

HM5002

Roll No. :

Nov. 2023

FOOD SAFETY AND QUALITY

निर्धारित समय : 3 घंटे]

[अधिकतम अंक : 60

Time allowed : 3 Hours]

[Maximum Marks : 60

नोट : (i) प्रश्न-पत्र में तीन सेक्शन ए, बी एवं सी हैं।

Note : There are **three** sections **A, B** and **C** in the paper.

(ii) सेक्शन ए में प्रश्न संख्या 1 के सभी 10 भागों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक भाग एक अंक का है एवं सभी 10 भाग वस्तुनिष्ठ प्रकार के प्रश्नों के हैं।

Answer all the **10** parts of the question No. **1** in section **A**. Each part carries **one** mark and all **10** parts have objective type questions.

(iii) सेक्शन बी के 8 प्रश्नों में से किन्हीं 6 प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 3 अंक का है एवं इनका 5 लाइन/50 शब्दों में उत्तर दीजिए।

Answer any **6** questions out of the **8** questions in section **B**. Each question carries **3** marks and to be answered within **5** lines/**50** words.

(iv) सेक्शन सी के 6 प्रश्नों में से किन्हीं 4 प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न 8 अंक का है एवं इनका 15 लाइन/150 शब्दों में उत्तर दीजिए।

Answer any **4** questions out of the **6** questions in section **C**. Each question carries **8** marks and to be answered within **15** lines/**150** words.

(v) प्रत्येक सेक्शन के सभी प्रश्नों को क्रमवार एक साथ हल कीजिये।

Solve all the questions of a section consecutively together.

(vi) 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.



सेक्शन - ए
SECTION - A

1. (i) एचएसीसीपी का अर्थ है -

- (a) जोखिम विश्लेषण एवं महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु
- (b) जोखिम विश्लेषण एवं सतर्कता नियंत्रण बिंदु
- (c) जोखिम विश्लेषण एवं कंडीशनिंग नियंत्रण बिंदु
- (d) उपरोक्त में से कोई नहीं

HACCP means

- (a) Hazard Analysis and Critical Control Point
- (b) Hazard Analysis and Cautious Control Point
- (c) Hazard Analysis and Conditioning Control Point
- (d) None of the above

(ii) हमें रेफ्रिजरेटर को किस तापमान पर बनाए रखना चाहिए ?

- (a) 60° F
- (b) 45° F
- (c) 40° F
- (d) उपरोक्त में से कोई नहीं

At what temperature, should the temperature of refrigerator be maintained ?

- (a) 60° F
- (b) 45° F
- (c) 40° F
- (d) None of the above

(iii) संक्रामक रोग का मुख्य कारण _____ है।

- (a) दूषित वायु
- (b) दूषित भोजन
- (c) खराब स्वच्छता
- (d) उपरोक्त सभी

The main cause of contagious disease is

- (a) Contaminated Air
- (b) Contaminated Food
- (c) Poor hygiene
- (d) All of the above

(iv) जी.एच.पी. का मतलब है -

- (a) गुड हाइजीनिक प्रैक्टिस
- (b) ग्रेट हाइजीनिक प्रैक्टिस
- (c) गुड हैल्थ प्रैक्टिस
- (d) ग्रेट हैल्थ प्रैक्टिस

GHP stands for

- (a) Good Hygienic Practice
- (b) Great Hygienic Practice
- (c) Good Health Practice
- (d) Great Health Practice

(v) पके हुए भोजन को अधिकतम कितने समय के लिए कमरे के तापमान पर रखा जा सकता है ?

- (a) दो घंटे के लिए
- (b) चार घंटे के लिए
- (c) आठ घंटे के लिए
- (d) दस घंटे के लिए

For how much time cooked food can be left at a room temperature ?

- (a) For two hours
- (b) For four hours
- (c) For eight hours
- (d) For ten hours

(vi) निम्नलिखित में से कौन सी एक अस्वस्थ आदत है ?

- (a) भोजन साझा करना (b) दिन में दो बार नहाना
(c) उबला हुआ पानी पीना (d) बिना हाथ धोए भोजन करना

Which one of the following is an unhealthy habit ?

