

C662

Total Pages : 4

Roll No.

CFN-03

Food Safety and Quality Control

खाद्य सुरक्षा एवं गुणवत्ता नियन्त्रण

Certificate Course in Food & Nutrition (CFN-18)

Ist Semester Examination, 2022 (June)

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 के 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. To avoid food-borne diseases, which rules are important to follow? Explain in detail.

खाद्य जनित रोगों से बचने के लिए किन नियमों का पालन करना अत्यन्त आवश्यक है? विस्तृत व्याख्या कीजिए।

2. In what ways can chemical contamination mainly occur in foods? Explain.

खाद्य पदार्थों में रासायनिक संदूषण मुख्यतः कितने प्रकार से हो सकता है? व्याख्या कीजिए।

3. Explain the causes, transmission, symptoms, identification, complications and prevention measures of Staphylococcus disease.

स्टेफाइलोकोकल रोग के कारण, संचरण, लक्षण, पहचान, जटिलताओं तथा रोकथाम के उपायों की विस्तृत व्याख्या कीजिए।

4. Explain the factors responsible for Food spoilage.

खाद्य क्षय हेतु उत्तरदायी कारकों की विस्तृत व्याख्या कीजिए।

5. Make a detailed comment on the identification of food adulteration at the household level and also give appropriate examples.

घरेलू स्तर पर खाद्य पदार्थों में खाद्य अपमिश्रण की जाँच पर विस्तृत टिप्पणी कीजिए तथा समुचित उदाहरण भी दीजिए।

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. By which measures can food hygiene be achieved? Mention the various points of household cleaning.

किन उपायों से खाद्य स्वच्छता को अर्जित किया जा सकता है? घरेलू साफ सफाई के विभिन्न बिन्दुओं का उल्लेख कीजिए।

2. Discuss measures to check, control and prevent physical contamination of food items.

खाद्य पदार्थों में भौतिक संदूषण की जाँच, नियंत्रण एवं रोकथाम हेतु उपायों की चर्चा कीजिए।

3. Write about the methods and symptoms of transmission of *Escherichia coli*.

ईश्रीचिया कोलाई के संचरण के तरीकों तथा लक्षणों के बारे में लिखिए।

4. Comment on the types of rancidity produced due to storing fats improperly.

उचित तरीके से वसा संग्रहण न करने के कारण उत्पन्न विकृतगंधिता के प्रकारों पर टिप्पणी कीजिए।

5. Define food adulteration. Discuss the reasons for this.

खाद्य अपमिश्रण को परिभाषित कीजिए। इसके कारणों की चर्चा कीजिए।

6. What do you understand by food fortification? Explain with examples.

खाद्य प्रबलीकरण से आप क्या समझते हैं? उदाहरण सहित समझाइए।

7. Mention the complementary foods developed by Indian scientists for infants.

भारतीय वैज्ञानिकों द्वारा शिशुओं के लिए विकसित पूरक आहारों का उल्लेख कीजिए।

8. Explain the main objectives of Agmark standard and its utility.

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