

**ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ 2015**  
**Β΄ ΦΑΣΗ**

**E\_3.ΥΑΤΛ3Ε(ε)**

**ΤΑΞΗ:** 3<sup>η</sup> ΤΑΞΗ ΕΠΑ.Λ. (Α΄ – Β΄ ΟΜΑΔΑ)  
**ΜΑΘΗΜΑ:** ΥΓΙΕΙΝΗ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ / ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ

**Ημερομηνία:** Κυριακή 19 Απριλίου 2015

**Διάρκεια Εξέτασης:** 3 ώρες

**ΕΚΦΩΝΗΣΕΙΣ**

**ΘΕΜΑ Α**

**A1** Να χαρακτηρίσετε τις προτάσεις που ακολουθούν, γράφοντας στο τετράδιό σας, δίπλα στο γράμμα που αντιστοιχεί σε κάθε πρόταση τη λέξη **Σωστό**, αν η πρόταση είναι σωστή ή τη λέξη **Λάθος**, αν η πρόταση είναι λανθασμένη.

- α. Για να διασφαλίσουμε την καταλληλότητα των τροφίμων θα πρέπει να τηρούμε αυστηρά τους κανόνες υγιεινής.
- β. Οι χλωριωμένοι υδρογονάνθρακες είναι ενώσεις με μικρό χρόνο ζωής.
- γ. Η χρήση ακατάλληλων πρώτων υλών δεν επηρεάζει την ποιότητα του τελικού προϊόντος.
- δ. Η δράση των μικροκυμάτων εξαρτάται από την παρουσία μορίων νερού.
- ε. Η απολύμανση χωρίς καθαρισμό δεν είναι αποτελεσματική.

**Μονάδες 15**

**A2.** Να γράψετε στο τετράδιό σας τους αριθμούς **1, 2, 3, 4, 5** από τη στήλη **A** και δίπλα ένα από τα γράμματα **α, β, γ, δ, ε**, στ της στήλης **B**, που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

<b>ΣΤΗΛΗ Α</b>	<b>ΣΤΗΛΗ Β</b>
<b>1.</b> Υγιεινή	<b>α.</b> Ζωϊκοί εχθροί
<b>2.</b> Κρίσιμο σημείο ελέγχου	<b>β.</b> Σωστή χρήση προϊόντος στο χρόνο ζωής του.
<b>3.</b> Φορείς μικροβίων	<b>γ.</b> Πρόληψη
<b>4.</b> FIFO	<b>δ.</b> 10-15°C
<b>5.</b> Αποθήκευση	<b>ε.</b> Δένδρο αποφάσεων

**Μονάδες 10**

**ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ 2015**  
**Β΄ ΦΑΣΗ**

**E\_3.ΥΑΤΛ3Ε(ε)**

**ΘΕΜΑ Β**

**B1.** Τι καλείται Υγιεινή Παραγωγής και ποιοι οι στόχοι της;

**Μονάδες 12**

**B2.** Ποια είναι τα μέτρα πρόληψης των χημικών κινδύνων;

**Μονάδες 6**

**B3.** Ποιες γραμμές άμυνας για την πρόληψη των σαλμονελώσεων γνωρίζετε;

**Μονάδες 9**

**ΘΕΜΑ Γ**

**Γ1.** Ποια είναι τα επιθυμητά χαρακτηριστικά του νερού και γιατί χλωριώνεται;

**Μονάδες 10**

**Γ2.** Ποιος είναι ο σκοπός και ποια τα είδη της συσκευασίας τροφίμων;

**Μονάδες 12**

**ΘΕΜΑ Δ**

**Δ1.** Ποια η χρησιμότητα του βιολογικού καθαρισμού στις βιομηχανίες τροφίμων;

**Μονάδες 10**

**Δ2.** Ως Τεχνολόγος Τροφίμων για ποιους λόγους θα προτείνατε σε μια βιομηχανία τροφίμων να εφαρμόσει το σύστημα HACCP.

**Μονάδες 16**