

ΑΡΧΗ 1ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ  
**ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ**  
**ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ**  
**(ΟΜΑΔΑ Α΄)**  
**ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**  
**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)**  
**ΠΕΜΠΤΗ 6 ΙΟΥΝΙΟΥ 2013**  
**ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:**  
**ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**  
**ΣΥΝΟΛΟ ΣΕΛΙΔΩΝ: ΤΡΕΙΣ (3)**

**ΘΕΜΑ Α**

**Α1.** Να χαρακτηρίσετε τις προτάσεις που ακολουθούν, γράφοντας στο τετράδιό σας, δίπλα στο γράμμα που αντιστοιχεί σε κάθε πρόταση τη λέξη **Σωστό**, αν η πρόταση είναι σωστή ή τη λέξη **Λάθος**, αν η πρόταση είναι λανθασμένη.

- α.** Η τροφή είναι αναγκαία στον άνθρωπο, για την οικοδόμηση και ανάπτυξη του σώματός του.
- β.** Οι ορμόνες ανήκουν στα εντομοκτόνα.
- γ.** Τα πρωτογενή γεωργικά προϊόντα είναι αυτά, που προέρχονται από τους κλάδους της φυτικής, ζωικής και αλιευτικής παραγωγής.
- δ.** Οι χώροι επεξεργασίας των προϊόντων πρέπει να έχουν άπλετο φως.
- ε.** Τα νωπά τρόφιμα πρέπει να φυλάσσονται μαζί με τα επεξεργασμένα.

**Μονάδες 15**

**Α2.** Να γράψετε στο τετράδιό σας τους αριθμούς **1, 2, 3, 4, 5** από τη στήλη **A** και δίπλα ένα από τα γράμματα **α, β, γ, δ, ε, στ** της στήλης **B**, που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

<b>ΣΤΗΛΗ Α</b>		<b>ΣΤΗΛΗ Β</b>	
<b>1.</b>	Ξένα σώματα	<b>α.</b>	-18°C
<b>2.</b>	Εξαερισμός	<b>β.</b>	Κατσαρίδες
<b>3.</b>	Χλωρίωση	<b>γ.</b>	Γυαλί
<b>4.</b>	Έντομα	<b>δ.</b>	Ανανέωση αέρα
<b>5.</b>	Κατάψυξη	<b>ε.</b>	Μικροκύματα
		<b>στ.</b>	Απολύμανση

**Μονάδες 10**

**ΘΕΜΑ Β**

**B1.** Να αναφέρετε τα μέτρα, που βοηθούν στην αποφυγή επιμολύνσεων των τροφίμων από αυτούς που έρχονται σ' επαφή με τα τρόφιμα.

**Μονάδες 6**

**B2.** Για ποιους λόγους οι βιομηχανίες τροφίμων αποφεύγουν τη χρήση του σκληρού νερού;

**Μονάδες 16**

**B3.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, τρεις (3) ασθένειες των ζώων, οι οποίες επηρεάζουν την υγιεινή των προϊόντων, που λαμβάνονται από αυτά.

**Μονάδες 3**

**ΘΕΜΑ Γ**

**Γ1.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, πέντε (5) από τα επτά (7) χαρακτηριστικά των υγρών αποβλήτων, που μπορούν να επηρεάσουν την οικολογική κατάσταση του υδάτινου αποδέκτη.

**Μονάδες 10**

**Γ2.** Να αναφέρετε τρεις (3) τρόπους, με τους οποίους διαπιστώνεται η υγιεινή κατάσταση των αγροτικών προϊόντων.

**Μονάδες 9**

**Γ3.** Να αναφέρετε τρεις (3) διαφορετικούς τρόπους, με τους οποίους οι μύγες μεταφέρουν βακτήρια και παράσιτα στα τρόφιμα.

**Μονάδες 6**

**ΘΕΜΑ Δ**

**Δ1.** Στο εργοστάσιο τροφίμων, στο οποίο εργάζεστε, βρέθηκαν στο Τμήμα Παραγωγής ίχνη, που επιβεβαιώνουν την παρουσία τρωκτικών. Ποια μέτρα προτείνετε για την καταπολέμησή τους;

**Μονάδες 12**

## ΑΡΧΗ 3ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

**Δ2.** Δύο παραγωγοί αγροτικών προϊόντων Α και Β επιθυμούν να συνεργαστούν με τη βιομηχανία τροφίμων, στην οποία εργάζεστε ως Τεχνολόγοι Τροφίμων. Ο παραγωγός Α έχει τις καλλιέργειές του σε απόσταση δέκα (10) μέτρα από έναν αυτοκινητόδρομο και ο παραγωγός Β έχει τις καλλιέργειές του σε απόσταση μεγαλύτερη των τριάντα (30) μέτρων από τον ίδιο αυτοκινητόδρομο. Με ποιον από τους δύο παραγωγούς θα θέλατε να συνεργαστείτε; Να δικαιολογήσετε την απάντησή σας.

**Μονάδες 13**

### **ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟΥΣ**

1. Στο τετράδιο να γράψετε μόνον τα προκαταρκτικά (ημερομηνία, εξεταζόμενο μάθημα). **Να μην αντιγράψετε** τα θέματα στο τετράδιο.
2. Να γράψετε το ονοματεπώνυμό σας στο πάνω μέρος των φωτοαντιγράφων αμέσως μόλις σας παραδοθούν. **Δεν επιτρέπεται να γράψετε** καμιά άλλη σημείωση. Κατά την αποχώρησή σας να παραδώσετε μαζί με το τετράδιο και τα φωτοαντίγραφα.
3. Να απαντήσετε **στο τετράδιό σας** σε όλα τα θέματα.
4. Να γράψετε τις απαντήσεις σας μόνον με μπλε ή μόνον με μαύρο στυλό ανεξίτηλης μελάνης.
5. Κάθε απάντηση τεκμηριωμένη επιστημονικά είναι αποδεκτή.
6. Διάρκεια εξέτασης: τρεις (3) ώρες μετά τη διανομή των φωτοαντιγράφων.
7. Χρόνος δυνατής αποχώρησης: **10.00 π.μ.**

**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ**

**ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ**

**ΤΕΛΟΣ 3ΗΣ ΑΠΟ 3 ΣΕΛΙΔΕΣ**