

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

ΕΝΙΑΙΕΣ ΤΕΛΙΚΕΣ ΠΡΟΑΓΩΓΙΚΕΣ ΚΑΙ
ΑΠΟΛΥΤΗΡΙΕΣ ΓΡΑΠΤΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ

20 25 - 20 26

Α' ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ

ΣΕΙΡΑ Α'

ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ: Παρασκευή, 22 Μαΐου 2026
ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: ΑΡΧΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: thxm102

ΛΥΣΕΙΣ

ΜΕΡΟΣ Α' (Μονάδες 48)

Αποτελείται από δώδεκα (12) ερωτήσεις.

Κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με τέσσερις (4) μονάδες.

1. Να βάλετε ✓ δίπλα από κάθε μια από τις ακόλουθες δηλώσεις, αναλόγως με το αν είναι Ορθές (Ο) ή Λανθασμένες (Λ).

A/A	Δηλώσεις	Ο	Λ
(α)	« Αντιβιοτικά » είναι οι χημικές ουσίες με αντιμικροβιακή δράση οι οποίες παράγονται από βακτήρια, μύκητες και φυτά.	○	
(β)	« Μικροοργανισμοί » είναι όλοι οι ζωντανοί οργανισμοί τους οποίους δεν μπορούμε να διακρίνουμε με γυμνό μάτι, γιατί έχουν μέγεθος μικρότερο από 0.1 mm.	○	
(γ)	Ο όρος « χειριστές τροφίμων » αναφέρεται σε άτομα τα οποία έρχονται σε επαφή με τρόφιμα και απασχολούνται σε επιχειρήσεις πακεταρίσματος, μεταφοράς και παράδοσης εμπορευμάτων σε ξενοδοχειακές και επισιτιστικές μονάδες.		Λ
(δ)	Το « pH τροφίμου », είναι ένας δείκτης ο οποίος δείχνει το πόσο όξινο ή αλκαλικό είναι ένα τρόφιμο, προσδιορίζοντας την ποιότητά του.	○	

(4 μονάδες)

2. Ποιος παράγοντας επιηρεάζει αρνητικά την υγεία του ανθρώπου και σχετίζεται άμεσα με την κατανάλωση ακατάλληλων τροφίμων;

- (α) Παρουσία τοξικών παραγόντων
- (β) Παρουσία μικροβιακών τοξινών
- (γ) Παρουσία παθογόνων μικροβίων
- (δ) Όλοι οι πιο πάνω παράγοντες**

(4 μονάδες)

3. Ποια είναι τα συμπτώματα που προκαλούνται από τα τροφιμογενή νοσήματα;

- (α) Διάρροια, εμετός, ναυτία, πυρετός**
- (β) Πόνοι στις αρθρώσεις, θλάσεις μυών
- (γ) Κρανιοεγκεφαλικές κακώσεις, παράλυση κρανιακών νεύρων
- (δ) Κανένα από τα πάνω συμπτώματα

(4 μονάδες)

4. Ποιο παθογόνο βακτήριο έχει ως πηγή προέλευσης τα αυγά, το ωμό κρέας, τα πουλερικά, τα έντομα και τα περιττώματα ζώων;

- (α) Καμπυλοβακτηρίδιο (Campylobacter)
- (β) Σταφυλόκοκκος χρυσίζων (Staphylococcus Aureus)
- (γ) Σαλμονέλα (Salmonella sp.)**
- (δ) Λιστερίωση (Listeria)

(4 μονάδες)

5. Ποιος παράγοντας δεν επηρεάζει αρνητικά την υγιεινή των τροφίμων κατά την παραγωγή τους;

- (α) Έντομα και τρωκτικά
- (β) Εργατικό προσωπικό
- (γ) Παρουσία συντηρητικών**
- (δ) Εγκαταστάσεις παραγωγής και εξοπλισμός

(4 μονάδες)

6. Ποιος τρόπος μετάδοσης των παθογόνων μικροβίων, δεν μεταφέρεται μέσω της έμμεσης επαφής;

- (α) Μολυσμένα τρόφιμα
- (β) Σωματίδια σκόνης που αιωρείται στον αέρα
- (γ) Κακή ατομική υγιεινή**
- (δ) Κακή διαχείριση υγειονομικών αποβλήτων

(4 μονάδες)

7. Να κατονομάσετε τέσσερις (4) παράγοντες οι οποίοι μπορούν να εμποδίσουν, να περιορίσουν ή και να καταστρέψουν τα μικρόβια.

- **Η θερμοκρασία**
- **Η περιεκτικότητα υγρασίας**
- **Η οξύτητα, ή το pH**
- **Η περιεκτικότητα σε οξυγόνο**
- **Η παρουσία συντηρητικών**

(4 μονάδες)

8. Να κατονομάσετε τέσσερις (4) τρόπους με τους οποίους το προσωπικό μπορεί να επιμολύνει τα τρόφιμα με λανθασμένους χειρισμούς.

- Πάσχετε από μια τροφολοίμωξη (π.χ. σαλμονέλα, e. Coli),
- Παρουσιάζετε συμπτώματα γαστρεντερικής ασθένειας (π.χ. γαστρεντερίτιδα),
- Έχετε διάφορα τραύματα ή πληγές (π.χ. κοψίματα, εγκαύματα, γδαρσίματα),
- Έχετε δερματικές παθήσεις (π.χ. μυκητιάσεις, ίκτερο),
- Είστε άρρωστοι με ένδειξη ορισμένων συμπτωμάτων (π.χ. βήχα, πονόλαιμο, πυρετό, εμετό, διάρροια και εκκρίματα από τη μύτη, τα αυτιά και τα μάτια),
- Εκτίθεστε ή είχατε επαφή με άρρωστα άτομα τα οποία πάσχουν από τροφική δηλητηρίαση ή άλλες ασθένειες (π.χ. γρίπη, κορονοϊό, χολέρα, γονόρροια),
- Είχατε επαφή με μολυσμένα ζώα, τρωκτικά ή έντομα,
- Είχατε επαφή με μολυσμένες επιφάνειες (π.χ. χρήση τουαλέτας, πάγκοι εργασίας, λερωμένα σκεύη),
- Είχατε επαφή με μολυσμένα νερά (π.χ. εντεροβακτήρια).

(4 μονάδες)

9. Να κατονομάσετε τέσσερις (4) ιδανικές συνθήκες οι οποίες ευνοούν την ανάπτυξη και τον πολλαπλασιασμό των μικροβίων στον ανθρώπινο οργανισμό.

- Η θερμοκρασία, η θερμοκρασία του ανθρώπινου σώματος (37°C), είναι ιδανική για την ανάπτυξη των περισσότερων μικροοργανισμών.
- Η υγρασία, η υψηλή περιεκτικότητα του ανθρώπινου σώματος σε νερό (75%), παρέχει τις ιδανικές συνθήκες για την αναπαραγωγή των μικροοργανισμών.
- Η τροφή, παρουσία πρωτεϊνών, υδατανθράκων στον ανθρώπινο οργανισμό, αποτελεί τροφή για την ανάπτυξη των μικροοργανισμών.
- Ο χρόνος, η μη τήρηση των κανόνων ατομικής υγιεινής, δίνει χρόνο στους μικροοργανισμούς να αναπτυχθούν.

(4 μονάδες)

10. Να συμπληρώσετε τα κενά των παρακάτω δηλώσεων, επιλέγοντας την κατάλληλη ορθή απάντηση, αξιοποιώντας τον πιο κάτω πίνακα λέξεων που σας δίνεται.

Επιδημία	Λοίμωξη	Τοξίνες
Ίωση	Μόλυνση	Ενδοτοξίνες

(α) Η είσοδος παθογόνων μικροβίων σε έμψυχους οργανισμούς λέγεται μόλυνση.

(β) Η ανάπτυξη των παθογόνων μικροβίων μέσα στον οργανισμό, η οποία έχει ως αποτέλεσμα τη νόσηση (ασθένεια) λέγεται λοίμωξη.

(γ) Η εμφάνιση κρουσμάτων, το ίδιο χρονικό διάστημα, στην ίδια τοποθεσία λέγεται επιδημία.

(δ) Τα παθογόνα μικρόβια απειλούν την υγεία μας μέσω των βλαβερών ουσιών που παράγουν, οι ουσίες αυτές λέγονται τοξίνες.

(4 μονάδες)

11. Να κυκλώσετε την ορθή απάντηση, επιλέγοντας μια (1) εκ των δυο (2) υπογραμμισμένων λέξεων, σύμφωνα με τις πιο κάτω δηλώσεις.

