

## जन स्वास्थ्य एवं सामुदायिक पोषण में डिप्लोमा

### प्रश्न पत्र 3 (खाद्य स्वच्छता एवं सफाई) DPHCN 03

प्रश्न 1: सही अथवा गलत बताइए।

1. भोजन को यथासम्भव कम तापमान पर रखने से जीवाणुओं की वृद्धि में कमी देखी जा सकती है। (Unit 1)
2. मिट्टी में उगाए जाने वाले खाद्य पदार्थ जैसे आलू, मूली, प्याज को अधिक पानी से धोना चाहिए अन्यथा इनमें जीवाणु पनपने की अधिक सम्भावना होती है। (Unit 1)
3. कम गहरे कुँए (shallow well) का पानी गहरे कुँए (deep well) की अपेक्षा अधिक शुद्ध माना जाता है। (Unit 2)
4. जल के शुद्धिकरण हेतु फिटकरी का प्रयोग आमतौर पर प्रयोग होने वाली प्रक्रिया है। (Unit 2)
5. पानी को साफ़ करने की छानने की विधि द्वारा पूर्ण रूप से कीटाणु नष्ट हो जाते हैं। (Unit 2)
6. समुद्री मछली में सीगुआटॉक्सीन (ciguatoxin) नामक विषाक्त पाया जाता है जो मानव शरीर में विभिन्न प्रकार के जठरांत्रिय एवं मानसिक विकार उत्पन्न कर सकता है। (Unit 3)
7. कच्ची फली/बीन्स खाने से फेविसम (favism) नामक रोग होता है जो हिमोलाइटिक अनिमिया (hemolytic anemia) के लक्षण उत्पन्न करता है। (Unit 3)
8. बैसिलस सेरस (*Bacillus Cereus*) नामक बैक्टीरिया ताप से अप्रभावी (heat-resistant) नहीं होता है। (Unit 4)

9. बौटलिज्म के बीजाणु बहुत कम मात्रा में ही प्राणघातक स्थितियां उत्पन्न कर सकते हैं।(Unit 4)
10. स्टार्च वाले खाद्यों जैसे आलू, चावल में अधिक वृद्धि करने वाले बैक्टीरिया प्रमुख रूप से स्टेफाइलोकोकस (*Staphylococcus*) समूह के होते हैं।(Unit 4)
11. आटे की खमीरीकरण की प्रक्रिया हमेशा लाभकारी होती है।(Unit 5)
12. अधिकांश फफूँदी को नष्ट करने के लिए क्वथनांक ताप (Boiling temperature) से अधिक ताप की आवश्यकता होती है।(Unit 5)
13. आलू में अंकुरण के दौरान या धूप में रखने पर सोलेनिन (solanine) का निर्माण होता है, जिससे उसमें विषाक्तता उत्पन्न हो जाती है।(Unit 6)
14. भारत में केन्द्रीय खाद्य प्रयोगशाला (CFTRI) की स्थापना कलकत्ता में की गई है। (Unit 6)
15. एगमार्क कृषि एवं पशुपालन से सम्बन्धित उत्पादों की ग्रेडिंग, पैकिंग व अंकन के लिए गुणवत्ता सम्बन्धी मानक प्रदान करता है। (Unit 6)

## प्रश्न 2: रिक्त स्थान भरिये

1. जीवाणु..... के इष्टतम तापमान के बीच वृद्धि कर भोजन को खराब करते हैं जिसको खाकर व्यक्ति बीमार पड़ जाते हैं।(Unit 1)
2. घरेलू फिल्टर द्वारा पानी को शुद्ध करने की विधि में पानी को..... द्वारा छाना जाता है।(Unit 2)
3. ....गोشت से हड्डियों को अलग कर देता है तथा भौतिक संदूषण को दूर करने का एक उत्तम माध्यम होता है।(Unit 2)

4. हरी सब्जी मुख्यतः पालक, चौलाई, आदि में.....  
पाया जाता है, जिस कारण शरीर में आयरन, कैल्शियम एवं कॉपर का अवशोषण नहीं हो पाता है।(Unit 3)
5. ....नामक विषाक्त पदार्थ शरीर की लाल रक्त कोशिकाओं (RBC) की संख्या को कम करके हिमोलाइटिक अनिमिया (hemolytic anemia) के लक्षण उत्पन्न करता है।(Unit 3)
6. अधूरे प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थ तथा अस्वच्छ तरीके से संग्रहित व पैकड खाद्य पदार्थ जैसे मीट, मछली, पोल्ट्री, सब्जी खाने से .....की वृद्धि हो जाती है।(Unit 4)
7. सैलमोनैलोसिस की पहचान..... द्वारा की जाती है।(Unit 4)
8. शिजेलौसिस के प्रमुख लक्षण शिजैला बैक्टीरिया के सेवन के लगभग..... के पश्चात् दिखाई देना शुरू हो जाते हैं तथा पूरी तरह से स्वस्थ होने में..... तक लग सकते हैं।(Unit 4)
9. खमीर अणुजीव केवल..... भोज्य पदार्थों में पाये जाते हैं। (Unit 5)
10. भारतीय मानक ब्यूरो, पूर्व में..... के रूप में जाना जाता था। (Unit 6)

### प्रश्न 3: सही उत्तर को चिन्हित कीजिये

1. खाद्य जनित रोगों से बचने के लिए निम्नलिखित नियमों का पालन करना अत्यन्त आवश्यक है। (Unit 1)
  - a. भोजन बनाने वाले व्यक्ति की व्यक्तिगत स्वच्छता

