



## ΘΕΜΑ 1<sup>ο</sup>

- A.** Να χαρακτηρίσετε τις παρακάτω προτάσεις ως σωστές ή λανθασμένες
- I. Ένα τρόφιμο χαρακτηρίζεται σαν υγιεινό και ασφαλές όταν δεν έχει καθόλου μικρόβια.
  - II. Ο αφθώδης πυρετός οφείλεται σε ιό, ο οποίος εμφανίζεται σε μια πληθώρα τύπων.
  - III. Οι ιονίζουσες ακτινοβολίες καταστρέφουν τους διάφορους μικροοργανισμούς στα τρόφιμα μέσω των ελεύθερων ριζών ή των ιόντων που δημιουργούν.
  - IV. Οι θερμοκρασίες του χρησιμοποιούμενου νερού στους διάφορους καθαρισμούς μονάδων επεξεργασίας τροφίμων πρέπει σε κάθε περίπτωση να είναι υψηλές έτσι ώστε να διαλύονται τα λίπη.
  - V. Με το HACCP είμαστε σε θέση να προβλέπουμε κινδύνους που μπορούν να προκαλέσουν βλάβες και ζημιές στον καταναλωτή, και να υποβιβάσουν την ποιότητα του παραγόμενου προϊόντος.
- B.** Να γράψετε στο τετράδιό σας τους αριθμούς 1, 2, 3, 4, 5 από τη στήλη A και δίπλα το γράμμα A, B, Γ, Δ της στήλης B, που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

A	B
1. Βρουκέλωση	A. βοοειδή, χοίροι, αιγοπρόβατα
2. Σαλμονέλλα	B. γαλακτοφόρα ζώα
3. Φυματίωση	Γ. πουλερικά
4. Αφθώδης πυρετός	Δ. βοοειδή
5. Μαστίτιδες	

## ΘΕΜΑ 2<sup>ο</sup>

- A.** Με ποιους τρόπους μπορούν να αντιμετωπιστούν οι διάφορες ασθένειες των φυτών;
- B.** Ποιο φαινόμενο ονομάζεται μετανάστευση;

## ΘΕΜΑ 3<sup>ο</sup>

- A.** Τι είναι ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου; Ποιες διαδικασίες πρέπει να εφαρμοστούν για τον προσδιορισμό του;
- B.** Να αναφέρετε ένα παράδειγμα φυσικού κινδύνου καθώς και τον τρόπο αντιμετώπισής του.

## ΘΕΜΑ 4<sup>ο</sup>

- A.** Ποιοι παράγοντες μπορούν να προκαλέσουν υποβάθμιση της ποιότητας των κατεψυγμένων τροφίμων;
- B.** Να προτείνετε τα στάδια από τα οποία θα αποτελείται ένα βασικό σχέδιο καθαρισμού και απολύμανσης που θα μπορεί να εφαρμοστεί σε μια βιομηχανία επεξεργασίας τροφίμων.