

ΘΕΜΑ 2

2.1 Τα τρόφιμα επιμολύνονται από μικροοργανισμούς στο στάδιο της επεξεργασίας τους.

α. Ποια είναι η πηγή επιμόλυνσης των τροφίμων όταν το χρησιμοποιούμενο νερό είναι μολυσμένο με λύματα υπονόμων (μονάδες 2);

β. Πώς και από ποιες πηγές μεταφέρουν οι χειριστές των τροφίμων τους μικροοργανισμούς (μονάδες 10);

Μονάδες 12

2.2

α. Να χαρακτηρίσετε τις προτάσεις που ακολουθούν, γράφοντας δίπλα στον αριθμό που αντιστοιχεί σε κάθε πρόταση τη λέξη Σωστό, αν η πρόταση είναι σωστή, ή τη λέξη Λάθος, αν η πρόταση είναι λανθασμένη (μονάδες 9).

1. Στην έξοδο των αεραγωγών των βιομηχανιών τροφίμων, οι μικροοργανισμοί (τόσο ο αριθμός τους όσο και τα είδη τους) είναι λιγότεροι.

2. Πολλά φυτικά ή ζωικά προϊόντα έρχονται σε επαφή με διάφορα μηχανήματα επεξεργασίας, καθώς και το βοηθητικό εξοπλισμό με συνέπεια την επιμόλυνσή τους.

3. Οι μικροοργανισμοί που βρίσκονται στις ζωοτροφές διασπείρονται στο περιβάλλον των ζώων και πολύ συχνά απαντώνται και στο δέρμα τους.

β. Να αιτιολογήσετε την απάντησή σας στην πρόταση 2 του ερωτήματος α (μονάδες 4).

Μονάδες 13