

ΑΡΧΗ 1ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ  
**ΠΑΛΑΙΟ ΣΥΣΤΗΜΑ Γ΄ ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ**  
**Δ΄ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ**

**ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ**  
**ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Α΄)**  
**ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**  
**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)**  
**ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 3 ΙΟΥΝΙΟΥ 2016**

**ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:**  
**ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

**ΣΥΝΟΛΟ ΣΕΛΙΔΩΝ: ΤΡΕΙΣ (3)**

**ΘΕΜΑ Α**

- Α1.** 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.** Από τους παράγοντες που είναι δυνατόν να δημιουργήσουν προβλήματα στην υγεία των καταναλωτών είναι και οι αλλεργίες από συστατικά των τροφίμων.
  - β.** Η απολύμανση των εγκαταστάσεων γίνεται συνήθως με χρήση πολύ κρύου νερού.
  - γ.** Η καθαριότητα από μόνη της είναι αρκετή για την πρόληψη όλων των κινδύνων στα τρόφιμα.
  - δ.** Η καταπολέμηση των εντόμων στη φυτική παραγωγή γίνεται και με χημικά μέσα.
  - ε.** Οι πιο γνωστές μορφές ιονίζουσας ακτινοβολίας είναι οι ακτίνες Χ και οι ακτίνες γ.

**Μονάδες 15**

ΑΡΧΗ 2ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ  
**ΠΑΛΑΙΟ ΣΥΣΤΗΜΑ Γ΄ ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ**  
**Δ΄ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ**

- 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. Σημειώνεται ότι ένα γράμμα από τη στήλη **B** θα περισσέψει.

<b>ΣΤΗΛΗ Α</b>	<b>ΣΤΗΛΗ Β</b>
<b>1.</b> Μικροκύματα	<b>α.</b> Μικρόβια
<b>2.</b> Βιολογικός κίνδυνος	<b>β.</b> Φυσικός κίνδυνος
<b>3.</b> Πολυκυκλικές αρωματικές ενώσεις	<b>γ.</b> Ηλεκτρομαγνητική ενέργεια
<b>4.</b> Κουμπιά, τρίχες κ.α.	<b>δ.</b> Χημικοί κίνδυνοι από το περιβάλλον
<b>5.</b> Τροφή	<b>ε.</b> Εξαερισμός
	<b>στ.</b> Απαιτούμενη ενέργεια

**Μονάδες 10**

**ΘΕΜΑ Β**

- B1.** Να αναφέρετε τρεις (3) τρόπους καταπολέμησης των σφηκών.

**Μονάδες 9**

- B2.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, πέντε (5) από τους παράγοντες που επιδρούν στην υγιεινή των τροφίμων, κατά την παραγωγή τους.

**Μονάδες 10**

- B3.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, τις πιο σημαντικές ομάδες γεωργικών φαρμάκων.

**Μονάδες 6**

**ΘΕΜΑ Γ**

- Γ1.** Ποιες ιδιότητες πρέπει να έχει το νερό που χρησιμοποιείται στην τεχνολογία τροφίμων, σύμφωνα με την Ελληνική, την Ευρωπαϊκή και τη Διεθνή Νομοθεσία.

**Μονάδες 10**

ΑΡΧΗ 3ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ  
**ΠΑΛΑΙΟ ΣΥΣΤΗΜΑ Γ' ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ**  
**Δ' ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ**

**Γ2.** Η συσκευασία έχει σκοπό να προστατεύσει το προϊόν από τους παράγοντες, οι οποίοι είναι δυνατόν να το υποβαθμίσουν. Να αναφέρετε πέντε (5) από αυτούς τους παράγοντες.

**Μονάδες 10**

**Γ3.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, πέντε (5) αρχές του HACCP.

**Μονάδες 5**

**ΘΕΜΑ Δ**

**Δ1.** Στη γαλακτοβιομηχανία στην οποία εργάζεστε, ανιχνεύτηκαν υπολείμματα από καθαριστικά και απολυμαντικά στο γάλα. Να εξηγήσετε πού μπορεί να οφείλεται το γεγονός αυτό.

**Μονάδες 10**

**Δ2.** Να εξηγήσετε γιατί το νερό που χρησιμοποιείται για την ψύξη των κονσερβών, πρέπει να είναι οπωσδήποτε απαλλαγμένο από μικροοργανισμούς.

**Μονάδες 15**

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟΥΣ**

- 1.** Στο τετράδιο να γράψετε μόνο τα προκαταρκτικά (ημερομηνία, εξεταζόμενο μάθημα). **Να μην αντιγράψετε** τα θέματα στο τετράδιο.
- 2.** Να γράψετε το ονοματεπώνυμό σας στο πάνω μέρος των φωτοαντιγράφων αμέσως μόλις σας παραδοθούν. **Δεν επιτρέπεται να γράψετε** καμιά άλλη σημείωση. Κατά την αποχώρησή σας να παραδώσετε μαζί με το τετράδιο και τα φωτοαντίγραφα.
- 3.** Να απαντήσετε **στο τετράδιό σας** σε όλα τα θέματα, **μόνο με μπλε ή μαύρο στυλό ανεξίτηλης μελάνης**.
- 4.** Κάθε απάντηση επιστημονικά τεκμηριωμένη είναι αποδεκτή.
- 5.** Διάρκεια εξέτασης: τρεις (3) ώρες μετά τη διανομή των φωτοαντιγράφων.
- 6.** Ώρα δυνατής αποχώρησης: **10.00 π.μ.**

**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ**  
**ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ**  
**ΤΕΛΟΣ 3ΗΣ ΑΠΟ 3 ΣΕΛΙΔΕΣ**