

**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 αντιστοιχία.

ΣΤΗΛΗ Α	ΣΤΗΛΗ Β
1. Υγιεινή	α. Ζωικοί εχθροί
2. Κρίσιμο σημείο ελέγχου	β. Σωστή χρήση προϊόντος στο χρόνο ζωής του.
3. Φορείς μικροβίων	γ. Πρόληψη
4. FIFO	δ. 10-15°C
5. Αποθήκευση	ε. 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 σαλμονελλώσεων γνωρίζετε; **Μονάδες 9**

**ΘΕΜΑ Γ**

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