

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

ΕΝΙΑΙΕΣ ΓΡΑΠΤΕΣ ΤΕΛΙΚΕΣ ΠΡΟΑΓΩΓΙΚΕΣ ΚΑΙ  
ΑΠΟΛΥΤΗΡΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ

20 23 - 20 24

Α' ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ

ΣΕΙΡΑ Α'

ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Τετάρτη, 22 Μαΐου 2024

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: Αρχές Ασφάλειας και Υγιεινής

ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : thxm102

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 90' λεπτά

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ...ΟΚΤΩ... ( 8 ) ΣΕΛΙΔΕΣ.

ΤΑ ΜΕΡΗ ΤΟΥ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ ΕΙΝΑΙ ΤΡΙΑ (Α', Β' ΚΑΙ Γ').

**ΟΔΗΓΙΕΣ (για τους εξεταζόμενους)**

- Να απαντήσετε **ΟΛΑ** τα ερωτήματα πάνω στο εξεταστικό δοκίμιο.
- Να μη γράψετε πουθενά το όνομα σας στο εξεταστικό δοκίμιο εκτός του καθορισμένου χώρου στο χαρτονάκι που σας έχει δοθεί.
- Να απαντήσετε σε όλα τα θέματα μόνο με πένα χρώματος μπλε ανεξίτηλης μελάνης. Μολύβι επιτρέπεται, μόνο αν το ζητάει η εκφώνηση, και μόνο για σχήματα, πίνακες, διαγράμματα κλπ.
- Απαγορεύεται η χρήση διορθωτικού υγρού και διορθωτικής ταινίας.

**ΣΑΣ ΕΥΧΟΜΑΣΤΕ ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ**

**ΟΔΗΓΙΕΣ (για την επιτροπή εξετάσεων)**

- Το εξεταστικό δοκίμιο να εκτυπωθεί και στις δύο όψεις.

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΝΑ ΕΚΤΥΠΩΘΕΙ: **ΜΑΥΡΟΑΣΠΡΟ**

**ΜΕΡΟΣ Α:** Αποτελείται από 12 ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με 4 μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις

1. Να απαντήσετε **Ορθό** εάν συμφωνείτε ή **Λάθος** εάν διαφωνείτε με τις ακόλουθες προτάσεις:
  - (α) Αρκετά μικρόβια βρίσκονται στο ανθρώπινο σώμα (δέρμα, μύτη, στόμα, λάρυγγας) \_\_\_\_\_ **(2 μονάδες)**
  - (β) Υγιείς φορείς μικροβίων είναι τα άτομα που φέρουν παθογόνα μικρόβια χωρίς να παρουσιάζουν συμπτώματα τροφικής δηλητηρίασης. \_\_\_\_\_ **(2 μονάδες)**
  
2. Να απαντήσετε **Ορθό** εάν συμφωνείτε ή **Λάθος** εάν διαφωνείτε με τις ακόλουθες προτάσεις:
  - (α) Τα δόντια, τα ούλα, η γλώσσα και ο ουρανίσκος του στόματος πρέπει να βουρτσίζονται μία φορά τη μέρα. \_\_\_\_\_ **(2 μονάδες)**
  - (β) Πρέπει να επισκεπτόμαστε τον οδοντίατρο κάθε 12 μήνες. \_\_\_\_\_ **(2 μονάδες)**
  
3. Να απαντήσετε **Ορθό** εάν συμφωνείτε ή **Λάθος** εάν διαφωνείτε με τις ακόλουθες προτάσεις:
  - (α) Η στολή του μάγειρα πρέπει να είναι ελαφριά και άνετη για να μην εμποδίζει τις κινήσεις. \_\_\_\_\_ **(2 μονάδες)**
  - (β) Ο σκούφος του μάγειρα δεν πρέπει να είναι πολύ σφικτός για να μην προκαλεί πονοκέφαλους, αλλά να είναι απορροφητικός για να απορροφά τον ιδρώτα. \_\_\_\_\_ **(2 μονάδες)**
  
4. Να επιλέξετε την **Ορθή** απάντηση για την παρακάτω δήλωση: **(4 μονάδες)**

Οι χειριστές τροφίμων πρέπει να εξασφαλίζουν έγκυρο ιατρικό πιστοποιητικό υγείας κάθε:

  - (α) 3 μήνες
  - (β) 6 μήνες
  - (γ) 12 μήνες
  - (δ) 18 μήνες

5. Να επιλέξετε την **Ορθή** απάντηση για την παρακάτω δήλωση: **(4 μονάδες)**

Δηλητηριώδη τρόφιμα που μπορούν να προκαλέσουν φυσική τροφική δηλητηρίαση είναι:

- (α) οι πράσινες πατάτες
- (β) τα πράσινα κουκιά
- (γ) τα μύδια (κατά την περίοδο της αναπαραγωγής τους)
- (δ) όλα τα πιο πάνω

6. Να επιλέξετε την **Ορθή** απάντηση για την παρακάτω δήλωση: **(4 μονάδες)**

Κάτω από τις κατάλληλες συνθήκες τα **Βακτήρια** ή **Μικρόβια** όταν βρίσκονται στους 37°C πολλαπλασιάζονται με διαίρεση κάθε:

- (α) 5 λεπτά
- (β) 30 λεπτά
- (γ) 15 λεπτά
- (δ) 45 λεπτά

7. Να επιλέξετε την **Ορθή** απάντηση για την παρακάτω δήλωση: **(4 μονάδες)**

Μέσα σε μία κουζίνα ξενοδοχειακής μονάδας, οι χειριστές τροφίμων πρέπει να πλένουν τα χέρια τους σε:

- (α) λεκάνες που χρησιμοποιούνται για πλύσιμο λαχανικών
- (β) λεκάνες που χρησιμοποιούνται για πλύσιμο σκευών
- (γ) λεκάνες που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για πλύσιμο χεριών
- (δ) όλα τα πιο πάνω

8. Να επιλέξετε την **Ορθή** απάντηση για την παρακάτω δήλωση: **(4 μονάδες)**

Ο πυροσβεστήρας **τύπου αφρού** είναι κατάλληλος για:

- (α) ξύλο, πλαστικό, χαρτί
- (β) ηλεκτρικό εξοπλισμό
- (γ) εύφλεκτα μέταλλα
- (δ) αέρια καύσιμα

9. Να συμπληρώσετε τα κενά των παρακάτω προτάσεων χρησιμοποιώντας μια από τις θερμοκρασίες που βρίσκονται στο κουτί. (4 μονάδες)

100°C	63°C	50°C
37°C	7°C	0°C

- (α) Τα Βακτήρια καταστρέφονται στους \_\_\_\_\_
- (β) Τα Βακτήρια αναπτύσσονται και πολλαπλασιάζονται με αργό ρυθμό στους \_\_\_\_\_
- (γ) Τα Βακτήρια αναπτύσσονται και πολλαπλασιάζονται με γρήγορο ρυθμό στους \_\_\_\_\_
- (δ) Τα Βακτήρια είναι αδρανή (κοιμούνται) στους \_\_\_\_\_

10. Να αντιστοιχίσετε τις κατηγορίες των κινδύνων της στήλης Α με τους πιθανούς κινδύνους της στήλης Β. (4 μονάδες)

α/α	Στήλη Α Κατηγορίες Κινδύνων	α/α	Στήλη Β Πιθανοί Κίνδυνοι
A	Φυσικοί	1	Γεωργικά και κτηνιατρικά φάρμακα
B	Χημικοί	2	Σαλμονέλα
Γ	Βιολογικοί	3	Δηλητηριώδη τρόφιμα όπως δηλητηριώδη μανιτάρια, πράσινη πατάτα, πράσινα κουκιά και πράσινα αμύγδαλα
		4	Μύκητες και Ιοί
		5	Ξένο σώμα στις τροφές όπως γυαλί, πέτρες, ξύλο, μέταλλα, πλαστικά, έντομα και τρίχες
		6	Καθαριστικά και απολυμαντικά
		7	Μικρόβια και Βακτήρια
8	Πράσινη Ντομάτα		

