

# Ακαδημαϊκό Φροντιστήριο

Πανελλαδικές Εξετάσεις 2014

19 Ιουνίου 2014

Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων

Απαντήσεις

## Θέμα Α

### A1

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

### A2

- 1. Απαγορευμένο εντομοκτόνο **δ. DDT**
- 2. Συσκευασία **ε. Πλαστικά**
- 3. Ζωνόσος **στ. Βρουκέλωση**
- 4. Σκληρότητα νερού **β. ppm ανθρακικού ασβεστίου**
- 5. BOD<sub>5</sub> **γ. Ρυπαντική ικανότητα υγρών αποβλήτων**

## Θέμα Β

**B1** Σχολικό Βιβλίο σελ. 17. Από «Ένα τρόφιμο χαρακτηρίζεται ως υγιεινό και ασφαλές...» έως «... στην υγεία των καταναλωτών».

**B2** Σχολικό Βιβλίο σελ. 20. Από «Γενικά οι παράγοντες» έως «... προσθήκη αλατιού σε τυριά».

Αρκεί να γραφούν ονομαστικά 4 από τους 6 παράγοντες.

**B3** Σχολικό Βιβλίο σελ. 89. Από «Κίνδυνος θεωρείται κάθε πιθανή αιτία...» έως «... και τους φυσικούς».

### Θέμα Γ

**Γ1** Σχολικό Βιβλίο σελ. 134. Από «Το νερό έχει ευρεία χρήση...» έως «... έξω από την εγκατάσταση».

*Αρκεί να γραφούν ονομαστικά 5 από τις 9 χρήσεις.*

**Γ2** Σχολικό Βιβλίο σελ. 108. Από «Για να μην αυξηθούν τα μικρόβια...» έως «... απομάκρυνση των απορριμμάτων του ζώου».

*Αρκεί να γραφούν ονομαστικά 5 από τα 6 μέτρα.*

### Θέμα Δ

**Δ1** Σχολικό Βιβλίο σελ. 217. Από «Ένα σωστό σύστημα παραλαβών...» έως «... έλεγχο των εγγράφων του προμηθευτή (π.χ. τιμολόγιο, πιστοποιητικά καταλληλότητας κ.α.)».

*Αρκεί να γραφούν ονομαστικά 4 από τις 5 ενέργειες.*

**Δ2** Σχολικό Βιβλίο σελ. 228. Από «Για τα τρόφιμα που πωλούνται «χύμα»...» έως «... και απολύμανση των χεριών».

ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΗ ΑΘΗΝΩΝ