

Questions for the Halal training Course

<u>Choose the correct answer from the following:</u>	<u>اختر الإجابة الصحيحة مما يلي:</u>
<p>(1) In principle the rule regarding substances after channeling of the Shar'ia is:</p> <p>A- Permission B- Obligation C- Preference D- Same rule as prior to channeling of Shar'ia rule</p>	<p>(1) حُكْم الأصل في الأعيان بعد ورود الشرع :</p> <p>أ- الإباحة ب- الوجوب ج- الندب د- كحكمه قبل الورد</p>
<p>(2) Of the established principles used to identifying the Halal & Haram is:</p> <p>A- The Holy Quran B- The Statements of a Companion C- Doctrine of nations before us D- The acts of People of Al-Madinah</p>	<p>(2) من الأصول المذكورة في معرفة الحلال والحرام:-</p> <p>أ- القرآن الكريم ب- قول الصحابي ج- شرع من قبلنا د- عمل أهل المدينة</p>
<p>(3) Of the Rules and Controls that govern the Halal & Haram is that:</p> <p>A- In principle slaughtered carcasses are prohibited B- Laying the foundations has priority over confirmation C- The custom is perspicuous (unequivocal) D- The ensuing rule follows the preceding rule</p>	<p>(3) من القواعد والضوابط التي تحكم الحلال والحرام</p> <p>أ- الأصل في الذبائح التحريم ب- التأسيس أولى من التأكيد ج- العادة محكمة د- التابع تابع</p>
<p>(4) What are the sources of natural flavor?</p> <p>A- Plant and animal B- Only plants C- Only animals</p>	<p>(4) ماهي مصادر النكهة الطبيعية؟</p> <p>أ- النبات والحيوان ب- النبات فقط ج- الحيوانات فقط</p>
<p>(5) What is the main source of Carmine Color?</p>	<p>(5) ماهو المصدر الرئيسي للون القرمزي؟</p>

A-	Its main source is a bug called Cochineal	المصدر الرئيسي هو حشرة تسمى "كوشينيال" "Cochineal" أو "القرمزي"	أ-
B-	It is derived from plant source	إنه مشتق من مصدر نباتي	ب-
C-	It is a mixture of different chemicals.	إنه خليط من المواد الكيميائية المختلفة	ج-
(6)	What is the main source of gelatin?	ما هو المصدر الرئيسي للجلاتين؟	(6)
A-	Swine skin	جلد الخنازير	أ-
B-	Seaweeds	أعشاب البحر	ب-
C-	Cereals & grains	حبوب الغذاء والحبوب الصغيرة	ج-
(7)	What is the source of natural L cysteine?	ما هو مصدر الـ "إل سيستين" الطبيعي؟	(7)
A-	Human air and duck feather	هواء الإنسان وريش البط	أ-
B-	It is derived from animal's bones	إنه مشتق من عظام الحيوانات	ب-
C-	It is derived from plants	إنه مشتق من النباتات	ج-
(8)	What is the source of collagen?	ما هو مصدر الـ "كولاجين"؟	(8)
A-	It is derived from connective tissues of animals	إنه مشتق من الأنسجة الضامة للحيوانات	أ-
B-	It is derived from plants	إنه مشتق من النباتات	ب-
C-	It is derived from sea weeds	إنه مشتق من أعشاب البحر	ج-
(9)	What is snail slime?	ما هو مصدر الـ "حلزون الوحل"؟	(9)
A-	External bodily secretion produced by snails	إفرازات الجسم الخارجية التي تنتجها القواقع	أ-
B-	It comes from meat	إنه مشتق من اللحوم	ب-
C-	It comes from ground snails	إنه مشتق من القواقع الأرضية	ج-
(10)	Which of the following is generally not produced by using a biotechnological process?	أي من المنتجات التالية من الصعب تصنيعها باستخدام التقنية الحيوية؟	(10)
A-	Amino acids	الأحماض الأمينية	أ-
B-	Starter cultures	البادئات	ب-
C-	Yeast (Bread yeast)	الخميرة (خميرة الخبز)	ج-
D-	Fatty acids	الأحماض الدهنية	د-

