

**Undergraduate 4<sup>th</sup> Semester (Honours) Examination, 2020-21**

**Subject: NUTRITION (GE 4)**

**Course ID: 42314**

**Course Code: SH/NUT/404/GE-4**

**Course Title: Food Safety and Standards**

**Full Marks: 25**

**Time: 1hr. 15mins.**

*The figures in the margin indicate full marks.*

*Candidates are required to give their answers in their own words*

*as far as practicable.*

**Answer all the questions**

**UNIT I**

**1. Answer any five of the following questions:**

**1x5 = 5**

**a) What is the full form of HACCP?**

HACCP এর পুরো নাম কী?

**b) Write down the name of causative agent of Botulism.**

Botulism এর রোগসৃষ্টিকারী জীবাণুর নাম লিখো।

**c) What do you mean by food intoxication?**

Food intoxication বলতে কী বোঝায়?

**d) Write the full form of “Agmark”.**

“Agmark” শব্দটির সম্পূর্ণ কথাটি লেখ।

**e) What do you mean by food additives?**

Food additives বলতে কী বোঝায়?

**f) Write down any two symptoms of staphylococcal intoxication.**

Staphylococcal intoxication এর দুটি উপসর্গ লিখো।

**g) Which type of foods is most likely to be contaminated with aflatoxin?**

কোন ধরনের খাদ্য গুলি সহজেই Aflatoxin দ্বারা সংক্রমিত হয়?

**h) Which type of preservatives are used in cheese?**

Cheese এ কোন ধরনের সংরক্ষক ব্যবহৃত হয়?

## UNIT II

### 2. Answer any two of the following questions:

5x2 = 10

- a) What is the food safety? Mention the factors affecting food safety.

Food safety কী? Food safety এর প্রভাবকারী শর্ত গুলি উল্লেখ করো।

1+4

- b) Briefly describe the food handling practices.

Food handling বিষয়ক সুঅভ্যাসগুলি সংক্ষেপে বর্ণনা করো।

5

- c) Write a short note on Arsenic & Lead poisoning.

আর্সেনিক বিষক্রিয়া এবং লেড বিষক্রিয়া এর সংক্ষিপ্ত টীকা লিখ।

2.5+2.5

- d) Mention the major health hazards and detection methods of the following adulterants used in food : (i) Argemone oil and (ii) metanil yellow.

খাদ্যে ভেজাল বলতে কী বোঝায়? এমন তিনটি খাদ্যের নাম লিখো যাতে ভেজাল কারক দ্রব্য ব্যবহৃত হয় এবং এগুলি শনাক্তকরণ পদ্ধতি বর্ণনা করো।

2.5+2.5

## UNIT III

### 3. Answer any one of the following questions:

10x1 = 10

- a) Write a short note on FSSAI, Codex Alimentarius, PFA.

FSSAI, Codex Alimentarius, PFA- এগুলির সংক্ষিপ্ত টীকা লিখ।

4 +3+4

- b) Briefly describe the principles of HACCP. What is the mode of transmission of botulism and how can it be prevented?

HACCP এর নীতি গুলি সংক্ষেপে বর্ণনা করো। Botulism এর রোগ বিস্তারের ধরণ কী এবং Botulism কীভাবে

প্রতিরোধ করা সম্ভব?

6+1+3