(α) Οι τροφιμογενείς λοιμώξεις / δηλητηριάσεις προκαλούνται από την κατανάλωση τροφίμων τα οποία έχουν επιμολυνθεί από παθογόνα μικρόβια.

(β) Οι τροφολοιμώξεις / τροφοτοξινώσεις προκαλούνται από βακτήρια τα οποία υπάρχουν στα τρόφιμα, που όταν αυτά καταναλωθούν, προκαλούν φλεγμονές και γαστρεντερικά προβλήματα.

(γ) Η περίπτωση που ένα άτομο εμφανίσει γαστρεντερικά συμπτώματα μετά την κατανάλωση κάποιου τροφίμου, ονομάζεται κρούσμα / επιδημία τροφικής δηλητηρίασης.

(δ) Οι ασθένειες οι οποίες προκαλούνται από τροφικές δηλητηριάσεις από βακτήρια / παράσιτα, διαφέρουν για τον λόγο ότι οι παθογόνοι μικροοργανισμοί δεν αναπτύσσονται στα τρόφιμα, απλώς μεταφέρονται μέσω αυτών στους καταναλωτές.

(4 μονάδες)

12. Τα τρόφιμα, ανάλογα με τον βαθμό επικινδυνότητάς τους, κατατάσσονται σε τρεις κατηγορίες: τρόφιμα υψηλού, μεσαίου και χαμηλού κινδύνου. Να αντιστοιχίσετε τις κατηγορίες επικινδυνότητας τροφίμων από τη στήλη Α, με τα αντίστοιχα προϊόντα τροφίμων από τη στήλη Β.

Στήλη Α		Στήλη Β	
Κατηγορίες Επικινδυνότητας		Προϊόντα Τροφίμων	
A	Τρόφιμα υψηλού κινδύνου	1	Νωπό γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα (γιαούρτι, τυριά)
B	Τρόφιμα χαμηλού κινδύνου	2	Μαγειρεμένα φαγητά (ρύζι, δημητριακά, ζυμαρικά, όσπρια)
		3	Παστεριωμένοι χυμοί
		4	Παστεριωμένο γάλα
		5	Ξηροί καρποί
		6	Ξιδάτα λαχανικά

Στήλη Α	Στήλη Β	
Κατηγορίες Επικινδυνότητας	Προϊόντα Τροφίμων	
A. Τρόφιμα υψηλού κινδύνου	1	2
B. Τρόφιμα χαμηλού κινδύνου	5	6

(4 μονάδες)

ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Α΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Β΄

ΜΕΡΟΣ Β΄ (Μονάδες 32)

Αποτελείται από τέσσερις (4) ερωτήσεις.

Κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με οκτώ (8) μονάδες.

13. Η επιμόλυνση τροφίμων μπορεί να συμβεί είτε άμεσα, είτε έμμεσα, σε όλα τα στάδια των διαδικασιών σε μια επισιτιστική ή ξενοδοχειακή επιχείρηση.

(α) Να επεξηγήσετε τον όρο «διασταυρούμενη μόλυνση».

Ο όρος «διασταυρούμενη μόλυνση» αναφέρεται στη διαδικασία κατά την οποία τα μικρόβια μεταφέρονται άθελά μας, από μια ουσία ή αντικείμενο στα τρόφιμα, με επιβλαβείς συνέπειες.

(2 μονάδες)

(β) Να κατονομάσετε τους έξι (6) φορείς μικροβίων οι οποίοι συμβάλλουν στην επιμόλυνση των τροφίμων από το βιοτικό περιβάλλον.

- Τα φυτά
- Τα ζώα
- Οι ζωοτροφές
- Τα τρωκτικά
- Τα έντομα
- Οι άνθρωποι

(6 μονάδες)

14. Οι μικροοργανισμοί διαφέρουν ως προς το μέγεθος, τα χαρακτηριστικά και την κυτταρική τους δομή.

(α) Να κατονομάσετε τις τέσσερις (4) κύριες κατηγορίες στις οποίες κατατάσσονται οι μικροοργανισμοί, οι οποίοι μπορούν να επιμολύνουν τα τρόφιμα και να προκαλέσουν τροφιμογενή νοσήματα.

