

**ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ  
ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ  
(ΟΜΑΔΑ Α΄)  
ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ  
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)  
ΤΡΙΤΗ 8 ΙΟΥΝΙΟΥ 2010  
ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:  
ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

**ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΘΕΜΑΤΩΝ**

**ΘΕΜΑ Α**

A1. α. → Σωστό, β. → Λάθος, γ. → Σωστό, δ. → Σωστό, ε. → Λάθος

A2. 1 → δ, 2 → γ, 3 → α, 4 → ε, 5 → β.

**ΘΕΜΑ Β**

B1. Σχολικό βιβλίο σελίδα 17. «Το σύνολο των διαδικασιών ... υπάρχουν στο τρόφιμο.»

B2. Σχολικό βιβλίο σελίδα 135. «Το σκληρό νερό δεν είναι ... θερμαίνουν το νερό.»

**ΘΕΜΑ Γ**

Γ1. Πέντε από τα παρακάτω:

- προσδιορισμός των κινδύνων
- ορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου (ΚΣΕ)
- ορισμός των κρίσιμων ορίων
- εγκατάσταση συστήματος παρακολούθησης κάθε ΚΣΕ
- καθορισμός διορθωτικών ενεργειών
- Επιβεβαίωση αποτελεσματικότητας του HACCP
- τεκμηρίωση του συστήματος

Γ2. Σχολικό βιβλίο σελίδα 179. «Η παρουσία είναι ανεπιθύμητη ... βλάβες στην εγκατάσταση.»

**ΘΕΜΑ Δ**

Δ1. Σχολικό βιβλίο σελίδα 136. «Το νερό χρησιμεύει ... μολύνουν το περιεχόμενο.»

Δ2. Σχολικό βιβλίο σελίδα 225. «Η ποιότητα των κατεψυγμένων ... θερμοκρασίες περιβάλλοντος.»