

Sr. No.: 10011

Unique Paper Code: 2203310011

Name of the Paper: Food Safety and Quality Management (DSE)

Name of the Course: B.A (Programme) Food Technology NEP_UGCF

Semester: VII

Duration: 3Hours

Maximum Marks: 90

Instructions for Candidates

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

अभ्यर्थियों के लिए निर्देश

1. इस प्रश्न पत्र के प्राप्त होते ही सबसे ऊपर अपना अनुक्रमांक लिखें।
2. कोई पाँच प्रश्न कीजिए।
3. किसी प्रश्न के सभी भागों का उत्तर एक साथ देना होगा।
4. सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।
5. उत्तर अंग्रेजी या हिंदी में लिखे जा सकते हैं; लेकिन पूरे पेपर में एक ही माध्यम का प्रयोग किया जाना चाहिए।

1. Answer the following very briefly (any six):

(6x3=18)

- i. IAF
- ii. Audit
- iii. Quality assessment
- iv. Risk communication
- v. AI-block chain in food industry
- vi. Critical control point
- vii. Training

निम्नलिखित के उत्तर संक्षेप में दीजिए (कोई छह):

- i. आईएफ
- ii. ऑडिट
- iii. गुणवत्ता मूल्यांकन
- iv. जोखिम संचार
- v. खाद्य उद्योग में एआई-ब्लॉक चेन
- vi. महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु
- vii. प्रशिक्षण

2. Discuss the significance of following in a biscuit manufacturing company:

- (i) Quality control
- (ii) Quality assurance

(9+9=18)

एक बिस्कुट निर्माण कंपनी में निम्नलिखित के महत्व पर चर्चा करें:

- (i) गुणवत्ता नियंत्रण
- (ii) गुणवत्ता आश्वासन

3. What is HACCP. Elaborate the principles of HACCP.

(18)

एचएसीसीपी क्या है? एचएसीसीपी के सिद्धांतों को विस्तार से समझाइए।

4. Discuss the concept of total quality management system in detail. Give suitable examples.

(18)

संपूर्ण गुणवत्ता प्रबंधन प्रणाली की अवधारणा पर विस्तार से चर्चा कीजिए। उपयुक्त उदाहरण दीजिए।

5. What is risk analysis? Explain the three components of risk analysis.

(18)

जोखिम विश्लेषण क्या है? जोखिम विश्लेषण के तीन घटकों की व्याख्या कीजिए।

6. Write short notes on any three of the following:

- i. Food traceability system
- ii. QCI and NABL
- iii. Characteristics of quality
- iv. ISO 9001:2000

(3x6=18)

निम्नलिखित में से किन्हीं तीन पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखें:

- i. खाद्य ट्रेसिबिलिटी प्रणाली
- ii. क्यूसीआई और एनएबीएल
- iii. गुणवत्ता की विशेषताएँ
- IV. आईएसओ 9001:2000
