

ΘΕΜΑ 2

Ενδεικτική απάντηση

2.1

α. Το σύνολο των διαδικασιών και των μεθόδων που πρέπει να εφαρμόζονται ώστε τα παραγόμενα τρόφιμα να είναι ασφαλή για την υγεία των καταναλωτών καλείται **«Υγιεινή Παραγωγής»**.

β. Οι παράγοντες που επιδρούν στην υγιεινή των τροφίμων κατά την παραγωγή τους είναι:

- Οι εγκαταστάσεις παραγωγής
- Ο μηχανολογικός εξοπλισμός και τα βοηθητικά σκεύη
- Οι πρώτες ύλες
- Το χρησιμοποιούμενο νερό
- Ο εξαερισμός
- Ο καθαρισμός και η απολύμανση
- Τα διάφορα έντομα, τρωκτικά και λοιπά ζώα
- Το προσωπικό

(Αρκεί να αναφερθούν τέσσερις (4) από τους παραπάνω παράγοντες.)

2.2

α. 1.Ε, 2.Α, 3.Δ, 4.Β, 5.Γ

β. Η θερμοκρασία αποτελεί τον πιο συνηθισμένο τρόπο με τον οποίο επεμβαίνουμε στα τρόφιμα για να ελέγξουμε το μικροβιακό τους φορτίο.