

**ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ
ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ
(ΟΜΑΔΑ Α΄)
ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)
ΔΕΥΤΕΡΑ 11 ΙΟΥΝΙΟΥ 2012
ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:
ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΣΥΝΟΛΟ ΣΕΛΙΔΩΝ: ΤΡΕΙΣ (3)**

ΘΕΜΑ Α

Α1. Να χαρακτηρίσετε τις προτάσεις που ακολουθούν, γράφοντας στο τετράδιό σας, δίπλα στο γράμμα που αντιστοιχεί σε κάθε πρόταση τη λέξη **Σωστό**, αν η πρόταση είναι σωστή ή τη λέξη **Λάθος**, αν η πρόταση είναι λανθασμένη.

- α.** Η χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών επηρεάζει την ποιότητα του τελικού προϊόντος.
- β.** Η θερμοκρασία αποτελεί τον πιο συνηθισμένο τρόπο με τον οποίο επεμβαίνουμε στα τρόφιμα για να ελέγξουμε το μικροβιακό τους φορτίο.
- γ.** Μετανάστευση είναι το φαινόμενο μετακίνησης μιας χημικής ουσίας από το τρόφιμο στο υλικό συσκευασίας.
- δ.** Η καθαριότητα είναι αρκετή από μόνη της για να ελέγξει όλες τις πιθανές αιτίες κινδύνων.
- ε.** Η φυτική παραγωγή είναι δυνατόν να μειωθεί ή να υποβαθμιστεί από την επίδραση των ζιζανίων, των εντόμων και των ασθενειών.

Μονάδες 15

ΑΡΧΗ 2ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

A2. 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. Ο κάθε αριθμός αντιστοιχεί μόνο σε ένα γράμμα.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1. Κτηνιατρικά φάρμακα	α. Εντομοκτόνο
2. Σκληρό νερό	β. Μικροκύματα
3. Γεωργικό φάρμακο	γ. Δημιουργεί πουρί
4. Μορφή ηλεκτρομαγνητικής ενέργειας	δ. Καθαρισμός
5. Απομάκρυνση βρωμιάς	ε. Εξαερισμός
	στ. Αντιβιοτικά

Μονάδες 10

ΘΕΜΑ Β

B1. Πού οφείλονται οι παράγοντες που δημιουργούν προβλήματα στην υγεία των καταναλωτών και σχετίζονται με τα τρόφιμα;

Μονάδες 15

B2. Πώς μπορεί να μολυνθεί το γάλα από τα καθαριστικά και απολυμαντικά;

Μονάδες 10

ΘΕΜΑ Γ

Γ1. Πότε εμφανίζονται οι φυσικοί κίνδυνοι στα τρόφιμα; Να αναφέρετε πέντε (5) παραδείγματα φυσικών κινδύνων.

Μονάδες 8

Γ2. Να αναφέρετε, ονομαστικά, τα μέσα καταπολέμησης των εντόμων στη φυτική παραγωγή.

Μονάδες 12

Γ3. Να αναφέρετε, ονομαστικά, πέντε (5) είδη συσκευασίας που χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα.

Μονάδες 5

ΘΕΜΑ Δ

Δ1. Είστε υπεύθυνος για την εγκατάσταση μιας νέας βιομηχανίας τροφίμων και πρέπει να επιλέξετε την τοποθεσία εγκατάστασής της. Να αναφέρετε πέντε (5) πλεονεκτήματα από το σύνολο των οικονομικών και τεχνικών πλεονεκτημάτων, τα οποία πρέπει να έχει η τοποθεσία της εγκατάστασης.

Μονάδες 15

Δ2. Ως τεχνολόγος τροφίμων γνωρίζετε ότι το νερό το οποίο χρησιμοποιείται στη βιομηχανία τροφίμων πρέπει να έχει την ίδια ποιότητα με το πόσιμο νερό. Ποια είναι τα επιθυμητά χαρακτηριστικά του νερού σύμφωνα με τον Ελληνικό Κώδικα, την Ευρωπαϊκή και τη Διεθνή Νομοθεσία;

Μονάδες 10

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

ΤΕΛΟΣ 3ΗΣ ΑΠΟ 3 ΣΕΛΙΔΕΣ