- Βακτήρια (π.χ. βάκιλοι, κόκκοι, σπειρύλλια),
- Παράσιτα (π.χ. πρωτόζωα, μετάζωα),
- Μύκητες (π.χ. μανιτάρια, μούχλα, μαγιά),
- Ιοί και πρίονς (π.χ. έρπηγ, γρίπη Α, κορονοϊός).

(4 μονάδες)

(β) Να συμπληρώσετε τα κενά των παρακάτω δηλώσεων, επιλέγοντας την κατάλληλη ορθή απάντηση, αξιοποιώντας τον πιο κάτω πίνακα λέξεων που σας δίνεται.

Φορέας	Μυκοτοξίνες	Επιβλαβείς
Αφλατοξίνες	Ωφέλιμοι	Ξενιστής

- i. Μερικοί μικροοργανισμοί είναι **ωφέλιμοι**, γιατί είναι χρήσιμοι ή απαραίτητοι σε σημαντικές διεργασίες στη σύσταση των τροφίμων.
- ii. Μερικοί μικροοργανισμοί προκειμένου να επιβιώσουν και να αναπαραχθούν, περνούν μέρος ή ολόκληρη τη ζωή τους στο εσωτερικό κάποιου πολυκύτταρου οργανισμού, ο οποίος αποκαλείται **ξενιστής**.
- iii. Ορισμένα είδη μούχλας, παράγουν επιβλαβείς τοξίνες, οι οποίες προκαλούν καρκινώματα στο συκώτι ή και θάνατο, τις λεγόμενες **αφλατοξίνες**.
- iv. Μερικοί μικροοργανισμοί είναι **επιβλαβείς**, γιατί προκαλούν αλλοιώσεις στα τρόφιμα ή προκαλούν προβλήματα στην υγεία του καταναλωτή.

(4 μονάδες)

15. Οι μικροοργανισμοί, κάτω από ιδανικές και ευνοϊκές συνθήκες, αναπτύσσονται και πολλαπλασιάζονται, δίνοντάς τους την ικανότητα να επιβιώσουν.

(α) Να αναγράψετε τις λέξεις από τις οποίες προέρχεται το ακρώνυμο «**FAT TOM**», το οποίο προσδιορίζει τις συνθήκες που ευνοούν την ανάπτυξη και τον πολλαπλασιασμό αρκετών τροφιμογενών μικροοργανισμών.

FOOD - ΤΡΟΦΗ
ACIDITY - ΟΞΥΤΗΤΑ
TEMPERATURE - ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

TIME – ΧΡΟΝΟΣ
OXYGEN – ΟΞΥΓΟΝΟ
MOISTURE - ΥΓΡΑΣΙΑ

(6 μονάδες)

(β) Να περιγράψετε εν συντομία μια (1) από αυτές τις συνθήκες.

❖ **Food - Τροφή:**

Τα τροφιμογενή μικρόβια χρειάζονται θρεπτικές ουσίες, κυρίως πρωτεΐνες και υδατάνθρακες για να αναπτυχθούν. Αυτές οι ουσίες βρίσκονται συνήθως σε επικίνδυνα τρόφιμα όπως το κρέας, τα πουλερικά, τα γαλακτοκομικά προϊόντα και τα αυγά.

❖ **Acidity – Οξύτητα:**

Τα παθογόνα βακτήρια αναπτύσσονται καλύτερα σε τρόφιμα που είναι ελαφρώς όξινα ή ουδέτερα (με pH περίπου 4.6-7.5), στα οποία περιλαμβάνεται το μεγαλύτερο μέρος των τροφίμων που τρώμε. Οι παθογόνοι μικροοργανισμοί συνήθως δεν αναπτύσσονται σε τροφές οι οποίες είναι αλκαλικές ή πολύ όξινες όπως τα κράκερ ή τα λεμόνια.

❖ **Temperature – Θερμοκρασία:**

Τα περισσότερα τροφιμογενή μικρόβια αναπτύσσονται καλύτερα σε θερμοκρασίες μεταξύ 5°C - 57°C. Η διακύμανση αυτή είναι γνωστή ως η «*Επικίνδυνη Θερμοκρασιακή Ζώνη*».

