

Ενδεικτικές απαντήσεις Γ' Επαλ
Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων
Πανελληνίες 2015

ΘΕΜΑ Α

A.1 α-Σ β-Λ γ-Λ δ-Σ ε-Σ

A.2 1-α 2-δ 3-στ 4-γ 5-β

ΘΕΜΑ Β

B.1 Οι παράγοντες σχετικοί με τα τρόφιμα που μπορεί να δημιουργούν προβλήματα στην υγεία των καταναλωτών είναι:

- α. αλλεργίες από συστατικά τροφίμων
- β. κατανάλωση τοξικών φυτικών και ζωικών ιστών
- γ. παρουσία παθογόνων μικροβίων ή μεγάλου αριθμού ανεπιθύμητων μικροβίων
- δ. παρουσία μικροβιακών τοξινών
- ε. παρουσία τοξικών παραγόντων

B.2 Τα αντιβιοτικά χρησιμοποιούνται κυρίως για τη θεραπεία των ασθενειών των ζώων. Κατά δεύτερο λόγο χρησιμοποιούνται και σαν παράγοντες ανάπτυξης σε πολλά είδη ζώων όπως τα μοσχάρια ή τα πουλερικά γιατί βελτιώνουν τη χρήση της τροφής και συνεπώς επιταχύνουν την ανάπτυξη των ζώων. Υπολείμματα αντιβιοτικών μπορεί να βρεθούν στο γάλα ιδίως αν οι αγελάδες έχουν υποστεί θεραπεία για μαστίτιδα και στα αυγά.

Δυο είναι οι κίνδυνοι της συνεχούς έκθεσης του καταναλωτή στα αντιβιοτικά έστω και σε πολύ μικρές συγκεντρώσεις: η ανθεκτικότητα των μικροβίων και η αλλεργική αντίδραση του καταναλωτή.

B.3 Οικονομικά πλεονεκτήματα :

- Να είναι κοντά στις περιοχές παραγωγής των πρώτων υλών
- Να είναι κοντά στους τόπους κατανάλωσης
- Να έχει καλές συγκοινωνίες για εύκολη πρόσβαση
- Να είναι εύκολη η εξασφάλιση κατάλληλα εκπαιδευμένου προσωπικού
- Να διαθέτει καλή υποδομή (π.χ. τηλεπικοινωνίες, ενέργεια κλπ)

Τεχνικά πλεονεκτήματα:

- Αφθονία νερού καλής ποιότητας
- Δυνατότητα επεξεργασίας και απομάκρυνσης των αποβλήτων για την αποφυγή της μόλυνσης του περιβάλλοντος αλλά και της επιμόλυνσης των τροφίμων που παραλαβεί η ίδια η βιομηχανία

- Καλό κλίμα. Γενικά όπου το κλίμα είναι σχετικά ψυχρό τα προβλήματα υγιεινής είναι λιγότερα

ΘΕΜΑ Γ

Γ.1 Η καταπολέμηση των εντόμων γίνεται

- Με καλλιεργητικά μέσα (π.χ αμειψισπορά)
- Χημικά μέσα (εντομοκτόνα ουσίες που απωθούν, έλκουν ή στείρωνουν τα έντομα)
- Με βιολογικά μέσα (χρήση άλλων εντομών ή παρασίτων που καταστρέφουν τα επιβλαβή έντομα)
- Χρήση ανθεκτικών ποικιλιών

Γ.2 Οι λόγοι για τους οποίους είναι ανεπιθύμητη η παρουσία ζωικών εχθρών είναι:

- Είναι φορείς μικροβίων
- Ρυπαίνουν ή καταστρέφουν τα τρόφιμα
- Προκαλούν βλάβες στους διάφορους αγωγούς
- Προκαλούν φόβο και δυσφορία στο προσωπικό ή και το καθιστούν προσωρινά ανίκανο για εργασία

Γ.3

Οι πιο συνηθισμένες μέθοδοι βιολογικού καθαρισμού είναι :

- Η μέθοδος βιολογικών φίλτρων
- Η μέθοδος της ενεργού ιλύος
- Η μέθοδος της αναερόβιας χώνευσης

ΘΕΜΑ Δ

Δ.1 Τα προληπτικά μέσα για την αποφυγή της μόλυνσης από μαστίτιδες είναι:

- Συχνό πλύσιμο και απολύμανση του δαπέδου του στάβλου
- Καταπολέμηση των μυγών και άλλων εντόμων
- Προστασία του μαστού από τραυματισμούς
- Μετά το άρμεγμα να πλένονται και να απολυμαίνονται οι θηλές
- Να απομονώνονται τα άρρωστα ζώα και να εφαρμόζεται θεραπεία

Δ.2 Οι ιδανικές ιδιότητες των υλικών αυτών είναι:

Να μη προσδίδουν γεύσεις οσμές ή τοξικές ουσίες στα προϊόντα αλλά και να μη μειώνουν την ικανότητα διατήρησής τους

Να μην απορροφούν ή μεταφέρουν ουσίες από και προς τα προϊόντα

Να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και ικανοποιητικά

Να αντέχουν στη διάβρωση των καθαριστικών και απολυμαντικών διαλυμάτων

Να συνδυάζουν μεγάλη μηχανική αντοχή, σταθερότητα και μικρό βάρος
Ανάλογα με τη χρήση τους να ευνοούν ή να παρεμποδίζουν τη μετάδοση θερμότητας
Το κόστος τους να είναι χαμηλό.



Πρώτοι με την πρώτη!