

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: 5×2=10
सही उत्तर का चयन कीजिए।
- i) Which vitamin is added to fried, which reduces the incidence of pellagra.
(a) Nicotinyl alcohol (b) Niacin
(c) Vitamin-A (d) Vitamin-C
ब्रेड में कौन-सा विटामिन मिलाया जाता है? जिससे पेलाग्रा का प्रकोप कम हो जाता है
(अ) निकोटिनिल अल्कोहल (ब) नियासिन
(स) विटामिन-A (द) विटामिन-C
- ii) Food that provides nutrients that may otherwise not be consumed in sufficient quantities is called
(a) Food Enrichment (b) Food Fortification
(c) Food Substitution (d) Food Supplementation
वह भोजन जो पोषक तत्व प्रदान करता है। जो अन्यथा पर्याप्त मात्रा में सेवन नहीं किया जा सकता है, कहलाता है
(अ) खाद्य प्रतिस्थापन (ब) फूड फोर्टिफिकेशन
(स) खाद्य संवर्धन (द) भोजन अनुपूरक

- iii) Healthier food choices of white rice is
 (a) Golden Rice (b) Brown Rice
 (c) Yellow Rice (d) Plain Rice
 सफेद चावल के स्वस्थ भोजन विकल्प है
 (अ) सुनहरा चावल (ब) भूरा चावल
 (स) पीला चावल (द) सादा चावल
- iv) The _____ is a secondary/some what complementary method to the two traditional costing techniques
 _____ दो पारंपरिक लागत तकनीकों के लिए एक माध्यमिक कुछ हद तक पुरक विधि है
 (a) ABC (b) ACB
 (c) ACC (d) BCC
- v) Who among the following is responsible for quality in a given product.
 (a) Worker (b) CEO
 (c) Supervisor (d) All of the above
 निम्नलिखित में से कौन किसी उत्पाद में गुणवत्ता के लिए जिम्मेदार है
 (अ) मजदूर (ब) CEO
 (स) पर्यवेक्षक (द) सभी

2. Explain the following terms: (attempt six) 6×3=18

- | | |
|---------------------|------------------------|
| i) Adulterated food | ii) CAC |
| iii) BIS | iv) Commodity Act 1955 |
| v) CCCF | vi) OIE |
| vii) SEZ | viii) Quarantine |

निम्नलिखित शब्द की व्याख्या करें।

- | | |
|-------------------|------------------------|
| i) अडल्टरेटेड फूड | ii) CAC |
| iii) BIS | iv) क्मोडिटी एक्ट 1955 |
| v) CCCF | vi) OIE |
| vii) SEZ | viii) क्वारिन्टाइन |

3. Enumerate the powers of the Central Government under Section 23 of the PFA Act. Also justify the head for integration of food laws. 18
 PFA अधिनियम की धारा 23 के तहत केंद्र सरकार की शक्तियों की गणना करें। खाद्य कानूनों के साथ एकीकरण की आवश्यकता को भी उचित ठहराते हैं।

4. Give the salient features of the Fruit Product Order (FPO) 1955. Also describe Codex Standard Setting Process. 18

फल उत्पादन आदेश की मुख्य विशेषताएं लिखिए। 1955, कोडेक्स मानक सेटिंग्स प्रक्रिया का भी वर्णन कीजिए।

5. What do you understand by the FSSAI? Differentiate between FSSAI and HACCP. 18

FSSAI से आप क्या समझते हैं? एवं FSSAI और HACCP में अंतर स्पष्ट कीजिए।

6. Write short notes (any three) 6 each

- a) Codex India
- b) Eco-mark Scheme
- c) Duties and Function of Food
- d) Meat Product Order

संक्षिप्त नोट लिखें।

- अ) कोडेक्स इण्डिया
- ब) इको-मार्क स्कीम
- स) भोजन के कार्य एवं जिम्मेदारियां
- द) मीट प्रोडक्ट आर्डर

7. Define Standard. What are the various type food standards state their significance. 18

मानक परिभाषित करें। विभिन्न प्रकार के खाद्य मानक क्या हैं? उनका महत्व बताइए।

