

This question paper contains 4 printed pages]

Roll No.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

S. No. of Question Paper : **6486**

Unique Paper Code : **2202322301**

Name of the Paper : **Basics of Food Safety (CORE-NHE)**

Name of the Course : **B.A. (Programme) NHE (NEP-UGCF)**

Semester : **III**

Duration : **3 Hours**

Maximum Marks : **90**

(Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.)

(इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।)

Note : — Answers may be written either in **English** or in **Hindi**; but the same medium should be used throughout the paper.

टिप्पणी :— इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए; परन्तु सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

All questions carry equal marks. Attempt any five questions.

सभी प्रश्नों के अंक समान हैं। कोई पाँच प्रश्न कीजिए।

1. Answer briefly on any six of the following questions :

3×6=18

(i) Benefits of Food Additives

(ii) Characteristics of Molds and Viruses

P.T.O.

- (iii) Preservatives
- (iv) Antioxidants
- (v) Food Infection
- (vi) Botulism
- (vii) Food Safety
- (viii) Adulterants in Spices.

निम्नलिखित में से किन्हीं छः पर संक्षेप में टिप्पणी कीजिए :

- (i) खाद्य योजकों के लाभ
- (ii) मोल्ड और वायरस की विशेषताएँ
- (iii) परिरक्षक पदार्थ
- (iv) एंटीऑक्सीडेंट्स
- (v) खाद्य संक्रमण
- (vi) बोटुलिज्म
- (vii) खाद्य सुरक्षा
- (viii) मसालों में मिलावट।

2. (a) Discuss the types of Food Hazards with suitable examples. 10+8
- (b) Explain in detail the emerging concerns in food safety.
- (a) खाद्य खतरों के प्रकारों पर चर्चा कीजिए।
- (b) खाद्य सुरक्षा में उभरती चिंताओं को विस्तार से समझाइए।

3. Discuss the role of Microbes causing Food Spoilage. Suggest ways to control the growth of such microbes. 18

खाद्य पदार्थों को खराब करने वाले सूक्ष्मजीवों की भूमिका पर विस्तार से चर्चा कीजिए। ऐसे सूक्ष्मजीवों की वृद्धि को नियंत्रित करने के तरीके सुझाइए।

4. What are Food Additives ? Explain different types of additives giving suitable examples. 18

खाद्य योजक क्या हैं ? विभिन्न प्रकार के योजकों को उपयुक्त उदाहरण देकर समझाइए।

5. Describe the characteristics of a Good Label. Discuss the recent regulations/guidelines of Nutritional Labelling laid by FASSI. 18

एक अच्छे लेबल की विशेषताओं का वर्णन कीजिए। FASSI द्वारा हाल ही में बनाए गए पोषण लेबलिंग के नियमों/दिशानिर्देशों पर चर्चा कीजिए।

6. (a) Outline certain points to remember for safe food handling by street food vendors. 12

- (b) Discuss the various factors affecting food safety. 6

- (a) स्ट्रीट फूड विक्रेताओं द्वारा सुरक्षित खाद्य प्रबंधन के लिए याद रखने योग्य कुछ बिंदुओं की रूपरेखा तैयार कीजिए।

- (b) खाद्य सुरक्षा को प्रभावित करने वाले विभिन्न कारकों पर चर्चा कीजिए।

7. Define adulteration. Describe adulteration in milk, pulses and edible oils and its ill effect on health. 18

मिलावट को परिभाषित कीजिए। दूध, दालों और खाद्य तेलों में मिलावट और स्वास्थ्य पर इसके बुरे प्रभाव का वर्णन कीजिए।

8. Write short notes on any *three* of the following :

6×3=18

- (i) GHP
- (ii) Principles of HACCP
- (iii) Suggestions to ensure Food Safety in Street Vended Foods
- (iv) Safe Food
- (v) New challenges in Food Safety.

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए :

- (i) जीएचपी
- (ii) एचएसीसीपी के सिद्धांत
- (iii) सड़क पर बिकने वाले खाद्य पदार्थों में खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के सुझाव
- (iv) सुरक्षित भोजन
- (v) खाद्य सुरक्षा में नई चुनौतियाँ।