

Γραπτή εξέταση

Κωδικός και τίτλος προτύπου: ΑΛΛ4 Αλλαντοποιοίς

Α. ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΠΟΛΛΑΠΛΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

1. Ποιος είναι ο απαραίτητος εξοπλισμός για τη μεταφορά, αποθήκευση και διατήρηση των τροφίμων;
 - α) Τρόλεϊ μεταφοράς, συσκευαστική μηχανή, ψυκτικός θάλαμος
 - β) Συσκευαστική μηχανή, ψυκτικός θάλαμος, θάλαμος ωρίμανσης
 - γ) Τρόλεϊ μεταφοράς, ψυκτικός θάλαμος, θάλαμος κατάψυξης
 - δ) Συσκευαστική μηχανή, ψυκτικός θάλαμος, θάλαμος κατάψυξης

2. Ο αλλαντοποιοίς ακολουθεί όλες τις διαδικασίες από την _____ μέχρι και τη συσκευασία και αποθήκευση των τελικών προϊόντων.
 - α) παραγγελία των υλικών
 - β) παραλαβή, παρασκευή
 - γ) παρασκευή, έλεγχο, σήμανση
 - δ) παρασκευή, μεταφορά, σήμανση

3. Ποιο από τα πιο κάτω δεν βελτιώνει τις διαπροσωπικές σχέσεις στον χώρο εργασίας;
 - α) Να εστιαζόμαστε στα προτερήματα και όχι στα ελαττώματα των άλλων
 - β) Να βγάζουμε τον καλύτερο εαυτό μας προς τους γύρω μας
 - γ) Να αποβάλλουμε την επικριτικότητα και να σεβόμαστε τη διαφορετικότητα
 - δ) Να επιχειρηματολογούμε για την οποιαδήποτε συμπεριφορά μας και να μην παραδεχόμαστε τα λάθη μας

4. Η αποτελεσματική διαχείριση μιας σύγκρουσης ενδιαφέρει:
- α) Την επιχείρηση, τον προϊστάμενο και όλα τα μέλη της ομάδας
 - β) Τα δύο συγκρουόμενα μέρη
 - γ) Όλα τα μέλη της ομάδας
 - δ) Τον προϊστάμενο και την επιχείρηση
5. Ποια από τις πιο κάτω ενέργειες θεωρείται θετική ως προς τη δημιουργία και τη διατήρηση θετικού εργασιακού κλίματος:
- α) Δεν αναλαμβάνω ρόλο πυροσβέστη για να μην συγκρουστώ με κανένα συνάδελφο και να είμαι φίλος με όλους
 - β) Επιδεικνύω εκτίμηση, αγάπη και συμπάθεια στους συναδέλφους στον χώρο εργασίας
 - γ) Ουδέποτε προσφέρω βοήθεια χωρίς να μου ζητηθεί
 - δ) Οργανώνω φιλικές συναντήσεις εκτός εργασίας μόνο με τους συναδέλφους με τους οποίους συμφωνώ
6. Ποιο από τα πιο κάτω δεν συμβάλλει στην αποτελεσματική λειτουργία της ομάδας εργασίας:
- α) Η διάθεση των μελών για προσφορά στην ομάδα
 - β) Ο καθορισμός κανόνων λειτουργίας της ομάδας
 - γ) Η ύπαρξη κοινού οράματος και συμβολή προς την επίτευξή του
 - δ) Η ανάπτυξη επιχειρηματολογίας, έκφραση απόψεων και υλοποίηση σχετικής πρότασης ανεξάρτητα με την απόφαση της ολομέλειας

