

GIDA GÜVENLİĞİNİN TEMEL PRENSİPLERİ

A

2017 BAHAR ARA - A

1. Aşağıdakilerden hangisi kimyasal gıda güvenliği tehlikelerinden biri değildir?

- A) Molluskan toksinler
- B) Bakteriler
- C) Bitki toksinleri
- D) Biyojen aminler
- E) Kalıntı ve bulaşanlar

2. Gıda alerjilerinden korunmak için aşağıdakilerden hangisi uygulanır?

- A) Gıdaların soğukta muhafaza edilerek alerjenlerin etkisinin azaltılması
- B) Alerjiye neden olan gıdaların diyetten çıkartılması
- C) Gıda alerjenlerini ortadan kaldıracak pişirme yöntemlerinin tercih edilmesi
- D) Diyetin antialerjik ilaçlar ile desteklenmesi
- E) Alerjik reaksiyonlara müdahale edilmemesi, belirtilerin kendiliğinden geçmesinin beklenmesi

3. AB'de gıda mevzuatının yeniden düzenlenmesini zorunlu hale getiren etken aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Gıda güvenliğini tehdit eden hilelerin artması
- B) Gıda enfeksiyon etkenlerinin izolasyon yöntemlerinde değişiklikler olması
- C) Gıda işletmelerinin mevzuat güncellenmesi yönündeki talebi
- D) BSE ve dioksin gibi gıda güvenliği yönünden tüketiciyi etkileyen önemli krizlerin ortaya çıkması
- E) Gıda intoksikasyonlarının görülme sıklığının artması

4. Antibiyotiklerin gıda üretiminde kullanılan hayvanlara verilmesi halinde bu antibiyotiklere karşı insanlar için patojen olan bakterilerde direnç gelişebilir.

Aşağıdaki bakterilerden hangisi buna örnek olarak verilebilir?

- A) *Lactobacillus bulgaricus*
- B) *Pseudomonas aeruginosa*
- C) *Streptococcus thermophilus*
- D) *Salmonella Typhimurium* DT 104
- E) *Lactococcus cremoris*

5. Aşağıdakilerden hangisi antibiyotiklerin bakterilerde etkilediği başlıca temel hedeflerden biri değildir?

- A) Nükleik asit sentezi ve onarımı inhibasyonu
- B) Stoplazmik membran fonksiyonu inhibasyonu
- C) Protein sentezi inhibasyonu
- D) Hücre duvarı biyosentezi inhibasyonu
- E) Asit metabolizması inhibasyonu

6. Aşağıdaki gıda ve alerjen eşleştirmelerinden hangisi yanlıştır?

- A) Balık - parvalbumin
- B) Süt - kazein
- C) Yumurta akı - ovalbumin
- D) Krustasea - tropomiyozin
- E) Yoğurt - laktaz

7. Mezbaha yan ürünlerini et-kemik unu gibi ürünlere dönüştürme işlemine ne ad verilir?

- A) Teratojen
- B) Sporadik
- C) Renderig
- D) Aseptomatik
- E) Anafilaksi

8. Redoks potansiyeli değerinin birimi aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Milibar(mbar)
- B) Miligram(mg)
- C) Mililitre (ml)
- D) Miliamper (mA)
- E) Milivolt (mV)

9. Gıdalarda bulunan antimikrobiyel maddeler ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

- A) Alisin gıdalarda bulunan antimikrobiyel bir maddedir.
- B) Antimikrobiyel maddeler gıdalara üretim sırasında eklenebilir.
- C) Bazı mikroorganizmalar gıdalarda antimikrobiyel maddeler üretebilir.
- D) Gıdaların doğal yapısında bulunabilir.
- E) Gıdalarda acımsı lezzete neden olur.

10. Aşağıdakilerden hangisi genel olarak gıdalarda bulunan mikroorganizmalar sınıflarından biri değildir?

- A) Patojen
- B) Yararlı
- C) Pestisit
- D) Bozulmaya neden olan
- E) İndikatör

11. Aşağıdakilerden hangisi bir gıdanın redoks potansiyelinin düşmesinin nedenlerinden biri değildir?

- A) D vitaminin yüksek olması
- B) C vitaminin yüksek olması
- C) Çözünmüş oksijenin az olması
- D) Sülfhidril gruplarının çok olması
- E) Kükürlü aminoasitlerin çok olması

12. Termofil mikroorganizmalar için en uygun üreme ve gelişme sıcaklık aralığı aşağıdakilerden hangisidir?

- A) 50-80°C
- B) 42-46°C
- C) 30-37°C
- D) 20-30°C
- E) 10-15°C

13. Gıdaların muhafazası sırasında, ortamdan nem alarak yüzeyde küf, maya ve bazı bakterilerin üremesi için uygun bir aw değeri oluşmaması için aşağıdakilerden hangisi yapılmalıdır?

