

ΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΥ ΕΥΑΓΓΕΛΙΑ –ΙΑΤΡΟΣ ΠΕ87.01
ΕΠΑΝΑΛΗΨΗ ΣΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΜΕ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ
(2019-2020)
(περιλαμβάνονται οι ερωτήσεις του σχολικού βιβλίου)

5.2 ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Τι είναι τρόφιμα και σε ποιες κατηγορίες διακρίνονται;
2. Αναφέρετε τρόφιμα ζωικής και φυτικής προέλευσης

5.2.1.ΑΛΛΟΙΩΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Τι ονομάζουμε αλλοιώσεις τροφίμων;
2. Σε ποιες κατηγορίες διακρίνονται τα τρόφιμα ανάλογα με το ρυθμό αλλοίωσής τους;
3. Ποιοι παράγοντες συμβάλλουν στην εμφάνιση των αλλοιώσεων;
4. Πώς συμβάλλουν οι μικροοργανισμοί στην αλλοίωση των τροφίμων; Αναφέρετε παραδείγματα.
5. Ποιες λοιμώξεις μεταδίδονται με τα τρόφιμα;
6. Με ποιο τρόπο τα ένζυμα συμβάλλουν στην αλλοίωση των τροφίμων;
7. Πώς σχετίζεται η υγρασία με την αλλοίωση των τροφίμων;
8. Πώς προκαλεί το οξυγόνο αλλοίωση των τροφίμων;
9. Πώς συμβάλλει η θερμοκρασία στην αλλοίωση των τροφίμων;
10. Πώς τα τρωκτικά και τα έντομα συμβάλουν στην αλλοίωση των τροφίμων;

5.2.2. ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΠΟΥ ΜΕΤΑΔΙΔΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

1. Ποιες ασθένειες μεταδίδονται με τα τρόφιμα; Αναφέρετε παραδείγματα .

5.2.4.ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Ποια είναι τα υγειονομικά μέτρα προστασίας των τροφίμων; (7)

5.2.5 ΟΙ ΔΕΚΑ ΧΡΥΣΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΤΟΥ Π.Ο.Υ. ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Ποιοι είναι οι δέκα χρυσοί κανόνες του Π.Ο.Υ. για την ασφαλή προετοιμασία των τροφίμων;