

Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων**Θέμα Α****Α1.**

- α. Σωστό
- β. Σωστό
- γ. Λάθος
- δ. Λάθος
- ε. Σωστό

Α2.

- 1 - στ
- 2 - γ
- 3 - α
- 4 - β
- 5 - δ

Θέμα Β

B1. Σελ 16 «Οι παράγοντες που μπορούν... παρουσία τοξικών παραγόντων»

B2. Σελ 97 «Το γάλα μπορεί να... δεν έχουν ξεπλυθεί καλά»

Θέμα Γ

Γ1. Σελ 98 «Οι φυσικοί κίνδυνοι εμφανίζονται... αποσίγαρα κ.α.»

Γ2. Σελ 114 «Η καταπολέμηση των εντόμων γίνεται... ανθεκτικών ποικιλιών»

Γ3. Σελ 152-153 «Τα είδη συσκευασίας μπορεί να είναι... συνδυασμοί των παραπάνω.»

Θέμα Δ

Δ1. Σελ 122-123 «Για την εγκατάσταση μιας νέας βιομηχανίας... τα προβλήματα υγιεινής είναι λιγότερα»

Δ2. Σελ 134 « Πρέπει δηλαδή:... να μην έχει δυσάρεστη γεύση»