- A) Muhafaza sıcaklığı yükseltildiğinde, bağıl nem de yükseltilmelidir.
- B) Muhafaza sıcaklığı yükseltildiğinde, bağıl nem sabit kalmalıdır.
- C) Muhafaza sıcaklığı düşürüldüğünde, bağıl nem sabit kalmalıdır.
- D) Muhafaza sıcaklığı düşürüldüğünde, bağıl nem artırılmalıdır.
- E) Muhafaza sıcaklığı düşürüldüğünde, bağıl nem de düşürülmelidir.

14. Mikroorganizmaların gelişebildiği pH aralığı ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?

- A) Bakteriler asidik ortamlarda, maya ve küfler ise nötr ortamlarda daha iyi gelişme gösterir.
- B) Bakteriler, maya ve küfler nötr ortamlarda daha iyi gelişme gösterirler.
- C) Bakteriler nötr ortamlarda, maya ve küfler ise hafif asidik ortamlarda daha iyi gelişme gösterir.
- D) Bakteriler nötr ortamlarda, maya ve küfler ise alkali ortamlarda daha iyi gelişme gösterir.
- E) Bakteriler alkali ortamlarda, maya ve küfler ise hafif asidik ortamlarda daha iyi gelişme gösterir.

15. Botulismus intoksikasyonlarında görülen belirtiler arasında yer alan "akomodasyon bozukluğu" aşağıdakilerden hangisinde doğru olarak ifade edilmiştir?

- A) Yüz kaslarında paralizi
- B) Spesifik olmayan sindirim sistemi bozuklukları
- C) Sinirsel uyarıların sinapslar boyunca taşınmasının engellenmesi ile ortaya çıkan boğaz kuruluğu
- D) Gözün değişik mesafelere uyum yaparak net görmeyi sağlama yeteneğinin bozulması
- E) Solunumun felç olması

16. *Brucella* spp. ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

- A) Buzdolabı sıcaklığında muhafaza edilen ürünlerde gelişmez.
- B) Pastörizasyonla yıkımlanmaz.
- C) Oluşturduğu enfeksiyon halk arasında Akdeniz humması olarak bilinir.
- D) Çiğ süt ve ürünleri en riskli gıdalardır.
- E) Salamura yapılan peynirlerde aylarca canlılıklarını korur.

17. *S. aureus* ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

- A) Aerob koşullarda iyi üreyen enterotoksijenik bir bakteridir.
- B) Gram pozitif, mezofilik bir bakteridir.
- C) Sıklıkla bulunduğu gıdalar baklagillerdir.
- D) Rekabetçi özelliği düşüktür.
- E) Isıya dirençli termonükleaz ve hemolizine sahiptir.

18. Deniz ürünlerinde daha çok bulunarak gıda enfeksiyonuna neden olan patojen bakteri aşağıdakilerden hangisidir?

- A) *V. parahaemolyticus*
- B) *Brucella*
- C) *Salmonella*
- D) *L.monocytogenes*
- E) *B.cereus*

19. *E. coli* O157:H7 enfeksiyonlarında hedef organ aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Kolon ve böbrek glomerleri
- B) Mide epiteli
- C) Burun mukozası
- D) Merkezi sinir sistemi
- E) Deri

20. Gıda kaynaklı *Salmonella* enfeksiyonlarında sıklıkla saptanan serotipler aşağıdakilerden hangisinde birlikte ve doğru olarak verilmiştir?

- A) *S.Enteritidis* - *S. Gallinarum*
- B) *S. Enteritidis* - *S.Typhimurium*
- C) *S. Typhimurium* - *S. Pullorum*
- D) *S. Newport* - *S. Heidelberg*
- E) *S. Pullorum* - *S. Gallinarum*

2017 BAHAR ARA - A

A Grubu Cevap Anahtarı																			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
B	B	D	D	E	E	C	E	E	C	A	A	D	C	D	B	C	A	A	B

GIDA GÜVENLİĞİNİN TEMEL PRENSİPLERİ

B

2017 BAHAR ARA - B

1. Antibiyotiklerin gıda üretiminde kullanılan hayvanlara verilmesi halinde bu antibiyotiklere karşı insanlar için patojen olan bakterilerde direnç gelişebilir.

