

ΘΕΜΑ 2

Ενδεικτική απάντηση

2.1

α. «Κανόνες της Υγιεινής των Τροφίμων» είναι όλα τα απαραίτητα μέτρα ώστε να εξασφαλιστούν καθαρές εγκαταστάσεις και σωστές διαδικασίες σε όλη τη διάρκεια της παραγωγής ενός τροφίμου, έτσι ώστε το τελικό προϊόν να διασφαλίζει τη δημόσια υγεία.

β. Ένα τρόφιμο χαρακτηρίζεται ως «**υγιεινό και ασφαλές**» όταν:

- δεν έχει καθόλου παθογόνα μικρόβια,
- έχει πολύ χαμηλό, έως ανύπαρκτο, αριθμό ανεπιθύμητων μικροβίων,
- δεν έχει καθόλου ή έχει σε επιτρεπτά επίπεδα ουσίες οι οποίες μπορούν να προκαλέσουν προβλήματα στην υγεία των καταναλωτών.

2.2

α. 1.

β.

- Η βελτίωση των μεθόδων και τεχνικών ανίχνευσης των τροφικών προβλημάτων,
- Η βελτίωση των συστημάτων καταγραφής των τροφικών προβλημάτων,
- Ο «συγκεντρωτισμός» στην παραγωγή και επεξεργασία τροφίμων,
- Η αύξηση του πληθυσμού και η συγκέντρωσή του στα αστικά κέντρα,
- Η αλλαγή των διατροφικών συνηθειών,
- Η εμφάνιση των λεγόμενων «βολικών» τροφίμων.

(Αρκεί να αναφερθεί ένας από τους παραπάνω παράγοντες.)