

ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ ΣΤΟ ΜΑΘΗΜΑ
ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΘΕΜΑ Α

A1

α – Σωστό

β – Λάθος

γ – Λάθος

δ – Σωστό

ε – Σωστό

A2

1 – α

2 – δ

3 – $\sigma\tau$

4 – γ

5 – β

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ
ΒΕΡΓΙΟΠΟΥΛΟΣ

ΘΕΜΑ Β

B1

Οι παράγοντες που μπορούν να δημιουργήσουν προβλήματα στην υγεία των καταναλωτών και σχετίζονται με τα τρόφιμα οφείλονται κυρίως σε:

- Αλλεργίες από συστατικά των τροφίμων (σε άτομα ευαίσθητα σε αυτά)
- Κατανάλωση τοξικών φυτικών και ζωικών ιστών
- Παρουσία παθογόνων μικροβίων ή μεγάλου αριθμού ανεπιθύμητων μικροβίων
- Παρουσία μικροβιακών τοξινών
- Παρουσία τοξικών παραγόντων

B2

Τα αντιβιοτικά χρησιμοποιούνται κυρίως για τη θεραπεία ασθενειών των ζώων. Κατά δεύτερο λόγο χρησιμοποιούνται και σαν παράγοντες ανάπτυξης σε πολλά είδη ζώων όπως τα μοσχάρια ή τα πουλερικά γιατί βελτιώνουν τη χρήση της τροφής και συνεπώς επιταχύνουν την ανάπτυξη των ζώων.

Δύο είναι οι κίνδυνοι που προέρχονται από τη συνεχή έκθεση του καταναλωτή στα αντιβιοτικά, έστω και σε πολύ μικρές συγκεντρώσεις: η ανθεκτικότητα των μικροβίων και η αλλεργική αντίδραση του καταναλωτή.

B3

Για την εγκατάσταση μιας νέας βιομηχανίας επιλέγεται τοποθεσία που συνδυάζει οικονομικά και τεχνικά πλεονεκτήματα:

Οικονομικά πλεονεκτήματα

- Να είναι κοντά στις περιοχές παραγωγής των πρώτων υλών
- Να είναι κοντά στους τόπους κατανάλωσης
- Να έχει καλές συγκοινωνίες για ευκολία πρόσβασης
- Να είναι εύκολη η εξασφάλιση κατάλληλα εκπαιδευμένου προσωπικού
- Να διαθέτει καλή υποδομή (πχ. τηλεπικοινωνίες, ενέργεια)

Τεχνικά πλεονεκτήματα

- Αφθονία νερού καλής ποιότητας
 - Δυνατότητα επεξεργασίας και απομάκρυνσης των αποβλήτων για την αποφυγή της μόλυνσης του περιβάλλοντος αλλά και της επιμόλυνσης των τροφίμων που παράγει η ίδια η βιομηχανία
-

- Καλό κλίμα. Γενικά, όπου το κλίμα είναι σχετικά ψυχρό, τα προβλήματα υγιεινής είναι λιγότερα.

Παρατήρηση: Παραπάνω αναφέρονται 8 πλεονεκτήματα. Ο μαθητής πρέπει να αναγράψει μόνο 7 με οποιοδήποτε συνδυασμό των παραπάνω.

ΘΕΜΑ Γ

Γ1

Η καταπολέμηση των εντόμων γίνεται:

- με καλλιεργητικά μέσα (πχ. αμειψισπορά)
- με χημικά μέσα (εντομοκτόνα, ουσίες που απωθούν, έλκουν ή στερώνουν τα έντομα)
- με βιολογικά μέσα (χρήση άλλων εντόμων ή παρασίτων που καταστρέφουν τα επιβλαβή έντομα)
- με χρήση ανθεκτικών ποικιλιών

Γ2

Οι σημαντικότεροι λόγοι είναι οι εξής:

- είναι φορείς μικροβίων
- ρυπαίνουν ή καταστρέφουν τα τρόφιμα
- προκαλούν βλάβες στους διάφορους αγωγούς
- προκαλούν δυσφορία και φόβο στο προσωπικό ή το καθιστούν προσωρινά ανίκανο για εργασία

Γ3. Οι πιο συνηθισμένες μέθοδοι είναι:

- Η μέθοδος των βιολογικών φίλτρων
 - Η μέθοδος της ενεργού ιλύος (ιλύς = λάσπη)
 - Η μέθοδος της αναερόβιας χώνευσης
-

ΘΕΜΑ Δ

Δ1

Η πρόληψη είναι ο πιο οικονομικός τρόπος αποφυγής της μόλυνσης των ζώων. Μερικά από τα προληπτικά μέτρα που θα προτείναμε σε έναν κτηνοτρόφο ώστε να αποφύγει τη μόλυνση των ζώων του από μαστίτιδες είναι:

- Συχνό πλύσιμο και απολύμανση του δαπέδου του στάβλου
- Καταπολέμηση των μυγών και των άλλων εντόμων
- Προστασία του μαστού από τραυματισμούς
- Μετά το άρμεγμα, να πλένονται και να απολυμαίνονται οι θηλές
- Να απομονώνονται τα άρρωστα ζώα και να εφαρμόζεται η θεραπεία

Δ2

Τα διάφορα υλικά που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή του μηχανολογικού εξοπλισμού και των βοηθητικών σκευών έχουν πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα. Οι ιδανικές ιδιότητες των υλικών αυτών είναι:

- Να μην προσδίδουν γεύσεις, οσμές ή τοξικές ουσίες στα προϊόντα, αλλά και να μην μειώνουν την ικανότητα διατήρησής τους
 - Να μην απορροφούν ή μεταφέρουν ουσίες από και προς τα προϊόντα
 - Να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και ικανοποιητικά
 - Να αντέχουν στη διάβρωση των καθαριστικών και απολυμαντικών διαλυμάτων
 - Να συνδυάζουν μεγάλη μηχανική αντοχή, σταθερότητα και μικρό βάρος
 - Ανάλογα με τη χρήση τους να ευνοούν ή να παρεμποδίζουν τη μετάδοση θερμότητας
 - Το κόστος τους να είναι χαμηλό
-