Roll No. ……………………..

DPHCN–03

FOOD HYGIENE AND SANITATION

(खाद्य स्वच्छता एवं सफाई)

Diploma in Public Health and Community Nutrition (DPHCN–10)

First Semester, Examination, 2017

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 का चयन करना है।

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. विभिन्न प्रकार के खाद्य पदार्थों के खराब होने पर उनमें आने वाले भौतिक तथा रासायनिक परिवर्तनों की विस्तृत व्याख्या कीजिए।
2. खाद्य सुरक्षा सम्बन्धी नियमों को सूचीबद्ध कर उनकी संक्षिप्त में चर्चा कीजिए।

3. सूक्ष्म-जीवाणु किस तरह खाद्य पदार्थ को खराब करते हैं ? विस्तार में व्याख्या कीजिए।

4. भोजन में रासायनिक संदूषण कितने प्रकार से होता है तथा इसका मानव स्वास्थ्य पर क्या प्रभाव पड़ता है ? उदाहरण सहित व्याख्या कीजिए।

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. निम्नलिखित की संक्षेप में चर्चा कीजिए :

   (अ) खाद्य स्वच्छता के मुख्य सिद्धान्त

   (ब) हैजा के प्रमुख कारक एवं लक्षण

2. व्यक्तिगत स्वच्छता की महत्ता पर प्रकाश डालिए।

3. भोजन पकाते व परोसते समय क्या सावधानियाँ बरतनी चाहिए ?

4. बोटूलिज्म के लक्षण व संचरण की व्याख्या कीजिए।

5. टायफाइड के लक्षण एवं रोकथाम के उपाय लिखिये।

6. खाद्य सुरक्षा में HACCP की भूमिका का वर्णन कीजिए।

7. खाद्य संक्रमण तथा खाद्य जनित रोगों के विभिन्न कारण लिखिए।

8. उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम के बारे में चर्चा कीजिए।

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. भोजन को यथासम्भव कम तापमान पर रखने से जीवाणुओं की वृद्धि में कमी देखी जा सकती है।
2. परफ्रिनजिन्स गैस्ट्रोएन्ट्राइटिस का एक लक्षण रक्तस्राव भी है।
3. प्राकृतिक रूप से पैदा हुए खाद्य पदार्थों में किसी प्रकार का रासायनिक जोखिम नहीं होता।
4. चीनी अस्थिर/अदृढ़ खाद्य का एक उदाहरण है।
5. क्लॉस्ट्रीडियम बोटूलिज्म (*Clostridium botulism*) नामक बैक्टीरिया का मुख्य स्रोत दूषित पानी है।

रिक्त स्थान भरिये :

6. घेरलू स्तर पर पानी के शुद्धिकरण हेतु .... का आमतौर पर इस्तेमाल किया जाता है।
7. भारतीय मानक ब्यूरो, पहले .... के नाम से जाना से जाता है।
8. ठन्डे परोसे जाने वाले खाद्य पदार्थ को .... से कम ताप पर रखना चाहिए।
9. .... खाद्य महीनों से सालों तक खराब नहीं होते।
10. अरहर दाल में .... की मिलावट की जाती है।