Aşağıdaki bakterilerden hangisi buna örnek olarak verilebilir?

- A) *Streptococcus thermophilus*
- B) *Lactobacillus bulgaricus*
- C) *Pseudomonas aeruginosa*
- D) *Salmonella Typhimurium* DT 104
- E) *Lactococcus cremoris*

2. Aşağıdakilerden hangisi kimyasal gıda güvenliği tehlikelerinden biri değildir?

- A) Bakteriler
- B) Molluskan toksinler
- C) Bitki toksinleri
- D) Biyojen aminler
- E) Kalıntı ve bulaşanlar

3. Aşağıdakilerden hangisi antibiyotiklerin bakterilerde etkilediği başlıca temel hedeflerden biri değildir?

- A) Stoplazmik membran fonksiyonu inhibasyonu
- B) Protein sentezi inhibasyonu
- C) Asit metabolizması inhibasyonu
- D) Nükleik asit sentezi ve onarımı inhibasyonu
- E) Hücre duvarı biyosentezi inhibasyonu

4. AB'de gıda mevzuatının yeniden düzenlenmesini zorunlu hale getiren etken aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Gıda intoksikasyonlarının görülme sıklığının artması
- B) BSE ve dioksin gibi gıda güvenliği yönünden tüketiciyi etkileyen önemli krizlerin ortaya çıkması
- C) Gıda işletmelerinin mevzuat güncellenmesi yönündeki talebi
- D) Gıda enfeksiyon etkenlerinin izolasyon yöntemlerinde değişiklikler olması
- E) Gıda güvenliğini tehdit eden hilelerin artması

5. Mezbaha yan ürünlerini et-kemik unu gibi ürünlere dönüştürme işlemine ne ad verilir?

- A) Renderig
- B) Aseptomatik
- C) Sporadik
- D) Anafilaksi
- E) Teratojen

6. Gıda alerjilerinden korunmak için aşağıdakilerden hangisi uygulanır?

- A) Diyetin antialerjik ilaçlar ile desteklenmesi
- B) Gıdaların soğukta muhafaza edilerek alerjenlerin etkisinin azaltılması
- C) Gıda alerjenlerini ortadan kaldıracak pişirme yöntemlerinin tercih edilmesi
- D) Alerjiye neden olan gıdaların diyetten çıkartılması
- E) Alerjik reaksiyonlara müdahale edilmemesi, belirtilerin kendiliğinden geçmesinin beklenmesi

7. Aşağıdaki gıda ve alerjen eşleştirmelerinden hangisi yanlıştır?

- A) Yumurta akı - ovalbumin
- B) Krustasea - tropomiyozin
- C) Yoğurt - laktaz
- D) Süt - kazein
- E) Balık - parvalbumin

8. Gıdalarda bulunan antimikrobiyel maddeler ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

- A) Bazı mikroorganizmalar gıdalarda antimikrobiyel maddeler üretebilir.
- B) Gıdalarda acımsı lezzete neden olur.
- C) Antimikrobiyel maddeler gıdalara üretim sırasında eklenebilir.
- D) Gıdaların doğal yapısında bulunabilir.
- E) Alisin gıdalarda bulunan antimikrobiyel bir maddedir.

9. Gıdaların muhafazası sırasında, ortamdan nem alarak yüzeyde küf, maya ve bazı bakterilerin üremesi için uygun bir aw değeri oluşmaması için aşağıdakilerden hangisi yapılmalıdır?

- A) Muhafaza sıcaklığı yükseltildiğinde, bağıl nem de yükseltilmelidir.
- B) Muhafaza sıcaklığı yükseltildiğinde, bağıl nem sabit kalmalıdır.
- C) Muhafaza sıcaklığı düşürüldüğünde, bağıl nem de düşürülmelidir.
- D) Muhafaza sıcaklığı düşürüldüğünde, bağıl nem sabit kalmalıdır.
- E) Muhafaza sıcaklığı düşürüldüğünde, bağıl nem artırılmalıdır.

