

Ενδεικτική απάντηση

2.1

α. Όταν το χρησιμοποιούμενο νερό κατά την επεξεργασία των τροφίμων είναι μολυσμένο από λύματα υπονόμων, τότε τα τρόφιμα επιμολύνονται με μικροοργανισμούς του εντερικού σωλήνα των ανθρώπων και των ζώων.

β. Οι μικροοργανισμοί που φέρουν οι χειριστές των τροφίμων και επιμολύνουν τα τρόφιμα βρίσκονται συνήθως στα χέρια, τα ρούχα και τα παπούτσια τους και είναι αυτοί του εδάφους, του νερού, του αέρα και άλλων πηγών, όπως της ρινικής κοιλότητας, του στόματος, του δέρματος και του εντερικού σωλήνα.

2.2

α. 1.Λάθος, 2.Σωστό, 3.Σωστό

β. Κατά τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας, όλο και περισσότερα προϊόντα γίνονται αντικείμενο επεξεργασίας ή μεταφέρονται με τον ίδιο εξοπλισμό, με αποτέλεσμα η σύνθεση της μικροβιακής χλωρίδας και το μικροβιακό φορτίο της επιφάνειας του εξοπλισμού να αυξάνεται, με συνέπεια την επιμόλυνση των τροφίμων.