

First Semester, Examination-2014

DPHCN-10 (Diploma in Public Health & Community Nutrition)

जन स्वास्थ्य एवं सामुदायिक पोषण में डिप्लोमा

DPHCN-03

Food Hygiene and Sanitation

(खाद्य स्वच्छता एवं सफाई)

Time : 1 Hour

Maximum Marks : 30

Instructions (निर्देश)

1. This Question Paper consists of 30 Multiple Choice Objective Type Questions. All Questions are compulsory and carry 01 mark each. There is No negative marking.
इस प्रश्नपत्र में 30 बहुविकल्पीय प्रश्न हैं। सभी प्रश्न अनिवार्य हैं व प्रत्येक प्रश्न 01 अंक का है। गलत उत्तर के लिए अंक नहीं काटे जायेंगे।
2. Each question has four alternative responses marked (A), (B), (C) and (D). You have to choose the correct answer and mark it on the OMR sheet.
प्रत्येक प्रश्न के लिए चार उत्तर विकल्प (A), (B), (C) तथा (D) दिए गए हैं। आपको सही उत्तर विकल्प का चुनाव कर OMR प्रपत्र पर अंकित करना है।
3. For marking answers on the OMR sheet, follow the detailed instructions given on the OMR sheet.
OMR प्रपत्र पर अपने सही उत्तर को चिन्हित करने के लिए OMR प्रपत्र पर अंकित निर्देशों का पालन कीजिए।

1. Mushrooms are the rich source of which nutrient ?

- | | |
|------------------|-------------|
| (A) Carbohydrate | (B) Mineral |
| (C) Protein | (D) Fat |

मशरूम किस पोषक तत्व का उत्तम स्रोत है ?

- | | |
|--------------------|--------------|
| (A) कार्बोहाइड्रेट | (B) खनिज लवण |
| (C) प्रोटीन | (D) वसा |

2. Which substance is present in excess amount in asparagus which intake causes food poisoning in the body ?

- (A) Phosphate (B) Nitrate
(C) Acetate (D) Sulphate

किस पदार्थ की अधिकता से अस्पेरेगस ग्रहण करने पर शरीर में विषाक्तता उत्पन्न होती है ?

- (A) फोस्फेट (B) नाइट्रेट
(C) एसिटेट (D) सल्फेट

3. What is the meaning of personal hygiene & sanitation ?

- (A) Environment sanitation (B) Body hygiene
(C) A and B both (D) None of the above

व्यक्तिगत स्वच्छता का तात्पर्य किससे होता है ?

- (A) वातावरण स्वच्छता से (B) शारीरिक स्वच्छता से
(C) A व B दोनों से (D) उपरोक्त कोई नहीं

4. The adultration of khesari dal in the arhar dal leads to which disease ?

- (A) Botulism (B) Jaundice
(C) Lathyrism (D) Diabetes

अरहर दाल में खेसरी दाल की मिलावट से कौन-सी बीमारी होती है ?

- (A) बोटुलिज्म (B) पीलिया
(C) लैथाइरिज्म (D) मधुमेह

5. Which of the following statement is not the principle of food sanitation ?

- (A) To choose food product carefully.
(B) To stop the entry of microorganism in the food product.
(C) To kill the microorganism present in food product, utensil and workplace.
(D) To increase the growth and development of microorganism.

निम्नलिखित में से कौन-सा वाक्य खाद्य स्वच्छता का मुख्य सिद्धान्त नहीं है ?

- (A) खाद्य पदार्थ/सामग्री को ध्यान से चुनना
(B) खाद्य पदार्थों में जीवाणु के प्रवेश को रोकना
(C) खाद्य पदार्थ, बर्तन व कार्यस्थल से जीवाणु नष्ट करना
(D) जीवाणु के गुणात्मक वृद्धि व विकास को बढ़ाना

6. What is the temperature interval for growth of microorganism, which increases the probability of food spoilage ?

- (A) -5° to 60°C (B) 5° to -60°C
(C) 5°C to 60°C (D) None of the above

उस ताप अन्तराल को चिन्हित कीजिए जिसमें जीवाणु की वृद्धि के कारण खाद्य पदार्थ के खराब होने की सम्भावना बढ़ जाती है :

- (A) -5° से 60°C (B) 5° से -60°C
(C) 5°C से 60°C (D) उपरोक्त कोई नहीं

7. What should be the temperature of water, while washing the utensil to destroy microorganism ?

- (A) -60°C (B) 60°C
(C) 80°C (D) -80°C

बर्तनों को कीटाणु रहित बनाए रखने के लिए धोते समय पानी का ताप कितना होना चाहिए ?

- (A) -60°C (B) 60°C
(C) 80°C (D) -80°C

8. Which of the following poisonous substance is present in wild variety of mushroom ?

- (A) Trypsin inhibitor (B) Amaneta phalloids
(C) Solanine (D) All of the above

जंगली मशरूम की प्रजाति में कौन-सा विषाक्त पदार्थ पाया जाता है ?

