

## 1<sup>ο</sup> Προτεινόμενο διαγώνισμα στην Υγιεινή και Ασφάλεια τροφίμων

### Θέμα 1<sup>ο</sup>

1. Να χαρακτηρίσετε τις παρακάτω προτάσεις ως σωστές ή λανθασμένες.
  - I. Οι ταχείες μέθοδοι ελέγχου δεν απαιτούν εξειδικευμένο προσωπικό.
  - II. Οι αποθήκες τροφίμων απαιτούν διάχυτο και έντονο φωτισμό.
  - III. Η μέθοδος ενεργού ιλύος βασίζεται στον τεχνητό αερισμό των αποβλήτων.
  - IV. Οι σαλμονελλώσεις είναι προβλήματα που μπορούν να αντιμετωπιστούν μόνο στην κτηνοτροφική μονάδα.
  - V. Τα καρβαμιδικά άλατα είναι γεωργικού τύπου εντομοκτόνα.

Μονάδες 15

2. Να γράψετε στο τετράδιό σας τους αριθμούς 1, 2, 3 από τη στήλη Α και δίπλα το γράμμα Α, Β, Γ, Δ της στήλης Β, που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

A	B
1. 1 <sup>η</sup> αρχή του HACCP	Α. Ορισμός κρίσιμων ορίων
2. 2 <sup>η</sup> αρχή του HACCP	Β. Καθορισμός διορθωτικών ενεργειών
3. 3 <sup>η</sup> αρχή του HACCP	Γ. Ορισμός κρίσιμων σημείων ελέγχου
4. 4 <sup>η</sup> αρχή του HACCP	Δ. Προσδιορισμός κινδύνων
5. 5 <sup>η</sup> αρχή του HACCP	Ε. Επιβεβαίωση αποτελέσματος
6. 6 <sup>η</sup> αρχή του HACCP	ΣΤ. Τεκμηρίωση
7. 7 <sup>η</sup> αρχή του HACCP	Ζ. Εγκατάσταση συστήματος παρακολούθησης

Μονάδες 10

### Θέμα 2<sup>ο</sup>

1. Να περιγραφεί η μέθοδος της ενεργού ιλύος.

Μονάδες 10

2. Ποια χαρακτηριστικά των υγρών αποβλήτων μπορούν να επηρεάσουν την οικολογική κατάσταση ενός υδάτινου αποδέκτη.

Μονάδες 4

3. Να περιγραφεί η βρουκέλλωση.

Μονάδες 11

### Θέμα 3<sup>ο</sup>

1. Ποιες είναι οι ιδιότητες που πρέπει να έχουν τα διάφορα υλικά που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή του μηχανολογικού εξοπλισμού σε μια βιομηχανία τροφίμων;

Μονάδες 10

2. Πότε ένα τρόφιμο χαρακτηρίζεται ως υγιεινό και ασφαλές;

Μονάδες 8

3. Σε ποιες κατηγορίες χωρίζονται τα γεωργικά φάρμακα.

Μονάδες 7

### Θέμα 4<sup>ο</sup>

1. ;

Μονάδες 10

2. ;

Μονάδες 15

ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟ  
ΑΘΗΝΑ