

[This question paper contains 2 printed pages.]

Your Roll No.....

Sr. No. of Question Paper : 7336

L

Unique Paper Code : 2203010049

Name of the Paper : Perspectives in Food Safety

Name of the Course : **B.Sc. (H) Home Science NEP-UGCF**

Semester : VIII, DSE

Duration : 2 Hours

Maximum Marks : 60

समय : 2 घण्टे

पूर्णांक : 60

Instructions for Candidates

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. **All** questions carry equal marks.
3. Attempt any **four** questions in all.
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.

छात्रों के लिए निर्देश

1. इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।
2. सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।
3. किन्हीं चार प्रश्नों का उत्तर दीजिए।
4. प्रश्नों के भागों का एक साथ उत्तर दीजिए।
5. इस प्रश्न-पत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिंदी किसी एक भाषा में दीजिए, लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

Q1. Answer any five of the following briefly:

(5*3 = 15 Marks)

1. Temperature control is vital for food storage
2. Food handlers need to have good personal hygiene
3. Good manufacturing practices ensure safe food
4. AGMARK is a quality standard
5. Three adulterants usually found in spices
6. Three physical hazards that can be present in prepared food

P.T.O.

प्रश्न 1. निम्नलिखित में से किन्हीं पाँच प्रश्नों के संक्षिप्त उत्तर दीजिए:

1. खाद्य भंडारण के लिए तापमान नियंत्रण अत्यंत आवश्यक है
2. खाद्य पदार्थों का प्रबंधन करने वालों को अच्छी व्यक्तिगत स्वच्छता बनाए रखनी चाहिए
3. अच्छी विनिर्माण प्रक्रियाएँ सुरक्षित भोजन सुनिश्चित करती हैं
4. एगमार्क एक गुणवत्ता मानक है
5. मसालों में आमतौर पर पाए जाने वाले तीन मिलावट कारक
6. तैयार भोजन में मौजूद तीन भौतिक खतरे

Q2. What are the different factors that determine the safety of food? Discuss giving suitable examples. (15 Marks)

प्रश्न 2. भोजन की सुरक्षा को निर्धारित करने वाले विभिन्न कारक कौन-से हैं? उपयुक्त उदाहरण देते हुए चर्चा कीजिए।

Q3. What do you understand by the term 'Risk Analysis'? Describe the steps of risk assessment, taking the examples of different types of hazards. (15 Marks)

प्रश्न 3. 'जोखिम विश्लेषण' (Risk Analysis) शब्द से आप क्या समझते हैं? विभिन्न प्रकार के खतरों के उदाहरण लेते हुए, जोखिम मूल्यांकन के चरणों का वर्णन कीजिए।

Q4. Explain how physical, chemical and biological hazards can enter the food chain citing suitable examples of different types of hazards in each category. (15 Marks)

प्रश्न 4. समझाइए कि भौतिक, रासायनिक और जैविक खतरे खाद्य श्रृंखला में कैसे प्रवेश कर सकते हैं; इसके लिए प्रत्येक श्रेणी के विभिन्न प्रकार के खतरों के उपयुक्त उदाहरण दीजिए।

Q5. Write short notes on any 3 of the following: (3*5= 15 Marks)

1. Pest and rodent control methods
2. Codex Alimentarius Commission
3. Emerging chemical hazards
4. Safety of food contact services

प्रश्न 5. निम्नलिखित में से किन्हीं 3 पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए:

1. कीट और चूहा नियंत्रण के तरीके
2. कोडेक्स एलिमेंटेरियस कमीशन
3. उभरते हुए रासायनिक खतरे
4. भोजन के संपर्क में आने वाली सतहों की सुरक्षा