

DPHCN-03

Food Hygiene and Sanitation

खाद्य स्वच्छता और सफाई

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

Ist Semester Examination, 2019 (June)

Time : 3 Hours]

Max. Marks : 40

नोट : यह प्रश्नपत्र चालीस (40) अंकों का है जो तीन (03) खण्डों क, ख तथा ग में विभाजित है। प्रत्येक खण्ड में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों को हल करना है।

खण्ड-क

(दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न)

नोट : खण्ड 'क' में चार (04) दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए साढे नौ (9½) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

(2×9½=19)

1. रासायनिक पदार्थों द्वारा खाद्यान्न का संरक्षण किस प्रकार किया जा सकता है, विस्तारपूर्वक समझाइए।
2. विभिन्न प्रकार के खाद्य पदार्थों के खराब होने पर उनमें होने वाले भौतिक तथा रासायनिक परिवर्तनों को विस्तारपूर्वक बताइए।
3. निर्जलीकरण द्वारा खाद्य पदार्थों का संरक्षण किस प्रकार किया जा सकता है, संक्षेप में बताइए।
4. खाद्य स्वच्छता से क्या अभिप्राय है? खाद्य स्वच्छता के सिद्धान्तों का विस्तारपूर्वक वर्णन कीजिए।

खण्ड-ख

(लघु उत्तरों वाले प्रश्न)

नोट : खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरों वाले 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। (4×4=16)

1. खाद्य विषाक्तता से आप क्या समझते हैं?
2. टायफाइड के लक्षण एवं प्रमुख कारक बताइए।
3. बैक्टीरिया के विषय में संक्षेप में चर्चा कीजिए।

4. क्लोस्ट्रीडियम बोट्यूलिनम से होने वाले रोग एवं लक्षण के विषय में बताइए।
5. भोजन पकाने के लाभ एवं हानियों के बारे में चर्चा कीजिए।
6. उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम के विषय में संक्षेप में चर्चा कीजिए।
7. खाद्य सुरक्षा से आप क्या समझते हैं? संक्षेप में बताइए।
8. खाद्य जनित रोगों के विभिन्न कारण बताइए।

खण्ड-ग

(वस्तुनिष्ठ प्रश्न)

नोट : खण्ड 'ग' में दस (10) तथ्यनिष्ठ प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए आधा ($\frac{1}{2}$) अंक निर्धारित है। इस खण्ड के सभी प्रश्न अनिवार्य हैं। $(10 \times \frac{1}{2} = 05)$

सत्य/असत्य बताइए :

1. स्टेफिलेकोकाई समूह भोजन को विषाक्त करने वाला बैक्टीरियाई समूह है।
2. अरहर की दाल में केसरी दाल की मिलावट के कारण लैथाइरिजिम नामक रोग हो जाता है।

3. विषाणु बैक्टीरिया का प्रकार नहीं है।
4. अचारों के संरक्षण के लिए सोडियम बेंजोएट डाला जाता है।
5. जीवाणु प्रोटीन, कार्बोहाइड्रेट आदि का नाश नहीं करते हैं।

रिक्त स्थान भरिए :

6. कोल्ड स्टोरेज का तापमान होता है।
 7. समुद्री मछली में नामक विषाक्त पाया जाता है।
 8. दूध में मिलावट ज्ञात करने के लिए का प्रयोग किया जाता है।
 9. बैक्टीरिया कोशिकीय जीवाणु है।
 10. खमीर अणुजीव केवल भोज्य पदार्थों में पाए जाते हैं।
-