

Απαντήσεις στην Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων Πανελλήνιες 2013

Θέμα Α.

A.1.

A. Σωστό. B. Λάθος Γ. Σωστό Δ. Σωστό E. Λάθος

A.2.

1.γ, 2.δ, 3.στ, 4.β, 5.α

Θέμα Β.

B.1.

Σελίδα 27. Τα μέτρα που βοηθούν τη δημόσια υγεία.
και

Σελίδα 228. Για τα νωπά τρόφιμααπολύμανση των χεριών.

B.2.

Σελίδα 135. Το σκληρό νερό που θερμαίνουν το νερό.

B.3.

Σελίδες 109-111. Οποιαδήποτε από τις ασθένειες που αναφέρονται στις συγκεκριμένες σελίδες. (Βρουκέλωση, αφθώδης πυρετός, φυματίωση, μαστίτιδες)

Θέμα Γ.

Γ.1.

Σελίδα 182. Τα χαρακτηριστικά των υγρών αποβλήτων ξεπεράσει τα 100 ppm.

Γ.2.

Σελίδα 108. Η υγιεινή κατάσταση των αγροτικών προϊόντων (π.χ. pH, οξύτητα)

Γ.3.

Σελίδα 177. Οι μύγες είναι φορείς βακτηρίων τρίχες των ποδιών τους.

Θέμα Δ.

Δ.1.

Σελίδα 179. Η καταπολέμησή τους γίνεται με όπως και των κατσαρίδων.

Δ.2.

Σελίδες 90-91. Τα καύσιμα των οχημάτων μόλυνσης με μόλυβδο.

Από τα παραπάνω γίνεται φανερό ότι καλύτερης ποιότητας προϊόντα θα παράγει ο παραγωγός Β που οι καλλιέργειές του θα απέχουν περισσότερο από τον αυτοκινητόδρομο και έτσι δεν θα επιβαρύνονται τόσο πολύ από τα κατάλοιπα των καυσαερίων των διερχόμενων αυτοκινήτων.