

Fourth Semester
Hotel Management and Catering Technology
Scheme July 2011

FOOD SAFETY AND QUALITY

Time : Three Hours

Maximum Marks : 100

Note : i) Attempt total *six* questions. Question No. 1 (Objective type) is compulsory. From the remaining questions attempt any *five*.

कुल छः प्रश्न हल कीजिए । प्रश्न क्रमांक 1 (वस्तुनिष्ठ प्रकार का) अनिवार्य है । शेष प्रश्नों में से किन्हीं पाँच को हल कीजिए ।

ii) In case of any doubt or dispute, the English version question should be treated as final.

किसी भी प्रकार के संदेह अथवा विवाद की स्थिति में अंग्रेजी भाषा के प्रश्न को अंतिम माना जायेगा ।

1. Choose the correct answer.

2 each

सही उत्तर का चयन कीजिए।

i) Common adulterant in chilly powder

- | | |
|------------------|----------------|
| (a) Chalk powder | (b) Red colour |
| (c) Stones | (d) Redgram |

लाल मीर्च पाउडर में कौन सी मिलावट पायी जाती है ?

- | | |
|---------------|-------------|
| (अ) चॉक पाउडर | (ब) लाल रंग |
| (स) स्टोन | (द) लाल दाल |

ii) FIFO means

- | | |
|-------------------------|------------------------|
| (a) First in first over | (b) First in first on |
| (c) First in first off | (d) First in first out |

FIFO का क्या मतलब है ?

- | | |
|----------------------|----------------------|
| (अ) फस्ट इन फस्ट ओवर | (ब) फस्ट इन फस्ट ऑन |
| (स) फस्ट इन फस्ट ऑफ | (द) फस्ट इन फस्ट आउट |

iii) Food borne diseases and infections are generally caused by

- (a) Virus (b) Germs
(c) Bacteria (d) Parasites

फूड से उत्पन्न हुए बीमारी और इनफेक्शन किसके कारण होता है

- (अ) वायरस (ब) जर्म्स
(स) बैक्टीरिया (द) पैरैसाइट

iv) Temperature range when Bacteria is inactive

- (a) -20°C to 7°C (b) -1°C to 10°C
(c) -30°C to 70°C (d) -40°C to 8°C

बैक्टीरिया कितने तापमान पर इनएक्टिव रहता है

- (अ) -20°C से 7°C (ब) -1°C से 10°C
(स) -30°C से 70°C (द) -40°C से 8°C

v) What is full form of CCP

- (a) Critical Contact Point (b) Critical Control Point
(c) Critical Contain Point (d) Critical Common Point

CCP का फुल फार्म क्या है?

- (अ) क्रिटिकल कॉन्टेक्ट प्वाइंट (ब) क्रिटिकल कन्ट्रोल प्वाइंट
(स) क्रिटिकल कंटेन प्वाइंट (द) क्रिटिकल कॉमन प्वाइंट

2. a) What are general characteristic of microorganism based on occurrence and structure? 10

घटना और संरचना के आधार पर सूक्ष्मजीवों की सामान्य विशेषताएँ क्या हैं?

b) What are common food borne microorganisms. State it? 8

सामान्य भोजन पैदा हुए सूक्ष्मजीव क्या हैं यह लिखें।

3. a) Write types and causes of spoilage. 8

विकृति के प्रकार और कारण लिखें।

b) What are food sources of contamination? Write about it. 10

प्रदूषण के क्या स्रोत हैं? इसके बारे में लिखें।

4. a) What are the beneficial role of microorganisms in food. 10
भोजन में सूक्ष्मजीवों की फायदेमंद भूमिका क्या है?
- b) Common disease caused by food borne pathogen. 8
खाद्य बीमार रोगजनकों के कारण आम बीमारी?
5. a) What is consumer protection act? 10
उपभोक्ता संरक्षण अधिनियम क्या है?
- b) Write about food additives. 8
खाद्य ऐडिटिव्स के बारे में लिखें।
6. a) What are the common adulterants in food? 10
भोजन में आम योजक क्या है?
- b) Write types of food contaminants? 8
खाद्य दूषित पदार्थों के प्रकार लिखें।
7. a) What are the basic principles of food preservation? 8
खाद्य संरक्षण के बुनियादी सिद्धांत क्या है?
- b) What is food safety? Write its importance. 10
खाद्य सुरक्षा क्या है? इसके बारे में लिखें।
8. a) Write about Bacteria and Fungi. 8
बैक्टीरिया और कवक के बारे में लिखें।
- b) What are the preventive measures taken against food borne diseases? 10
फूड बॉर्न बीमारी के खिलाफ निवारक उपाय क्या है?

