

Total Printed Page: 4

Roll No.....

DPHCN-03

Food Hygiene and Sanitation

खाद्य स्वच्छता और सफाई

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

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-क)

(Long Answer Type Questions) (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. What do you understand by food borne diseases? Explain various ways for prevention of different food borne diseases.

खाद्य जनित रोगों से क्या तात्पर्य है? एवं विभिन्न खाद्य जनित रोगों के रोकथाम के विभिन्न तरीकों को विस्तारपूर्वक लिखिए।

2. Elaborate in detail the chemical contamination of food products.

रासायनिक पदार्थों द्वारा खाद्यान्न संदूषण किस प्रकार होता है, विस्तारपूर्वक लिखिए।

3. What do you understand by term food safety?
Explain AGMARK and BIS in detail.

खाद्य सुरक्षा से क्या अभिप्राय हैं? एगमार्क तथा भारतीय मानक ब्यूरो का विस्तारपूर्वक उल्लेख कीजिए।

Section-B (खण्ड—ख)

(Short Answer Type Question) (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. Give the classification of food products based on their shelf life with examples.

खराब होने की क्षमता के आधार पर खाद्य पदार्थों का उदाहरण सहित वर्गीकरण बताइए।

2. Explain the main symptoms and preventive measures of cholera and Typhoid.

हैजा तथा टाइफॉइड के प्रमुख लक्षणों तथा निरोधक उपाय बताइए।

3. Explain in brief about bacteria.

बैक्टीरिया के बारे में संक्षेप में लिखिए।

4. Explain consumer protection act.

उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम के विषय पर चर्चा कीजिए।

5. Explain various advantages and disadvantages of cooking food.

भोजन पकाने के लाभ एवं हानियों के बारे में चर्चा कीजिए।

6. Elaborate HACCP and Codex Alimentarius.

जोखिम विश्लेषण महत्वपूर्ण नियंत्रण अंक तथा कोडक्स ऐलिमन्टेरियस।
