

ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΑ

ΥΓΙΕΙΝΗ ΕΠΑΛ

§ 5.2 - § 5.3 (ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΥΔΑΤΟΣ – ΥΔΡΕΥΣΗ)

ΘΕΜΑ Α

Α₁. Επιλέξτε την σωστή πρόταση:

1. Τα αυγά μπορεί να είναι μολυσμένα με ----- και το αιγοπρόβειο γάλα μπορεί να είναι μολυσμένο με -----.
 - α. μελιταίο πυρετό, βρουκέλλες
 - β. βρουκέλλες, σαλμονέλλες
 - γ. μελιταίο πυρετό, σαλμονέλλες
 - δ. σαλμονέλλες, βρουκέλλες.
2. Η θερμοκρασία επιτυχούς συντήρησης των τροφίμων είναι:
 - α. υψηλότερη από 10 °C
 - β. χαμηλότερη από 60 °C
 - γ. υψηλότερη από 60 °C και χαμηλότερη από 10 °C
 - δ. χαμηλότερη από 60 °C και υψηλότερη από 10 °C.
3. Το κλωστηρίδιο της αλλαντιάσεως είναι:
 - α. αλλοιογόνος μικροοργανισμός των τροφίμων μη-παθογόνος
 - β. παθογόνος μικροοργανισμός που απαντάται στα τρόφιμα
 - γ. είδος κλωστής που χρησιμοποιείται για το δέσιμο των αλλαντικών
 - δ. τίποτα από τα παραπάνω.
4. Το πόσιμο H₂O έχει:
 - α. pH = 6,8 - 7,8
 - β. θερμοκρασία 36,6 °C
 - γ. αζωτούχες ενώσεις
 - δ. χλωριούχα άλατα σε συγκεντρώσεις μεγαλύτερες από 30 mg/L.
5. Δείκτες μικροβιολογικής σύστασης του H₂O είναι τα:
 - α. σιγκέλλες
 - β. δονάκια
 - γ. αμοιβάδες
 - δ. κολοβακτηρίδια.

A2. Ερωτήσεις Σωστού - Λάθους:

1. Σε μία σύγχρονη πόλη πρέπει το δίκτυο ύδρευσης να μην βρίσκεται κοντά στο δίκτυο αποχέτευσης.
2. Λαμβλίες είναι παθογόνα παράσιτα που μπορεί να υπάρχουν στο H₂O.
3. Όσο μειώνεται το βιοτικό επίπεδο μιας κοινωνίας, τόσο περισσότερο νερό καταναλώνει.
4. Τα μανιτάρια μπορεί να περιέχουν επικίνδυνες τοξίνες για τον άνθρωπο.
5. Τα φυτικής προέλευσης τρόφιμα μολύνονται κυρίως από το έδαφος.

ΘΕΜΑ Β

1. Αναφέρετε ονομαστικά τους παράγοντες που συμβάλλουν στην εμφάνιση αλλοιώσεων στα τρόφιμα.
2. Ποια είναι τα υγειονομικά μέτρα προστασίας των τροφίμων;
3. Σε ποιες λειτουργίες του ανθρώπου συμβάλλει το H₂O;
4. Τι περιλαμβάνει η χημική εξέταση του H₂O;
5. Τι γνωρίζετε για την μικροβιολογικά εξέταση του H₂O;

ΘΕΜΑ Γ

1. Ως κριτής στον τηλεδιαγωνισμό MasterChef θα κρίνετε τον τελικό νικητή μεταξύ των τριών φιναλίστ. Οι διαγωνιζόμενοι πρέπει να δημιουργήσουν ένα πιάτο που περιλαμβάνει: ψητό κοτόπουλο με σάλτσα μανιταριών και φρέσκια σαλάτα ρόκας. Κατά την διάρκεια του διαγωνισμού παρακολουθείτε την εκτέλεση της συνταγής από τους τρεις διαγωνιζόμενους συμπληρώνοντας την παρακάτω λίστα:

