

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

ΕΝΙΑΙΑ ΓΡΑΠΤΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ Α' ΤΕΤΡΑΜΗΝΟΥ 20 20 - 20 21

Α' ΤΑΞΗΣ ΤΕΣΕΚ

ΣΕΙΡΑ Α'

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : Δευτέρα, 31 Μαΐου 2021

ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ: Αρχές Ασφάλειας και Υγιεινής

ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ : thxm101

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΓΡΑΠΤΗΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ: 90' λεπτά

ΤΟ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟ ΔΟΚΙΜΙΟ ΑΠΟΤΕΛΕΙΤΑΙ ΑΠΟ (9) ΣΕΛΙΔΕΣ

ΟΔΗΓΙΕΣ (για τους εξεταζόμενους)

1. Να απαντήσετε **ΟΛΑ** τα ερωτήματα πάνω στο εξεταστικό δοκίμιο.
2. Το δοκίμιο αποτελείται από τρία μέρη (Α', Β' και Γ').
3. Να μη γράψετε πουθενά το όνομα σας στο εξεταστικό δοκίμιο εκτός του καθορισμένου χώρου στο χαρτονάκι που σας έχει δοθεί.
4. 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.
5. Απαγορεύεται η χρήση διορθωτικού υγρού και διορθωτικής ταινίας.
6. Επιτρέπεται η χρήση μη προγραμματιζόμενης υπολογιστικής μηχανής.

ΣΑΣ ΕΥΧΟΜΑΣΤΕ ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ

ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ

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) Τα χέρια πρέπει απαραίτητα να πλένονται προτού εισέλθουμε σε χώρους επεξεργασίας τροφίμων και πριν αγγίξουμε τρόφιμα. _____ **ΟΡΘΟ** _____

(2 μονάδες)

(β) Ο πρωκτός είναι το πιο επικίνδυνο μέρος του σώματος όσο αφορά την προσωπική υγιεινή για την παρουσία μικροβίων. _____ **ΟΡΘΟ** _____ (2 μονάδες)

2. Να απαντήσετε **Ορθό** εάν συμφωνείτε ή **Λάθος** εάν διαφωνείτε με τις ακόλουθες προτάσεις:

(α) Τα μολυσμένα τρόφιμα κάνουν το περιβάλλον για το προσωπικό πιο ευχάριστο και υγιεινό. _____ **ΛΑΘΟΣ** _____ (2 μονάδες)

(β) Οι τουαλέτες της κουζίνας πρέπει να καθαρίζονται από τις καθαρίστριες της κουζίνας. _____ **ΛΑΘΟΣ** _____ (2 μονάδες)

3. Να απαντήσετε **Ορθό** εάν συμφωνείτε ή **Λάθος** εάν διαφωνείτε με τις ακόλουθες προτάσεις:

(α). Τροφική δηλητηρίαση είναι η δηλητηρίαση που προκαλείται από την κατανάλωση μολυσμένης τροφής. _____ **ΟΡΘΟ** _____ (2 μονάδες)

(β) Οποιοδήποτε ξένο σώμα στις τροφές είναι φυσική τροφική δηλητηρίαση. _____ **ΟΡΘΟ** _____ (2 μονάδες)

4. Να επιλέξετε την Ορθή απάντηση για την παρακάτω δήλωση: **(4 μονάδες)**
Για αποτελεσματικό εξαερισμό, οι συσκευές μαγειρέματος πρέπει να τοποθετούνται:

(α) στη μέση της κουζίνας

(β) δίπλα στον τοίχο

(γ) διάσπαρτα μέσα στην κουζίνα

(δ) μέσα σε ειδικά ντουλάπια φύλαξης εξοπλισμού

5. Να επιλέξετε την Ορθή απάντηση για την παρακάτω δήλωση: **(4 μονάδες)**
Οι τοίχοι της κουζίνας πρέπει να είναι επενδυμένοι, σε ύψος τουλάχιστον 2 μέτρων από το πάτωμα, με:

(α) ταπετσαρία

(β) άσπρες πορσελάνες

(γ) ξύλο

(δ) πλαστικές μεμβράνες

6. Να επιλέξετε την Ορθή απάντηση για την παρακάτω δήλωση: **(4 μονάδες)**
Τα υπολείμματα τροφών και άλλων άχρηστων τροφίμων πρέπει να τοποθετούνται:

(α) σε ξεχωριστά σκυβαλοδοχεία από τα υπόλοιπα στερεά σκύβαλα

(β) μαζί με τα υπόλοιπα στερεά σκύβαλα

(γ) το κάθε τρόφιμο στον δικό του σκυβαλοδοχείο

7. Να επιλέξετε την Ορθή απάντηση για την παρακάτω δήλωση: **(4 μονάδες)**
Ποιο από τα πιο κάτω ΔΕΝ είναι σύμπτωμα τροφικής δηλητηρίασης:

(α) εμετός

(β) πονοκέφαλος

(γ) πόνοι στα πόδια

8. Να συμπληρώσετε τα κενά των πιο κάτω προτάσεων με μια από τις πιο κάτω λέξεις:

(μικρόβια, ελαχιστοποιεί, αυξάνει, άσπρο)

(α) Ακάθαρτη στολή εργασίας μπορεί να μεταφέρει _____ **μικρόβια** _____ στα τρόφιμα. **(1 μονάδα)**

(β) Στο _____ **άσπρο** _____ χρώμα της στολής φαίνεται κάθε ακαθαρσία και το άτομο είναι υποχρεωμένο να αλλάζει. **(1 μονάδα)**

(γ) Το καθαρό εργασιακό περιβάλλον _____ **ελαχιστοποιεί** _____ τις τροφικές δηλητηριάσεις. **(1 μονάδα)**

(δ) Το άσπρο χρώμα στους τοίχους _____ **αυξάνει** _____ την φωτεινότητα.

(1 μονάδα)

9. Να συμπληρώσετε τα κενά των πιο κάτω προτάσεων με μια από τις πιο κάτω λέξεις:

(αερόβια, γκάζι, οξυγόνο, αμίαντο)

(α) Το _____ **γκάζι** _____ είναι υπεύθυνο για τις περισσότερες εκρήξεις σε μια κουζίνα . **(1 μονάδα)**

(β) Χημική δηλητηρίαση μπορεί να προκληθεί από νερό που περνά από _____ **αμίαντο** _____. **(1 μονάδα)**

(γ) Τα βακτήρια που αναπτύσσονται στη παρουσία οξυγόνου ονομάζονται _____ **αερόβια** _____. **(1 μονάδα)**

(δ) Για να προκληθεί πυρκαγιά χρειάζονται καύσιμες ύλες, το _____ **οξυγόνο** _____ και θερμότητα. **(1 μονάδα)**

(1 μονάδα)

10. Στον πίνακα που ακολουθεί, να συσχετίσετε τις προτάσεις της ομάδας Α' με τις σωστή λέξη στην ομάδα Β'. **(4 μονάδες)**

Να γράψετε τις απαντήσεις σας στον πίνακα απαντήσεων.

A/A	ΟΜΑΔΑ Α'	A/A	ΟΜΑΔΑ Β'
A	100°C	1	Τα Βακτήρια αναπτύσσονται και πολλαπλασιάζονται με αργό ρυθμό
B	50°C	2	Τα Βακτήρια αναπτύσσονται και πολλαπλασιάζονται με γρήγορο ρυθμό
Γ	7°C	3	Τα Βακτήρια καταστρέφονται
Δ	0°C	4	Τα βακτήρια είναι αδρανή (κοιμούνται)
		5	Τα Βακτήρια δεν αναπτύσσονται, ούτε πολλαπλασιάζονται

Πίνακας απαντήσεων

A	B	Γ	Δ
3	1	5	4

11. Να βάλετε σε κύκλο την **Ορθή λέξη** από τις υπογραμμισμένες στις πιο κάτω προτάσεις: **(2 μονάδες)**

(α) Η αποστείρωση/απολύμανση επιτυγχάνεται στους 85° Κελσίου. **(2 μονάδες)**

(β) Χημική/Φυσική δηλητηρίαση μπορεί να προκληθεί χάλκινα σκεύη τα οποία δεν είναι κασιτερωμένα. **(2 μονάδες)**

12. Να γράψετε δυο (2) σημεία αναφοράς που διέπουν την καθαριότητα των ποδιών για την προσωπική υγιεινή του μάγειρα και του τραπεζοκόμου.

(4 μονάδες)

- Τα πλένουμε καθημερινά, τα αερίζουμε και τα τοποθετούμε ψηλά για να ξεκουράζονται.
- Διατηρούμε τα νύχια κοντά για να μην πληγώνονται τα δάκτυλα.
- Χρησιμοποιούμε πούδρα ή κάνουμε ποδόλουτρο για ξεκούραση.
- Χρησιμοποιούμε κάλτσες απορροφητικές και τις αλλάζουμε καθημερινά.
- Έχουμε δυο ζευγάρια άνετα παπούτσια τα οποία φοράμε εναλλάξ για να αερίζονται και να μην μυρίζουν τα πόδια.

