

P-1074

Total Pages : 4

Roll No.

CFN-03

Food Safety and Quality Control

Certificate Course in Food and Nutrition (CFN)

1st Semester Examination, 2022 (Dec.)

Time : 2 Hours]

Max. Marks : 50

Note : This paper is of Fifty (50) marks divided into two (02) Sections A and B. Attempt the questions contained in these sections according to the detailed instructions given therein. Candidates should limit their answer to the questions on the given answer sheet. No additional (B) answer sheet will be issued.

नोट : यह प्रश्नपत्र पचास (50) अंकों का है जो दो (02) खण्डों क तथा ख में विभाजित है। प्रत्येक खण्ड में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों को हल करना है। परीक्षार्थी अपने प्रश्नों के उत्तर दी गई उत्तर-पुस्तिका तक ही सीमित रखें। कोई अतिरिक्त (बी) उत्तर पुस्तिका जारी नहीं की जायेगी।

SECTION-A/(खण्ड-क)

(Long Answer Type Questions)/(दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न)

Note : Section 'A' contains Five (05) long answer type questions of Thirteen (13) marks each. Learners are required to answer any Two (02) questions only.

(2×13=26)

P-1074/CFN-03

[P.T.O.]

नोट : खण्ड 'क' में पाँच (05) दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए तेरह (13) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. Elaborate on the cultural factors affecting community nutrition.

सामुदायिक पोषण को प्रभावित करने वाले सांस्कृतिक कारकों के बारे में सविस्तार टिप्पणी कीजिए।

2. Explain in detail the measures of food safety control.

खाद्य सुरक्षा नियंत्रण के उपायों की विस्तृत व्याख्या कीजिए।

3. The F.S.S. Act is a set of all the old laws, rules and regulations made for food safety. Describe all the old rules under this act.

एफ.एस.एस. अधिनियम खाद्य सुरक्षा के लिए बनाए गए सभी पुराने कानूनों, नियमों और विनियमों का एक समूह है। इस अधिनियम के आधीन सभी पुराने नियमों का वर्णन कीजिए।

4. What instruments are used for the detection and control of physical contamination? Explain in detail how physical contamination affects food.

भौतिक संदूषण की खोज व नियंत्रण हेतु किन-किन उपकरणों का इस्तेमाल किया जाता है? भौतिक संदूषण से खाद्य पदार्थों में दुष्प्रभाव कैसे पड़ता है, विस्तारपूर्वक बताइए।

5. Explain with examples the classification of food items on the basis of their possibility of spoilage.

खाद्य पदार्थों के खराब होने की सम्भावना के आधार पर उनके वर्गीकरण की सोदाहरण व्याख्या कीजिए।

SECTION-B/(खण्ड-ख)

(Short Answer Type Questions)/(लघु उत्तरों वाले प्रश्न)

Note : Section 'B' contains Eight (08) short answer type questions of Six (06) marks each. Learners are required to answer any Four (04) questions only. (4×6=24)

नोट : खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए छः (06) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. Explain the causes of food contamination and food borne diseases.

खाद्य संक्रमण एवं खाद्य जनित रोगों के कारणों की व्याख्या कीजिए।

2. Discuss the principles of food safety.

खाद्य सुरक्षा के सिद्धांतों के बारे में चर्चा कीजिए।

3. Explain with examples how the human body can be affected by bacterial contamination.

जीवाणु संदूषण से मानव शरीर किस प्रकार प्रभावित हो सकता है, उदाहरण सहित स्पष्ट कीजिए।

4. Explain the symptoms and transmission of Shigellosis and Botulism.

शिजेलौसिस तथा बोटूलिज्म के लक्षणों एवं संचरण की व्याख्या करें।

5. On the basis of what characteristics can the edible food items be selected?

खाने योग्य खाद्य वस्तुओं का चुनाव किन विशेषताओं के आधार पर किया जा सकता है?

6. Define rancidity produced during fat storage period. Explain its types.

वसा संग्रहण अवधि में उत्पन्न विकृतगंधिता को परिभाषित कीजिए। इसके प्रकारों की व्याख्या कीजिए।

7. Define food adulteration. Tell about the reasons for this.

खाद्य अपमिश्रण को परिभाषित कीजिए। इसके कारणों के बारे में बताइए।

8. Briefly explain the various measures to improve the nutritional quality of foods.

खाद्य पदार्थों की पोषणीय गुणवत्ता को सुधारने के विभिन्न उपायों की संक्षिप्त व्याख्या कीजिए।