

ΑΡΧΗ 1ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

**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  $BOD_5$  (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.

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

**Μονάδες 10**

### **ΘΕΜΑ Β**

**Β1.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, πέντε (5) από τους παράγοντες που επιδρούν στην υγιεινή των τροφίμων κατά την παραγωγή τους.

**Μονάδες 15**

**Β2.** 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**