

[This question paper contains 2 printed pages.]

Your Roll No.....

Sr. No. of Question Paper : 8014

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. Define the concept of "Safe Food."
2. Name three emerging pathogens in the food industry.
3. What is the significance of "Food Contact Surfaces" in food safety?
4. Mention three physical agents used for cleaning and sanitation.
5. Define "Adulterants" with two examples.
6. What is the full form of FSSAI and its primary role?

P.T.O.

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

1. "सुरक्षित भोजन" की अवधारणा को परिभाषित कीजिए।
2. खाद्य उद्योग में उभरते तीन रोगजनकों के नाम बताइए।
3. खाद्य सुरक्षा में "खाद्य संपर्क सतहों" का क्या महत्व है?
4. सफाई और स्वच्छता के लिए उपयोग किए जाने वाले तीन भौतिक कारकों का उल्लेख कीजिए।
5. "मिलावट" को दो उदाहरण सहित परिभाषित कीजिए।
6. FSSAI का पूर्ण रूप क्या है और इसकी प्राथमिक भूमिका क्या है?

Q2. Discuss the different types of food hazards (Physical, Chemical, and Biological) and explain their modes of entry into the food chain. (15 Marks)

प्रश्न 2. विभिन्न प्रकार के खाद्य खतरों (भौतिक, रासायनिक और जैविक) पर चर्चा कीजिए और खाद्य श्रृंखला में उनके प्रवेश के तरीकों को स्पष्ट कीजिए।

Q3. "Time and Temperature control is the most critical factor in determining food safety." Elaborate on this statement with examples from food processing and storage. (15 Marks)

प्रश्न 3. "समय और तापमान नियंत्रण खाद्य सुरक्षा निर्धारित करने में सबसे महत्वपूर्ण कारक है।" खाद्य प्रसंस्करण और भंडारण से उदाहरण सहित इस कथन की व्याख्या कीजिए।

Q4. Explain the seven principles of HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) and its importance in food safety management. (15 Marks)

प्रश्न 4. HACCP (खतरा विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु) के सात सिद्धांतों और खाद्य सुरक्षा प्रबंधन में इसके महत्व को स्पष्ट कीजिए।

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

1. Consequences of unsafe food on the economy.
2. Waste disposal management in food establishments.
3. Role of BIS in food regulation.
4. Mode of entry of hazards in food chain.

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

1. अर्थव्यवस्था पर असुरक्षित भोजन के परिणाम।
2. खाद्य प्रतिष्ठानों में अपशिष्ट निपटान प्रबंधन।
3. खाद्य विनियमन में बीआईएस की भूमिका।
4. खाद्य श्रृंखला में खतरों के प्रवेश का तरीका।