<u>ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΕΛΙΚΟΥ ΠΙΑΤΟΥ</u>	<u>ΔΙΑΓΩΝΙΖΟΜΕΝΟΙ</u>		
	A	B	Γ
1. Πλύσιμο χεριών και εφαρμογή ποδιός	v	v	v
2. Προετοιμασία πάγκου παρασκευής			
i. Μαχαίρια και άλλα μεταλλικά εργαλεία κουζίνας	v	v	v
ii. Ξύλα κοπής 1 ή 2 ή 3 ή 4 διαφορετικά	v	v	v
iii. Καθαρές πετσέτες 1 ή 2 ή 3 ή 4 διαφορετικές	v	v	v
iv. Πλύσιμο όλων των εργαλείων	v	v	v
v. Καθαρισμός πάγκου	v	v	v

vi. Καρυκεύματα δίπλα στον πάγκο παρασκευής	v	v	v
3. Επιλογή νωπού κοτόπουλου			
i. Από το ψυγείο, επώνυμης πιστοποιημένης φήρμας	v	v	X
ii. Από τον πάγκο κουζίνας, ανώνυμο	X	X	v
4. Τεμαχισμός κοτόπουλου και απομάκρυνση στήθους	v	v	v
5. Πλύσιμο χεριών	X	v	v
6. Επιλογή, επίπαση καρυκευμάτων στο στήθος κοτόπουλου			
i. Με γυμνά χέρια	v	v	v
ii. Με κατάλληλα εργαλεία	v	v	v
7. Τοποθέτηση σε καθαρό ταψί του έτοιμου στήθους	v	v	v
8. Τοποθέτηση στο φούρνο και ψήσιμο	v	v	v
9. Πλύσιμο χεριών	v	v	v
10. Προετοιμασία σάλτσας μανιταριών, επιλογή μανιταριών			
i. Από το ψυγείο, πιστοποιημένης φάρμας	v	v	X
ii. Από τον πάγκο κουζίνας, άγρια μανιτάρια	X	X	v
11. Τεμαχισμός μανιταριών			
i. Χωρίς αλλαγή ξύλου κοπής	v	X	v
ii. Με αλλαγή ξύλου κοπής	X	v	X
iii. Χωρίς αλλαγή μαχαιριού	v	X	v
iv. Με αλλαγή μαχαιριού ως προς το κοτόπουλο	X	v	X
12. Πλύσιμο χεριών	v	v	v
13. Επιλογή, επίπαση καρυκευμάτων στα μανιτάρια			
i. Με το χέρι απ' ευθείας από τις συσκευασίες τους	X	X	v
ii. Με ειδικό εργαλείο	v	v	X
14. Σωτάρισμα μανιταριών σε			
i. Ηλιέλαιο	v	X	v
ii. Ελαιόλαδο	X	v	X
15. Πλύσιμο χεριών	v	v	v
16. Επιλογή ρόκας			
i. Από το ψυγείο, από πιστοποιημένο αγρόκτημα	X	v	X
ii. Από τον πάγκο κουζίνας, άγρια ρόκα	v	X	v
17. Πλύσιμο ρόκας	v	v	v
18. Τεμαχισμός και καθαρισμός ρόκας			
i. Στον συνήθη πάγκο κοπής	v	X	v
ii. Σε νεοχρησιμοποιούμενο πάγκο κοπής	X	v	X
iii. Με νέο μαχαίρι	v	v	v
iv. Με το υπάρχον μαχαίρι που έχει χρησιμοποιηθεί μέχρι τώρα	X	X	X
19. Πλύσιμο χεριών	v	v	v

20. Δημιουργία πιάτου			
i. Τοποθέτηση και διακόσμηση του πιάτου με γυμνά χέρια	X	X	v
ii. Τοποθέτηση και διακόσμηση του πιάτου με ειδικά εργαλεία κουζίνας	v	v	X
21. Πλύσιμο χεριών	v	v	X
22. Σερβίρισμα πιάτου με τα χέρια:			
i. Από το χείλος του πιάτου	X	X	X
ii. Από τον πάτο του πιάτου	v	v	v
23. Εικόνα πιάτου:			
i. Άριστη	X	X	v
ii. Πολύ καλή	v	X	X
iii. Καλή	X	v	X
iv. Μέτρια	o	o	o
v. Κακή	o	o	o

