

**585**

Total Pages : 05

Roll No. : .....

## **CFN-03**

### **Food Safety and Quality Control**

### **(खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता नियंत्रण)**

Certificate Course in Food & Nutrition (CFN-18)

Examination 2021 (Winter)

Time : 2 Hours

Max. Marks : 50

Note : This Paper is of fifty (50) marks divided into two (02) Section A and B. Attempt the questions contained in these sections according to the detailed instructions given there in.

नोट: यह प्रश्न पत्र 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 x 13 = 26)

P.T.O.

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

Q.1. Which rules are necessary to be followed to avoid food borne diseases? Explain each rule in detail.

खाद्य जनित रोगों से बचने के लिये किन नियमों का पालन करना अत्यन्त आवश्यक है? प्रत्येक नियम की विस्तारपूर्वक व्याख्या कीजिए।

Q.2 What is the relationship between cleanliness and household cleaning? Explain with example. Mention various points of household cleaning.

स्वच्छता व घरेलू साफ सफाई में क्या संबंध है? उदाहरण सहित व्याख्या कीजिए। घरेलू साफ सफाई के विभिन्न बिन्दुओं का भी उल्लेख कीजिए।

Q.3 Explain in detail the food decay caused by rodents and enzymes.

कृत्तक प्राणियों तथा एन्जाइमों के कारण होने वाले खाद्य क्षय को विस्तारपूर्वक समझाइये।

Q.4 Describe the causes, transmission, symptoms, complications and preventive measures of the following :

a. Staphylococcal illness

b. Botulism

निम्न के कारकों, संक्ररण, लक्षण, जटिलताओं तथा रोकथाम के उपायों का उल्लेख कीजिए:

क) स्टेफाइलोकोकल रोग

ख) बोटुलिज्म

Q.5 Explain in detail the different causative factors of food spoilage?

खाद्य क्षय के विभिन्न कारकों की विस्तारपूर्वक 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.

(4 x 06 = 24)

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

P.T.O.

- Q.1 What is food adulteration? How is it done? Explain.  
खाद्य अपमिश्रण क्या है? यह किस प्रकार किया जाता है?  
व्याख्या कीजिए।
- Q.2 Define food fortification. Write about the fortification of different food products.  
खाद्य प्रबलीकरण को परिभाषित कीजिए। विभिन्न खाद्य पदार्थों के प्रबलीकरण के बारे में लिखिए।
- Q.3 Comment on the main objectives and utility of AGMARK.  
एगमार्क मानक के मुख्य उद्देश्य एवं इसकी उपयोगिता के बारे में बताइये।
- Q.4 What are food fallacies ? Comment on some food fallacies.  
खाद्य मिथक क्या हैं ? कुछ खाद्य मिथकों का वर्णन कीजिए।
- Q.5 Write about the causes, transmission, symptoms, complication and preventive measures of Clostridium perfringens Gastroenteritis disease.  
क्लौस्ट्रीडियम परफ्रिनजिन्स गैस्ट्रोइन्ट्रैइटिस रोग के कारण, संचरण, लक्षण, जटिलताएं तथा रोकथाम के उपायों के बारे में लिखिए।

Q.6 Explain the classification made on the basis of shelf life of food products.

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

Q.7 Elaborate the importance of food security central measures.

खाद्य सुरक्षा नियंत्रण के उपायों के महत्व का उल्लेख कीजिए।

Q.8 Discuss the nutrition related physical factors for community health.

सामुदायिक स्वास्थ्य के लिये पोषण संबंधी शारीरिक कारकों की चर्चा कीजिए।

.....