuaföre ne zaman gidilmelidir?

- A) 6 ayda bir C) Kesim veya bakım yaptıracaksak
B) Her zaman D) Sadece fön çektirmek için

51. Mesleğimize göre saç modeli ve kesimi nasıl belirlenir?

- A) Yönetmelikler belirler.
B) İşletme kuralı olduğu için uyulmalıdır.
C) Rahat çalışabileceğimiz bir şekil verilir.
D) Yukarıdakilerin hepsi

52. Saç modeli ve şekli neden önemlidir?

- A) İnsanlar arasındaki ilişkilerde önemlidir. C) Dış görünüm için
B) Kendimizi iyi hissetmek için. D) Hepsi

53. Saç modeli nasıl belirlenir?

- A) Giyim, kişilik ve mesleğimize göre B) Modaya göre C) Kuaför belirler D) Hepsi

54. Yüzün traşı hangi sıklıkla yapılmalıdır?

- A) Her gün sabah B) Haftada bir veya iki C) Sabah ve akşam D) Ayda bir

55. Aşağıdakilerden hangisi cilt bakımının yararlarında biridir?

- A) Cildin rahat nefes almasını sağlar
B) Cilt pürüzsüz görünür
C) Cilt ve dolayısıyla kişi sağlıklı görünür
D) Hepsi

56. Cildi sağlıklı tutmak için neler yapılmalıdır?

- A) Günde 2 litre su için, aşırı güneşlenmeyin
B) Sigara içmeyiniz, makyajınızı çıkarmadan yatmayın
C) Cildinizi her gün nemlendirin, dengeli besleniniz
D) Yukarıdakilerin hepsi

57. Genç erkeklerde sivilce ve akne için neler yapılmamalıdır?

- A) Sabun ve alkollü tonikten uzak durulmalıdır
B) Sabun ve alkollü tonik kullanılmalıdır
C) Sabah ve akşam nemlendirici ve sıkıştırıcı kullanılmalıdır
D) Kesinlikle gelişi güzel sıkılmamalıdır

58. Kızlar akneli cilde nasıl bakmalıdır?

- A) Her gün sabunla yıkayıp düzenli sivilceleri sıkarak
B) Kesinlikle allık ve pudra kullanılmaz, uzman bir hekime başvurulması gerekir.
C) Her gün allık ve pudra ile akneli cildi kapatabilirler böylece sivilceler görünmez.

D) Yukarıdakilerin hepsi.

59. İş hayatında makyaj nasıl olmalıdır?

- A) İş yerinde abartılı makyaj olmaz, iş kurallarına uygun yapılmalıdır.
B) Güzel olmak için çok güzel boyanmak gerekir
C) Günün modası olan makyaj yapılmalıdır
D) Yukarıdakilerin hepsi

60. Formda kalmak neden önemlidir?

- A) Güzel olmak için C) Kilo vermek için
B) Ruhsal, fiziksel ve zihinsel sağlık için D) Moda olduğu için

61. Formu korumak için nelerin yapılması doğru olur?

- A) Lifli yiyecekler ve bol su tüketilmeli
B) Merdiven yerine, asansör kullanılmalı
C) Çay, kahve ve kola içilmeli
D) Karbonhidrat içerikli beslenmek

62. Sağlıklı beslenmenin şartı aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Zayıflatan besinlerden çok tüketmek
B) Yeterli ve dengeli beslenmek
C) Bazı öğünler yemek yenmemek
D) Yağlı besinleri tüketmek

63. Yeterli ve dengeli beslenmeyi en doğru hangisi tanımlar?

- A) Bol et ve süt ürünü almak
B) Bol sebze ve meyve almak
C) Her besin grubundan günlük ihtiyacı karşılayacak miktarda almak
D) Kesinlikle yağ ve şeker almamak

64. Aşağıdakilerden hangisi düzenli egzersiz yapmanın faydalarından olamaz?

- A) Yaşam enerjisi artar
B) Kalp ve damar sistemini güçlendirir
C) Zihni zinde tutar
D) Yorgunluğu artırır

65. Diyet yaparken hangisinin yapılması uygun olmaz?

- A) Kalorisi yüksek besinleri tamamen kesmek
B) Egzersiz yapmak.
C) Yeterli beslenmek
D) Boy ve kilo oranına dikkat etmek

66. Karın kaslarını güçlendirmek için hangi egzersiz yapılmalı?

- A) Bisiklet B) Tırmanma C) Yüzme D) **Hepsi**

67. Hangi mesleklerde formu korumak daha önemlidir?

- A) Sanatçılar C) **Mankenlik, hosteslik, otellerdeki servis elemanları** vb
B) Bütün meslekler D) Yukarıdakilerin hepsi