10. Mikroorganizmaların gelişebildiği pH aralığı ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?

- A) Bakteriler asidik ortamlarda, maya ve küfler ise nötr ortamlarda daha iyi gelişme gösterir.
- B) Bakteriler alkali ortamlarda, maya ve küfler ise hafif asidik ortamlarda daha iyi gelişme gösterir.
- C) Bakteriler nötr ortamlarda, maya ve küfler ise alkali ortamlarda daha iyi gelişme gösterir.
- D) Bakteriler, maya ve küfler nötr ortamlarda daha iyi gelişme gösterirler.
- E) Bakteriler nötr ortamlarda, maya ve küfler ise hafif asidik ortamlarda daha iyi gelişme gösterir.

11. Aşağıdakilerden hangisi genel olarak gıdalarda bulunan mikroorganizmalar sınıflarından biri değildir?

- A) Pestisit
- B) Yararlı
- C) Patojen
- D) Bozulmaya neden olan
- E) İndikatör

12. Aşağıdakilerden hangisi bir gıdanın redoks potansiyelinin düşmesinin nedenlerinden biri değildir?

- A) Sülfhidril gruplarının çok olması
- B) D vitaminin yüksek olması
- C) C vitaminin yüksek olması
- D) Çözünmüş oksijenin az olması
- E) Kükürtlü aminoasitlerin çok olması

13. Redoks potansiyeli değerinin birimi aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Mililitre (ml)
- B) Miligram(mg)
- C) Milibar(mbar)
- D) Milivolt (mV)
- E) Miliamper (mA)

14. Termofil mikroorganizmalar için en uygun üreme ve gelişme sıcaklık aralığı aşağıdakilerden hangisidir?

- A) 50-80°C
- B) 42-46°C
- C) 30-37°C
- D) 20-30°C
- E) 10-15°C

15. Gıda kaynaklı *Salmonella* infeksiyonlarında sıklıkla saptanan serotipler aşağıdakilerden hangisinde birlikte ve doğru olarak verilmiştir?

- A) *S. Newport* - *S. Heidelberg*
- B) *S. Enteritidis* - *S. Gallinarum*
- C) *S. Pullorum* - *S. Gallinarum*
- D) *S. Typhimurium* - *S. Pullorum*
- E) *S. Enteritidis* - *S. Typhimurium*

16. Deniz ürünlerinde **daha çok** bulunarak gıda enfeksiyonuna neden olan patojen bakteri aşağıdakilerden hangisidir?

- A) *Salmonella*
- B) *Brucella*
- C) *V. parahaemolyticus*
- D) *L.monocytogenes*
- E) *B.cereus*

17. *Brucella* spp. ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi **yanlıştır**?

- A) Buzdolabı sıcaklığında muhafaza edilen ürünlerde gelişmez.
- B) Oluşturduğu enfeksiyon halk arasında Akdeniz humması olarak bilinir.
- C) Çiğ süt ve ürünleri en riskli gıdalardır.
- D) Salamura yapılan peynirlerde aylarca canlılıklarını korur.
- E) Pastörizasyonla yıkımlanmaz.

18. *S. aureus* ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi **yanlıştır**?

- A) Gram pozitif, mezofilik bir bakteridir.
- B) Aerob koşullarda iyi üreyen enterotoksijenik bir bakteridir.
- C) Sıklıkla bulunduğu gıdalar baklagillerdir.
- D) Rekabetçi özelliği düşüktür.
- E) Isıya dirençli termonükleaz ve hemolizine sahiptir.

19. *E. coli* O157:H7 enfeksiyonlarında hedef organ aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Deri
- B) Kolon ve böbrek glomerleri
- C) Merkezi sinir sistemi
- D) Mide epiteli
- E) Burun mukozası

20. Botulismus intoksikasyonlarında görülen belirtiler arasında yer alan “akomodasyon bozukluğu” aşağıdakilerden hangisinde doğru olarak ifade edilmiştir?

