

Ενδεικτική απάντηση

2.1

α. Γίνεται με την εφαρμογή:

1. κανόνων ορθής αγροτικής πρακτικής,
2. κανόνων ορθής βιομηχανικής πρακτικής και
3. ελέγχου της ποιότητας (ποιοτικός έλεγχος) σε όλα τα στάδια της παραγωγής των τροφίμων.

β. Ο ποιοτικός έλεγχος των πρώτων υλών, όσο και αυστηρός και προσεκτικός και αν είναι, δεν έχει κανένα νόημα (δεν αρκεί), αν δεν συνεχιστεί και κατά τη διαδικασία της παραγωγής. Από πρώτες ύλες υψηλής ποιότητας παράγονται, επίσης, υψηλής ποιότητας τελικά προϊόντα, αν η παραγωγή τους πραγματοποιηθεί κάτω από απόλυτα ελεγχόμενες συνθήκες. Επομένως απαιτείται ό έλεγχος και κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας.

2.2

α. 1. γενικός, παθογόνους, 2. διαφορετικά, συνολικό

β. Οι αλλοιώσεις που οδηγούν στην υποβάθμιση της ποιότητας των τροφίμων οφείλονται κυρίως στη δράση μυκήτων, ζυμών, βακτηρίων.