❖ **Time - Χρόνος:**

Τα τροφιμογενή μικρόβια χρειάζονται, ακόμη και κάτω από ευνοϊκές συνθήκες, ικανοποιητικό χρόνο για να μπορέσουν να αναπτυχθούν και να πολλαπλασιαστούν. Μερικά βακτήρια έχουν την ικανότητα να διπλασιάζονται κάθε 20 λεπτά.

Εάν τα επικίνδυνα τρόφιμα παραμείνουν στην επικίνδυνη ζώνη για τέσσερις ή περισσότερες ώρες, οι παθογόνοι μικροοργανισμοί μπορούν να πολλαπλασιαστούν σε υψηλά επίπεδα, κάνοντας κάποιον να αρρωστήσει. Επομένως, είναι σημαντικό να ελέγχετε τον χρόνο που τα επικίνδυνα τρόφιμα παραμένουν σε θερμοκρασίες εντός της επικίνδυνης ζώνης.

❖ **Oxygen - Οξυγόνο:**

Μερικοί παθογόνοι μικροοργανισμοί απαιτούν οξυγόνο για να αναπτυχθούν, ενώ άλλοι αναπτύσσονται στην απουσία οξυγόνου. Τα παθογόνα μικρόβια που αναπτύσσονται χωρίς οξυγόνο μπορούν να εμφανιστούν σε μαγειρεμένο ρύζι, σε μείγματα σκόρδου και ελαιολάδου που δεν έχει περάσει από θερμική επεξεργασία ή σε ψητές πατάτες τυλιγμένες σε αλουμινόχαρτο.

❖ **Moisture - Υγρασία:**

Οι περισσότεροι τροφιμογενείς μικροοργανισμοί απαιτούν νερό για να αναπτυχθούν και πολλαπλασιάζονται καλύτερα όταν υπάρχει ικανοποιητική ποσότητα υγρασίας στα τρόφιμα (μεταξύ 0-1.0 a^w). Αρκετοί μικροοργανισμοί οι οποίοι προκαλούν τροφικές δηλητηριάσεις αναπτύσσονται καλύτερα σε τροφές με ποσοστό υγρασίας 0.85 και 0.97, αν και μερικοί μπορούν να αναπτυχθούν σε χαμηλότερα επίπεδα υγρασίας.

(2 μονάδες)

16. Η καθημερινή ατομική υγιεινή και οι σωστοί χειρισμοί του προσωπικού κατά τη διάρκεια της εργασίας τους, μπορούν να προστατεύσουν τα τρόφιμα από επιμολύνσεις.

(α) Να κατονομάσετε τέσσερα (4) μέρη του ανθρωπίνου σώματος στα οποία μπορεί να καταστεί δυνατή η ανάπτυξη και η μετάδοση μικροβίων στα τρόφιμα.

- Τα χέρια
- Τα νύχια
- Τα μαλλιά
- Η μύτη
- Το στόμα
- Τα αυτιά

(2 μονάδες)

(β) Να αναφέρετε έξι (6) καλές πρακτικές ατομικής υγιεινής.

- Η καθημερινή σχολαστική ατομική καθαριότητα.
- Η καλή στοματική υγιεινή, με το καθημερινό βούρτσισμα.
- Τα κοντά, περιποιημένα, καλοχτενισμένα και καλυμμένα μαλλιά.
- Τα κοντά και καθαρά νύχια, χωρίς βερνίκι νυχιών ή ψεύτικα νύχια.
- Η κάλυψη των πληγών με ειδικό αδιάβροχο επίδεσμο.
- Η καθαρή, προκαθορισμένη επαγγελματική στολή.
- Η μη χρήση κοσμημάτων κατά τη διάρκεια εργασίας.
- Το σωστό και σχολαστικό πλύσιμο των χεριών.
- Η αποφυγή επαφής των χεριών με ωμές ή ψημένες τροφές.
- Η σωστή χρήση των γαντιών μιας χρήσης.

(6 μονάδες)

**ΤΕΛΟΣ ΜΕΡΟΥΣ Β΄
ΑΚΟΛΟΥΘΕΙ ΤΟ ΜΕΡΟΣ Γ΄**

ΜΕΡΟΣ Γ΄ (Μονάδες 20)

Αποτελείται από δυο (2) ερωτήσεις.

Κάθε ορθή απάντηση βαθμολογείται με δέκα (10) μονάδες.