- (a) Sharing food (b) Bathing twice a day
(c) Drinking boiled water (d) Eating without washing one's hand

(vii) निम्नलिखित में से कौन सा रोग, बैक्टेरिया (जीवाणु) से नहीं होता है ?

- (a) टाइफाइड (b) पोलियोमाइलाइटिस
(c) तपेदिक (d) उपरोक्त सभी

Which of the following disease is not caused by bacteria ?

- (a) Typhoid (b) Poliomyelitis
(c) Tuberculosis (d) All of the above

(viii) उचित स्वच्छता परिस्थितियाँ बनाकर रखना किसकी जिम्मेदारी है ?

- (a) आपके पर्यवेक्षक की जिम्मेदारी (b) किसी की भी जिम्मेदारी नहीं
(c) सभी की सामूहिक जिम्मेदारी (d) किसी अन्य की जिम्मेदारी

Maintaining proper sanitary conditions should be

- (a) Your supervisor's responsibility (b) No one's responsibility
(c) Everyone's responsibility (d) Someone else's responsibility

(ix) भोजन को सुरक्षित रूप से तैयार करना महत्वपूर्ण है, क्योंकि

- (a) फूड पॉइजनिंग रोकने में मददगार । (b) तैयार खाना बेहतर दिखता है ।
(c) तैयार भोजन स्वादिष्ट हो जाता है । (d) भोजन में बेहतर रंग आता है ।

It is important to prepare food safely, because

- (a) It helps to prevent food poisoning.
(b) Prepared food looks better.
(c) Prepared food tastes better.
(d) Prepared food has better colour.

(x) विश्व स्वास्थ्य दिवस _____ को मनाया जाता है ।

- (a) 02 मार्च (b) 07 अप्रैल
(c) 10 मार्च (d) 10 अप्रैल

The World Health Day is celebrated on

- (a) 02 March (b) 07 April
(c) 10 March (d) 10 April

(1×10)

सेक्शन – बी

SECTION – B

2. आई.एस.आई. मार्क से आप क्या समझते हैं ?

What do you understand by the term ISI mark ?

(3)

3. 'व्यक्तिगत स्वच्छता' से आपका क्या अभिप्राय है ?

What do you mean by the term 'Personal Hygiene' ?

(3)

P.T.O.

4. एफ.आई.एफ.ओ. क्या है ?
What is FIFO ? (3)
5. भोजन संदूषण से आपका क्या अभिप्राय है ?
What is food contamination ? (3)
6. खादम् पैकेजिंग क्या है ?
What is food packaging ? (3)
7. खाद्य जनित बीमारियाँ क्या होती हैं ?
What do you mean by Food borne diseases ? (3)
8. 'फूड पॉइज़निंग' क्या है ?
What is 'Food Poisoning' ? (3)
9. टी.क्यू.एम. क्या है ?
What is TQM ? (3)

सेक्शन – सी**SECTION – C**

10. स्वच्छता के सिद्धान्तों के संदर्भ में विस्तृत लेख लिखें ।
Write a detailed note on principles of Hygiene. (8)
11. खाद्य परिरक्षण क्या है ? खाद्य परिरक्षण के विभिन्न तरीकों का वर्णन कीजिए ।
What is food preservation ? Explain various methods of food preservation. (8)
12. फूड लेबलिंग क्या है एवं इसके महत्व पर प्रकाश डालिए ।
What is Food Labelling and also Enlight its importance ? (8)
13. जोखिम आंकलन क्या है ? खाद्य उद्योग में इसके महत्व को समझाइए ।
What is Risk Assessment ? Write down the importance of Risk assessment in food industry. (8)
14. जी.एम.पी. से आपका क्या तात्पर्य है ? खाद्य उद्योग में जी.एम.पी. के क्या लाभ हैं ?
What do you understand by the term GMP ? What are the advantages of GMP in Food Industry ? (8)
15. भोजन संदूषण क्या होता है ? भोजन संदूषणों के विभिन्न प्रकारों का वर्णन कीजिए ।
What is Food Contamination ? Explain different types of food contamination. (8)