



**ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ
ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ και ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ
ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Α΄) και ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)
ΠΕΜΠΤΗ 19 ΙΟΥΝΙΟΥ 2014
ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

ΘΕΜΑ Α

- A1.** α. Σωστό, β. Λάθος, γ. Λάθος, δ. Σωστό, ε. Σωστό.
A2. 1 → δ, 2 → ε, 3 → στ, 4 → β, 5 → γ.

ΘΕΜΑ Β

- B1.** Σχολικό βιβλίο σελίδα 17
«Ένα τρόφιμο χαρακτηρίζεται ως υγιεινό ... υγεία των καταναλωτών.».
- B2.** Σχολικό βιβλίο σελίδα 20 → επιλέγουμε 4 παράγοντες
«Γενικά οι παράγοντες ... προσθήκη αλατιού σε τυριά.».
- B3.** Σχολικό βιβλίο σελίδα 89
«Κίνδυνος θεωρείται κάθε πιθανή αιτία ...και τους φυσικούς.».

ΘΕΜΑ Γ

- Γ1.** Σχολικό βιβλίο σελίδα 134 → επιλέγουμε 5 από τις χρήσεις
«Το νερό σε ευρεία χρήση ... έξω από την εγκατάσταση.».
- Γ2.** Σχολικό βιβλίο σελίδα 108 → επιλέγουμε 5 από τα μέτρα
«Για να μην αυξηθούν τα μικρόβια ...απομάκρυνση των απορριμμάτων του ζώου.».

ΘΕΜΑ Δ

- Δ1.** Σχολικό βιβλίο σελίδα 217 → επιλέγουμε 4 από τις ενέργειες
«Ένα σωστό σύστημα παραλαβών ...έλεγχο των εγγράφων του προμηθευτή.».
- Δ2.** Σχολικό βιβλίο σελίδα 228
«Για τα τρόφιμα που πωλούνται «χύμα» ... απολύμανση των χεριών.».