

**Series SOS**

Code No. **176**  
कोड नं.

Roll No.  
रोल नं.

--	--	--	--	--	--	--

Candidates must write the Code on the title page of the answer-book.  
परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें ।

- Please check that this question paper contains 2 printed pages.
- Code number given on the right hand side of the question paper should be written on the title page of the answer-book by the candidate.
- Please check that this question paper contains 5 questions.
- **Please write down the Serial Number of the question before attempting it.**
- 15 minutes time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 10.15 a.m. From 10.15 a.m. to 10.30 a.m., the students will read the question paper only and will not write any answer on the answer script during this period.
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 2 हैं ।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें ।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 5 प्रश्न हैं ।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें ।
- इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है । प्रश्न-पत्र का वितरण पूर्वाह्न में 10.15 बजे किया जाएगा । 10.15 बजे से 10.30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे ।

## **FOOD SCIENCE & HYGIENE**

**(Theory)**

**खाद्य विज्ञान एवं स्वास्थ्य विज्ञान**

**(सैद्धान्तिक)**

*Time allowed : 3 hours*

*Maximum Marks : 100*

*निर्धारित समय : 3 घण्टे*

*अधिकतम अंक : 100*

176

1

P.T.O.

**Instructions :** Attempt **all** questions. All questions carry equal marks.

निर्देश : सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए । सभी प्रश्नों के अंक समान हैं ।

1. What is Bacterial Food Poisoning ? Give its causes and preventive measures. 20  
जीवाणुजनित खाद्य विषाक्तता क्या है ? इसके कारण लिखें और बताइए उसके प्रकोप से बचाव के लिए आप क्या उपाय करेंगे ।
2. What principles of hygiene will you keep in mind for safe production of food ? 20  
आप स्वास्थ्य विज्ञान के किन नियमों को खाना बनाने के समय ध्यान में रखेंगे ?
3. Why is pest control necessary for a Hotel/Hospital ? Write in detail various ways to control the pests. 20  
एक होटल या अस्पताल के लिए पैस्ट कंट्रोल क्यों आवश्यक है ? इनको नियंत्रण में रखने के लिए विभिन्न तरीकों (various ways) को विस्तारपूर्वक लिखिए ।
4. What are the local food bye-laws ? Who makes them and how do they check their application ? 20  
स्थानीय खाद्य उपनियम क्या हैं ? इन्हें कौन बनाता है और कैसे नियंत्रण में रखता है ?
5. Explain the chemical changes occurring in food-stuff during fermentation and dehydration. 20  
खमीरीकरण एवं निर्जलीकरण के कारण खाद्य-सामग्री में होने वाले रासायनिक परिवर्तनों की व्याख्या कीजिए ।

Examrace