- (A) ट्रिप्सिन इनहीबिटर (B) अमेनिटा फेलोइड्स
(C) सोलानाइन (D) उपरोक्त सभी

9. Which ministry enforces AGMARK in india ?

- (A) Food ministry (B) Agriculture ministry
(C) Labour ministry (D) Defence ministry

भारत में एगमार्क किस मंत्रालय के अधीन लागू किया जाता है ?

- (A) खाद्य मंत्रालय (B) कृषि मंत्रालय
(C) श्रम मंत्रालय (D) रक्षा मंत्रालय

10. Which type of toxin is present in clostridium botulism ?

- (A) Enterotoxin (B) Neurotoxin
(C) Aflatoxin (D) None of the above

क्लोस्ट्रीडियम बोटूलिज्म में किस प्रकार का विष व्याप्त होता है ?

- (A) आंत को प्रभावित करने वाला (B) तंत्रिका तंत्र को प्रभावित करने वाला
(C) एफलाटॉक्सिन (D) उपरोक्त कोई नहीं

11. Due to presence of which substance in green leafy vegetables, the body is unable to absorb iron, calcium and copper in proper amount ?

- (A) Clostridium botulinum (B) Oxalic acid
(C) Favism (D) Bacillus cereus

किस पदार्थ की उपस्थिति से हरी सब्जी खाने पर शरीर द्वारा आयरन, कैल्शियम तथा कॉपर का अवशोषण उचित मात्रा में नहीं होता है ?

- (A) क्लोस्ट्रीडियम बोटूलिनम (B) ऑर्गैलिक एसिड
(C) फेविसम (D) बैसिलस सीरस

12. Pungent smell of the chilli/capsicum is due to which substance ?

- (A) Floride (B) Oxalic acid
(C) Favism (D) Capsin

मिर्च/शिमला मिर्च में तीव्र सुगन्ध किस पदार्थ की वजह से पाई जाती है ?

- (A) फ्लोराइड (B) ऑर्गैलिक एसिड
(C) फेविसम (D) कैप्सिन

13. The transmission of salomonella is basically through which types of food products ?

- (A) Raw & half cooked food product (B) Spinach
(C) Cereals (D) Vegetables grown in contaminated water

सैलमोनैला का संचरण मुख्यतः किस प्रकार के भोज्य पदार्थ से होता है ?

- (A) कच्चा एवं अधपका भोज्य (B) पालक
(C) अनाज (D) गन्दे पानी में उगी हुई सब्जी

14. Staphylococcal illness can be diagnosed through which of the following test ?
- (A) Stool examination (B) Biochemical test of blood
(C) Urine examination (D) All of the above

स्टेफाइलोकोकल रोग की पहचान निम्नलिखित किस परीक्षण द्वारा की जा सकती है ?

- (A) मल के परीक्षण द्वारा (B) रक्त की जैवरासायनिक जांच से
(C) पेशाब के परीक्षण द्वारा (D) उपरोक्त सभी

15. Which type of health problem arises due to Escherichia coli ?

- (A) Skin related problem (B) Paralysis
(C) Neurological related problem (D) Gastrointestinal Problem

ईश्रीचिया कोलाई द्वारा किस प्रकार की स्वास्थ्य सम्बन्धी समस्या उत्पन्न होती है?

- (A) त्वचा सम्बन्धी समस्या (B) पक्षाघात
(C) तंत्रिका तंत्र सम्बन्धी समस्या (D) पाचन तंत्र सम्बन्धी समस्या

16. Potatoes, apples and dry fruits are which type of food products ?

- (A) Perishable food (B) Non-perishable food
(C) Semi perishable food (D) None of the above

आलू, सेब व सूखे मेवे किस प्रकार के खाद्य पदार्थ हैं ?

- (A) अस्थिर/अदृढ़ खाद्य (B) स्थिर/दृढ़ खाद्य
(C) अर्द्धस्थिर/अर्द्धदृढ़ खाद्य (D) उपरोक्त कोई नहीं

17. Which cooking process reduces the growth of fungus ?

- (A) Pressure cooking (B) Frying
(C) Microwave cooking (D) Grilling

किस प्रकार की पाक क्रिया से फूँदी की वृद्धि को रोका जा सकता है ?

- (A) प्रेशर कुकिंग (B) फ्राइंग
(C) माइक्रोवेव कुकिंग (D) ग्रिलिंग

18. Which type of infection usually occurs through drinking contaminated water at the time of swimming?

- (A) Salmonellosis (B) Staphylococcal illness
(C) Botulinism (D) Shigellosis

तैरते समय दूषित पानी निगलने से किस प्रकार का संक्रमण होता है ?