<p>(11)</p> <p>A- B- C- D-</p>	<p>Which of the following are considered as most critical from a Halal perspective with regard to their use in the production of microbial products:</p> <p>Growth media</p> <p>Fungi</p> <p>Minerals</p> <p>Organic chemical materials</p>	<p>من أكثر المواد الحرجة من منظور الحلال التي تستخدم لإنتاج المنتجات المصنعة باستخدام التقنية الحيوية هي:</p> <p>أ- وسائط النمو</p> <p>ب- الفطريات</p> <p>ج- المواد المعدنية</p> <p>د- المواد الكيميائية العضوية</p>	<p>(11)</p> <p>أ- ب- ج- د-</p>
<p>(12)</p> <p>A- B- C- D-</p>	<p>Soy protein is used as a raw material in growth media. Could its use be considered as critical from the Halal perspective?</p> <p>No, because it is a material of vegetable origin.</p> <p>Yes, because it causes allergy.</p> <p>Yes, because it can be prepared and digested by using porcini enzymes i.e. trypsin.</p> <p>Yes, because it can cause some technical problems during the fermentation process such as the building of foams.</p>	<p>يتم استخدام بروتين الصويا كمادة أولية في البيئات المغذية، هل يعتبر استخدامه حرج من منظور الحلال؟</p> <p>أ- لا، لكونه مادة ذات أصل نباتي</p> <p>ب- نعم، لأنه تسبب الحساسية</p> <p>ج- نعم، لأنه قد يتم تحضيره بهضمه باستخدام إنزيمات الخنزير مثل التربسين</p> <p>د- نعم، لأنه قد يسبب بعض المشاكل التقنية أثناء التخمر، مثل ظهور الفقاعات</p>	<p>(12)</p> <p>أ- ب- ج- د-</p>
<p>(13)</p> <p>A- B- C- D-</p>	<p>What does "MRS" mean?</p> <p>It is a growth medium used to cultivate milk bacteria</p> <p>It is a kind of antifoaming agent (defoamer).</p> <p>It is a kind of enzyme produced by using genetic engineering</p> <p>It is one of the genetic engineering methods</p>	<p>ما المقصود بالـ (MRS)؟</p> <p>أ- هي بيئة مغذية تستخدم في إكثار بكتيريا الحليب</p> <p>ب- هي نوع من أنواع مضادات الرغوة</p> <p>ج- هي نوع من الإنزيمات المصنعة بالطرق الجينية</p> <p>د- هي إحدى الطرق الهندسة الجينية</p>	<p>(13)</p> <p>أ- ب- ج- د-</p>
<p>(14)</p> <p>A- B- C- D-</p>	<p>What is the problematic from the Halal perspective in producing insulin using biotechnology?</p> <p>The insulin produced in this way is harmful to the sick.</p> <p>In one of the production stages, a porcine gene is used</p> <p>The Halalness of the used bacteria "E.COLI" is not questionable</p> <p>The growth media contains carbohydrates</p>	<p>ماهي الإشكالية من منظور الحلال في تصنيع الإنسولين باستخدام التقنية الحيوية؟</p> <p>أ- الإنسولين المنتج بهذه الطريقة قد يسبب ضررا للمريض</p> <p>ب- لأنه في إحدى مراحل الإنتاج يتم استخدام جين من الخنزير</p> <p>ج- البكتيريا المستخدمة "E.COLI" مشكوك في حليتها</p> <p>د- البيئة المغذية الحاوية على مواد سكرية</p>	<p>(14)</p> <p>أ- ب- ج- د-</p>

