

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

ΕΝΙΑΙΕΣ ΓΡΑΠΤΕΣ ΤΕΛΙΚΕΣ ΠΡΟΑΓΩΓΙΚΕΣ ΚΑΙ
ΑΠΟΛΥΤΗΡΙΕΣ 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

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 90' ΛΕΠΤΑ

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΔΕΚΑ (10) ΣΕΛΙΔΕΣ.

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

ΟΔΗΓΙΕΣ (για τους εξεταζόμενους)

1. Να απαντήσετε **ΟΛΑ** τα ερωτήματα πάνω στο εξεταστικό δοκίμιο.
2. Να μην γράψετε πουθενά το όνομά σας στο εξεταστικό δοκίμιο εκτός του καθορισμένου χώρου στο χαρτονάκι που σας έχει δοθεί.
3. 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.
4. Απαγορεύεται η χρήση διορθωτικού υγρού και διορθωτικής ταινίας.
5. Επιτρέπεται η χρήση μη προγραμματιζόμενης υπολογιστικής μηχανής.

ΣΑΣ ΕΥΧΟΜΑΣΤΕ ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

ΟΔΗΓΙΕΣ (για την επιτροπή εξετάσεων)

1. Το εξεταστικό δοκίμιο να εκτυπωθεί και στις δύο όψεις.

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΝΑ ΕΚΤΥΠΩΘΕΙ: ΜΑΥΡΟΑΣΠΡΟ

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.		
(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.

- _____
- _____
- _____
- _____

(4 μονάδες)

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

- _____
- _____
- _____
- _____

(4 μονάδες)

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

- _____
- _____
- _____
- _____

(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 _____.

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

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

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

(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		
B. Τρόφιμα χαμηλού κινδύνου		

(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».

(2 μονάδες)

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

- i. _____
- ii. _____
- iii. _____
- iv. _____
- v. _____
- vi. _____

(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.

- i. _____
- ii. _____
- iii. _____
- iv. _____

(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 _____, 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 _____.
- iii. Ορισμένα είδη μούχλας, παράγουν επιβλαβείς τοξίνες, οι οποίες προκαλούν καρκινώματα στο συκώτι ή και θάνατο, τις λεγόμενες _____.
- iv. Μερικοί μικροοργανισμοί είναι _____, 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.

F _____

A _____

T _____

T _____

O _____

M _____

(6 μονάδες)

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

(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.

- i _____
- ii _____
- iii _____
- iv _____

(2 μονάδες)

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

- i _____
- ii _____
- iii _____
- iv _____
- v _____
- vi _____

(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.

- _____
- _____
- _____

(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.

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

(5 μονάδες)

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

(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.

(2 μονάδες)

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

Πλεονέκτημα 1:

Πλεονέκτημα 2:

(4 μονάδες)

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

Αρχή 1	
Αρχή 2	Ορισμός των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (ΚΣΕ)
Αρχή 3	
Αρχή 4	Εγκατάσταση συστήματος παρακολούθησης κάθε ΚΣΕ
Αρχή 5	
Αρχή 6	Επιβεβαίωση της αποτελεσματικότητας του συστήματος HACCP
Αρχή 7	

(4 μονάδες)

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