7. Μια ομάδα εργασίας σε μια επιχείρηση:
- α) Αποτελείται από τουλάχιστον 2 άτομα που λειτουργούν ανεξάρτητα το ένα από το άλλο
 - β) Αποτελείται από τουλάχιστον 4-5 άτομα που λειτουργούν και συνεργάζονται μεταξύ τους
 - γ) Αποτελείται από μέλη τα οποία ακολουθούν το καθένα τη δική του διαδικασία και κανόνες
 - δ) Αποτελείται από τουλάχιστον 2 άτομα με συγκεκριμένα καθήκοντα, τα οποία συνεργάζονται μεταξύ τους και ακολουθούν καθορισμένους κανόνες και διαδικασία
8. Ποιος είναι ο άμεσα υπεύθυνος για τα θέματα ασφάλειας και υγείας στον χώρο εργασίας;
- α) Ο Προϊστάμενος
 - β) Ο Διευθυντής
 - γ) Ο Υπεύθυνος ασφάλειας και υγείας
 - δ) Η Επιτροπή ασφάλειας και υγείας
9. Ποιο από τα πιο κάτω δεν είναι στις αρμοδιότητες του αντιπροσώπου ασφάλειας σε έναν οργανισμό;
- α) Να εκπροσωπεί τον εργοδότη και να επιβάλλει στους εργαζομένους την εφαρμογή των μέτρων ασφάλειας και υγείας
 - β) Να εκπροσωπεί τους συναδέλφους του, όσον αφορά τα θέματα προστασίας από τους κινδύνους στην εργασία
 - γ) Να διαβουλεύεται με τον εργοδότη για θέματα ασφάλειας και υγείας
 - δ) Να ενημερώνει τους συναδέλφους του για θέματα ασφάλειας και υγείας

10. Η αναγνώριση πιθανών κινδύνων στον χώρο εργασίας επιτυγχάνεται:

- α) Με συστηματικούς ελέγχους στους χώρους εργασίας
- β) Με σεμινάρια
- γ) Από διάφορα συμβάντα (π.χ. ατυχήματα) που έχουν ήδη γίνει
- δ) Με καλή γνώση της νομοθεσίας

11. Τι μέτρα πρόληψης πρέπει να εφαρμόζουμε όταν δημιουργείται ένας σοβαρός κίνδυνος κατά τη διάρκεια της εργασίας;

- α) Να διακόψουμε την εργασία και να αναφέρουμε τον κίνδυνο στο αρμόδιο άτομο
- β) Να προσπαθήσουμε να τελειώσουμε όσο πιο γρήγορα γίνεται την εργασία
- γ) Να αναθέσουμε την εργασία σε άλλα άτομα ώστε να την εκτελέσουν
- δ) Να αυξήσουμε τα μέτρα προστασίας και πρόληψης

12. Ποια είναι η σωστή σειρά εφαρμογής μέτρων ασφάλειας και υγείας στον χώρο εργασίας;

- α) Εκτίμηση κινδύνου, αποφυγή κινδύνου, προγραμματισμός πρόληψης, ατομικά μέτρα και ομαδικά μέτρα
- β) Αποφυγή κινδύνου, εκτίμηση κινδύνου, προγραμματισμός πρόληψης, ομαδικά μέτρα και ατομικά μέτρα
- γ) Προγραμματισμός πρόληψης, εκτίμηση κινδύνου, αποφυγή κινδύνου, ομαδικά μέτρα και ατομικά μέτρα
- δ) Προγραμματισμός πρόληψης, εκτίμηση κινδύνου, αποφυγή κινδύνου, ατομικά μέτρα και ομαδικά μέτρα

13. Σε ποια κατηγορία ανήκει το πιο κάτω σήμα;



- α) Απαγόρευσης
- β) Προειδοποίησης
- γ) Υποχρέωσης
- δ) Διάσωσης ή βοήθειας

14. Σε ποια κατηγορία ανήκει το πιο κάτω σήμα;



- α) Απαγόρευσης
- β) Προειδοποίησης
- γ) Υποχρέωσης
- δ) Διάσωσης ή βοήθειας

15. Σε ποια κατηγορία ανήκει το πιο κάτω σήμα;



- α) Απαγόρευσης
- β) Προειδοποίησης
- γ) Υποχρέωσης
- δ) Διάσωσης ή βοήθειας

16. Σε ποια κατηγορία ανήκει το πιο κάτω σήμα;



- α) Απαγόρευσης
- β) Προειδοποίησης
- γ) Υποχρέωσης
- δ) Διάσωσης ή βοήθειας

17. Το πιο κάτω σήμα είναι:



- α) Σήμα προειδοποίησης για εύφλεκτες ύλες ή/και υψηλή θερμοκρασία
- β) Σήμα απαγόρευσης εύφλεκτων υλικών
- γ) Σήμα προειδοποίησης για κίνδυνο έκρηξης
- δ) Σήμα προειδοποίησης για τοξικές αναθυμιάσεις

18. Το πιο κάτω σήμα είναι:



- α) Σήμα απαγόρευσης χρήσης γαντιών
- β) Σήμα απαγόρευσης χειρωνακτικής εργασίας
- γ) Σήμα προειδοποίησης. Μην αγγίζετε
- δ) Σήμα απαγόρευσης. Μην αγγίζετε

19. Το πιο κάτω σήμα είναι:



- α) Γενικός κίνδυνος
- β) Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας
- γ) Σήμα απαγόρευσης χρήσης ηλεκτρισμού
- δ) Σήμα προειδοποίησης για καταιγίδες

20. Που αποσκοπεί η παθητική πυροπροστασία;

- α) Στον περιορισμό της εξάπλωσης της φωτιάς μέσα στο κτίριο και σε γειτονικά σπίτια
- β) Στον περιορισμό της αλληλεξάρτησης μεταξύ κτιρίου και καύσιμης ύλης
- γ) Στον περιορισμό του κινδύνου ώστε να καεί μόνο το περιεχόμενο του χώρου που φλέγεται
- δ) Στην προστασία των μέσων πυρόσβεσης από τη φωτιά

21. Ποιος είναι ο καταλληλότερος πυροσβεστήρας για σβήσιμο φωτιάς που προκλήθηκε από ηλεκτρικό ρεύμα (π.χ. βραχυκύκλωμα);
- α) Διοξειδίου του άνθρακα
 - β) Νερού
 - γ) Αφρού
 - δ) Wet Chemical
22. Ποια από τα πιο κάτω υλικά δεν επιτρέπεται να είναι στο κουτί πρώτων βοηθειών;
- α) Ατομικά, κλειστά, αποστειρωμένα, κολλητικά επιθέματα
 - β) Ατομικοί κλειστοί επίδεσμοι
 - γ) Ατομικά, κλειστά υγρά αντισηπτικά μαντηλάκια μίας χρήσης
 - δ) Βασικά φαρμακευτικά χάπια για πονοκέφαλο και αλοιφές για εγκαύματα
23. Ποιος είναι ο άμεσα υπεύθυνος για τα θέματα περιβαλλοντικής διαχείρισης στον χώρο εργασίας;
- α) Ο Προϊστάμενος
 - β) Ο Διευθυντής
 - γ) Ο Υπεύθυνος περιβαλλοντικής διαχείρισης
 - δ) Η επιτροπή περιβάλλοντος
24. Ποιο από τα πιο κάτω δεν θεωρείται μέτρο για την προστασία του περιβάλλοντος;
- α) Χρήση ηλεκτρικών συσκευών ενεργειακής απόδοσης
 - β) Διαχωρισμός και ανακύκλωση αποβλήτων
 - γ) Έλεγχος ενεργού θερμοκρασίας και λήψη μέτρων όταν υπερβαίνει τους 35°C
 - δ) Εκπαίδευση προσωπικού σε περιβαλλοντικά θέματα



25. Ποια από τα πιο κάτω υλικά δεν εντάσσονται στα επικίνδυνα απόβλητα για το περιβάλλον;

- α) Οξέα
- β) Διαλύτες, μπογιές
- γ) Πλαστικά
- δ) Συσσωρευτές, μπαταρίες

26. Ποιο από τα πιο κάτω ευρωπαϊκά σύμβολα αποδεικνύει πως το προϊόν που φέρει τη σήμανση αυτή έχει κατασκευαστεί με φιλικές προς το περιβάλλον μεθόδους;



27. Τι σημαίνει όταν σε καθαριστικό υπάρχει το πιο κάτω σύμβολο;