- A) Yüz kaslarında paralizi
- B) Sinirsel uyarıların sinapslar boyunca taşınmasının engellenmesi ile ortaya çıkan boğaz kuruluğu
- C) Spesifik olmayan sindirim sistemi bozuklukları
- D) Gözün değişik mesafelere uyum yaparak net görmeyi sağlama yeteneğinin bozulması
- E) Solunumun felç olması

2017 BAHAR ARA - B

B Grubu Cevap Anahtarı																			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
D	A	C	B	A	D	C	B	E	E	A	B	D	A	E	C	E	C	B	D

GIDA GÜVENLİĞİNİN TEMEL PRENSİPLERİ

C

2017 BAHAR ARA - C

1. Gıda alerjilerinden korunmak için aşağıdakilerden hangisi uygulanır?

- A) Alerjik reaksiyonlara müdahale edilmemesi, belirtilerin kendiliğinden geçmesinin beklenmesi
- B) Gıda alerjenlerini ortadan kaldıracak pişirme yöntemlerinin tercih edilmesi
- C) Gıdaların soğukta muhafaza edilerek alerjenlerin etkisinin azaltılması
- D) Alerjiye neden olan gıdaların diyetten çıkartılması
- E) Diyetin antialerjik ilaçlar ile desteklenmesi

2. AB’de gıda mevzuatının yeniden düzenlenmesini zorunlu hale getiren etken aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Gıda enfeksiyon etkenlerinin izolasyon yöntemlerinde değişiklikler olması
- B) Gıda güvenliğini tehdit eden hilelerin artması
- C) Gıda intoksikasyonlarının görülme sıklığının artması
- D) Gıda işletmelerinin mevzuat güncellenmesi yönündeki talebi
- E) BSE ve dioksin gibi gıda güvenliği yönünden tüketiciyi etkileyen önemli krizlerin ortaya çıkması

3. Antibiyotiklerin gıda üretiminde kullanılan hayvanlara verilmesi halinde bu antibiyotiklere karşı insanlar için patojen olan bakterilerde direnç gelişebilir.

Aşağıdaki bakterilerden hangisi buna örnek olarak verilebilir?

- A) *Streptococcus thermophilus*
- B) *Pseudomonas aeruginosa*
- C) *Lactobacillus bulgaricus*
- D) *Lactococcus cremoris*
- E) *Salmonella Typhimurium* DT 104

4. Aşağıdakilerden hangisi antibiyotiklerin bakterilerde etkilediği başlıca temel hedeflerden biri değildir?

- A) Protein sentezi inhibasyonu
- B) Nükleik asit sentezi ve onarımı inhibasyonu
- C) Asit metabolizması inhibasyonu
- D) Stoplazmik membran fonksiyonu inhibasyonu
- E) Hücre duvarı biyosentezi inhibasyonu

5. Aşağıdakilerden hangisi kimyasal gıda güvenliği tehlikelerinden biri değildir?

- A) Molluskan toksinler
- B) Bakteriler
- C) Bitki toksinleri
- D) Biyojen aminler
- E) Kalıntı ve bulaşanlar

6. Mezbaha yan ürünlerini et-kemik unu gibi ürünlere dönüştürme işlemine ne ad verilir?

- A) Sporadik
- B) Renderig
- C) Anafilaksi
- D) Aseptomatik
- E) Teratojen

7. Aşağıdaki gıda ve alerjen eşleştirmelerinden hangisi yanlıştır?

- A) Süt - kazein
- B) Krustasea - tropomiyozin
- C) Balık - parvalbumin
- D) Yoğurt - laktaz
- E) Yumurta akı - ovalbumin

8. Redoks potansiyeli değerinin birimi aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Mililitre (ml)
- B) Miliamper (mA)
- C) Miligram(mg)
- D) Milibar(mbar)
- E) Milivolt (mV)

9. Gıdaların muhafazası sırasında, ortamdan nem alarak yüzeyde küf, maya ve bazı bakterilerin üremesi için uygun bir aw değeri oluşmaması için aşağıdakilerden hangisi yapılmalıdır?

- A) Muhafaza sıcaklığı yükseltildiğinde, bağıl nem de yükseltilmelidir.
- B) Muhafaza sıcaklığı düşürüldüğünde, bağıl nem de düşürülmelidir.
- C) Muhafaza sıcaklığı düşürüldüğünde, bağıl nem artırılmalıdır.
- D) Muhafaza sıcaklığı düşürüldüğünde, bağıl nem sabit kalmalıdır.
- E) Muhafaza sıcaklığı yükseltildiğinde, bağıl nem sabit kalmalıdır.

10. Gıdalarda bulunan antimikrobiyel maddeler ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

- A) Gıdalarda acımsı lezzete neden olur.
- B) Alisin gıdalarda bulunan antimikrobiyel bir maddedir.
- C) Gıdaların doğal yapısında bulunabilir.
- D) Bazı mikroorganizmalar gıdalarda antimikrobiyel maddeler üretebilir.
- E) Antimikrobiyel maddeler gıdalara üretim sırasında eklenebilir.

