This question paper contains 3 printed pages.

Your Roll No. ....

Sl. No. of Ques. Paper

: 2324

GC-3

Unique Paper Code

: 62204316

Name of Paper

: Introduction to Food Safety

Name of Course

: B.A. (Prog.) Nutrition and Health Education (CBCS)

Semester

: III

Duration

: 3 hours

Maximum Marks

: 75

(Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.)

(इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिये गये निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिये।)

Note:— Answers may be written either in English or in Hindi; but the same medium should be used throughout the paper.

टिप्पणी:—इस प्रश्नपत्र का उत्तर अंग्रेज़ी या हिन्दी किसी एक भाषा में दीजिए; लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

> Answer any five questions. किन्हीं **पाँच** प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

- 1. Write short notes on any three of the following:
  - (i) Levels of health care services
  - (ii) Factors affecting food safety
  - (iii) Benefits and limitations of HACCP
  - (iv) MMPO
  - (v) Definition and benefits of food additives.

किन्हीं तीन पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए:

- (i) स्वास्थ्य देखरेख सेवाओं के स्तर
- (ii) खाद्य सुरक्षा को प्रभावित करने वाले कारक
- (iii) HACCP प्रणाली के लाभ व किमयाँ
- (iv) MMPO
- (v) खाद्य संयोजी पदार्थों की परिभाषा व लाभ।

 $5 \times 3 = 15$ 

2. (a) What is meant by food hygiene and good hygiene practices (GHPs)? Describe the 5 keys to safer foods.

		खाद्य सुरक्षा व स्वच्छता संबंधी व्यवहारों का क्या अर्थ है? सुरक्षित भोजन हेतु 5 उल्लेख कीजिए।	उपायों का 10
	(b)	How should non-perishable foods be stored?	
	-	अविनाषशील खाद्य पदार्थों का संग्रहण कैसे किया जा सकता है?	5
3.	(a)	Describe adulteration in oils and fats and spices.	
		घी व तेल तथा मसालों में मिलावट का उल्लेख कीजिए।	10
	(b)	Explain the role of PFA.	•
		PFA की भूमिका का विवेचन कीजिए।	5
4.	(a)	Discuss botulism and aflatoxin intoxication.	,
		बोट्यूलिज्म तथा एफ्लाटॉक्सिन विषाक्तता का विवेचन कीजिए।	10
	(b)	Write a short note on lathyrism.	
		लैथिरिज़्म पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए।	5
5.	(a)	Briefly describe the features of FSS Act, 2011.	
		खाद्य सुरक्षा एवं मानक (FSS) एक्ट, 2011 के आयामों का वर्णन कीजिए।	10
	(b)	Name any five Acts which will be replaced by FSS Act.	
		किन्हीं <b>पाँच</b> ऐसे अधिनियमों के नाम लिखिए जिनका स्थान FSS एक्ट, 2011 लेगा।	5
6.	Disc	cuss briefly the following additives:	
	(i)	Preservatives	
	(ii)	Sweeteners	
	(iii)	Flavoring agents.	
	निम्न	ालिखित खाद्य संयोजी पदार्थों का विवेचन कीजिए:	
	(i)	परिरक्षक	
	(ii)	मिठास उत्पन्न करने वाले पदार्थ	
	(iii)	सुगंध उत्पन्न करने वाले पदार्थ।	5×3=15
7.	(a)	Discuss the role of primary health centres in providing health care.	,

स्वास्थ्य देखरेख प्रदान करने में प्राथमिक स्वास्थ्य केन्द्रों की भूमिका का विवेचन कीजिए।

	(b)	What are the recent concerns in food safety?	•
		खाद्य सुरक्षा मे कौनसी नई चुनौतियाँ हैं?	10
8.	(a)	Discuss the importance of food labels in processed foods.	
		संसाधित भोजन पदार्थों में खाद्य लेबलों के महत्व का उल्लेख कीजिए।	10
	(b)	What is the role of FPO?	
		FPO की क्या भूमिका है?	5
			=15

<u>:</u>