- α) Φιλικό υλικό προς το περιβάλλον
- β) Επικίνδυνο υλικό προς το περιβάλλον
- γ) Η κενή συσκευασία να ξεπλένεται σε νεροχύτη πριν την απόρριψή της σε κάδους ανακύκλωσης PMD
- δ) Η κενή πλαστική συσκευασία να απορρίπτεται ως έχει σε κάδους ανακύκλωσης PMD

28. Που συναντάς το πιο κάτω σήμα;



- α) Σε προϊόντα που δεν είναι κατάλληλα για ανακύκλωση
- β) Σε κάδους και σημεία ανακύκλωσης
- γ) Σε συσκευές χαμηλής ενεργειακής απόδοσης
- δ) Σε οικολογικά προϊόντα

29. Ποια σήμανση έχουν τα προϊόντα από ανακυκλώσιμο ατσάλι:



30. Το πιο κάτω σήμα το συναντάς σε μια ηλεκτρική και ηλεκτρονική συσκευή. Τι σημαίνει;



- α) Σημαίνει ότι το προϊόν δεν ανακυκλώνεται. Μην το ρίχνετε σε κάδους ανακύκλωσης
- β) Απαγορεύεται να το μεταφέρετε εκτός του οργανισμού
- γ) Μην το τοποθετείτε στον κάδο χωρίς να είναι συσκευασμένο
- δ) Σημαίνει ότι η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται στα σκουπίδια αλλά να παραδίδεται για ανακύκλωση

31. Ποιο από τα πιο κάτω δεν ανήκει στην κατηγορία ανακυκλώσιμων υλικών PMD:

- α) Πλαστικό



β) Πλαστικά ποτήρια, πιάτα και μαχαιροπήρουνα

γ) Αλουμίνιο (π.χ. αναψυκτικά, μπίρες)

δ) Tetra Pak (π.χ. χυμοί)

32. Ποια από τα πιο κάτω υλικά συλλέγονται για ανακύκλωση στην κατηγορία χαρτί;

α) Χαρτοπετσέτες

β) Χάρτινα πιάτα, χάρτινα ποτήρια

γ) Εφημερίδες

δ) Συσκευασίες χυμού

33. Ποια από τις πιο κάτω επιλογές δεν αποτελεί κανόνα ορθής υγιεινής πρακτικής;

α) Η κατάλληλη και καθαρή ενδυμασία του προσωπικού κατά την εργασία

β) Η ατομική υγιεινή και υγιεινή του προσωπικού

γ) Η συμπεριφορά του προσωπικού στους χώρους παρασκευής

δ) Η ορθή εφαρμογή των διαδικασιών παρασκευής των τροφίμων βάσει συνταγής

34. Οι χειριστές τροφίμων πρέπει να:

α) Κατέχουν και να διατηρούν επικαιροποιημένο πιστοποιητικό υγείας

β) Χρησιμοποιούν γάντια, αποφεύγοντας να πλένουν τα χέρια τους μετά από χειρισμούς τροφίμων

γ) Χρησιμοποιούν πάντοτε γάντια μιας χρήσεως

δ) Συνεχίζουν κανονικά την εργασία τους σε περίπτωση αδιαθεσίας

35. Ποια από τις παρακάτω δηλώσεις σχετικά με το σύστημα ανακύκλωσης του αποθέματος των προϊόντων (FIFO) είναι λάθος;

α) Τα τρόφιμα πρέπει να χρησιμοποιούνται πριν την ημερομηνία λήξης τους

- β) Τα προϊόντα με προγενέστερη ημερομηνία λήξης πρέπει να αποθηκεύονται μπροστά από τα προϊόντα με μεταγενέστερη ημερομηνία λήξης
- γ) Τα παλαιότερα προϊόντα πρέπει να χρησιμοποιηθούν πρώτα
- δ) Τα προϊόντα που έχουν λήξει πρέπει να χρησιμοποιηθούν πρώτα

36. Ποια από τις παρακάτω διαδικασίες ενδείκνυται για το πλύσιμο των χεριών;