17. Οι κίνδυνοι τροφίμων μπορούν να επιφέρουν αρνητικές επιπτώσεις στα τρόφιμα, καθιστώντας τα ακατάλληλα ή επικίνδυνα για ανθρώπινη κατανάλωση.

(α) Να κατονομάσετε τους τρεις (3) τύπους που ταξινομούνται οι κίνδυνοι τροφίμων.

- **Βιολογικοί κίνδυνοι τροφίμων**
- **Χημικοί κίνδυνοι τροφίμων**
- **Φυσικοί κίνδυνοι τροφίμων**

(3 μονάδες)

(β) Να αναφέρετε τις πέντε (5) ανεπιθύμητες μεταβολές στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων, τις οποίες μπορούμε να διακρίνουμε λόγω αλλοίωσης της σύστασής τους.

- **Η παρουσία μυκηλιακών υφών (μούχλα),**
- **Οι αλλαγές στην εμφάνιση (αποχρωματισμοί, κηλίδες),**
- **Οι δυσάρεστες οσμές,**
- **Οι αλλαγές στην υφή,**
- **Η αλλοίωση της γεύσης τους.**

(5 μονάδες)

(γ) Να επεξηγήσετε τον όρο «επικίνδυνη θερμοκρασιακή ζώνη».

Ο όρος «επικίνδυνη θερμοκρασιακή ζώνη» ονομάζεται το εύρος της θερμοκρασίας, όπου οι περισσότεροι μικροοργανισμοί αναπτύσσονται, σε θερμοκρασίες μεταξύ 5°C - 60°C.

(2 μονάδες)

18. Η διατήρηση της ποιότητας των τροφίμων, είναι από τα πλέον σημαντικά θέματα που σχετίζονται με την ασφάλεια και την υγεία των καταναλωτών.

(α) Να αναφέρετε τον σκοπό της εφαρμογής του συστήματος HACCP στις επιχειρήσεις οι οποίες ασχολούνται με τη βιομηχανία, τη μεταποίηση και την πώληση τροφίμων.

Ο σκοπός της εφαρμογής του συστήματος HACCP, είναι η διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων. Είναι ένα προληπτικό σύστημα το οποίο επικεντρώνεται στα σημεία, τα οποία σχετίζονται με κινδύνους στα τρόφιμα καθ' όλη τη διαδικασία παραγωγής τους, μέχρι την τελική τους χρήση από τους καταναλωτές.

(2 μονάδες)

(β) Να αναφέρετε δυο (2) πλεονεκτήματα (οφέλη) από την εγκατάσταση του συστήματος HACCP στις επισιτιστικές και ξενοδοχειακές επιχειρήσεις.

- **Ενισχύεται η φήμη της εταιρείας ή οργανισμού ως προς τη δυνατότητά της/του να προστατεύει την υγεία του καταναλωτή.**
- **Με την εφαρμογή προληπτικών μέτρων μειώνεται το κόστος παραγωγής, λόγω της μείωσης απορριπτέων προϊόντων.**
- **Η επιχείρηση ή ο οργανισμός αποκτά σοβαρό πλεονέκτημα έναντι των ανταγωνιστών στις εξαγωγικές δραστηριότητες, καθώς ανοίγονται ευκαιρίες για διείσδυση σε διεθνείς αγορές.**
- **Παρέχονται αποδείξεις στις αρμόδιες αρχές συμμόρφωσης με τη νομοθεσία.**
- **Αποδεικνύεται η ευαισθησία της επιχείρησης για την προστασία της δημόσιας υγείας και η ικανότητά της να παράγει ασφαλή τρόφιμα.**

(4 μονάδες)

(γ) Να κατονομάσετε τις υπόλοιπες τέσσερις (4) αρχές του συστήματος HACCP.

Αρχή 1	Προσδιορισμός των κινδύνων
Αρχή 2	Ορισμός των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (ΚΣΕ)
Αρχή 3	Ορισμός των κρίσιμων ορίων
Αρχή 4	Εγκατάσταση συστήματος παρακολούθησης κάθε ΚΣΕ
Αρχή 5	Καθορισμός διορθωτικών ενεργειών
Αρχή 6	Επιβεβαίωση της αποτελεσματικότητας του συστήματος HACCP
Αρχή 7	Τεκμηρίωση του συστήματος

(4 μονάδες)

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