

ΑΡΧΗ 1ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ  
**ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ**  
**ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ**  
**(ΟΜΑΔΑ Α΄)**  
**ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**  
**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)**  
**ΠΕΜΠΤΗ 19 ΙΟΥΝΙΟΥ 2014**  
**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.** Τα νιτρικά άλατα αντιδρούν με άλλα συστατικά του τροφίμου και δημιουργούν νιτροζαμίνες.
  - β.** Ο χώρος της παραγωγής τροφίμων δεν πρέπει να έχει ανεξάρτητη αποχέτευση από τις τουαλέτες και τους υπόλοιπους χώρους υγιεινής.
  - γ.** Όταν το νερό περιέχει βαρέα μέταλλα, είναι κατάλληλο για ιχθυοκαλλιέργεια.
  - δ.** Το γάλα των ζώων, με μαστίτιδα, μπορεί να περιέχει τοξίνες από τους μικροοργανισμούς ή αντιβιοτικά που έχουν χορηγηθεί στο ζώο για τη θεραπεία της αρρώστιας.
  - ε.** Μία από τις αρχές του HACCP είναι ο καθορισμός διορθωτικών ενεργειών.

**Μονάδες 15**

ΑΡΧΗ 2ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

- 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.

<b>ΣΤΗΛΗ Α</b>		<b>ΣΤΗΛΗ Β</b>	
<b>1.</b>	Απαγορευμένο εντομοκτόνο	<b>α.</b>	Μικροκύματα
<b>2.</b>	Συσκευασία	<b>β.</b>	ppm ανθρακικού ασβεστίου
<b>3.</b>	Ζωονόσος	<b>γ.</b>	Ρυπαντική ικανότητα υγρών αποβλήτων
<b>4.</b>	Σκληρότητα νερού	<b>δ.</b>	DDT
<b>5.</b>	BOD <sub>5</sub>	<b>ε.</b>	Πλαστικά
		<b>στ.</b>	Βρουκέλωση

**Μονάδες 10**

**ΘΕΜΑ Β**

- B1.** Πότε ένα τρόφιμο χαρακτηρίζεται ως υγιεινό και ασφαλές;

**Μονάδες 9**

- B2.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, τέσσερις (4) παράγοντες στους οποίους μπορείτε να επέμβετε για να καταστρέψετε τα μικρόβια ή να εμποδίσετε την ανάπτυξή τους.

**Μονάδες 8**

- B3.** Τι θεωρείται κίνδυνος για τα τρόφιμα; (μονάδες 2); Να αναφέρετε, ονομαστικά, τις τρεις (3) κατηγορίες κινδύνων. (μονάδες 6)

**Μονάδες 8**

**ΘΕΜΑ Γ**

- Γ1.** Να αναφέρετε πέντε (5) χρήσεις του νερού στη βιομηχανία τροφίμων.

**Μονάδες 10**

- Γ2.** Να αναφέρετε πέντε (5) μέτρα τα οποία λαμβάνονται για την πρόληψη των ζωικών ασθενειών.

**Μονάδες 15**

**ΘΕΜΑ Δ**

**Δ1.** Να αναφέρετε τέσσερις (4) από τις απαραίτητες ενέργειες που πρέπει να κάνετε κατά τον έλεγχο παραλαβής των τροφίμων στο κατάστημα στο οποίο είστε υπεύθυνοι.

**Μονάδες 16**

**Δ2.** Είστε υπεύθυνος καταστήματος τροφίμων. Κάποια από τα τρόφιμα πωλούνται «χύμα». Τι μέτρα θα λάβετε ώστε να μην επιμολύνονται τη στιγμή της πώλησης;

**Μονάδες 9**

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟΥΣ**

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

**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ**

**ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ**