

ΘΕΜΑ 2

Ενδεικτική απάντηση

2.1

α. Στόχοι της «Υγιεινής Παραγωγής» είναι:

- όσο το δυνατό χαμηλότερο ανεπιθύμητο μικροβιακό φορτίο στις πρώτες ύλες και, κατά συνέπεια, στο τρόφιμο,
- καταστροφή όλων των παθογόνων μικροβίων που πιθανά να υπάρχουν στις πρώτες ύλες,
- απουσία, ή παρουσία σε επιτρεπτά επίπεδα, ουσιών που μπορεί να προκαλέσουν προβλήματα στην υγεία των καταναλωτών,
- παρεμπόδιση της επιμόλυνσης του τελικού προϊόντος,
- παρεμπόδιση της ανάπτυξης και του πολλαπλασιασμού των ανεπιθύμητων μικροβίων που ήδη υπάρχουν στο τρόφιμο.

(Αρκεί να αναφερθούν δύο από τους παραπάνω στόχους.)

β. Η χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών επηρεάζει την ποιότητα του τελικού προϊόντος. Είναι σημαντικό να εξασφαλιστεί ότι οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται δεν θα έχουν επιβλαβείς επιπτώσεις τόσο στην υγιεινή του τελικού προϊόντος, όσο και στις εγκαταστάσεις της μονάδας παραγωγής τροφίμων.

2.2

α. 2.

β. Χωρίς κάποιον από αυτούς τους παράγοντες, τα μικρόβια αδρανοποιούνται.