

ΑΡΧΗ 1ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ  
**ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ**  
**ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ**  
**(ΟΜΑΔΑ Α΄)**  
**ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**  
**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)**  
**ΤΡΙΤΗ 9 ΙΟΥΝΙΟΥ 2015**  
**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 θερμοκρασία αποτελεί τον πιο συνηθισμένο τρόπο με τον οποίο επεμβαίνουμε στα τρόφιμα για να ελέγξουμε το μικροβιακό τους φορτίο.
- β.** Οι μεγαλύτερες συγκεντρώσεις πολυκυκλικών αρωματικών ενώσεων παρατηρούνται στα καπνιστά τυριά ή σαλάμια και λιγότερο στα καπνιστά χέλια και στον καπνιστό σολομό.
- γ.** Τα ζιζανιοκτόνα χρησιμοποιούνται για την προστασία των καλλιεργειών από τα έντομα.
- δ.** Με τη σκόνη μεταφέρονται μέσα στη βιομηχανία μικροοργανισμοί και σπόρια μυκήτων.
- ε.** Τα καλάθια αχρήστων στους χώρους υγιεινής πρέπει να είναι αδιάβροχα και να σκεπάζονται καλά.

**Μονάδες 15**

ΑΡΧΗ 2ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

- A2.** 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. Σημειώνεται ότι ένα γράμμα από τη στήλη **B** θα περισσέψει.

<b>ΣΤΗΛΗ Α</b>		<b>ΣΤΗΛΗ Β</b>	
<b>1.</b>	Ζωονόσος	<b>α.</b>	Αφθώδης πυρετός
<b>2.</b>	Απολύμανση	<b>β.</b>	Ψυγεία
<b>3.</b>	Ξένα σώματα σε τρόφιμα	<b>γ.</b>	Σύστημα διασφάλισης ποιότητας
<b>4.</b>	HACCP	<b>δ.</b>	Καταστροφή μικροβίων
<b>5.</b>	Αποθήκευση τροφίμων	<b>ε.</b>	Ορμόνη
		<b>στ.</b>	Γυαλιά

**Μονάδες 10**

**ΘΕΜΑ Β**

- B1.** Ποιοι παράγοντες, σχετικοί με τα τρόφιμα, μπορεί να δημιουργούν προβλήματα στην υγεία των καταναλωτών;

**Μονάδες 10**

- B2.** Για ποιους λόγους χρησιμοποιούνται τα αντιβιοτικά στα ζώα και ποιοι είναι οι κίνδυνοι που προέρχονται από τη συνεχή έκθεση του καταναλωτή σε αυτά;

**Μονάδες 8**

- B3.** Να αναφέρετε ονομαστικά επτά (7) από τα οκτώ (8) οικονομικά και τεχνικά πλεονεκτήματα που πρέπει να συνδυάζει η τοποθεσία στην οποία θα εγκατασταθεί μία νέα βιομηχανία επεξεργασίας τροφίμων.

**Μονάδες 7**

**ΘΕΜΑ Γ**

- Γ1.** Να γράψετε τέσσερις (4) τρόπους καταπολέμησης των εντόμων τα οποία προκαλούν ζημιές στη φυτική παραγωγή.

**Μονάδες 8**

## ΑΡΧΗ 3ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

**Γ2.** Ποιοι είναι οι σημαντικότεροι λόγοι για τους οποίους η παρουσία ζωικών εχθρών είναι ανεπιθύμητη στους χώρους επεξεργασίας και παραγωγής τροφίμων;

**Μονάδες 8**

**Γ3.** Να αναφέρετε ονομαστικά τις πιο συνηθισμένες μεθόδους βιολογικού καθαρισμού.

**Μονάδες 9**

### **ΘΕΜΑ Δ**

**Δ1.** Ποια προληπτικά μέτρα θα προτείνατε σε έναν κτηνοτρόφο, ώστε να αποφύγει τη μόλυνση των ζώων του από μαστίτιδες;

**Μονάδες 10**

**Δ2.** Είστε υπεύθυνος για την αγορά του μηχανολογικού εξοπλισμού και των βοηθητικών σκευών, μίας βιομηχανίας τροφίμων. Ποιες ιδιότητες θα θέλατε να έχουν τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή τους;

**Μονάδες 15**

### **ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟΥΣ**

1. Στο τετράδιο να γράψετε μόνο 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, **μόνο με μπλε ή μαύρο στυλό ανεξίτηλης μελάνης**.
4. Κάθε απάντηση επιστημονικά τεκμηριωμένη είναι αποδεκτή.
5. Διάρκεια εξέτασης: τρεις (3) ώρες μετά τη διανομή των φωτοαντιγράφων.
6. Ώρα δυνατής αποχώρησης: **10.00 π.μ.**

**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ**

**ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ**

**ΤΕΛΟΣ 3ΗΣ ΑΠΟ 3 ΣΕΛΙΔΕΣ**