

**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) Which of the given below is a type of micro-organism that cause food spoilage

- (a) Yeast (b) Lactic acid  
(c) Environment (d) Rodent

नीचे दिए गये सूक्ष्मजीवों में से कौन-सा खाने की विकृति का कारण है

- (अ) खमीर (ब) लैक्टिक एसिड  
(स) पर्यावरण (द) कृतक

- ii) Food additives can cause

- (a) Allergy (b) High B.P.  
(c) Diabetes (d) Heart attack

खाद्य एडिटिव्स क्या कर सकते हैं-

- (अ) एलर्जी (ब) उच्च रक्त चाप  
(स) मधुमेह (द) दिल को दौरा

iii) Which is a food borne Pathogen

- (a) Protozoa (b) Inoculum  
(c) Temperature (d) Pathogens

कौन सा एक खाद्य जनित रोग है

- (अ) प्रोटोजोआ (ब) इनोकुलुम  
(स) तापमान (द) रोगजनकों

iv) Bacteria also differ in their requirements for

- (a) Oxygen (b) Carbohydrates  
(c) Nitrogen (d) Calcium

बैक्टीरिया की जरूरत किस प्रकार भिन्न है?

- (अ) ऑक्सीजन (ब) कार्बोहाइड्रेट  
(स) नाइट्रोजन (द) कैल्शियम

v) Food handler should be

- (a) Healthy (b) Ill  
(c) Both (a) and (b) (d) None

खाने को संभालने वाला होना चाहिये-

- (अ) स्वस्थ (ब) बीमार  
(स) दोनों (अ) एवं (ब) (द) कोई नहीं

2. Write short notes on

3 × 6 = 18

- i) Bacteria  
ii) Consumer Protection Act  
iii) Personal hygiene

संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिये।

- i) बैक्टीरिया  
ii) उपभोक्ता सुरक्षा अधिनियम  
iii) व्यक्तिगत साफ सफाई

[3]

3. Differentiate between 3×6=18
- i) Additives and Preservative
  - ii) Fungi and viruses
  - iii) Adulteration and contamination
- अंतर बताइये।
- i) योजक और परिरक्षक
  - ii) फंगी और वायरस
  - iii) मिलावट और संदूषण
4. a) Explain Five ways by which diseases are transmitted through food indirectly. 10
- परोक्ष रूप से भोजन के माध्यम से रोगों के प्रेषित होने के पाँच तरीकों को समझाइये।
- b) List four most common symptom of a food borne disease. 8
- खाद्य जनित बीमारी के सबसे आम चार लक्षणों को बताइये।
5. Explain any six types of garbage disposal methods in detail. 18
- कचरे के निस्तारण के किन्हीं छः तरीकों को विस्तार से समझाइये।
6. a) What do you understand by hygiene? 9
- स्वच्छता से आप क्या समझते हैं?
- b) Why hygiene is important in hotel industry? Explain with suitable examples. 9
- होटल उद्योग में स्वच्छता क्यों महत्वपूर्ण है? उपयुक्त उदाहरणों द्वारा समझाइये।
7. Explain various types of food additives. 18
- विभिन्न प्रकार के खाद्य नियोजकों को समझाइये।
8. Explain the following terms. 6×3=18
- |                   |                  |
|-------------------|------------------|
| i) PFA            | ii) WTO          |
| iii) Fermentation | iv) HACCP        |
| v) Pest           | vi) Adulteration |

[4]

निम्नलिखित पदों को समझाइये।

- |               |                    |
|---------------|--------------------|
| i) पी.एफ.ए    | ii) डब्ल्यू.टी.ओ.  |
| iii) खमीरीकरण | iv) एच.ए.सी.सी.पी. |
| v) कीट        | vi) मिलावट         |

