

A-0296

Total Pages : 04

Roll No. -----

DPHCN-03

Food Hygiene and Sanitation

खाद्य स्वच्छता और सफाई

Diploma in Food and Nutrition (DPHCN)

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 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.

A-0296

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. Discuss the Prevention of Food Adulteration Act (PFA) in detail and highlighting its usefulness.
प्रिवेन्शन ऑफ फूड एडल्ट्रेशन एक्ट (PFA) के बारे में विस्तृत चर्चा कीजिए तथा इसकी उपयोगिता पर प्रकाश डालिए।
- Q.2. How many types of worm infestations are there? Explain each in detail.
कृमि रोग कितने प्रकार के होते हैं? प्रत्येक के बारे में विस्तारपूर्वक बताइए।
- Q.3. Explain the classification of foods based on their perishability, with examples.
खाद्य पदार्थों के खराब होने की क्षमता के आधार पर खाद्यों के वर्गीकरण को सोदाहरण समझाइए।

Q.4. Explain the ways to identify and prevent the following foodborne diseases:

- Staphylococcal disease
- Shigellosis

निम्न खाद्य जनित रोगों की पहचान व रोकथाम के उपाय बताएं:

- स्टेफाइलोकोकल रोग
- शिजेलौसिस

Q.5. How can clean drinking water be managed at the household level? Explain in detail.

घरेलू स्तर पर स्वच्छ पेयजल प्रबंधन किस प्रकार किया जा सकता है? विस्तारपूर्वक बताइए।

Section-B/खण्ड-‘ख’

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

Note: Section ‘B’ contains Eight (08) short-answer-type questions of Six (06) 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 छः (06) अंक निर्धारित हैं। शिक्षार्थियों को इनमें से केवल चार (04) प्रश्नों के उत्तर देने हैं।

[4x6=24]

P.T.O.

- Q.1. What is Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)? What is its role in food safety?
जोखिम विश्लेषण महत्वपूर्ण नियंत्रण अंक (HACCP) क्या है? खाद्य सुरक्षा में इसकी क्या भूमिका है?
- Q.2. Highlight the transmission and symptoms of cholera.
हैजा के संचरण तथा लक्षणों पर प्रकाश डालिए।
- Q.3. Explain the symptoms and modes of transmission of botulism.
बोटुलिज्म रोग के लक्षणों व संचरण के तरीकों की व्याख्या करें।
- Q.4. What impact does bacterial contamination have on human health?
जीवाणु सम्बंधी संदूषण का मानव स्वास्थ्य पर क्या प्रभाव पड़ता है?
- Q.5. What hygiene precautions should be taken during food preparation and serving?
भोजन तैयार करते तथा परोसते समय स्वच्छता सम्बंधी क्या सावधानियाँ बरतनी चाहिए?
- Q.6. Why is it important to control co-contamination to prevent food contamination?
भोजन को संक्रमित होने से बचाने के लिए उनके सह-संदूषण पर नियंत्रण करना क्यों आवश्यक होता है?
- Q.7. How do enzymes and rodents cause food spoilage?
Comment.
एंजाइमों तथा कृन्तकों द्वारा खाद्य क्षय किस प्रकार होता है? टिप्पणी कीजिए।
- Q.8. Explain the role of the Bureau of Indian Standards in food safety.
भारतीय मानक ब्यूरो की खाद्य सुरक्षा में भूमिका को स्पष्ट कीजिए।
