

Sl. No. of Ques. Paper : 2323

GC-3

Unique Paper Code : 62204316

Name of Paper : Introduction to Food Safety

Name of Course : B.A. (Prog.) Nutrition & 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. All questions carry equal marks.

किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।

1. Write short notes on any three of the following:

- (i) Public Health Nutrition (PHN)
- (ii) Storage of non-perishable foods
- (iii) Sweeteners
- (iv) Nutrition labeling
- (v) Agmark

किन्हीं तीन पर संक्षिप्त टिप्पणियां लिखें:

- (i) सार्वजनिक स्वास्थ्य पोषण (PHN)
- (ii) अविनाशशील खाद्य पदार्थों का संग्रहण
- (iii) मिठास उत्पन्न करने वाले पदार्थ
- (iv) पोषकीय लेबलिंग
- (v) एगमार्क

5x3=15

2 a) Describe briefly the various levels of health care.

b) Define food safety. What are the new challenges to food safety?

- a) स्वास्थ्य देखरेख सेवाओं के विभिन्न स्तरों का उल्लेख करें। 5
- b) खाद्य सुरक्षा को परिभाषित करें। खाद्य सुरक्षा में कौन सी नई चुनौतियां हैं? 10

3 a) How can food be contaminated for human consumption?

b) How can food be prevented from contamination by insects and rodents?

- a) मनुष्यों का भोजन कैसे दूषित हो सकता है? 5
- b) कीड़े-मकौड़ों व चूहों द्वारा भोजन को दूषित होने से कैसे बचाया जा सकता है? 10

- 4 a) Discuss the principles of HACCP system.
 b) Discuss the role of preservatives in processed foods.
 a) HACCP प्रणाली के सिद्धांतों का विवेचन करें। 10
 b) संसाधित भोजन पदार्थों में परिरक्षकों की भूमिका का उल्लेख करें। 5
- 5 a) Define food adulteration.
 b) Discuss adulteration in pulses and milk & milk products.
 a) आहारिय मिलावट को परिभाषित करें। 5
 b) दालों तथा दूध व दूध से बने पदार्थों में मिलावट का उल्लेख करें। 10
- 6) Describe the following illnesses in brief:
 a) Botulism
 b) Staphylococcal intoxication
 c) Lathyrism
 निम्नलिखित रोगों का संक्षिप्त विवेचन करें:
 a) बोट्यूलिज्म
 b) स्टैफ़िलोकोकल विषाक्तता
 c) लैथिरिज्म 5X3=15
- 7a) Describe the main features of FSS Act 2011.
 b) Explain the role of Codex Alimentarius Commission.
 a) खाद्य सुरक्षा एवं मानक (FSS) एक्ट 2011 के आयामों का वर्णन करें। 10
 b) कोडेक्स एलिमेन्टेरियस कमिशन की भूमिका का विवेचन करें। 5
- 8a) Describe the good health practices (GHPs) in food handling.
 b) What is the role of FPO?
 a) भोजन की तैयारी में स्वच्छता संबंधी व्यवहारों का उल्लेख करें। 10
 b) FPO की क्या भूमिका है? 5