

S-116

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.

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।

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)

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. Discuss in detail the maternal health conditions prevailing in India which lead to malnutrition.

भारत में प्रचलित मातृ स्वास्थ्य सम्बन्धी उन स्थितियों की विस्तारपूर्वक चर्चा कीजिए जो कुपोषण को बढ़ावा देती हैं।

2. Discuss the physical factors affecting community health.

सामुदायिक स्वास्थ्य को प्रभावित करने वाले शारीरिक कारकों के बारे में चर्चा कीजिए।

3. Explain the causes, transmission, symptoms, complications and methods of prevention of *Clostridium perfringens* gastroenteritis and *Bacillus cereus* gastroenteritis.

क्लौस्ट्रीडियम परफ्रिनजिन्स गैस्ट्रोएन्ट्राइसिट तथा बैसिलस सेरस गैस्ट्रोइनट्राइटिस रोगों के कारक, संचरण, लक्षण, जटिलताओं तथा रोकथाम के तरीकों की व्याख्या कीजिए।

4. Write a detailed note on food spoilage caused by yeast and enzymes.

यीस्ट तथा एंजाइमों के द्वारा होने वाले खाद्य क्षय पर विस्तृत टिप्पणी कीजिए।

5. What do you understand by food adulteration? Explain its types. Discuss in detail some of the health hazards associated with food adulteration.

खाद्य अपमिश्रण से आप क्या समझते हैं? इसके प्रकारों की व्याख्या कीजिए। खाद्य अपमिश्रण से सम्बंधित कुछ स्वास्थ्य जोखिमों की विस्तृत चर्चा 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. What are food myths? Comment on some popular food myths.

खाद्य मिथक क्या होते हैं? कुछ चर्चित खाद्य मिथकों के बारे में टिप्पणी कीजिए।

2. What are quality standards? Briefly explain.

गुणवत्ता मानक क्या होते हैं? संक्षिप्त व्याख्या कीजिए।

3. Explain the main objectives of AGMARK standard and its utility.

एगमार्क मानक के मुख्य उद्देश्यों एवं इसकी उपयोगिता के बारे में बताइए।

4. What is the importance of personal hygiene in food safety? Comment.

खाद्य सुरक्षा में व्यक्तिगत स्वच्छता का क्या महत्त्व है? टिप्पणी कीजिए।

5. How can water be purified at the domestic level?

घरेलू स्तर पर जल का शुद्धिकरण किस प्रकार किया जा सकता है?

6. What are food-borne diseases? List the different food-borne diseases.

खाद्य-जनित रोग क्या होते हैं? विभिन्न खाद्य-जनित रोगों को सूचीबद्ध कीजिए।

7. Explain how chemical reactions are responsible for food decay.

रासायनिक अभिक्रियाएँ किस प्रकार भोजन क्षय के लिए उत्तरदायी हैं, समझाइए।

8. What measures can be adopted to avoid food adulteration?

खाद्य पदार्थों में मिलावट से बचने के लिए कौन-से उपाय अपनाए जा सकते हैं?