

ΑΡΧΗ 1ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ
ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ
ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ
(ΟΜΑΔΑ Α΄)
ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)
ΠΕΜΠΤΗ 6 ΙΟΥΝΙΟΥ 2013
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 τροφή είναι αναγκαία στον άνθρωπο, για την οικοδόμηση και ανάπτυξη του σώματός του.
- β.** Οι ορμόνες ανήκουν στα εντομοκτόνα.
- γ.** Τα πρωτογενή γεωργικά προϊόντα είναι αυτά, που προέρχονται από τους κλάδους της φυτικής, ζωικής και αλιευτικής παραγωγής.
- δ.** Οι χώροι επεξεργασίας των προϊόντων πρέπει να έχουν άπλετο φως.
- ε.** Τα νωπά τρόφιμα πρέπει να φυλάσσονται μαζί με τα επεξεργασμένα.

Μονάδες 15

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

ΣΤΗΛΗ Α		ΣΤΗΛΗ Β	
1.	Ξένα σώματα	α.	-18°C
2.	Εξαερισμός	β.	Κατσαρίδες
3.	Χλωρίωση	γ.	Γυαλί
4.	Έντομα	δ.	Ανανέωση αέρα
5.	Κατάψυξη	ε.	Μικροκύματα
		στ.	Απολύμανση

Μονάδες 10

ΑΡΧΗ 2ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

ΘΕΜΑ Β

B1. Να αναφέρετε τα μέτρα, που βοηθούν στην αποφυγή επιμολύνσεων των τροφίμων από αυτούς που έρχονται σ' επαφή με τα τρόφιμα.

Μονάδες 6

B2. Για ποιους λόγους οι βιομηχανίες τροφίμων αποφεύγουν τη χρήση του σκληρού νερού;

Μονάδες 16

B3. Να αναφέρετε, ονομαστικά, τρεις (3) ασθένειες των ζώων, οι οποίες επηρεάζουν την υγιεινή των προϊόντων, που λαμβάνονται από αυτά.

Μονάδες 3

ΘΕΜΑ Γ

Γ1. Να αναφέρετε, ονομαστικά, πέντε (5) από τα επτά (7) χαρακτηριστικά των υγρών αποβλήτων, που μπορούν να επηρεάσουν την οικολογική κατάσταση του υδάτινου αποδέκτη.

Μονάδες 10

Γ2. Να αναφέρετε τρεις (3) τρόπους, με τους οποίους διαπιστώνεται η υγιεινή κατάσταση των αγροτικών προϊόντων.

Μονάδες 9

Γ3. Να αναφέρετε τρεις (3) διαφορετικούς τρόπους, με τους οποίους οι μύγες μεταφέρουν βακτήρια και παράσιτα στα τρόφιμα.

Μονάδες 6

ΘΕΜΑ Δ

Δ1. Στο εργοστάσιο τροφίμων, στο οποίο εργάζεστε, βρέθηκαν στο Τμήμα Παραγωγής ίχνη, που επιβεβαιώνουν την παρουσία τρωκτικών. Ποια μέτρα προτείνετε για την καταπολέμησή τους;

Μονάδες 12

ΑΡΧΗ 3ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

Δ2. Δύο παραγωγοί αγροτικών προϊόντων Α και Β επιθυμούν να συνεργαστούν με τη βιομηχανία τροφίμων, στην οποία εργάζεστε ως Τεχνολόγοι Τροφίμων. Ο παραγωγός Α έχει τις καλλιέργειές του σε απόσταση δέκα (10) μέτρα από έναν αυτοκινητόδρομο και ο παραγωγός Β έχει τις καλλιέργειές του σε απόσταση μεγαλύτερη των τριάντα (30) μέτρων από τον ίδιο αυτοκινητόδρομο. Με ποιον από τους δύο παραγωγούς θα θέλατε να συνεργαστείτε; Να δικαιολογήσετε την απάντησή σας.

Μονάδες 13

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. Διάρκεια εξέτασης: τρεις (3) ώρες μετά τη διανομή των φωτοαντιγράφων.
7. Χρόνος δυνατής αποχώρησης: **10.00 π.μ.**

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ

ΤΕΛΟΣ 3ΗΣ ΑΠΟ 3 ΣΕΛΙΔΕΣ