

DPHCN-03

Food Hygiene and Sanitation

(खाद्य स्वच्छता और सफाई)

Diploma in Public Health and Community
Nutrition (DPHCN-16/17)

First Semester, Examination, 2018

Time : 3 Hours

Max. Marks : 40

नोट : यह प्रश्न पत्र चालीस (40) अंकों का है जो तीन (03) खण्डों 'क', 'ख', तथा 'ग' में विभाजित है। शिक्षार्थियों को इन खण्डों में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

खण्ड-क

(दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

नोट : खण्ड 'क' में चार (04) दीर्घ उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए साढ़े नौ ($9\frac{1}{2}$) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. भोजन के क्षय के आन्तरिक एवं बाह्य कारणों की विवेचना कीजिए।

2. जीवाणुओं द्वारा भोज्य विषाक्तता से क्या तात्पर्य है ? भोजन में विषैला पदार्थ उत्पन्न करने वाले साधारण जीवाणुओं का वर्णन कीजिए।
3. खाद्य सुरक्षा सम्बन्धी नियमों का विस्तारपूर्वक वर्णन कीजिए।
4. संक्रामक रोगों से आप क्या समझते हैं ? खाद्य जनित संक्रामक रोगों की रोकथाम के क्या उपाय हैं ?

खण्ड—ख

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

नोट : खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं।
प्रत्येक प्रश्न के लिए चार (04) अंक निर्धारित हैं।
शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. भोज्य पदार्थों के संरक्षण से क्या लाभ हैं ?
2. व्यक्तिगत स्वच्छता की महत्ता समझाइये।
3. डिब्बाबन्दी अथवा केनिंग के सामान्य नियम बताइए।
4. रासायनिक विषाक्तता से आप क्या समझते हैं ?
5. अणुजीवों की सामान्य विशेषताएँ लिखिए।
6. हैजा के प्रमुख कारक एवं लक्षण बताइए।
7. भोज्य पदार्थों में मिलावट पर एक टिप्पणी कीजिए।
8. स्टैफ़ीलोकोकस ओरियस से होने वाले रोग एवं लक्षण के विषय में बताइए।

खण्ड—ग

(वस्तुनिष्ठ प्रश्न)

नोट : खण्ड 'ग' में दस (10) वस्तुनिष्ठ प्रश्न दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए आधा ($\frac{1}{2}$) अंक निर्धारित है। इस खण्ड के सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।

सत्य/असत्य बताइये :

1. बैसिलस सेरस बैक्टीरिया ताप से अप्रभावी होता है।
(सत्य/असत्य)
2. भोज्य पदार्थों में मिलावट रोकने का अधिनियम 1952 में पारित हुआ।
(सत्य/असत्य)
3. दूध, मीट, अण्डे, अस्थिर/अदृढ़ (Perishable) खाद्य पदार्थ हैं।
(सत्य/असत्य)
4. कटे सेब का भूरा हो जाना एन्जाइम की क्रिया के कारण होता है।
(सत्य/असत्य)
5. व्यापारिक स्तर पर भोज्य पदार्थों का संरक्षण कोल्ड स्टोरेज द्वारा किया जाता है।
(सत्य/असत्य)

रिक्त स्थान भरिये :

6. तापक्रम पर बैक्टीरिया की वृद्धि रुक जाती है।
7. हैजा (Cholera) नामक जीवाणु द्वारा होता है।
8. ऑक्सीकरण के कारण लम्बे समय से भण्डारित वसा में दुर्गन्ध, खराब स्वाद देखा जाता है, जिसे कहते हैं।
9. अरहर दाल में की मिलावट की जाती है।
10. एक अन्तर्राष्ट्रीय संगठन है जिसके माध्यम से पूरे विश्व के लिए खाद्य मानक स्थापित किए जाते हैं।