

HM206

Roll No. :

2019

FOOD SAFETY AND QUALITY

निर्धारित समय : तीन घंटे]

[अधिकतम अंक : 70

Time allowed : Three Hours]

[Maximum Marks : 70

नोट : (i) प्रथम प्रश्न अनिवार्य है, शेष में से किन्हीं पाँच के उत्तर दीजिये ।

Note : Question No. 1 is compulsory, answer any FIVE questions from the remaining.

(ii) प्रत्येक प्रश्न के सभी भागों को क्रमवार एक साथ हल कीजिये ।

Solve all parts of a question consecutively together.

(iii) प्रत्येक प्रश्न को नये पृष्ठ से प्रारम्भ कीजिये ।

Start each question on fresh page.

(iv) दोनों भाषाओं में अन्तर होने की स्थिति में अंग्रेजी अनुवाद ही मान्य है ।

Only English version is valid in case of difference in both the languages.

1. (i) स्वच्छता के सिद्धांत क्या हैं ? खाद्य स्वच्छता को परिभाषित करें ।

What is principles of Hygiene ? Define food hygiene.

(ii) संदूषण के स्रोत क्या हैं ? खाद्य संरक्षण को परिभाषित करें ।

What are sources of contamination ? Define food preservation.

(iii) भोजन से पैदा होने वाली बीमारी को परिभाषित करें । खाद्य संरक्षण के प्रमुख सिद्धान्त क्या हैं ?

Define food born diseases. What are main principles of food preservation ?

(iv) एच.ए.सी.सी.पी. को परिभाषित करें । सूक्ष्मजीवों के रोल क्या हैं ?

Define HACCP. What are role of micro-organism ?

(v) पूतिहीनता क्या है ? शेल्फ जीवन को परिभाषित करें ।

What is asepsis ? Define shelf life.

(2×5)

2. (i) गुणवत्ता आश्वासन के जोखिम मूल्यांकन को परिभाषित करें एवं समझाइए ।

Define and explain risk assessment of quality assurance.

(ii) जी.एच.पी. को वस्तुओं, उपकरणों एवं व्यक्तियों के लिए परिभाषित करें ।

Define GHP for commodities, equipments & persons.

(6+6)

3. (i) खाद्य लेबलिंग को परिभाषित करें ।
Define food labelling.
(ii) टी.क्यू.एम. के बारे में लिखें ।
Write about TQM. (6+6)
4. (i) खाद्य सुरक्षा के लिए सूक्ष्मजीवीय मानकों के बारे में लिखें ।
Write about microbiological standards for food safety.
(ii) खाद्य संरक्षण और खाद्य नुकसान को परिभाषित करें एवं समझाइए ।
Define and explain food preservation & food spoilage. (6+6)
5. (i) खाद्य पैकिंग प्रौद्योगिकी को परिभाषित करें एवं समझाइए ।
Define and explain food packing technology.
(ii) खाद्य संरक्षण के तरीकों के बारे में लिखें ।
Write about methods of food preservation. (6+6)
6. (i) खाद्य कानून और विनियमन को परिभाषित करें एवं समझाइए ।
Define and explain Food Law & Regulation.
(ii) आतिथ्य उद्योग के लिए सफाई के तरीकों के बारे में लिखें ।
Write about cleaning methods for hospitality industry. (6+6)
7. (i) जी.एम.पी. को परिभाषित करें और समझाइए ।
Define and explain GMP.
(ii) किसी भी खाद्य लेबलिंग पर क्या जानकारी शामिल होनी चाहिए ?
What information should be included on any food labelling ? (6+6)
8. (i) खाद्य लेबलिंग का उद्देश्य क्या है ? खाद्य उत्पाद लेबल क्या है ?
What is the purpose of food labelling ? What is food product label ?
(ii) खाद्य गुणवत्ता और खाद्य मानकों के बीच क्या संबंध है ?
What is the relationship between food quality & food standards ?
(iii) खाद्य विनियमन क्यों महत्वपूर्ण है ?
Why is food regulation important ? (4+4+4)