

**A-0027**

Total Pages : 5

Roll No. ....

**DPHCN-03**

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

**(Food Hygiene and Sanitation)**

**(खाद्य स्वच्छता एवं सफाई)**

Examination, June 2025

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.*

यह प्रश्न-पत्र 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।**

## SECTION-A

(खण्ड-क)

### Long Answer Type Questions

(दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

2×13=26

**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.

खण्ड 'क' में पाँच (05) दीर्घ उत्तरीय 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।

1. What do you understand by food safety ? Why are food safety rules necessary ?

खाद्य सुरक्षा से आप क्या समझते हैं ? खाद्य सुरक्षा सम्बन्धी नियम क्यों आवश्यक हैं ?

2. Discuss in detail the importance and principles of food safety.

खाद्य सुरक्षा के महत्व तथा सिद्धान्तों की विस्तृत चर्चा कीजिए।

3. Which rules are necessary to be followed to prevent food borne diseases ?

खाद्य जनित रोगों से बचाव हेतु किन नियमों का पालन करना आवश्यक है ?

4. Explain in detail the harmful effects of physical contamination of food.

खाद्य में भौतिक संदूषण के हानिकारक प्रभावों की विस्तृत व्याख्या कीजिए।

5. Explain the causes, mode of transmission, symptoms, complications and preventive measures of E. coli infection.

ई. कोलाई संक्रमण के कारणों, संचरण के माध्यम, लक्षण, जटिलताओं तथा रोकथाम के उपायों की व्याख्या कीजिए।

## SECTION-B

(खण्ड-ख)

### Short Answer Type Questions

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

4×6=24

**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.

खण्ड 'ख' में आठ (08) लघु उत्तरीय 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।

1. Discuss in detail about AGMARK and Bureau of Indian Standards.

एगमार्क तथा भारतीय मानक ब्यूरो के विषय में विस्तारपूर्वक चर्चा कीजिए।

2. How can water be purified at domestic level ?

घरेलू स्तर पर जल का शुद्धिकरण किस प्रकार किया जा सकता है ?

3. Comment on the importance of kitchen hygiene.

रसोईघर की स्वच्छता के महत्व पर टिप्पणी कीजिए।

4. How does contamination of food occur by natural chemicals ? Explain with Examples.

प्राकृतिक रसायनों द्वारा भोजन में संदूषण किस प्रकार होता है ? उदाहरण सहित व्याख्या कीजिए।

5. Discuss the symptoms and mode of transmission of botulism.

बैटूलिज्म के लक्षणों तथा संचरण के माध्यम की चर्चा कीजिए।

6. Comment on food spoilage by microbial growth.

सूक्ष्मजीवाणुओं की वृद्धि द्वारा खाद्य क्षय पर टिप्पणी कीजिए।

7. What changes are observed in milk and milk products when they spoil ?

दूध एवं दुग्ध उत्पादों के खराब होने पर उनमें क्या बदलाव दृष्टिगत होते हैं ?

8. How can spoiled packaged food be identified ?  
Comment.

खराब डिब्बाबंद खाद्य पदार्थ की पहचान किस प्रकार की जा सकती है ? टिप्पणी कीजिए।

\*\*\*\*\*