68. Hangi durumlarda diyetisyene başvurulmalı?

- A) **Sağlıklı kilo vermek için** B) Hasta olunca C) Egzersiz için D) Hepsi

69. Hangisi çalışan personelin kullandığı üniformanın özellikleri arasında yer almaz?

- A) Sağlıklı olmalı C) Terletecek yapıda olmamalı
B) Şık görünlü olmalı D) **Dar olmalı**

70. Aşağıdakilerden hangisi iş kıyafetini giymede dikkat edilecek noktalardan biridir?

- A) **Kıyafet temiz ve ütülü olmalı** C) Gömlek düğmeleri açık olmalı
B) Gömlekler haftada bir değiştirilmeli D) Etek boyları kısa olmalı

71. Aşağıdakilerden hangisi yiyecek-içecek hizmetleri personelinin dolabında işi gereği bulundurması gereken araç-gereçlerden değildir?

- A) Yedek iç çamaşırı, çorap ve ayakkabı C) **Kitap, gazete, dergi**

B) Kolonya, after shave, deodorant D) Saç tokası-bone-şapka

72. Aşağıdakilerden hangisi bulaşık yıkama gerecidir?

A) Bulaşık yıkama evyesi B) Su spreyi C) Sünger D) **Bulaşık deterjanı**

73. Bulaşıklar elde hangi ısıda yıkanmalıdır?

A) 40 C° B) 75 C° C) 65 C° D) **50 C°**

74. Aşağıdakilerden hangisi yiyecek hazırlamada oluşan bulaşıktır?

A) Salata tabağı B) Ekmek tabağı C) Servis kaşığı D) **Kevgir**

75. Aşağıdakilerden hangisi bulaşıkların kurulanmasında kesinlikle uygulanmaması gereken yöntemdir?

A) **Mutfak bezi ile kurulama** C) Sıcak hava püskürterek kurulama

B) Kağıt havlu ile kurulama D) Temiz hava akımlı raflara koyarak kurulama

76. Aşağıdakilerden hangisi bulaşıkların yıkanmasında mutlaka sterilize edilmesi gereken mutfak araçlarından biridir?

A) Fırın tepsisi B) **Et kıyma makinesi** C) Tava D) Tencereler

77. Yıkamayla çıkmayacak lekeleri çıkarmak için bulaşık yıkamanın hangi aşamasından sonra malzeme ön daldırma ürünüde bekletilir?

A) Ön yıkama B) **Artıkların sıyırılması** C) Ana yıkama D) Durulama

78. Leke sökücü ön daldırma ürünleri hangi lekelerin çıkarılmasında kullanılır?

A) **Çay kahve lekeleri** B) Yağ lekeleri C) Çay, kahve ve yağ lekeleri D) Çay ve salça lekeleri

79. HACCP kelime anlamını aşağıdakilerden hangisi en iyi şekilde ifade eder?

A) Kritik tehlikelerin kontrol analiz noktaları

B) **Kritik kontrol noktalarının tehlike analizi**

C) Kritik kontrol noktalarının analizlerinin tehlike kontrolü

D) Kritik kontrol noktalarının analiz tehlikesi

80. Aşağıdakilerden hangisi bulaşık makinesinin çalışma aşamalarındandır?

A) **Ön yıkama** B) Örnekleme yapma C) Basketlere yerleştirme D) Duşlama yapma

81. Bulaşık makinesinin iyi çalışması aşağıdaki unsurlardan hangisine bağlı değildir?

A) Deterjan B) Isı C) Su D) **Çalışma ortamına**

82. Bulaşık makinesinde bulaşıkların sterilize edilebilmesi için en uygun ısı derecesi aşağıdakilerden hangisidir?

A) **85 C°** B) 60 C° C) 65 C° D) 55 C°

83. Aşağıdakilerden hangisi bulaşık makinesinin bakım ve temizliğinde dikkat edilecek noktalardandır?

A) Ön duşlama ünitesinin temizliği C) **Yıkama ve durulama kollarındaki memelerin temizliği**

B) Basketlerin temizliği D) Artık sıyırma tezgâhının temizliği

84. Aşağıdakilerden hangisi bulaşık yıkamaya başlamadan önce yapılacak işler içinde yer almaz?

A) Artıkları sıyırma B) Masa üstü düzenini kurma C) Duşlama yapma D) **Ön yıkama yapma**