<b>Στήλη Α</b>								
<b>Στήλη Β</b>	1	2	3	4	5	6	7	8

11. Να βάλετε σε κύκλο την **Ορθή** απάντηση των υπογραμμισμένων λέξεων / φράσεων στις πιο κάτω προτάσεις:

(α) Το HACCP είναι ένα σύστημα με βάση το οποίο οι επιχειρήσεις οφείλουν διά νόμου / οικειοθελώς να εφαρμόζουν για να διασφαλίζουν με επιστημονικό τρόπο την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων. **(2 μονάδες)**

(β) Η αφυδάτωση / ενυδάτωση μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την μακροχρόνια διατήρηση των τροφίμων. **(2 μονάδες)**

12. Να γράψετε **δύο (2)** τρόπους για την αποφυγή ατυχημάτων από γλιστρήματα / πτώσεις. **(4 μονάδες)**

---

---

---

---

---

**ΜΕΡΟΣ Β: Αποτελείται από 4 ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με 8 μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις**

13. Η ατομική υγιεινή επιβάλλεται τόσο από την επαγγελματική δεοντολογία όσο και από τη νομοθεσία με απώτερο σκοπό την ασφάλεια των τροφίμων και την προστασία των εργαζομένων στην επισιτιστική βιομηχανία.

Να αναφέρετε **τέσσερις (4)** παράγοντες που διέπουν την καλή υγεία του ατόμου (εργαζομένου). **(8 μονάδες)**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

14. Τα νύχια, όσο μικρά και «αθώα» μπορούν να φαίνονται, παίζουν τον δικό τους σημαντικό ρόλο στη σωστή υγιεινή του ατόμου.

(α) Να αναφέρετε τους **δύο (2)** λόγους για τους οποίους πρέπει να διατηρούνται κοντά και καθαρά. **(6 μονάδες)**

---

---

---

---

---

---

(β) Να αναφέρετε γιατί δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ψεύτικα νύχια και βερνίκι από τους εργαζομένους. **(2 μονάδες)**

---

---

---

---

---

---

15. Τα κατοικίδια ζώα δεν επιτρέπεται να εισέρχονται μέσα στην κουζίνα ή σε οποιονδήποτε άλλο χώρο παρασκευάζονται και σερβίρονται τρόφιμα.

Να γράψετε **δύο (2)** λόγους για τους οποίους υπάρχει αυτή η απαγόρευση. **(8 μονάδες)**

---

---

---

---

---

---

16. Οι πόρτες και τα παράθυρα της κουζίνας είναι εξίσου σημαντικά και ζωτικής σημασίας σε σχέση με τα πατώματα, οροφές, λεκάνες και αποχωρητήρια, όταν αξιολογούμε την υγιεινή κατάσταση μιας επισιτιστικής μονάδας.

Να αναφέρετε **τέσσερις (4)** ορθές οδηγίες (ενέργειες) που έχουν σχέση με τη σωστή εφαρμογή, χρήση και καθαριότητα των πορτών και παραθύρων σε μια κουζίνα.

**(8 μονάδες)**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**ΜΕΡΟΣ Γ: Αποτελείται από 2 ερωτήσεις. Κάθε ερώτηση βαθμολογείται με 10 μονάδες. Να απαντήσετε σε όλες τις ερωτήσεις**

17. Να γράψετε και να επεξηγήσετε **πέντε (5)** αρχεία (έντυπα παρακολούθησης) του συστήματος HACCP που πρέπει να χρησιμοποιούν οι επισιτιστικές μονάδες. **(10 μονάδες)**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

18. Η μικροβιολογική τροφική δηλητηρίαση προκαλείται από διάφορες τροφές που περιέχουν μικροοργανισμούς, όπως βακτήρια, μύκητες, ζυμομύκητες και ένζυμα.

(α) Να καταγράψετε **τέσσερις (4)** προϋποθέσεις που ευνοούν την ανάπτυξη των μυκήτων. **(4 μονάδες)**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

(β) Να γράψετε τι προκαλούν τα ένζυμα στα τρόφιμα. **(4 μονάδες)**

---

---

---

---

---

---

---

(γ) Να αναφέρετε με ποιους τρόπους σταματά η δράση των ενζύμων. **(2 μονάδες)**

---

---

---

---

---

**ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ**