

**A-168**

**Total Pages : 5**

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

**CFN-03**

**Food Safety and Quality Control**

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

**1<sup>st</sup> Semester Examination 2024 (June)**

**Time: 2:00 hrs**

**Max. Marks: 50**

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

**नोट :** इस 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 हैं। 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-168/CFN-03**

**1**

## Section-A (Long-Answer-Type Questions)

खण्ड—'क'(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 food safety control measures.  
खाद्य सुरक्षा नियंत्रण के उपायों पर चर्चा कीजिये।
- Q.2. Discuss the physical and social factors affecting community nutrition in detail.  
सामुदायिक पोषण को प्रभावित करने वाले शारीरिक एवं सामाजिक कारकों की विस्तारपूर्वक चर्चा कीजिये।
- Q.3. Discuss fortification of food items with examples.  
खाद्य पदार्थों के प्रबलीकरण पर उदाहरण सहित चर्चा कीजिये।

Q.4. Discuss the food spoilage caused by the presence of insects and rodents in detail.

कीड़े एवं कृंतक प्राणी की उपस्थिति द्वारा होने वाले खाद्य क्षय की विस्तारपूर्वक चर्चा कीजिये।

Q.5. What do you understand by chemical contamination of food and how many types of chemical contamination are there?

भोजन के रासायनिक संदूषण से आप क्या समझते हैं और यह कितने प्रकार का होता है?

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

**खण्ड—'ख'(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 personal hygiene? And what is the need for it?  
व्यक्तिगत स्वच्छता क्या है? और इसकी क्या आवश्यकता है?

Q.2. Explain the principles of food hygiene.  
खाद्य स्वच्छता के सिद्धान्तों की व्याख्या कीजिये।

Q.3. Comment on any four (4) from the following?

- a. Water purification at home
- b. Fruit Product Act
- c. Risk Analysis Critical Control Points
- d. Fermentation
- e. Shigellosis disease
- f. Characteristics of the best types of foods.

निम्नलिखित में से किन्ही चार (4) पर टिप्पणी कीजिये:

- a. घरेलू स्तर पर पानी का शुद्धिकरण
- b. फल उत्पाद अधिनियम
- c. जोखिम विश्लेषण महत्वपूर्ण नियंत्रण अंक
- d. किण्वन
- e. शिजैलौसिस रोग
- f. उत्तम प्रकार के खाद्य पदार्थों की विशेषताएं

- Q.4. What is a supplementation and dietary supplements?  
सम्पूरकता एवं सम्पूरक आहार क्या है?
- Q.5. What is food adulteration? What are the measures to prevent food adulteration?  
खाद्य अपमिश्रण क्या है? खाद्य अपमिश्रण से बचने के उपाय क्या हैं?
- Q.6. What are the cultural factors affecting community nutrition?  
सामुदायिक पोषण को प्रभावित करने वाले सांस्कृतिक कारक क्या हैं?
- Q.7. Throw light on practical points for food hygiene and safety.  
खाद्य स्वच्छता एवं सुरक्षा के लिए व्यवहारिक बिंदुओं पर प्रकाश डालिये।
- Q.8. Discuss household cleanliness in detail.  
घरेलू साफ सफाई पर विस्तारपूर्वक चर्चा कीजिये।

\*\*\*\*\*