11. Termofil mikroorganizmalar için en uygun üreme ve gelişme sıcaklık aralığı aşağıdakilerden hangisidir?

- A) 50-80°C
- B) 42-46°C
- C) 30-37°C
- D) 20-30°C
- E) 10-15°C

12. Mikroorganizmaların gelişebildiği pH aralığı ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?

- A) Bakteriler nötr ortamlarda, maya ve küfler ise alkali ortamlarda daha iyi gelişme gösterir.
- B) Bakteriler nötr ortamlarda, maya ve küfler ise hafif asidik ortamlarda daha iyi gelişme gösterir.
- C) Bakteriler asidik ortamlarda, maya ve küfler ise nötr ortamlarda daha iyi gelişme gösterir.
- D) Bakteriler alkali ortamlarda, maya ve küfler ise hafif asidik ortamlarda daha iyi gelişme gösterir.
- E) Bakteriler, maya ve küfler nötr ortamlarda daha iyi gelişme gösterirler.

13. Aşağıdakilerden hangisi genel olarak gıdalarda bulunan mikroorganizmalar sınıflarından biri değildir?

- A) Pestisit
- B) Yararlı
- C) Patojen
- D) Bozulmaya neden olan
- E) İndikatör

14. Aşağıdakilerden hangisi bir gıdanın redoks potansiyelinin düşmesinin nedenlerinden biri değildir?

- A) Kükürtlü aminoasitlerin çok olması
- B) Sülfhidril gruplarının çok olması
- C) C vitaminin yüksek olması
- D) Çözünmüş oksijenin az olması
- E) D vitaminin yüksek olması

15. *Brucella* spp. ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

- A) Oluşturduğu enfeksiyon halk arasında Akdeniz humması olarak bilinir.
- B) Çiğ süt ve ürünleri en riskli gıdalardır.
- C) Salamura yapılan peynirlerde aylarca canlılıklarını korur.
- D) Pastörizasyonla yıkımlanmaz.
- E) Buzdolabı sıcaklığında muhafaza edilen ürünlerde gelişmez.

16. Botulismus intoksikasyonlarında görülen belirtiler arasında yer alan “akomodasyon bozukluğu” aşağıdakilerden hangisinde doğru olarak ifade edilmiştir?

- A) Solunumun felç olması
- B) Spesifik olmayan sindirim sistemi bozuklukları
- C) Gözün değişik mesafelere uyum yaparak net görmeyi sağlama yeteneğinin bozulması
- D) Yüz kaslarında paralizi
- E) Sinirsel uyarıların sinapslar boyunca taşınmasının engellenmesi ile ortaya çıkan boğaz kuruluğu

17. *S. aureus* ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

- A) Isıya dirençli termonükleaz ve hemolizine sahiptir.
- B) Sıklıkla bulunduğu gıdalar baklagillerdir.
- C) Rekabetçi özelliği düşüktür.
- D) Aerob koşullarda iyi üreyen enterotoksijenik bir bakteridir.
- E) Gram pozitif, mezofilik bir bakteridir.

18. *E. coli* O157:H7 infeksiyonlarında hedef organ aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Burun mukozası
- B) Merkezi sinir sistemi
- C) Deri
- D) Kolon ve böbrek glomerleri
- E) Mide epiteli

19. Gıda kaynaklı *Salmonella* infeksiyonlarında sıklıkla saptanan serotipler aşağıdakilerden hangisinde birlikte ve doğru olarak verilmiştir?

- A) *S. Enteritidis* - *S. Typhimurium*
- B) *S. Typhimurium* - *S. Pullorum*
- C) *S. Pullorum* - *S. Gallinarum*
- D) *S. Enteritidis* - *S. Gallinarum*
- E) *S. Newport* - *S. Heidelberg*

20. Deniz ürünlerinde daha çok bulunarak gıda infeksiyonuna neden olan patojen bakteri aşağıdakilerden hangisidir?

- A) *B. cereus*
- B) *Salmonella*
- C) *V. parahaemolyticus*
- D) *L. monocytogenes*
- E) *Brucella*

2017 BAHAR ARA - C

C Grubu Cevap Anahtarı																			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
D	E	E	C	B	B	D	E	C	A	A	B	A	E	D	C	B	D	A	C

