

CFN – 03

Food Safety and Quality Control

(खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता नियंत्रण)

Certificate Course in food & Nutrition (CFN-18)

1st Semester, Examination-2019

Time: 3 Hours

Max. Marks: 40

.....

Note:- This paper is of Forty (40) marks divided into two (02) Section A and B. Attempt the questions contained in these sections according to the detailed instructions given therein.

नोट:- यह प्रश्न-पत्र चालीस (40) अंकों का है जो दो (02) खण्डों 'क' तथा 'ख' में विभाजित है। प्रत्येक खण्ड में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार इन प्रश्नों को हल करना है।

Section-A (खण्ड-अ)

(Long Answer Type Question) (दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

Note:- Section - A contains Three (03) long answer-type questions of Ten (10) marks each. Learners are required to answer any Two (02) questions only. (2×10=20)

नोट:- खण्ड 'क' में पाँच (05) दीर्घ उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं।
प्रत्येक प्रश्न के लिए पन्द्रह (15) अंक निर्धारित हैं।
शिक्षार्थियों को इनमें से केवल तीन (03) प्रश्नों के उत्तर
देने हैं।

1. **Commenting on the hygiene of the kitchen, mention in detail the various points of household hygiene.**

रसोई की स्वच्छता पर टिप्पणी करते हुए घरेलू साफ-सफाई के विभिन्न बिन्दुओं का विस्तारपूर्वक उल्लेख कीजिए।

2. **Write about physical contamination in foods. Mention the measures to prevent physical contamination and the equipment used for its investigation and control.**

खाद्य पदार्थों में भौतिक संदूषण के बारे में लिखिए। भौतिक संदूषण की रोकथाम के उपायों तथा इसकी जाँच एवं नियंत्रण हेतु प्रयोग किए जाने वाले उपकरणों का उल्लेख कीजिए।

3. **Comment on health risks of food adulteration**
खाद्य मिलावट के स्वास्थ्य सम्बंधी जोखिमों पर टिप्पणी कीजिए।

Section-B (खण्ड-ख)

(Short Answer Type Questions) (लघु उत्तरीय प्रश्न)

Note:- Section-B contains six (06) short answer type questions of five (05) marks each. Learners are required to answer any four (04) questions only. (5×4=20)

नोट:- खण्ड 'ख' में छः (06) लघु उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए पाँच (05) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. What is supplementation? Mention some special foods developed as supplementary foods.

सम्पूरकता क्या है? सम्पूरक भोज्य पदार्थों के रूप में विकसित कुछ विशेष भोज्य पदार्थों का उल्लेख कीजिए।

2. What is Hazard Analysis Critical Control Point? What is its utility in ensuring food security?

जोखिम विश्लेषण महत्वपूर्ण नियंत्रण अंक क्या है? खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने में इसकी क्या उपयोगिता है?

3. Which departments are under the Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI)? List and explain briefly.

भारत के खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफ.एस.एस.ए.आई.) के अंतर्गत कौन से विभाग निहित हैं? सूचीबद्ध कर संक्षिप्त व्याख्या कीजिए।

4. Write about the causes, transmission, symptoms, complications and prevention measures of Bacillus cereus gastroenteritis disease.

बैसिलस सेरस गैस्ट्रोइनट्राइटिस रोग के कारण, संचरण, लक्षण, जटिलताएं तथा रोकथाम के उपायों के बारे में लिखिए।

5. Based on what characteristics of food items can a person choose the best foods to eat?

खाद्य पदार्थों की किन विशेषताओं के आधार पर व्यक्ति खाने योग्य उत्तम खाद्य पदार्थों का चुनाव कर सकता है?

6. Briefly describe the physical factors related to nutrition for community health.

सामुदायिक स्वास्थ्य के लिए पोषण सम्बन्धी शारीरिक कारकों का संक्षिप्त वर्णन कीजिए।
