

ΘΕΜΑ 2

2.1 Τα τρόφιμα, από την πρώτη ύλη μέχρι το τραπέζι του καταναλωτή περνάνε από διάφορα στάδια επεξεργασίας και χειρισμούς.

α. Τι ορίζεται ως κίνδυνος για το τρόφιμο (μονάδες 3);

β. Σε ποιες τρεις (3) κατηγορίες χωρίζονται οι κίνδυνοι κατά τα στάδια παρασκευής των τροφίμων (μονάδες 6); Να αναφέρετε από ένα παράδειγμα για κάθε κατηγορία (μονάδες 3).

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. Δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος από τη συνεχή έκθεση του καταναλωτή στα αντιβιοτικά.
2. Η μόλυνση κατά την ετοιμασία των φαγητών μπορεί να γίνει από το προσωπικό που μαγειρεύει ή σερβίρει το φαγητό.
3. Στο γάλα και στα αυγά μπορεί να βρεθούν υπολείμματα αντιβιοτικών.

β. Να αιτιολογήσετε την επιλογή σας στην πρόταση 1 του ερωτήματος α (μονάδες 4).

Μονάδες 13