GIDA GÜVENLİĞİNİN TEMEL PRENSİPLERİ

D

2017 BAHAR ARA - D

1. Aşağıdaki gıda ve alerjen eşleştirmelerinden hangisi yanlıştır?

- A) Yumurta akı - ovalbumin
- B) Balık - parvalbumin
- C) Süt - kazein
- D) Yoğurt - laktaz
- E) Krustasea - tropomiyozin

2. Aşağıdakilerden hangisi kimyasal gıda güvenliği tehlikelerinden biri değildir?

- A) Bitki toksinleri
- B) Molluskan toksinler
- C) Bakteriler
- D) Biyojen aminler
- E) Kalıntı ve bulaşanlar

3. Mezbaha yan ürünlerini et-kemik unu gibi ürünlere dönüştürme işlemine ne ad verilir?

- A) Sporadik
- B) Asemptomatik
- C) Renderig
- D) Anafilaksi
- E) Teratojen

4. Gıda alerjilerinden korunmak için aşağıdakilerden hangisi uygulanır?

- A) Gıdaların soğukta muhafaza edilerek alerjenlerin etkisinin azaltılması
- B) Gıda alerjenlerini ortadan kaldıracak pişirme yöntemlerinin tercih edilmesi
- C) Alerjik reaksiyonlara müdahale edilmemesi, belirtilerin kendiliğinden geçmesinin beklenmesi
- D) Alerjiye neden olan gıdaların diyetten çıkartılması
- E) Diyetin antialerjik ilaçlar ile desteklenmesi

5. Antibiyotiklerin gıda üretiminde kullanılan hayvanlara verilmesi halinde bu antibiyotiklere karşı insanlar için patojen olan bakterilerde direnç gelişebilir.

Aşağıdaki bakterilerden hangisi buna örnek olarak verilebilir?

- A) *Lactococcus cremoris*
- B) *Salmonella Typhimurium* DT 104
- C) *Streptococcus thermophilus*
- D) *Lactobacillus bulgaricus*
- E) *Pseudomonas aeruginosa*

6. AB'de gıda mevzuatının yeniden düzenlenmesini zorunlu hale getiren etken aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Gıda işletmelerinin mevzuat güncellenmesi yönündeki talebi
- B) BSE ve dioksin gibi gıda güvenliği yönünden tüketiciyi etkileyen önemli krizlerin ortaya çıkması
- C) Gıda güvenliğini tehdit eden hilelerin artması
- D) Gıda enfeksiyon etkenlerinin izolasyon yöntemlerinde değişiklikler olması
- E) Gıda intoksikasyonlarının görülme sıklığının artması

7. Aşağıdakilerden hangisi antibiyotiklerin bakterilerde etkilediği başlıca temel hedeflerden biri değildir?

- A) Asit metabolizması inhibasyonu
- B) Nükleik asit sentezi ve onarımı inhibasyonu
- C) Hücre duvarı biyosentezi inhibasyonu
- D) Protein sentezi inhibasyonu
- E) Stoplazmik membran fonksiyonu inhibasyonu

8. Aşağıdakilerden hangisi genel olarak gıdalarda bulunan mikroorganizmalar sınıflarından biri değildir?

- A) Pestisit
- B) Yararlı
- C) Patojen
- D) Bozulmaya neden olan
- E) İndikatör

9. Redoks potansiyeli değerinin birimi aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Miliamper (mA)
- B) Milibar(mbar)
- C) Miligram(mg)
- D) Milivolt (mV)
- E) Mililitre (ml)

10. Mikroorganizmaların gelişebildiği pH aralığı ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi doğrudur?

- A) Bakteriler, maya ve küfler nötr ortamlarda daha iyi gelişme gösterirler.
- B) Bakteriler asidik ortamlarda, maya ve küfler ise nötr ortamlarda daha iyi gelişme gösterir.
- C) Bakteriler nötr ortamlarda, maya ve küfler ise alkali ortamlarda daha iyi gelişme gösterir.
- D) Bakteriler nötr ortamlarda, maya ve küfler ise hafif asidik ortamlarda daha iyi gelişme gösterir.
- E) Bakteriler alkali ortamlarda, maya ve küfler ise hafif asidik ortamlarda daha iyi gelişme gösterir.

11. Gıdaların muhafazası sırasında, ortamdan nem alarak yüzeyde küf, maya ve bazı bakterilerin üremesi için uygun bir aw değeri oluşmaması için aşağıdakilerden hangisi yapılmalıdır?