- b. अच्छी गुणवत्ता युक्त भोज्य पदार्थों का उपयोग  
c. कीड़ों व चूहों से खाद्य पदार्थों की सुरक्षा  
d. उपरोक्त सभी
2. निम्न में से कौन-सा बिन्दु खाद्य सुरक्षा का एक मूलभूत सिद्धान्त नहीं है-  
(Unit 1)
- a. व्यक्तिगत स्वच्छता का ध्यान  
b. कच्चे खाद्य पदार्थों का अधिक प्रयोग  
c. तापमान पर नियंत्रण  
d. सह-संदूषण पर नियंत्रण
3. घरेलू स्तर पर पानी की शुद्धिकरण हेतु इस रसायन का आमतौर पर इस्तेमाल किया जाता है- (Unit 2)
- a. फिटकरी  
b. क्लोरीन  
c. ब्लीचिंग पाउडर  
d. उपरोक्त में से कोई नहीं
4. इस मिलावटी दाल के अधिक प्रयोग से लैथाइरिज़िम (Lathyrism) नामक बीमारी होती है: (Unit 3)
- a. खेसरी दाल  
b. अरहर दाल  
c. सोयाबीन  
d. चना

5. हरी सब्जी मुख्यतः पालक, चौलाई, आदि में यह तत्व पाया जाता है, जिसके निहित मात्रा से अधिक होने पर गुर्दे में पथरी की शिकायत हो जाती है-

(Unit 3)

- a. फाइटिक एसिड
- b. एस्कार्बिक एसिड
- c. ऑगजैलिक एसिड
- d. उपरोक्त में से कोई नहीं

6. निम्न में से यह एक अप्रत्यक्ष रूप से मिलाया जाने वाला एडिटिव है- -

(Unit 3)

- a. सोडियम नाईट्राइट (sodium nitrite)
- b. सोडियम नाईट्रेट (sodium nitrate)
- c. पोली विनाइल क्लोराइड (polyvinyle chloride)
- d. सल्फेटिंग पदार्थ (sulfating agent)

7. निम्न में से यह परफ्रिनजिन्स गैस्ट्रोएन्ट्राइटिस का मुख्य लक्षण नहीं है--

(Unit 4)

- a. रक्तस्राव
- b. अतिसार
- c. पेट का गैस से फूलना
- d. रक्तचाप का कम होना

8. इस जीवाणु द्वारा हैजा (Cholera) फैलता है-(Unit 5)

- a. एण्टामीबा हिस्टोलिटिका
- b. ई कोलाई

- c. सालमोनिला  
d. विब्रियो कौमा
9. निम्न में से यह पीलिया का एक मुख्य लक्षण है- (Unit 5)
- a. बुखार  
b. शरीर में ऐंठन  
c. त्वचा , आँखों का सफेद भाग पीला पड़ना  
d. अतिसार
10. भारत सरकार द्वारा उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम इस वर्ष में पारित किया गया- (Unit 6)
- a. 1980  
b. 1082  
c. 1984  
d. 1986

**प्रश्न 4: निम्नलिखित को सही शब्द द्वारा पूर्ण कीजिए।**

- a. खाद्य मिलावट: PFA:: खाद्य स्वच्छता प्रबन्धन: ? (Unit 1)  
b. शेलफिश: सीसा:: पालक:? (Unit 3)  
c. खेसरी दाल: लैथाइरिसम:: फेविसम:? (Unit 3)  
d. क्लोस्ट्रीडियम बोटुलिनिम: बोटुलिज्म :: सालमोनैला: ? (Unit 4)  
e. दूध: अस्थिर:: आलू: ? (Unit 5)  
f. रूई-सी वृद्धि: फफून्दी:: मलिनकरण:? (Unit 5)  
g. हैजा: विब्रियो कौमा :: एमीबियासिस: ? (Unit 5)  
h. PFA एक्ट: 1954 :: FPO एक्ट: ?

## उत्तर

प्रश्न 1: सही अथवा गलत बताइए।

1. सही
2. सही
3. गलत
4. सही
5. गलत
6. सही
7. सही
8. गलत
9. सही
10. गलत
11. गलत
12. सही
13. सही
14. गलत
15. सही

प्रश्न 2: रिक्त स्थान भरिये

1. 5°C से 60°C
2. पॉसिलिन की केन्डिल

3. बोन सैपरेटर (Bone Separator)
4. ऑगजैलिक ऐसिड (oxalic acid)
5. फेविसम (favism)
6. क्लोस्ट्रीडियम बोटूलिनम (*Clostridium botulinum*)
7. मल परीक्षण
8. 2 दिन, 5 से 7 दिन
9. शर्करायुक्त
10. भारतीय मानक संस्था

**प्रश्न 3: सही उत्तर को चिन्हित कीजिये**

1. (d) उपरोक्त सभी
2. (b) कच्चे खाद्य पदार्थों का अधिक प्रयोग
3. (c) ब्लीचिंग पाउडर
4. (a) खेसरी दाल
5. (c) ऑगजैलिक ऐसिड
6. (c) पोलि विनाइल क्लोराइड (polyvinyle chloride)
7. (a) रक्तस्राव
8. (d) विब्रियो कौमा
9. (c) त्वचा , आँखों का सफेद भाग पीला पड़ना
10. (d) 1986



प्रश्न 4: निम्नखित को सही शब्द द्वारा पूर्ण कीजिए।

- a. HACCP
- b. नाइट्रेट
- c. हिमोलाइटिक अनिमिया
- d. सालमोनैलोसिस
- e. अर्द्धस्थिर
- f. एंजाइम
- g. एण्टामीबा हिस्टोलिटिका
- h. 1955

<http://uou.ac.in>