P7414

RAN-2503030304033001

RAN-2503030304033001

S. Y. B. Sc. Home Science (Sem. IV) Examination April - 2026

Major - Food Safety and Quality Control

Time: 2 Hours] **[Total Marks: 50**

સૂચના : / Instructions	Seat No.:
(1) ઉપરોક્ત દર્શાવેલ વિગતો ઉત્તરવહી પર અવશ્ય લખવી. Fill up strictly the above details on your answer book.	Student's Signature

પ્ર. 1. સાચો વિકલ્પ પસંદ કરો (કોઈપણ 10) **10**

1. ચીઝ રાઈપનિંગમાં વપરાતો સૂક્ષ્મજીવ છે.
   (a) પેનિસિલિયમ spp. (b) લેક્ટોબેસિલસ spp.
   (c) રાઈઝોપસ spp. (d) ક્લોસ્ટ્રિડિયમ spp.
2. GM ખોરાકનું આંતરરાષ્ટ્રીય નિયમન કયા દ્વારા થાય છેઃ
   (a) કોડેક્સ એલિમેન્ટેરિયસ (b) BIS
   (c) FPO (d) અગમાર્ક
3. ખોરાકજન્ય લિસ્ટેરિયોસિસ કયા કારણે થાય છેઃ
   (a) વાયરસ (b) બેક્ટેરિયા (c) પ્રોટોઝોઆ (d) ફૂગ
4. HACCP મુખ્યત્વે કઈ બાબત સાથે સંબંધિત છેઃ
   (a) ખોરાક ગુણવત્તા (b) ખોરાક સલામતી
   (c) ખોરાક પેકેજિંગ (d) ખોરાક મજબૂત બનાવવું
5. BIS પ્રમાણપત્ર છેઃ
   (a) ફરજિયાત (b) સ્વૈચ્છિક (c) આંતરરાષ્ટ્રીય (d) પ્રાદેશિક
6. બિયર ઉત્પાદનમાં વપરાતો સૂક્ષ્મજીવ છેઃ
   (a) સેકરોમીસીસ સેરેવિસીયા (b) લેક્ટોબેસિલસ spp.
   (c) રાઈઝોપસ spp. (d) એસ્પરગિલસ spp.
7. ખોરાક ભેળસેળ અધિનિયમ ક્યારે પસાર થયોઃ
   (a) 1954 (b) 1986 (c) 2000 (d) 2011
8. ખોરાકજન્ય બોટ્યુલિઝમ કયા કારણે થાય છેઃ
   (a) સેલ્મોનેલા (b) ક્લોસ્ટ્રિડિયમ બોટ્યુલિનમ
   (c) E. coli (d) લિસ્ટેરિયા
9. HACCP સિધ્ધાંતમાં શામેલ છેઃ
   (a) CCPs ની સ્થાપના (b) ખોરાક મજબૂત બનાવવું
   (c) ખોરાક પેકેજિંગ (d) ખોરાક સંરક્ષણ

10. સોયાસોસમાં વપરાતો સૂક્ષ્મજીવ છેઃ
(a) એસ્પરગિલસ ઓરાઈઝે (b) લેક્ટોબેસિલસ spp.
(c) સેકરોમીસીસ spp. (d) રાઈઝોપસ spp.

11. ખોરાક સલામતી જોખમ સંચારનો અર્થ છેઃ
(a) જોખમ શોધ (b) હિતધારકો સાથે માહિતી વહેંચવી
(c) ખોરાક પેકેજિંગ (d) ખોરાક મજબૂત બનાવવું

પ્ર. 2. ટૂંક નોંધ (કોઈપણ 2) **10**

1. ખોરાકજન્ય ચેપ.
2. કોડેક્સ એલિમેન્ટેરિયસ કમિશન.
3. ખાદ્ય સેવા સંસ્થાઓમાં ખોરાક સલામતી પગલાં.

પ્ર. 3. પ્રશ્નોનાં જવાબ લખો. (કોઈપણ 2) **10**

1. ખાદ્ય ઉદ્યોગમાં HACCP ના ફાયદા.
2. ખોરાકજન્ય રોગો અટકાવવા વ્યક્તિગત સ્વચ્છતાની ભૂમિકા.
3. ખોરાક સલામતીમાં જોખમ વ્યવસ્થાપન.

પ્ર. 4. નીચેના પ્રશ્નોના જવાબ આપોઃ **10**

1. GM ખોરાક સંબંધિત નિયમો.
2. માંસ ઉત્પાદન નિયંત્રણ અધિનિયમ.

અથવા

1. ખોરાક સલામતીમાં FSSAI ની ભૂમિકા.

પ્ર. 5. નીચેના પ્રશ્નોના જવાબ આપોઃ **10**

1. ભેળસેળ કરનારાઓનુ વર્ગીકરણ ઉદાહરણો સાથે.
2. સ્ટેફાયલોકોકલ ઝેર

અથવા

1. ખોરાક દ્વારા થતા ઝેરી ચેપ.

ENGLISH VERSION

Q. 1. Choose correct option (Any 10) **(10)**

1. The microorganism used in cheese ripening is:
(a) Penicillium spp. (b) Lactobacillus spp.
(c) Rhizopus spp. (d) Clostridium spp.

2. GM foods are regulated internationally by:
(a) Codex Alimentarius (b) BIS
(c) FPO (d) Agmark

3. Foodborne listeriosis is caused by:
(a) Virus (b) Bacteria (c) Protozoa (d) Fungi

4. HACCP is primarily concerned with:
(a) Food quality (b) Food safety (c) Food packaging (d) Food fortification

5. BIS certification is:
   (a) Compulsory (b) Voluntary (c) International (d) Regional
6. The microorganism used in beer production is:
   (a) Saccharomyces cerevisiae (b) Lactobacillus spp.
   (c) Rhizopus spp. (d) Aspergillus spp.
7. The Prevention of Food Adulteration Act was passed in:
   (a) 1954 (b) 1986 (c) 2000 (d) 2011
8. Foodborne botulism is caused by:
   (a) Salmonella (b) Clostridium botulinum
   (c) E. coli (d) Listeria
9. HACCP principle includes:
   (a) Establishing CCPs (b) Food fortification
   (c) Food packaging (d) Food preservation
10. The microorganism used in soy sauce fermentation is:
   (a) Aspergillus oryzae (b) Lactobacillus spp.
   (c) Saccharomyces spp. (d) Rhizopus spp.
11. Food safety risk communication involves:
   (a) Hazard detection (b) Sharing information with stakeholders
   (c) Food packaging (d) Food fortification.

Q. 2. Short notes (Any 2) (10)
1. Foodborne infections.
2. Codex Alimentarius Commission.
3. Food safety measures in food service establishments.

Q. 3. Answer the following (Any 2) (10)
1. Benefits of HACCP in food industry.
2. Role of personal hygiene in preventing foodborne diseases.
3. Risk management in food safety.

Q. 4. Answer the following: (10)
1. Regulations related to GM foods.
2. Meat Product Control Order.

OR

1. Role of FSSAI in food safety.

Q. 5. Answer the following: (10)
1. Classification of adulterants with examples.
2. Staphylococcal poisoning

OR

1. Food borne toxic infections.