

**A-0322**

**Total Pages : 04**

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

**CFN-03**

**Food Safety and Quality Control**

**Certificate Course in Food and Nutrition (CFN)**

**Examination 2026(Feb.)**

**Time: 2:00 hrs**

**Max. Marks: 50**

Note: This paper is of Fifty (50) marks divided into two (02) Sections A and B. Attempt the questions contained in these sections according to the detailed instructions given therein. Candidates should limit their answers 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 के 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.**

**A-0322**

## Section-A/खण्ड-‘क’

### (Long-Answer-Type Questions)/ (दीर्घ उत्तरों वाले प्रश्न)

Note: Section ‘A’ contains Five (05) long-answer-type questions of Thirteen (13) marks each. Learners are required to answer any two (02) questions only.

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।

[2x13=26]

- Q.1. Explain in detail the main principles of food hygiene.  
खाद्य स्वच्छता के मुख्य सिद्धांतों के बारे में विस्तारपूर्वक बताइए।
- Q.2. Comment on clean drinking water management. How can water purification be done domestically?  
स्वच्छ पेयजल प्रबन्धन पर टिप्पणी कीजिए। घरेलू स्तर पर पानी का शुद्धिकरण किस प्रकार किया जा सकता है?
- Q.3. What side effects does physical contamination in foods have on health?  
खाद्य पदार्थों में भौतिक संदूषण का स्वास्थ्य पर क्या दुष्प्रभाव पड़ता है?
- Q.4. Explain the causes, transmission, symptoms, identification, complications and prevention measures of *Clostridium perfringens* gastroenteritis disease.

क्लौस्ट्रीडियम परफ्रिनजिन्स गैस्ट्रोएन्ट्राइटिस रोग के कारण, संचरण, लक्षण, पहचान, जटिलताओं तथा रोकथाम के उपायों की विस्तृत व्याख्या कीजिए।

- Q.5. Explain in detail the types of adulteration in foods.  
खाद्य पदार्थों में अपमिश्रण के प्रकारों की सोदाहरण विस्तृत व्याख्या कीजिए।

### **Section-B/खण्ड-‘ख’**

#### **(Short-Answer-Type Questions)/ (लघु उत्तरों वाले प्रश्न)**

Note: Section ‘B’ contains Eight (08) short-answer-type questions of Six (6) marks each. Learners are required to answer any Four (04) questions only.

- नोट : खण्ड ‘ख’ में आठ (08) लघु उत्तरों वाले प्रश्न दिये गये हैं, प्रत्येक प्रश्न के लिए छह (6) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।
- [4x6=24]

- Q.1. Discuss the causes of food infections and food borne diseases.  
खाद्य संक्रमण व खाद्य जनित रोगों के कारणों की चर्चा कीजिए।
- Q.2. Explain various examples of side effects of bacterial contamination on health.  
जीवाणु सम्बन्धी संदूषण का स्वास्थ्य पर दुष्प्रभाव के विभिन्न उदाहरणों पर प्रकाश डालिए।

P.T.O.

Q.3. Explain the classification based on the possibility of food perishability.

खाद्य पदार्थों के खराब होने की सम्भावना के आधार पर वर्गीकरण की व्याख्या कीजिए।

Q.4. Explain how microorganisms are responsible for food spoilage.

सूक्ष्मजीव किस प्रकार भोजन क्षय के लिए उत्तरदायी हैं, समझाइये।

Q.5. Describe the measures to avoid food adulteration.

खाद्य पदार्थों में मिलावट से बचने के उपायों के बारे में बताइए।

Q.6. Comment on food supplementation and supplementary diet.

खाद्य सम्पूरकता और सम्पूरक आहार के बारे में टिप्पणी कीजिए।

Q.7. Briefly explain Hazard Analysis Critical Control Point and Codex Alimentarius.

जोखिम विश्लेषण महत्वपूर्ण नियंत्रण अंक और कोडक्स ऐलिमन्टेरियस की संक्षिप्त व्याख्या कीजिए।

Q.8. How food adulteration can be tested at the household level? Briefly explain.

घरेलू स्तर पर खाद्य पदार्थों में खाद्य अपमिश्रण की जाँच किस प्रकार की जा सकती है? संक्षेप में बताइए।

\*\*\*\*\*