

**ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ
ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ
(ΟΜΑΔΑ Α΄)
ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)
ΤΕΤΑΡΤΗ 1 ΙΟΥΝΙΟΥ 2011
ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:
ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΣΥΝΟΛΟ ΣΕΛΙΔΩΝ: ΤΡΕΙΣ (3)**

ΘΕΜΑ Α

- Α1.** Να γράψετε στο τετράδιό σας το γράμμα καθεμιάς από τις παρακάτω προτάσεις και δίπλα τη λέξη **Σωστό**, αν είναι σωστή ή τη λέξη **Λάθος**, αν είναι λανθασμένη.
- α.** Οι αποθήκες φύλαξης των τροφίμων πρέπει να είναι χώροι ζεστοί, με υγρασία και σκοτεινοί.
 - β.** Η φύλαξη των τροφίμων υπό ψύξη έχει σκοπό την επιβράδυνση ή αδρανοποίηση της ανάπτυξης των μικροοργανισμών, που υπάρχουν σε αυτά και τη διατήρησή τους σε χαμηλά επίπεδα.
 - γ.** Κάποιες πολυκυκλικές αρωματικές ενώσεις έχουν κατηγορηθεί ότι είναι καρκινογόνες ουσίες.
 - δ.** Το BOD₅ (Βιοχημική Απαίτηση σε Οξυγόνο) είναι ένα μέγεθος που μετρά τη ρυπαντική ικανότητα των στερεών αποβλήτων.
 - ε.** Το HACCP είναι ένα απλό και αποτελεσματικό σύστημα, που έχει σκοπό τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων.

Μονάδες 15

- Α2.** Να γράψετε στο τετράδιό σας τους αριθμούς **1, 2, 3, 4, 5** από τη στήλη **A** και δίπλα το γράμμα **α, β, γ, δ, ε, στ** της στήλης **B**, που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΣΤΗΛΗ Α		ΣΤΗΛΗ Β
1. Βιολογικοί κίνδυνοι τροφίμων	α.	Βίδες
2. Ζωικοί εχθροί	β.	Ιχθυοτοξίνες
3. Ιονίζουσα ακτινοβολία	γ.	Ρυπαίνουν ή καταστρέφουν τα τρόφιμα
4. Χημικοί κίνδυνοι τροφίμων	δ.	Μικρόβια
5. Φυσικοί κίνδυνοι τροφίμων	ε.	Χαμηλές θερμοκρασίες
	στ.	Ιόντα ή ελεύθερες ρίζες

Μονάδες 10

ΘΕΜΑ Β

B1. Να αναφέρετε, ονομαστικά, πέντε (5) από τους παράγοντες που επιδρούν στην υγιεινή των τροφίμων κατά την παραγωγή τους.

Μονάδες 15

B2. Η συσκευασία έχει σκοπό την προστασία του τροφίμου από τους παράγοντες που μπορούν να το υποβαθμίσουν. Να αναφέρετε, ονομαστικά, πέντε (5) από τους παράγοντες αυτούς.

Μονάδες 10

ΘΕΜΑ Γ

Γ1. Να αναφέρετε πέντε (5) από τις χρήσεις του νερού στη βιομηχανία τροφίμων.

Μονάδες 15

Γ2. Ποιοι είναι οι κίνδυνοι που προέρχονται από τη συνεχή έκθεση του καταναλωτή στα αντιβιοτικά;

Μονάδες 10

ΘΕΜΑ Δ

Δ1. Πότε θεωρείται το νερό ακατάλληλο για ιχθυοκαλλιέργεια και γιατί;

Μονάδες 10

Δ2. Είστε υπεύθυνος παραλαβής σε ένα μεγάλο κατάστημα πώλησης τροφίμων. Ποιες τουλάχιστον ενέργειες πρέπει να περιλαμβάνει ο έλεγχος κατά την παραλαβή των τροφίμων;

Μονάδες 15

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟΥΣ

1. Στο τετράδιο να γράψετε **μόνον** τα προκαταρκτικά (ημερομηνία, εξεταζόμενο μάθημα). **Να μην αντιγράψετε** τα θέματα στο τετράδιο.
2. Να γράψετε το ονοματεπώνυμό σας στο πάνω μέρος των φωτοαντιγράφων αμέσως μόλις σας παραδοθούν. **Δεν επιτρέπεται να γράψετε** καμιά άλλη σημείωση. Κατά την αποχώρησή σας να παραδώσετε μαζί με το τετράδιο και τα φωτοαντίγραφα.
3. Να απαντήσετε **στο τετράδιό σας** σε όλα τα θέματα.
4. Να γράψετε τις απαντήσεις σας **μόνον** με μπλε ή **μόνον** με μαύρο στυλό ανεξίτηλης μελάνης.
5. Κάθε απάντηση τεκμηριωμένη επιστημονικά είναι αποδεκτή.
6. Να μη χρησιμοποιήσετε το χαρτί μιλιμετρέ.
7. Διάρκεια εξέτασης: τρεις (3) ώρες μετά τη διανομή των φωτοαντιγράφων.
8. Χρόνος δυνατής αποχώρησης: **10.00 π.μ.**

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