

23/355-AG

**B.Sc. (Ag.) (VI Semester)
Examination, 2023**

AHD-361-AG-609

FOOD SAFETY AND STANDARD

Time : Three Hours] [Maximum Marks : 50

Note : Attempt questions from **all** sections as per instructions.

सभी खण्डों से निर्देशानुसार प्रश्नों के उत्तर दीजिए।

Section - A / खण्ड - अ

(Very Short Answer Type Questions)

(अति लघु उत्तरीय प्रश्न)

Note : Attempt **all** parts of this questions. Give answer of each part in about 50 words.

(2)

इस प्रश्न के सभी भागों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक भाग का उत्तर लगभग 50 शब्दों में दीजिए। $1 \times 10 = 10$

1. Give the answer of following questions:

निम्नलिखित प्रश्नों के उत्तर दीजिए :

(i) What is food safety?

खाद्य सुरक्षा किसे कहते हैं?

(ii) What is organic food?

जैविक खाद्य क्या है?

(iii) What is food?

खाद्य किसे कहते हैं?

(iv) What is full form of HACCP?

एच.ए.सी.सी.पी. का पूरा नाम क्या है?

(v) What is food hazard?

खाद्य हेजर्ड क्या है?

(vi) What is FSSAI?

एफ एस. एस. ए. आई. क्या है?

23/355-AG

(3)

(vii) What is ISO?

आई.एस.ओ. क्या है?

(viii) Define food contamination.

खाद्य संदूषण को परिभाषित कीजिए।

(ix) What do you mean by food hygiene?

खाद्य स्वच्छता से आप क्या समझते हैं?

(x) What is full form of TQM?

टी.क्यू.एम. का पूरा नाम क्या है?

Section - B / खण्ड - ब

(Short Answer Type Questions)

(लघु उत्तरीय प्रश्न)

Note : Answer any **five** questions. Give answer of each question in about 200 words.

किन्हीं पाँच प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक का उत्तर

लगभग 200 शब्दों में दीजिए।

5×5=25

23/355-AG

P.T.O.

<https://www.vbspustudy.com>

(4)

2. What do you mean by cleaning agents?

Write the name of cleaning agents used in food industry.

क्लीनिंग एजेंट्स से आप क्या समझते हैं? फूड इंडस्ट्री में प्रयोग किये जाने वाले क्लीनिंग एजेंट्स का नाम लिखिए।

3. Write the importance of temperature control in food safety.

खाद्य सुरक्षा में ताप नियन्त्रण के महत्व को लिखिए।

4. Describe the types of food.

खाद्य के प्रकार का वर्णन कीजिए।

5. What do you mean by food adulteration? Write its effect on human health.

खाद्य अपमिश्रण से आप क्या समझते हैं? मानव स्वास्थ्य पर पड़ने वाले इसके प्रभाव को लिखिए।

6. Write the importance of food safety.

खाद्य सुरक्षा के महत्व का वर्णन कीजिए।

23/355-AG

<https://www.vbspustudy.com>

(5)

7: Write the impact of food hazard on human health.

खाद्य हेजर्ड का मानव स्वास्थ्य पर पड़ने वाले प्रभाव को लिखिए।

8: Discuss the social functions of food.

खाद्य के समाजिक प्रकार्यों का वर्णन कीजिए।

Section - C / खण्ड - स

(Long Answer Type Questions)

(दीर्घ उत्तरीय प्रश्न)

Note : Answer any **two** questions. Give answer of each question in about 500 words.

किन्हीं दो प्रश्नों के उत्तर दीजिए। प्रत्येक प्रश्न का उत्तर लगभग 500 शब्दों में दीजिए। $2 \times 7.5 = 15$

9. Define food sanitation. Discuss the sanitizers used in food industry.

फूड सेनीटेशन को परिभाषित कीजिए। फूड इंडस्ट्री में उपयोग किये जाने वाले सेनेटाइजर का वर्णन कीजिए।

23/355-AG

P.T.O.

<https://www.vbspustudy.com>

(6)

10. Define food hazard and risk. Discuss the biological hazards and write their prevention.

फूड हेजर्ड एवं रिस्क को परिभाषित कीजिए। जैविक हेजर्ड्स का वर्णन कीजिए एवं उनके रोकने के उपाय को लिखिए।

11. Write short note on any **three** of followings: $3 \times 2.5 = 7.5$

(a) HACCP

(b) TQM

(c) PRPS

(d) ISOSeries

(e) FSSAI

किन्हीं तीन पर संक्षिप्त टिप्पणी लिखिए :

(अ) एच.ए.सी.सी.पी.

(ब) टी.क्यू.एम.

(स) पी.आर.पी.

(द) आई.एस.ओ. सीरीज

(य) एफ.एस.एस.ए.आई

23/355-AG

<https://www.vbspustudy.com>

(7)

12. Define food. Describe uses and function of food.

खाद्य को परिभाषित कीजिए। खाद्य के उपयोगों एवं कार्यों का वर्णन कीजिए।