- A) Muhafaza sıcaklığı düşürüldüğünde, bağıl nem de düşürülmelidir.
- B) Muhafaza sıcaklığı yükseltildiğinde, bağıl nem de yükseltilmelidir.
- C) Muhafaza sıcaklığı düşürüldüğünde, bağıl nem artırılmalıdır.
- D) Muhafaza sıcaklığı düşürüldüğünde, bağıl nem sabit kalmalıdır.
- E) Muhafaza sıcaklığı yükseltildiğinde, bağıl nem sabit kalmalıdır.

12. Aşağıdakilerden hangisi bir gıdanın redoks potansiyelinin düşmesinin nedenlerinden biri değildir?

- A) Çözünmüş oksijenin az olması
- B) D vitaminin yüksek olması
- C) Sülfhidril gruplarının çok olması
- D) C vitaminin yüksek olması
- E) Kükürtlü aminoasitlerin çok olması

13. Termofil mikroorganizmalar için en uygun üreme ve gelişme sıcaklık aralığı aşağıdakilerden hangisidir?

- A) 50-80°C
- B) 42-46°C
- C) 30-37°C
- D) 20-30°C
- E) 10-15°C

14. Gıdalarda bulunan antimikrobiyel maddeler ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

- A) Bazı mikroorganizmalar gıdalarda antimikrobiyel maddeler üretebilir.
- B) Antimikrobiyel maddeler gıdalara üretim sırasında eklenebilir.
- C) Gıdaların doğal yapısında bulunabilir.
- D) Alışın gıdalarda bulunan antimikrobiyel bir maddedir.
- E) Gıdalarda acımsı lezzete neden olur.

15. *S. aureus* ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?

- A) Rekabetçi özelliği düşüktür.
- B) Sıklıkla bulunduğu gıdalar baklagillerdir.
- C) Isıya dirençli termonükleaz ve hemolizine sahiptir.
- D) Gram pozitif, mezofilik bir bakteridir.
- E) Aerob koşullarda iyi üreyen enterotoksijenik bir bakteridir.

16. *E. coli* O157:H7 infeksiyonlarında hedef organ aşağıdakilerden hangisidir?

- A) Deri
- B) Mide epiteli
- C) Burun mukozası
- D) Merkezi sinir sistemi
- E) Kolon ve böbrek glomerleri

17. **Botulismus intoksikasyonlarında görülen belirtiler arasında yer alan “akomodasyon bozukluğu” aşağıdakilerden hangisinde doğru olarak ifade edilmiştir?**

- A) Solunumun felç olması
- B) Spesifik olmayan sindirim sistemi bozuklukları
- C) Yüz kaslarında paralizi
- D) Sinirsel uyarıların sinapslar boyunca taşınmasının engellenmesi ile ortaya çıkan boğaz kuruluğu
- E) Gözün değişik mesafelere uyum yaparak net görmeyi sağlama yeteneğinin bozulması

18. **Deniz ürünlerinde daha çok bulunarak gıda enfeksiyonuna neden olan patojen bakteri aşağıdakilerden hangisidir?**

- A) *Salmonella*
- B) *B.cereus*
- C) *L.monocytogenes*
- D) *Brucella*
- E) *V. parahaemolyticus*

19. **Gıda kaynaklı *Salmonella* enfeksiyonlarında sıklıkla saptanan serotipler aşağıdakilerden hangisinde birlikte ve doğru olarak verilmiştir?**

- A) *S. Enteritidis* - *S. Typhimurium*
- B) *S. Enteritidis* - *S. Gallinarum*
- C) *S. Newport* - *S. Heidelberg*
- D) *S. Pullorum* - *S. Gallinarum*
- E) *S. Typhimurium* - *S. Pullorum*

20. ***Brucella* spp. ile ilgili aşağıdaki ifadelerden hangisi yanlıştır?**

- A) Oluşturduğu enfeksiyon halk arasında Akdeniz humması olarak bilinir.
- B) Buzdolabı sıcaklığında muhafaza edilen ürünlerde gelişemez.
- C) Pastörizasyonla yıkımlanmaz.
- D) Salamura yapılan peynirlerde aylarca canlılıklarını korur.
- E) Çiğ süt ve ürünleri en riskli gıdalardır.

2017 BAHAR ARA - D

D Grubu Cevap Anahtarı																			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
D	C	C	D	B	B	A	A	D	D	C	B	A	E	B	E	E	E	A	C