85. Bulaşık makinesinde ana yıkama derecesi aşağıdakilerden hangisidir?

A) 55 C° B) **65 C°** C) 85 C° D) 70 C°

86. Bulaşık makinesinin hangi aşamasında kir ve lekeler yok edilir?

A) Yıkama B) İlk durulama C) **Ana yıkama** D) Son durulama

87. Bulaşık makinesinin yıkama ve durulama kollarının tıkanma sebebi aşağıdakilerden hangisidir?

A) **Artıkların iyi sıyırılmaması**

B) Su basıncının yetersiz olması

C) Deterjanın kalitesi

D) Parlatıcının kalitesi

88. Aşağıdaki seçeneklerden hangisi makinede yıkanan bulaşıkların çabuk kurumasını ve lekesiz kalmasına sağlar?

- A) Sıvı makine bulaşık deterjanı B) Katı makine bulaşık deterjanı C) Tuz D) **Parlatıcı**
- 89. Bulaşık makinesinde yıkama sırasında oluşan köpüklenme aşağıdaki seçeneklerden hangisine bağlıdır?**
- A) Yıkama suyunun arıtılmamış olması
B) Makinede tuz kullanılmaması
C) **Yıkama solüsyonundaki protein kirlerinin deterjan kimyasalları ile birleşmesi**
D) Uygun parlaticının kullanılmaması
- 90. Çöplerin atımında en yaygın kullanılan yöntem aşağıdakilerden hangisidir?**
- A) **Çöp kovaları** B) Çöp bacaları C) Çöp öğütücüleri D) Hepsi
- 91. Aşağıdakilerden hangisi geri dönüşüm çöpleri içinde yer almaz?**
- A) **Yaş çöpler** B) Pet şişeler C) Kartonlar D) Depozitosuz cam şişeler
- 92. Aşağıdakilerden hangisi çöp toplama mekânları içinde yer alır?**
- A) Sebze hazırlama tezgâhı B) **Soğuk çöp odası** C) Çöp kontenyeri D) Ocak ve fırınlar
- 93. Aşağıdakilerden ifadelerden hangisi çöplerin kaldırılması sırasında uyulması gereken hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun değildir?**
- A) Çöp bidonlarında tek kullanımlık çöp poşeti kullanılmalı
B) Soğuk odadaki çöp konteynerleri çöp kamyonuna boşaltılınca yıkanıp dezenfekte edilmeli
C) Şişeler arabasında şişe dışında malzeme taşınmamalı
D) **Çöpler taşınırken çöp bidonlarının ağzı açık tutulmalı.**
- 94. Mutfak üretim alanlarında ve bulaşık hanede kullanılacak çöp bidonlarında aşağıdaki özelliklerden hangisi aranır?**
- A) **Tekerlekli olmalı** B) Pedallı olmamalı C) Rengi gri olmalı D) Çok hafif ve ucuz olmalı
- 95. Başka bir organizmaya yerleşip ondan yararlanarak yaşayan canlı türü hangisidir?**
- A) Bakteri B) Küf C) **Parazit** D) Maya
- 96. Aşağıdaki işlerden hangisi çöp odasının temizliğinde önemlidir?**
- A) Çöp kamyonu çöprü aldıktan sonra çöp odası temizlenmelidir
B) Çöp odasındaki konteynerlerin içindeki çöp boşalınca temizlenmelidir
C) Çöp odasının duvar ve yerleri yıkanarak temizlenmelidir
D) **Çöp odasının duvar ve zemini dezenfektanlı su ile temizlenmelidir**
- 97. Bakterilerin üremesine uygun yüksek riskli yiyeceklerin besin içeriği hangisidir?**
- A) **Protein** B) Karbonhidrat C) Yağlar D) Vitaminler
- 98. Gıdalarda bakteri üremesi için uygun ısı aralığı aşağıdakilerden hangisidir?**
- A) +15 ile +45 derece B) **+5 ile +65 derece** C) +10 ile +50 derece D) +15 ile +40 derece
- 99. Gıda katkı maddelerinin kullanımında insan sağlığına zarar vermemesi için aşağıdakilerden hangisi önem taşır?**
- A) Rengi B) Kokusu C) **Önerilen tüketim dozu** D) Markası
- 100. Aşağıdaki besin maddelerinden hangisinin yapısında doğal toksin (zehir) bulunur?**
- A) Süt B) Et C) **Çavdar** D) Yumurta
- 101. İstenmeyen herhangi bir şeyin besinlerle bulaşması ve besin güvenliğini tehdit etmesine ne denir?**
- A) **Kontaminasyon** B) Dezenfektasyon C) Enfeksiyon D) Sterilizasyon
- 102. Aşağıdaki besin zehirlerinden hangisi konservede görülmektedir?**
- A) Sreptokok B) Stafilokok C) **Botulinum** D) Salmonella
- 103. Aşağıdaki besin maddelerinden hangisi bakterilerin suyu kullanmasını engeller?**
- A) Tuz B) Sirke C) Şeker D) **Hepsi**
- 104. Bakterilerin üreme ve çoğalmalarını yavaşlatmalarına neden olan su oranı% kaç olmalıdır?**
- A) **60 ve altı** B) 65–85 C) 95–100 D) Hiçbiri

