

(b) Total quality management

कुल गुणवत्ता प्रबंधन

(c) Hygiene and sanitation regulations/standard

स्वच्छता और सफाई से संबंधित नियम/मानक

8. Discuss the principle of HACCP. Explain its importance in ensuring food safety and hygiene standards. 18

HACCP के सिद्धांतों की चर्चा कीजिए। खाद्य सुरक्षा और स्वच्छता मानकों को सुनिश्चित करने में इसके महत्व को स्पष्ट कीजिए।

[This question paper contains 4 printed pages]

Your Roll No. :

Sl. No. of Q. Paper : 2638 I

Unique Paper Code : 2202322402

Name of the Paper : Food Hygiene,
Sanitation and Quality
Control-NHE Core

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

Semester : IV

Time : 3 Hours Maximum Marks : 90

Instructions for Candidates :

परीक्षार्थियों के लिए निर्देश :

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

इस प्रश्न-पत्र के प्राप्त होने पर तुरंत शीर्ष पर अपना रोल नंबर लिखें।

(b) Attempt five questions in all.

कुल पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

1. Write short notes on following (any 3) :

3×6=18

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए (कोई तीन) :

(a) Importance of sanitation in community

समुदाय में स्वच्छता का महत्व

(b) WASH

WASH (वाटर, सैनिटेशन और हाइजीन)

(c) Food waste management

खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन

(d) Food infection and intoxication

खाद्य संक्रमण और खाद्य विषाक्तता

(e) WHO five keys to safe food

सुरक्षित भोजन के लिए WHO के पाँच प्रमुख सिद्धांत

2. Describe the objective, importance and impact of Swachh Bharat Abhiyan in improving sanitation and hygiene in India. 18

भारत में स्वच्छता और सफाई में सुधार के लिए स्वच्छ भारत अभियान के उद्देश्य, महत्व और प्रभाव का वर्णन कीजिए।

3. Discuss in detail about quality control and quality assurance in maintaining food quality. 18

खाद्य गुणवत्ता को बनाए रखने में गुणवत्ता नियंत्रण और गुणवत्ता आश्वासन की विस्तार से चर्चा कीजिए।

4. Discuss the principle of Food preservation.

Explain the Various methods of food preservation. 18

खाद्य संरक्षण के सिद्धांतों की चर्चा कीजिए। खाद्य संरक्षण की विभिन्न विधियों की व्याख्या कीजिए।

5. Discuss food hygiene practices in food service institution. Explain the importance of food waste management. 18

खाद्य सेवा संस्थानों में खाद्य स्वच्छता के अभ्यासों की चर्चा कीजिए। खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन के महत्व को स्पष्ट कीजिए।

6. Discuss the food borne microbial diseases. Explain their symptoms, mode of transmission and prevention. 18

खाद्य जनित सूक्ष्मजीवी रोगों की चर्चा कीजिए। उनके लक्षण, संचरण के तरीके तथा रोकथाम की व्याख्या कीजिए।

7. Discuss briefly following (any 2) : $2 \times 9 = 18$
निम्नलिखित पर संक्षेप में चर्चा कीजिए (कोई 2) :

(a) Food hygiene practices in food service institution

खाद्य सेवा संस्थानों में खाद्य स्वच्छता के अभ्यास