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

13. Να αναφέρετε το σκοπό δημιουργίας ενός συστήματος δημιουργίας κινδύνων σε μια επισιτιστική επιχείρηση. **(8 μονάδες)**

- Η δημιουργία ενός ασφαλούς, υγιούς και ποιοτικού εργασιακού περιβάλλοντος μέσω της από κοινού δέσμευσης εργοδοτών και εργαζομένων.

14. Να αναφέρετε δύο (2) λόγους που η υγιεινή έχει μεγάλη σημασία στη ζωή και στην επισιτιστική βιομηχανία. **(8 μονάδες)**

- Ευαισθητοποίηση χειριστών τροφίμων σε χώρους μαζικής παραγωγής φαγητών / κίνδυνοι που ελλοχεύουν.
- Επακόλουθα τροφικών δηλητηριάσεων (γενικά).
- Ετοιμασία και παράθεση φαγητών σε μεγάλη κλίμακα (νοσοκομεία , σχολεία, αεροπλάνα , τράινα, πλοία, εστιατόρια , ξενοδοχεία).

15. Να αναφέρετε τέσσερις (4) επιπτώσεις που μπορεί να προκύψουν από την πρόκληση ατυχημάτων στο χώρο εργασίας στη κουζίνα. **(8 μονάδες)**

- Αυξάνει το Εργατικό κόστος της κουζίνας
- Το υπόλοιπο προσωπικό επιφορτίζεται με περισσότερα καθήκοντα
- Επιδρά αρνητικά στην φυσική και ψυχολογική κατάσταση του προσωπικού
- Πιθανή υποβάθμιση της ποιότητας

16. Γράψετε τέσσερις (4) λόγους για τους οποίους η καθαριότητα έχει σημασία για το προσωπικό. **(8 μονάδες)**

- *Η υγεία του ανθρώπου στηρίζεται σε μεγάλο βαθμό στο υγιεινό φαγητό που καταναλώνει. Τα μολυσμένα τρόφιμα τις περισσότερες φορές δεν παρουσιάζουν συμπτώματα όπως άσχημη μυρωδιά, άσχημη γεύση, κλπ που να μας βάζουν σε υποψίες για να μην τα καταναλώνουμε.*
- *Φαγητό που φαίνεται καθαρό δεν σημαίνει ότι είναι πάντα ασφαλές να το καταναλώσουμε.*
- *Κάνουν το περιβάλλον για το προσωπικό πιο ευχάριστο και υγιεινό.*
- *Κάνει το προσωπικό πιο περήφανο για την εργασία του.*

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

17. Είσαστε υπεύθυνος εστιατορίου και ξαφνικά παρατηρείτε ότι έχει ξεσπάσει φωτιά στο εσωτερικού του εστιατορίου. Σε ποιες ενέργειες θα προβείτε;
(10 μονάδες)

1. *Κλείνουμε όλες τις πόρτες και τα παράθυρα του εστιατορίου*
2. *Διακόπτουμε την παροχή υγραερίου και ηλεκτρισμού*
3. *Ειδοποιούμε την πυροσβεστική υπηρεσία*
4. *Χρησιμοποιούμε, όπου είναι εφικτό, αντιπυρικές κουβέρτες*
5. *Χρησιμοποιούμε τους κατάλληλους πυροσβεστήρες*

18. «Οι μύκητες είναι απλοί οργανισμοί που προσβάλλουν τα τρόφιμα όπως ψωμιά, γλυκίσματα, κρέας, τυρί κ.α.»

(α) Να αναφέρετε τέσσερις (4) παράγοντες που χρειάζονται για να αναπτυχθούν οι μύκητες. **(6 μονάδες)**

- *Τροφή.*
- *Θερμότητα.*
- *Υγρασία.*
- *Σκοτάδι.*

(β) Να αναφέρετε δύο (2) ωφέλιμες χρήσεις των μυκήτων. **(4 μονάδες)**

- *Παρασκευή τυριών.*
- *Παρασκευή αντιβιοτικών.*

ΤΕΛΟΣ ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΟΥ ΔΟΚΙΜΙΟΥ