

ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΕΛΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ
(Απαντήσεις από τα PDF της ύλης του μαθήματος)

- 1) Σε ποιες κατηγορίες χωρίζονται οι χημικές ουσίες που είναι δυνατόν να επιβαρύνουν τα τρόφιμα? (σελ.27-30 από PDF «Ασφαλή και Υγιεινά Τρόφιμα»)
- 2) Πώς θα επιτύχουμε την μικροβιολογική ασφάλεια και πώς την βιολογική ασφάλεια και την φυσική ασφάλεια? (σελ.33-35 από PDF «Ασφαλή και Υγιεινά Τρόφιμα»)
- 3) Ποιοι 3 συντελεστές έχουν κοινή ευθύνη για την ορθή/υγιεινή διατροφή και την ασφάλεια των τροφίμων? (σελ.37-39 από PDF «Ασφαλή και Υγιεινά Τρόφιμα»)
- 4) Τι πρέπει να κάνουμε για την πρόληψη χημικών και μικροβιολογικών κινδύνων? (σελ.74-82 από PDF «Ασφαλή και Υγιεινά Τρόφιμα»)
- 5) Πως μπορεί να γίνει η μείωση μικροβιολογικών κινδύνων σε σχέση με τα σκεύη, τα τρόφιμα, το μαγείρεμα και την ψύξη? (σελ.84-87 από PDF «Ασφαλή και Υγιεινά Τρόφιμα»)
- 6) Ποιοι κανόνες υγιεινής και ασφάλειας πρέπει να τηρούνται στο χώρο εργασίας του ζαχαροπλαστέιου; (σελ. Κεφαλαίο II.σελ 22 -29 από «Οδηγός Υγιεινής για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής»)
- 7) Τι εγκαταστάσεις πρέπει να υπάρχουν, σύμφωνα με τον υγειονομικό κανονισμό, σε κάθε "σύστημα πλύσεως σκευών"; (σελ 17 – 18 από «Οδηγός Υγιεινής για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής»)