- α) Βρέξιμο και σχολαστικό τρίψιμο των χεριών με σαπούνι, ξέπλυμα με ζεστό νερό, στέγνωμα των χεριών με χρήση χαρτοπετσέτας μίας χρήσης και χρήση απολυμαντικού
- β) Πλύσιμο με κρύο νερό (5°C) και σαπούνι, σχολαστικό τρίψιμο των χεριών, ξέπλυμα και στέγνωμα των χεριών και χρήση απολυμαντικού
- γ) Πλύσιμο με νερό, στέγνωμα των χεριών και χρήση απολυμαντικού
- δ) Πλύσιμο με νερό και σαπούνι, τρίψιμο των χεριών με απολυμαντικό και στέγνωμα με χαρτοπετσέτες

37. Μετά από το πλύσιμο των χεριών, τι από τα παρακάτω πρέπει να χρησιμοποιηθεί για το στέγνωμα:

- α) Ποδιά
- β) Χαρτί μιας χρήσεως
- γ) Στεγνωτήρας χεριών
- δ) Μια κοινή υφασμάτινη πετσέτα

38. Ποια από τις πιο κάτω προτάσεις είναι λανθασμένη;

- α) Το πλύσιμο και η απολύμανση των χεριών γίνεται απαραίτητα πριν την επαφή με τα τρόφιμα
- β) Το πλύσιμο και η απολύμανση των χεριών γίνεται απαραίτητα μετά το χειρισμό ωμών τροφίμων
- γ) Το πλύσιμο των χεριών γίνεται απαραίτητα πριν από την επαφή με χημικά
- δ) Το πλύσιμο και η απολύμανση των χεριών γίνεται απαραίτητα μετά από επαφή με τα μαλλιά, τη μύτη, το στόμα

39. Κατά τη διάρκεια της εργασίας ένας χειριστής τροφίμων δεν επιτρέπεται:
- α) Να συμβουλευεται τις συνταγές ή τις οδηγίες μαγειρέματος των τροφίμων
 - β) Να έχει εκτεθειμένες πληγές
 - γ) Να φοράει γάντια μιας χρήσεως
 - δ) Να φοράει καθαρή και κατάλληλη ενδυμασία
40. Τα βακτήρια σε θερμοκρασία ψύξης:
- α) Καταστρέφονται
 - β) Πολλαπλασιάζονται γρήγορα
 - γ) Αδρανοποιούνται πλήρως
 - δ) Πολλαπλασιάζονται αργά
41. Σε ποια θερμοκρασία πρέπει να διατηρούνται τα κατεψυγμένα τρόφιμα;
- α) 0 βαθμούς
 - β) 15 βαθμοί ή πιο κάτω
 - γ) -18 βαθμοί ή πιο κάτω
 - δ) 20 βαθμοί ή πιο κάτω
42. Τα βακτήρια σε θερμοκρασία κατάψυξης (<-18°C):
- α) Καταστρέφονται
 - β) Πολλαπλασιάζονται γρήγορα
 - γ) Αδρανοποιούνται (δεν πολλαπλασιάζονται)
 - δ) Πολλαπλασιάζονται αργά

43. Για την ασφάλεια των τροφίμων πρέπει να αποφεύγεται η ακόλουθη θερμοκρασιακή ζώνη:
- α) 60°C - 80°C
 - β) Θερμοκρασία περιβάλλοντος (20°C - 30°C)
 - γ) 0°C - 7°C
 - δ) 5°C - 60°C
44. Τι χρειάζονται τα βακτήρια για να αναπτυχθούν και να πολλαπλασιαστούν μέσα σε ένα τρόφιμο;
- α) Υγρασία
 - β) Τροφή
 - γ) Ζεστό περιβάλλον
 - δ) Όλα τα πιο πάνω
45. Τα τρόφιμα διατηρούνται υπό ψύξη στους:
- α) -4°C
 - β) 3°C
 - γ) -15°C
 - δ) 20°C
46. Πώς μπορεί ένας χειριστής τροφίμων να καταλάβει εάν ένα τρόφιμο έχει αλλοιωθεί λόγω βακτηρίων;
- α) Μέσω της όσφρησης
 - β) Δεν μπορεί, θα φαίνεται κανονικό
 - γ) Μέσω της εμφάνισης του τροφίμου (π.χ. διαφορετικό χρώμα)
 - δ) Μέσω της γεύσης