<p>(15)</p> <p>A-</p> <p>B-</p> <p>C-</p> <p>D-</p>	<p>Is a system where the foundations are used to analyze any food process with identifying potential sources of religious dangers in various forms at various stages of manufacturing and upon application of control measures:</p> <p>A Halal-HACCP system</p> <p>Food Inspection System</p> <p>The primary programs</p> <p>Food Analysis System</p>	<p>هو نظام تستعمل فيه أسس لتحليل أية عملية غذائية مع تحديد مكامن الخطورة الدينية المحتملة بصورها في مختلف مراحل التصنيع وبتطبيق إجراءات التحكم والرقابة</p> <p>نظام حلال - HACCP</p> <p>نظام التفتيش الغذائي</p> <p>البرامج الأولية</p> <p>نظام التحليل الغذائي</p>	<p>(15)</p> <p>أ-</p> <p>ب-</p> <p>ج-</p> <p>د-</p>
<p>(16)</p> <p>A-</p> <p>B-</p> <p>C-</p> <p>D-</p>	<p>Are stages in the production where the loss of control would result in unacceptable risks, and the decision-taking tree is used with them:</p> <p>Critical Control Point (CCP)</p> <p>Control actions at each Critical Control Point</p> <p>The critical limits</p> <p>Correction of Deviations</p>	<p>هي مراحل في الإنتاج يؤدي فقدان الرقابة أو السيطرة عليها إلى أخطار غير مقبولة، ويستعمل فيها شجرة اتخاذ القرار:</p> <p>نقطة التحكم الحرجة</p> <p>إجراءات الرقابة عند كل نقطة تحكم حرجة</p> <p>الحدود الحرجة</p> <p>تصحيح الانحرافات</p>	<p>(16)</p> <p>أ-</p> <p>ب-</p> <p>ج-</p> <p>د-</p>
<p>(17)</p> <p>A-</p> <p>B-</p> <p>C-</p> <p>D-</p>	<p>To determine whether the phase is a critical control point "CCP", its danger requires:</p> <p>That it would not be removed through the stage (s) following the production</p> <p>That it would be known</p> <p>The existence of an HACCP team</p> <p>It would be easy to remove</p>	<p>أنه لتحديد إن كانت مرحلة ما هي نقطة تحكم حرجة CCP يشترط في خطرها:</p> <p>أن لا يزال بواسطة المرحلة أو المراحل التالية من الإنتاج</p> <p>أن يكون معلوماً</p> <p>وجود فريق هاسب</p> <p>سهولة إزالته</p>	<p>(17)</p> <p>أ-</p> <p>ب-</p> <p>ج-</p> <p>د-</p>
<p>(18)</p> <p>A-</p> <p>B-</p> <p>C-</p> <p>D-</p>	<p>Which of the following products is it difficult to manufacture by using Biotechnology?</p> <p>Amino acids</p> <p>Starter cultures</p> <p>Yeast (Bread yeast)</p> <p>Fatty acids</p>	<p>من أي المنتجات التالية من الصعب تصنيعها باستخدام التقنية الحيوية؟</p> <p>الأحماض الأمينية</p> <p>البادئات</p> <p>الخميرة (خميرة الخبز)</p> <p>الأحماض الدهنية</p>	<p>(18)</p> <p>أ-</p> <p>ب-</p> <p>ج-</p> <p>د-</p>

<p>(19)</p> <p>A- B- C- D-</p>	<p>Of the most critical substances - from the Halal perspective - used to produce the products manufactured by using Biotechnology are:</p> <p>Nutrient environments Rot fungi Mineral substances Organic chemical substances</p>	<p>من أكثر المواد الحرجة من منظور الحلال التي تستخدم لإنتاج المنتجات المصنعة باستخدام التقنية الحيوية هي:</p> <p>البيئات المغذية فطريات العفن المواد المعدنية المواد الكيميائية العضوية</p>	<p>(19)</p> <p>أ- ب- ج- د-</p>
<p>(20)</p> <p>A- B- C- D-</p>	<p>The soy protein is used as a raw material in the nutrient environments. Is its use considered as critical from the Halal perspective?</p> <p>No, because it is a material of vegetable origin. Yes, because it causes allergy. Yes, because it can be prepared and digested by using porcini enzymes i.e. trypsin Yes, because it can cause some technical problems during the fermentation process such as the building of foams.</p>	<p>يتم استخدام بروتين الصويا كمادة أولية في البيئات المغذية، هل يعتبر استخدامه حرج من منظور الحلال</p> <p>لا لكونه مادة ذات أصل نباتي نعم لأنه يسبب الحساسية نعم لأنه قد يتم تحضيره بهضمه باستخدام بعض إنزيمات الخنزير مثل التربسين نعم لأنه قد يسبب بعض المشاكل التقنية أثناء التخمر مثل ظهور الفقاعات</p>	<p>(20)</p> <p>أ- ب- ج- د-</p>