

7494

8

(iv) खाद्य सुरक्षा के लिए कार्मिक स्वच्छता

(v) खाद्य विषाक्तता

[This question paper contains 8 printed pages.]

Your Roll No.....

Sr. No. of Question Paper : 7494

J

Unique Paper Code : 2202312402

Name of the Paper : Introduction to Food Safety

Name of the Course : **B.A (Program) Food Technology NEP-UGCF**

Semester : IV

Duration : 3 Hours

Maximum Marks : 90

Instructions for Candidates

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. Attempt **five** questions in all.
3. All questions carry **equal** marks.
4. Part of the questions to be attempted **together**.
5. Answers may be written either in **English or Hindi** but the same medium should be used throughout the paper

7494

2

छात्रों के लिए निर्देश

1. इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।
2. कुल मिलाकर पांच प्रश्नों का प्रयास करें।
3. सभी प्रश्नों के बराबर अंक हैं।
4. प्रश्नों का एक भाग एक साथ हल करना होगा।
5. उत्तर अंग्रेजी या हिंदी में लिखे जा सकते हैं लेकिन पूरे पेपर में एक ही माध्यम का उपयोग किया जाना चाहिए।

1. Briefly answer any six of the following: (6x3=18)

- (i) Contaminant
- (ii) Potentially Hazardous Food
- (iii) Growth curve of bacteria

7494

7

8. Describe any three of the following (3x6=18)

- (i) Any three food borne infections of bacterial origin
- (ii) Green food processing
- (iii) Consumer Protection Act
- (iv) Personnel Hygiene for food safety
- (v) Food intoxication

निम्नलिखित में से किसी तीन का वर्णन करें

- (i) जीवाणु मूल के कोई तीन खाद्य जनित संक्रमण
- (ii) हरित खाद्य प्रसंस्करण
- (iii) उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम

‘खाद्य पदार्थ का खराब होना’ क्या है। निम्नलिखित खाद्य पदार्थों के खराब होने के कारणों और रोकथाम पर चर्चा करें:

(क) दूध और दूध से बने उत्पाद

(ख) डिब्बाबंद खाद्य पदार्थ

7. Describe the main features of Food Safety and Standards (FSS) Act and Regulations, 2006. Explain the food recall procedure as given by FSSAI regulation (2017). (18)

खाद्य सुरक्षा और मानक (एफएसएस) अधिनियम और विनियम, 2006 की मुख्य विशेषताओं का वर्णन करें। एफएसएसएआई विनियमन (2017) द्वारा दी गई खाद्य वापसी प्रक्रिया की व्याख्या करें।

(iv) Mycotoxins

(v) Physical hazards in food

(vi) Metallic contaminants

(vii) Food infections by parasites

(viii) Food Handler

निम्नलिखित में से किसी छह का संक्षेप में उत्तर दें:

(i) संदूषक

(ii) संभावित रूप से खतरनाक भोजन

(iii) बैक्टीरिया का विकास वक्र

(iv) माइकोटॉक्सिन

(v) भोजन में भौतिक खतरे

(vi) धातु संदूषक

(vii) परजीवियों द्वारा खाद्य संक्रमण

(viii) खाद्य संचालक

2. Explain the factors which influence food safety. Discuss any five emerging concerns of food safety. (8+10= 18)

खाद्य सुरक्षा को प्रभावित करने वाले कारकों की व्याख्या करें। खाद्य सुरक्षा से संबंधित किन्हीं पाँच उभरती चिंताओं पर चर्चा करें।

3. With the help of suitable examples, explain the General Principles of Food Hygiene. (18)

उपयुक्त उदाहरणों की सहायता से खाद्य स्वच्छता के सामान्य सिद्धांतों की व्याख्या कीजिए ।

4. Discuss the factors that influence the growth of microorganisms in food. (18)

भोजन में सूक्ष्मजीवियों की वृद्धि को प्रभावित करने वाले कारकों का विवेचन करें ।

5. What is contamination? Describe the origin and health consequences of biological and metallic contaminants present in food. (18)

संदूषण क्या है? भोजन में मौजूद जैविक और धात्विक संदूषकों की उत्पत्ति और स्वास्थ्य परिणामों का वर्णन करें।

6. Describe the term 'food spoilage'. Discuss the causes and prevention of spoilage of following foods:

(a) Milk and milk products

(b) Canned foods (18)