- (A) सैलमोनैलोसिस (B) स्टेफाइलोकोकल रोग
(C) बोटूलिज्म (D) शिजेलौसिस

19. Which microorganism infection causes cholera ?

- (A) Bacillus cereus (B) Entamoeba histolytica
(C) Clostridium botulinum (D) Vibrio comma

हैजा किस जीवाणु के संक्रमण द्वारा होता है ?

- (A) बैसिलस सेरस (B) एण्टामीबा हिस्टोलिटिका
(C) क्लौस्ट्रीडियम बोटूलिज्म (D) बिब्रियो कौमा

20. To protect whole grain from fungus, it should have moisture content less than :

- (A) 17-18% (B) 12-13%
(C) 14-15% (D) 13-14%

फूँदी से बचाव हेतु साबुत अनाज में नमी का स्तर कितने प्रतिशत से कम होना चाहिए ?

- (A) 17-18 प्रतिशत (B) 12-13 प्रतिशत
(C) 14-15 प्रतिशत (D) 13-14 प्रतिशत

21. What is the duration of life cycle of thread worm ?

- (A) 2 to 4 days (B) 2 to 4 months
(C) 2 to 4 weeks (D) 2 to 4 years

डोरे कृमि (थ्रेडवॉर्म) का जीवन चक्र कितने अंतराल का होता है ?

- (A) 2 से 4 दिन तक (B) 2 से 4 माह तक
(C) 2 से 4 सप्ताह तक (D) 2 से 4 साल तक

22. Codex alimentaries are formed through the joint venture of which two organisations stated below ?

- (A) FAO & WHO (B) NRHM & FAO
(C) UNICEF & FAO (D) WHO & NRHM

कोडक्स ऐलिमेन्टरीज निम्न में से किन संगठनों के संयुक्त तत्वावधान से गठित किया गया है ?

- (A) एफ0ए0ओ0 एवं डब्लू0एच0ओ0 (B) एन0आर0एच0एम0 एवं एफ0ए0ओ0
(C) यूनिसेफ एवं एफ0ए0ओ0 (D) डब्लू0एच0ओ0 एवं एन0आर0एच0एम0

23. In which year milk and milk product order (MMPO) was formulated ?

- (A) 1952 (B) 1992
(C) 1966 (D) 1982

दूध एवं दुग्ध उत्पादक अधिनियम का निर्माण किस वर्ष में किया गया है ?

- (A) 1952 (B) 1992
(C) 1966 (D) 1982

24. The infection of tape worm basically occurs due to eating of which food stuff ?

- (A) Raw milk (B) Raw egg
(C) Raw goat meat (D) Half cooked pork meat

टेपवर्म (Tape worm) का संक्रमण मुख्यतः किस भोज्य पदार्थ के खाने से होता है ?

- (A) कच्चा दूध (B) कच्चा अण्डा
(C) बकरी का कच्चा मांस (D) सूअर का अधपका मांस

25. What should be minimum percentage of fat in margarine ?

- (A) 60 (B) 80
(C) 50 (D) 40

मार्जरीन में वसा की न्यूनतम मात्रा (प्रतिशत) कितनी होनी चाहिए ?

- (A) 60 (B) 80
(C) 50 (D) 40

26. In which year consumer protection act was passed by the government of India ?

- (A) 1976 (B) 1996
(C) 1966 (D) 1986

भारत सरकार द्वारा उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम, किस वर्ष में पारित किया गया ?

- (A) 1976 (B) 1996
(C) 1966 (D) 1986

27. In which part of the human body, entameoba histolitica is found ?

- (A) Small intestine (B) Large intestine
(C) Anus (D) Middle intestine

एण्टामीबा हिस्टोलिटिका, मानव शरीर के किस भाग में पाया जाता है ?

- (A) छोटी आंत (B) बड़ी आंत
(C) मलद्वार (D) मध्य आंत

28. Which antinutritional factor is found in the soyabean ?

- (A) Trypsin inhibitor (B) Goitrogen
(C) Solanine (D) None of the above

सोयाबीन में कौन-सा पोषण विरोधी कारक पाया जाता है ?

- (A) ट्रिपसीन इनहीबिटर (B) गोइट्रोजन
(C) सोलानाइन (D) उपरोक्त कोई नहीं

29. Which process is used for bread making ?

- (A) Sprouting (B) Malting
(C) Gelatinization (D) Fermentation

ब्रेड को किस प्रक्रिया द्वारा बनाया जाता है ?

- (A) अंकुरण (B) मालटिंग
(C) जिलोटिनाईजेशन (D) खमीरीकरण

30. Which chemical substance is used to purify water ?

- (A) Nitric acid (B) Bleaching powder
(C) Sulphide (D) Oxalic acid

पानी के शुद्धीकरण हेतु किस रासायनिक पदार्थ का प्रयोग किया जाता है ?

- (A) नाइट्रिक एसिड (B) ब्लिचिंग पाउडर
(C) सल्फाइड (D) ऑक्जेलिक एसिड