

Kuru gıdalarda uruyebilen küplere ne ad verilir cevap = kserofilik

Civa ve zehirlenmeleri ile ilgili ifadelerden doğrudur cevap = amalgam dış dolgularında

Aşağıdakilerden hangisi meyve ve sebzelerin soğukta muhafaza cevap = depolanan meyve ve sebzelerin Donma noktası

Aşağıdakilerden hangisi kanun gereğince gıda kodeksi cevap = ulusal gıda kodeksi komisyon

Sirkenin etken maddesi Aşağıdakilerden hangisi cevap = asetik asit

Avrupa'da salmonella infeksiyonları ve Antibiyotik direnci cevap = enter-net

Özellikle bebekler ve 5 yaşın altındaki çocuklarda cevap = rotavirus

İnsanlara başlıca komanite süt veya çiğ süttten yapılan cevap = brucella

Aşağıdakilerden hangisi gıdaların bozulmasında rol oynayan faktör değil cevap = patojen virüs

Kanatlı etlerin ve kırmızı etlerin donmuş muhafazasında cevap = 35 40

Yukarıda cümlelerden boş bırakılan yeri cevap = kritik limitler

Gebelik süresince yavruda anomali oluşturulan etkiye cevap = teratojen

Diphyllobotrium latum paraziti halk arasında

Cevap = balık şeridi

Aşağıdakilerden hangisi ön gereksinim programlarının cevap = personel memnuniyeti

Aşağıdaki patojenlerden hangisi süt ürünlerinde bulunur cevap = brucella

Yukarıda cümlede boş bırakılan yere ne denir cevap = %12 14

Dondurulmuş muhafaza ile ilgili ifadelerden doğrudur cevap = Dondurulmuş sebze ve meyve

Aşağıdakilerden hangisi gıda bileşeni olarak değil katkı maddesi cevap = strik asit

Rutin ölçüm ve analiz yapılarak çevredeki cevap = izleme

Aşağıdakilerden hangisi tatlandırıcı örnek cevap = karmin

Virüslerin invazyonunun da Aşağıdaki ışınların cevap = gama ışınları

E.coli O157:h7 toksinlerinin hedef organlarının cevap = mide ince bağırsak

Aşağıdaki işlemlerden hangisi gıdalarda şu aktivitesini cevap = karıştırma

AB de gıda mevzuatının yeniden düzenlenmesi cevap = BSE ve diotoksin gibi

Aşağıdakilerden hangisi kaynaklanan zehirlenmelerden HACCP kapsamında cevap = Clostridium botulinum

Aşağıdaki gıda ve alerjen eşleştirmelerinden yanlış cevap = yoğurt laktaz

Genel gıda güvenliği ve hijyende gıdaların yemlerin cevap = izlenebilirlik

Mayalar ve küfler hangi tip cevap = protezler

Sarcocystis sirois ait kişilere domuzlarda cevap = dil özofagus diyafram

5996 sayılı kanuna göre gıda güvenliği veterinerlik cevap = tarım ve Orman bakanlığı

Aşağıdakilerden hangisinde fekal oral bulaşma cevap = vibrio cholera

Mikroorganizmaların gıdada üremesi ve metabolik aktivitesyonu cevap = mikrobiyel

Risk analizini oluşturan bölümler cevap = risk değerdendirmesi risk yönetimi risk iletisimi

Kuflerin gelişebildiği en düşük ve en yüksek cevap = 2.0 ve 11.0

Turkiyede mevzuat gereği olarak katkı maddesi bulunması cevap = Bal tereyağı pastörize uht

İnsan vücut sıcaklığında iyi üreyen Mikroorgani zma cevap = mezofili

Tütsuleme esnasında 400 Oc üzerinde cikıldığında cevap = polistik aromatik hidrokarb

ISO 22000 hangi iki sistemin birleşmesiyle oluşmuştur cevap = ISO 9001 ve HACCP

Yüksek hidrosatik basınc ilgili yanlıştır cevap = her gıda için ayrı işlem parametresi saptanır

Trichinella spp. Patojeni Aşağıdakilerden hangisinde bulunur cevap = domuz eti

Görevi dünya gıda ile ilgili uygulamaların sağlık ve teknoloji yönünde cevap=dünya Sağlık örgüt

Havaya karışan kuruşunun en büyük kısmı cevap = otomobil egzoz gazı

Kanatlı etlerinin bozulmasında önemli rol oynayan faktörlerden cevap = aw değerdinin
0.98 0.99 arasında olması

Aşağıdaki virüslerden hangisi zoonotik özelliklerden değildir cevap = tobocca mosiac

Aşağıdakilerden hangisi gıda ile temas eden personelin cevap = saat künye yüzük

Bir infeksiyonun seyrek olarak tek tek olgular halinde cevap = endemik

Büyük genomik dna parçalarının cevap= PFGE

Benzalkonyum klorür temizlikte kullanılan kimyasal cevap dezenfektan

Patojen ve Mikroorganizmaların vejetatif formlarının cevap = pastörizasyon

Gıda ile temas ettikten sonra ekipmanların yüzeyinde kalan Organik madde cevap = atık