

**K-1016**

**Total Pages : 5**

**Roll No. -----**

## **DPHCN-03**

### **Food Hygiene and Sanitation**

## **Diploma in Food and Nutrition (DPHCN)**

1<sup>st</sup> Semester Examination December 2023-24

Time: 2:00 hrs

Max. Marks: 50

Note : This paper is of Fifty (50) marks divided into (02) Section A and B. Attempt the questions contained in these sections according to the detailed instructions given therein. Candidates should limit their answers to the to the questions on the given answer sheet. No additional (B) answer sheet will be issued.

नोट : यह प्रश्नपत्र पचास (50) अंकों का है जो दो (02) खण्डों, क तथा ख में विभाजित है। प्रत्येक खण्ड में दिए गए विस्तृत निर्देशों के अनुसार ही प्रश्नों को हल करना है। परीक्षार्थी अपने प्रश्नों के उत्तर दी गई उत्तर-पुस्तिका तक ही सीमित रखें। कोई अतिरिक्त (बी) उत्तर-पुस्तिका जारी नहीं की जायेगी।

P.T.O.

**K-1016**

## Section-A (Long Answer Type Questions)

खण्ड—'क'(दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न)

Note : Section 'A' contain Five (05) Long-answer-type question of Thirteen (13) marks each. Learners are required to answer any two (02) questions only.

[2x13=26]

नोट : खण्ड 'क' में पाँच (05) दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए तेरह (13) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल दो (02) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

Q.1. Discuss the importance and principles of food hygiene. खाद्य स्वच्छता के महत्व एवं सिद्धांतों के बारे में चर्चा कीजिए।

Q.2. What are the health effects of physical contamination in foods? Explain in detail.

खाद्य पदार्थों में भौतिक संदूषण का स्वास्थ्य पर क्या दुष्प्रभाव पड़ता है? विस्तार में बताइए।

Q.3. How is the human body affected by bacterial contamination? Discuss with examples.

जीवाणु संदूषण से मानव शरीर किस प्रकार प्रभावित होता है? उदाहरण सहित चर्चा कीजिए।

Q.4. Write about the food spoilage caused by microorganisms and enzymes.

सूक्ष्म जीवाणुओं तथा एंजाइमों द्वारा होने वाले खाद्य क्षय के बारे में लिखिए।

Q.5. What is food contamination? Discuss the factors, symptoms and preventive measures of cholera.

खाद्य संक्रमण क्या है? हैजा के प्रसार के कारकों, लक्षणों तथा रोकथाम के उपायों की चर्चा कीजिए।

### **Section-B (Short Answer Type Questions)**

खण्ड—'ख'(लघु उत्तरीय प्रश्न)

Note : Section 'B' contain Eight (08) short-answer-type question of Six (06) marks each. Learners are required to answer any Four (04) questions only.

[4x6=24]

P.T.O.

नोट : खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए छः(06) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

- Q.1. Mention various points of household cleanliness.  
घरेलू साफ सफाई के विभिन्न बिंदुओं का उल्लेख कीजिए।
- Q.2. What are the chemical additives that are added directly and indirectly to food items and what are their effects on the human body?  
खाद्य पदार्थों में प्रत्यक्ष एवं अप्रत्यक्ष रूप से मिलाए जाने वाले रासायनिक ऐडिटिव कौन-से हैं तथा मानव शरीर पर इनके क्या प्रभाव पड़ते हैं?
- Q.3. Explain the causes, transmission, symptoms, complications and preventive measures of Clostridium perfringens gastroenteritis.  
क्लौस्ट्रीडियम परफ्रिंजिस गैस्ट्रोएन्ट्राइटिस के कारक, संचरण लक्षण, जटिलताओं तथा रोकथाम के उपायों की व्याख्या कीजिए।
- Q.4. How can spoiled canned food be identified?  
खराब डिब्बाबंद खाद्य पदार्थ की पहचान किस प्रकार की जा सकती है?

Q.5. What is Typhoid? Write about its symptoms and preventive measures.

टाइफॉइड क्या है? इसके लक्षणों तथा बचाव के उपायों के बारे में लिखिए।

Q.6. What is food security? What do you understand by quality standards?

खाद्य सुरक्षा क्या है? गुणवत्ता मानकों से आप क्या समझते हैं?

Q.7. What is PFA? Shed light on its objectives and importance.

पी0एफ0ए0 क्या है? इसके उद्देश्यों तथा महत्व पर प्रकाश डालिए।

Q.8. What is AGMARK standard? Explain this standard in detail.

एगमार्क मानक क्या है? इस मानक के बारे में विस्तारपूर्वक बताइए।

\*\*\*\*\*