- α. Ποιος ανακηρύχθηκε νικητής του MasterChef κατά τη γνώμη σας;
- β. Οι άλλοι δύο κριτές για ποιους βασικούς λόγους επέλεξαν τον διαγωνιζόμενο X ως νικητή του διαγωνισμού ενώ το πιάτο του δεν είχε άριστη εμφάνιση;

ΘΕΜΑ Δ

Στο Λονδίνο του 19^{ου} αιώνα εμφανίστηκε επιδημία χολέρας.

Την 1^η εβδομάδα του Σεπτεμβρίου του 1854, 600 κάτοικοι που διέμεναν πέριξ της οδού Broad πέθαναν από χολέρα.

Υπήρξαν δύο αντικρουόμενες απόψεις για το αίτιο της ασθένειας, η μία άποψη διατυπώθηκε από τον τότε Γενικό Ληξίαρχο του Λονδίνου William Farr και η άλλη από τον ιατρό της Βασιλικής Αυλής John Snow.

Σύμφωνα με τον W. Farr:

Η ασθένεια μεταδιδόταν μέσω της ομίχλης που ήταν μολυσμένη, η οποία λόγω μετεωρολογικών φαινομένων είχε κινηθεί χαμηλά στην επιφάνεια της Γης. Συνεπώς οι κάτοικοι που διέμεναν σε χαμηλότερα υψόμετρα στο Λονδίνο κινδύνευαν περισσότερο από εκείνους που διέμεναν σε υψηλότερα υψόμετρα της πόλης. Πράγματι, σύμφωνα με τα στοιχεία του W. Farr, όσο χαμηλότερο το υψόμετρο, τόσο υψηλότερο το ποσοστό θνησιμότητας από χολέρα.

Σύμφωνα με τον J. Snow:

Η ασθένεια μεταδιδόταν μέσω μολυσμένων υδάτων. Την εποχή εκείνη υπήρχαν στο Λονδίνο πέντε μεγάλες εταιρείες υδροδότησης οι οποίες όλες εκτός μίας, της L.C., πραγματοποιούσαν πρόσληψη νερού από το ίδιο (χαμηλό) σημείο του ποταμού Τάμεση. Η L.C. λάμβανε νερό από διαφορετικό σημείο του Τάμεση, σε υψηλότερο σημείο του. Ο J. Snow πραγματοποίησε επιτόπια επιδημιολογία επισκεπτόμενος 20.000 σπίτια στο Λονδίνο. Σύμφωνα με τη μελέτη του υπήρχαν 315 θάνατοι από χολέρα / 10.000 σπίτια που υδροδοτούνταν από τις εταιρείες με σημείο υδροληψίας τις χαμηλές περιοχές του Τάμεση και 38 θάνατοι από χολέρα / 10.000 σπίτια που

Διαγώνισμα Υγιεινή 5.2 - 5.3

υδροδοτούνταν από την εταιρεία L.C. Αξίζει να σημειωθεί ότι το 1854 το βακτήριο *Vibrio cholerae* (δονάκιο της χολέρας) δεν ήταν γνωστό.

- α. Ποιος από τους δύο διαφωνούντες είχε τελικά δίκιο; Αιτιολογήστε την απάντησή σας.
- β. Η απουσία βιολογικών γνώσεων σχετικά με την παθογένεια της οποιασδήποτε λοιμώδους ασθένειας είναι ικανή κατά την γνώμη σας να αποτελέσει τροχοπέδη για την λήψη αποτελεσματικών προληπτικών μέτρων; Τι μας διδάσκει το παραπάνω πραγματικό περιστατικό;

Καλή Επιτυχία!!