

ΑΡΧΗ 1ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ
ΠΑΛΑΙΟ ΣΥΣΤΗΜΑ Γ΄ ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ
Δ΄ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ
ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Α΄)
ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 3 ΙΟΥΝΙΟΥ 2016

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.** Από τους παράγοντες που είναι δυνατόν να δημιουργήσουν προβλήματα στην υγεία των καταναλωτών είναι και οι αλλεργίες από συστατικά των τροφίμων.
 - β.** Η απολύμανση των εγκαταστάσεων γίνεται συνήθως με χρήση πολύ κρύου νερού.
 - γ.** Η καθαριότητα από μόνη της είναι αρκετή για την πρόληψη όλων των κινδύνων στα τρόφιμα.
 - δ.** Η καταπολέμηση των εντόμων στη φυτική παραγωγή γίνεται και με χημικά μέσα.
 - ε.** Οι πιο γνωστές μορφές ιονίζουσας ακτινοβολίας είναι οι ακτίνες X και οι ακτίνες γ.

Μονάδες 15

ΤΕΛΟΣ 1ΗΣ ΑΠΟ 3 ΣΕΛΙΔΕΣ

ΑΡΧΗ 2ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ
ΠΑΛΑΙΟ ΣΥΣΤΗΜΑ Γ΄ ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ
Δ΄ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ

- A2.** 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. Σημειώνεται ότι ένα γράμμα από τη στήλη **B** θα περισσέψει.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1. Μικροκύματα	α. Μικρόβια
2. Βιολογικός κίνδυνος	β. Φυσικός κίνδυνος
3. Πολυκυκλικές αρωματικές ενώσεις	γ. Ηλεκτρομαγνητική ενέργεια
4. Κουμπιά, τρίχες κ.α.	δ. Χημικοί κίνδυνοι από το περιβάλλον
5. Τροφή	ε. Εξαερισμός
	στ. Απαιτούμενη ενέργεια

Μονάδες 10

ΘΕΜΑ Β

- B1.** Να αναφέρετε τρεις (3) τρόπους καταπολέμησης των σφηκών.
Μονάδες 9
- B2.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, πέντε (5) από τους παράγοντες που επιδρούν στην υγιεινή των τροφίμων, κατά την παραγωγή τους.
Μονάδες 10
- B3.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, τις πιο σημαντικές ομάδες γεωργικών φαρμάκων.
Μονάδες 6

ΘΕΜΑ Γ

- Γ1.** Ποιες ιδιότητες πρέπει να έχει το νερό που χρησιμοποιείται στην τεχνολογία τροφίμων, σύμφωνα με την Ελληνική, την Ευρωπαϊκή και τη Διεθνή Νομοθεσία.
Μονάδες 10

ΑΡΧΗ 3ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ
ΠΑΛΑΙΟ ΣΥΣΤΗΜΑ Γ΄ ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ
Δ΄ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ

Γ2. Η συσκευασία έχει σκοπό να προστατεύσει το προϊόν από τους παράγοντες, οι οποίοι είναι δυνατόν να το υποβαθμίσουν. Να αναφέρετε πέντε (5) από αυτούς τους παράγοντες.

Μονάδες 10

Γ3. Να αναφέρετε, ονομαστικά, πέντε (5) αρχές του HACCP.

Μονάδες 5

ΘΕΜΑ Δ

Δ1. Στη γαλακτοβιομηχανία στην οποία εργάζεστε, ανιχνεύτηκαν υπολείμματα από καθαριστικά και απολυμαντικά στο γάλα. Να εξηγήσετε πού μπορεί να οφείλεται το γεγονός αυτό.

Μονάδες 10

Δ2. Να εξηγήσετε γιατί το νερό που χρησιμοποιείται για την ψύξη των κονσερβών, πρέπει να είναι οπωσδήποτε απαλλαγμένο από μικροοργανισμούς.

Μονάδες 15

ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟΥΣ

1. Στο τετράδιο να γράψετε μόνο 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, **μόνο με μπλε ή μαύρο στυλό ανεξίτηλης μελάνης**.
4. Κάθε απάντηση επιστημονικά τεκμηριωμένη είναι αποδεκτή.
5. Διάρκεια εξέτασης: τρεις (3) ώρες μετά τη διανομή των φωτοαντιγράφων.
6. Ώρα δυνατής αποχώρησης: **10.00 π.μ.**

ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ
ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ
ΤΕΛΟΣ 3ΗΣ ΑΠΟ 3 ΣΕΛΙΔΕΣ