

Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων

Θέμα Α

- A1.** Σ (ΣΕΛ 21)
Λ (ΣΕΛ 91)
Σ (ΣΕΛ 96)
Σ (ΣΕΛ 100)
Λ (ΣΕΛ 155)

A2,

- | | | |
|---|---|------------|
| 1 | δ | (σελ. 89) |
| 2 | γ | (σελ. 90) |
| 3 | α | (σελ. 98) |
| 4 | ε | (σελ. 93) |
| 5 | β | (σελ. 176) |

Θέμα Β

B1. Σελ. 17 «Το σύνολο των διαδικασιών... υπάρχουν στο τρόφιμο»

B2. Σελ. 135 «Το σκληρό νερό δεν είναι... που θερμαίνουν το νερό»

Θέμα Γ

Γ1. Σελ. 159-164

1. Προσδιορισμός των κινδύνων
2. Ορισμός των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (ΚΣΕ)
3. Ορισμός των κρίσιμων ορίων
4. Εγκατάσταση συστήματος παρακολούθησης κάθε ΚΣΕ
5. Καθορισμός διορθωτικών ενεργειών
6. Επιβεβαίωση της αποτελεσματικότητας του HACCP
7. Τεκμηρίωση του συστήματος

Γ2. Σελ 179 «Η παρουσία είναι ανεπιθύμητη... βλάβες στην εγκατάσταση».

Θέμα Δ

Δ1. Σελ. 136 «Το νερό χρησιμεύει και για... να μολύνουν το περιεχόμενο».

Δ2. Σελ. 225 «Η ποιότητα των κατεψυγμένων τροφίμων μπορεί... διάστημα σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος».