

ΑΡΧΗ 1ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ
ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ
(ΟΜΑΔΑ Α΄)
ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)
ΤΡΙΤΗ 8 ΙΟΥΝΙΟΥ 2010
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 **ΣΩΣΤΟ**, αν είναι σωστή ή τη λέξη **ΛΑΘΟΣ**, αν είναι λανθασμένη.

- α.** Ένα μέτρο που βοηθάει να αποφευχθούν οι επιμολύνσεις των τροφίμων από εμάς τους ίδιους είναι: Η ορθή συμπεριφορά μας και η αυστηρή τήρηση των κανόνων υγιεινής.
- β.** Οι μεγαλύτερες συγκεντρώσεις πολυκυκλικών αρωματικών ενώσεων παρατηρούνται στα καπνιστά τυριά ή σαλάμια και λιγότερο στα καπνιστά χέλια και στον καπνιστό σολομό.
- γ.** Στα κτηνιατρικά φάρμακα, που ενδιαφέρουν από άποψη υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, ανήκουν οι ορμόνες και τα αντιβιοτικά.
- δ.** Οι φυσικοί κίνδυνοι αναλογικά δεν είναι υπεύθυνοι για τόσα πολλά περιστατικά βλαβών στην υγεία του καταναλωτή, όπως οι βιολογικοί και οι χημικοί κίνδυνοι.
- ε.** Η υπέρυθη ακτινοβολία μπορεί να εισχωρήσει σε βάθος στα τρόφιμα, ενώ τα μικροκύματα περιορίζονται στα επιφανειακά στρώματα.

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** της στήλης **B**, που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΑΡΧΗ 2ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1. βιολογικοί κίνδυνοι	α. τρίχες
2. χημικοί κίνδυνοι από το περιβάλλον (καύσιμα)	β. φορείς μικροβίων
3. φυσικοί κίνδυνοι τροφίμων	γ. μόλυβδος
4. εντομοκτόνα	δ. μικρόβια
5. ζωϊκοί εχθροί	ε. χλωριωμένοι υδρογονάνθρακες

Μονάδες 10

ΘΕΜΑ Β.

Β1. Τι καλείται «Υγιεινή Παραγωγής»; Να αναφέρετε τρεις (3) από τους στόχους της.

Μονάδες 13

Β2. Γιατί το σκληρό νερό δεν είναι επιθυμητό στη βιομηχανία τροφίμων;

Μονάδες 12

ΘΕΜΑ Γ.

Γ1. Να αναφέρετε, ονομαστικά, πέντε (5) από τις επτά (7) αρχές του συστήματος HACCP (Ανάλυση Κινδύνου και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου).

Μονάδες 15

Γ2. Για ποιους λόγους η παρουσία των τροκτικών είναι ανεπιθύμητη στους χώρους επεξεργασίας και παραγωγής τροφίμων;

Μονάδες 10

ΘΕΜΑ Δ.

Δ1. Γιατί πρέπει να χλωριώνεται το νερό, που χρησιμοποιείται για την ψύξη των κονσερβών;

Μονάδες 9

Δ2. Σε ποιες περιπτώσεις μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα των κατεψυγμένων τροφίμων;

Μονάδες 16

ΑΡΧΗ 3ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

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