47. Οι διορθωτικές ενέργειες εκτελούνται στην περίπτωση που τα αποτελέσματα είναι _____, σύμφωνα με το σχέδιο ασφάλειας των τροφίμων (HACCP).
- α) υψηλά
 - β) χαμηλά
 - γ) εντός ορίων
 - δ) εκτός ορίων
48. Ο χώρος εργασίας πρέπει να καθαρίζεται:
- α) Κάθε μέρα ή τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα
 - β) Μια φορά τον μήνα
 - γ) Κάθε καλοκαίρι
 - δ) Όταν μετακομίζει ή ανακαινίζεται η επιχείρηση
49. Ποιο από τα πιο κάτω δεν θεωρείται ορθή πρακτική και τακτική της επιχείρησης;
- α) Απορρίμματα και άχρηστα υλικά μεταφέρονται στον κατάλληλο χώρο όποτε βρούμε καιρό
 - β) Λάδια που χύθηκαν στο πάτωμα καθαρίζονται άμεσα
 - γ) Οι διάδρομοι κυκλοφορίας τηρούνται καθαροί και ελεύθεροι από εμπόδια οποιουδήποτε είδους
 - δ) Υλικά για την εργασία αποθηκεύονται και συγυρίζονται προσεκτικά
50. Καλές και αποδεκτές συνθήκες εργασίας δεν αφορούν:
- α) Κατάλληλη διαρρύθμιση χώρου εργασίας και εξοπλισμού
 - β) Ικανοποιητικό μισθό
 - γ) Αποδεκτή ποιότητα αέρα και ικανοποιητικό φωτισμό
 - δ) Κατάλληλη θερμοκρασία

51. Όταν αναζητώ συγκεκριμένο εργαλείο ή εξοπλισμό είμαι σίγουρος ότι:
- α) Γνωρίζω τον χώρο όπου βρίσκεται
 - β) Γνωρίζω την ακριβή θέση του
 - γ) Γνωρίζω ότι θα είναι σε χρησιμοποιήσιμη κατάσταση
 - δ) Όλα τα πιο πάνω
52. Με βάση την ισχύουσα νομοθεσία, οι λεπτομέρειες για τους χώρους εργασίας δεν αναφέρονται:
- α) Στην ύπαρξη επαρκούς εξαερισμού
 - β) Στην παροχή δωρεάν μετάβασης προς τους χώρους εργασίας
 - γ) Στη διασφάλιση ικανοποιητικού και κατάλληλου φωτισμού
 - δ) Στις διευκολύνσεις για χρήση από τους εργαζομένους (υγειονομικές, λήψης γευμάτων, καθαρισμού, αποδυτηρίων, πόσιμου νερού)
53. Όταν αφιερώνουμε χρόνο στο συγκύρισμα και την καθαριότητα του χώρου εργασίας και του εξοπλισμού σημαίνει ότι:
- α) Έχουμε λιγότερο χρόνο να αφιερώσουμε στην εργασία
 - β) Σπαταλούμε πολύτιμο χρόνο εργασίας
 - γ) Περιορίζουμε την πιθανότητα ατυχημάτων
 - δ) Δεν ενδιαφερόμαστε για την εργασία μας
54. Όταν χαλάσει ένα σημαντικό εργαλείο:
- α) Το μεταφέρεις στην αποθήκη και το τοποθετείς στη θέση του
 - β) Το αφήνεις εκεί και εντοπίζεις άλλο για να κάνεις την εργασία σου
 - γ) Απευθύνεσαι σε συνάδελφο για να δανειστείς άλλο παρόμοιο
 - δ) Ενημερώνεις τον επιστάτη σχετικά με τη βλάβη και εντοπίζεις άλλο για να συνεχίσεις την εργασία σου

55. Ο εργαζόμενος _____ τη μεθοδολογία εντοπισμού των ελλείψεων σε υλικά.

