

DPHCN-03**Food Hygiene and Sanitation**

(खाद्य स्वच्छता और सफाई)

**Diploma in Public Health and Community
Nutrition (DPHCN-16/17)****First Semester, Examination, 2018****Time : 3 Hours****Max. Marks : 40**

नोट : यह प्रश्न पत्र चालीस (40) अंकों का है जो तीन (03) खण्डों 'क', 'ख', तथा 'ग' में विभाजित है। शिक्षार्थियों को इन खण्डों में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

खण्ड-क**(दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)**

नोट : खण्ड 'क' में चार (04) दीर्घ उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए साढ़े नौ ($9\frac{1}{2}$) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. खाद्यजनित रोग क्या होते हैं ? किन्हीं पाँच खाद्य जनित रोगों के बारे में विस्तार से चर्चा कीजिए।
2. विभिन्न खाद्य पदार्थों के खराब होने के बारे में विस्तारपूर्वक लिखिए।

3. खाद्य सुरक्षा सम्बन्धी नियम क्यों आवश्यक हैं ? किन्हीं दो सुरक्षा सम्बन्धी नियमों की चर्चा विस्तार से कीजिए।
4. कृमि रोगों के प्रकार, लक्षण व बचाव पर विस्तार से चर्चा कीजिए।

खण्ड—ख

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

नोट : खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरीय प्रश्न दिये गये हैं।
प्रत्येक प्रश्न के लिए चार (04) अंक निर्धारित हैं।
शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

1. निम्नलिखित की संक्षेप में चर्चा कीजिए :
(अ) फल उत्पाद अधिनियम
(ब) भारतीय मानक ब्यूरो
2. हैजा के लक्षण एवं रोकथाम के उपाय लिखिये।
3. भौतिक संदूषण की खोज एवं नियन्त्रण हेतु किन-किन उपकरणों का इस्तेमाल किया जाता है ?
4. कीट तथा चूहों द्वारा खाद्यों के खराब होने पर टिप्पणी कीजिए।
5. रासायनिक एवं भौतिक परिवर्तनों द्वारा खाद्यों के खराब होने पर टिप्पणी कीजिए।
6. खाद्य सुरक्षा के सिद्धान्तों पर प्रकाश डालिए।

7. सैलमोनेलोसिस व स्टेफाइलोकोकस रोगों की पहचान व रोकथाम के उपाय बताइये।
8. खराब होने की क्षमता के आधार पर खाद्य पदार्थों के वर्गीकरण को उदाहरण सहित समझाइये।

खण्ड—ग

(वस्तुनिष्ठ प्रश्न)

नोट : खण्ड 'ग' में दस (10) वस्तुनिष्ठ प्रश्न दिये गये हैं। प्रत्येक प्रश्न के लिए आधा ($\frac{1}{2}$) अंक निर्धारित है। इस खण्ड के सभी प्रश्न अनिवार्य हैं।

इंगित कीजिए कि निम्नलिखित सत्य हैं या असत्य :

1. एगमार्क कृषि एवं पशुपालन से सम्बन्धित उत्पादों की ग्रेडिंग, पैकिंग व अंकन के लिए गुणवत्ता सम्बन्धी मानक प्रदान करता है। (सत्य/असत्य)
2. बैसिलस सेरस (*Bacillus Cereus*) नामक बैक्टीरिया ताप से अप्रभावी (heat-resistant) होता है। (सत्य/असत्य)
3. हैजा सालमोनिला जीवाणु द्वारा फैलता है। (सत्य/असत्य)
4. तपेदिक/टी. बी. (*Tuberculosis*) का बैक्टीरिया फेफड़ों पर हमला करता है। (सत्य/असत्य)
5. घरेलू फिल्टर में पानी को पोर्सलिन की कैंडिल द्वारा छाना जाता है। (सत्य/असत्य)

रिक्त स्थानों की पूर्ति कीजिए :

6. सोयाबीन में नामक विषाक्त पदार्थ पाया जाता है जिसकी वजह से उसका शरीर में पाचन आसानी से नहीं हो पाता है।

7. पीलिया (Jaundice) संक्रमण में प्रभावित हॉट है।
8. गर्म परोसे जाने वाले खाद्य पदार्थ को से अधिक तापमान पर रखना चाहिए।
9. खमीर अणुजीव केवल भोज्य पदार्थों में पाये जाते हैं।
10. पानी को पीने योग्य बनाने हेतु उसमें क्लोरिन अनुपात में मिलाया जाता है।