- α) ακολουθεί
- β) εφαρμόζει
- γ) σχεδιάζει
- δ) επινοεί

56. Ο εργαζόμενος ελέγχει _____ των υλικών για να μην υπάρξουν ελλείψεις.

- α) τα αποθέματα
- β) την ποιότητα
- γ) τη συσκευασία
- δ) τη θερμοκρασία

57. Σύμφωνα με το πρόγραμμα των εργασιών, ο εργαζόμενος _____ τις ανάγκες σε υλικά.

- α) σχεδιάζει
- β) οργανώνει
- γ) αποφασίζει
- δ) υπολογίζει

58. Ο εργαζόμενος _____ ο εξοπλισμός παραλαβής και τα μέσα μεταφοράς, είναι διαθέσιμα.

- α) αμφιβάλλει μήπως
- β) αποφασίζει ότι
- γ) εξασφαλίζει ότι
- δ) υποθέτει ότι

59. Εντοπίστε τη λάθος απάντηση στη φράση: «Κριτήριο ελέγχου της παραλαβής των υλικών είναι _____.»:
- α) η ακέραιη συσκευασία
 - β) η σωστή ποσότητα
 - γ) η σωστή ποιότητα
 - δ) η τήρηση του συμφωνημένου χρόνου παράδοσης
60. Ο έλεγχος της παραλαβής των υλικών γίνεται σύμφωνα με:
- α) Τον διαθέσιμο χρόνο
 - β) Τον διαθέσιμο εξοπλισμό
 - γ) Τους κανόνες και τη διαδικασία της επιχείρησης
 - δ) Το διαθέσιμο προσωπικό
61. Ο χειρισμός από τον εργαζόμενο των μη συμμορφούμενων υλικών γίνεται:
- α) Σύμφωνα με την πολιτική της επιχείρησης
 - β) Σύμφωνα με τη συχνότητα εμφάνισης της μη συμμόρφωσης
 - γ) Με βάση την εμπειρία του εργαζομένου
 - δ) Με βάση τον βαθμό της μη συμμόρφωσης
62. Η μεταφορά των υλικών, από τον χώρο παραλαβής, στον αποθηκευτικό χώρο, γίνεται:
- α) Όσο το δυνατόν πιο γρήγορα
 - β) Με τα κατάλληλα μέσα μεταφοράς
 - γ) Με τα διαθέσιμα μέσα μεταφοράς
 - δ) Με τα οχήματα του προμηθευτή, με τα οποία έγινε η μεταφορά

63. Κατά την αποθήκευση των υλικών στον αποθηκευτικό χώρο:

- α) Ακολουθείται η μέθοδος LIFO
- β) Ο ΤΡΠ προσέχει τη συσκευασία
- γ) Ακολουθείται η μέθοδος FIFO
- δ) Ο εργαζόμενος ενημερώνει τον υπεύθυνο

64. Τα αρχικά της μεθόδου FIFO δηλώνουν ότι:

- α) Τα υλικά απαιτούν ειδική θερμοκρασία
- β) Τα υλικά χρειάζονται πλάγια τοποθέτηση
- γ) Τα υλικά που αποθηκεύονται πρώτα, πρέπει να καταναλωθούν πρώτα
- δ) Τα χωρίς συσκευασία υλικά, πρέπει για λόγους ασφάλειας, να επανασυσκευαστούν

65. Εντοπίστε τη λανθασμένη απάντηση στη φράση: «Ο εργαζόμενος καταγράφει στα ειδικά έντυπα ελέγχων _____.»:

- α) τα αποτελέσματα των ελέγχων παραλαβής
- β) τα αποτελέσματα της αποθήκευσης
- γ) τις συνθήκες διατήρησής των υλικών
- δ) τις συνθήκες μεταφοράς των υλικών

66. Ο εργαζόμενος ελέγχει τα αποθηκευμένα υλικά, ως προς τις συνθήκες θερμοκρασίας:

- α) Καθημερινά
- β) Εβδομαδιαίως
- γ) Όποτε βρίσκεται στον χώρο της αποθήκης
- δ) Σύμφωνα με τη συχνότητα που προβλέπεται από τις προδιαγραφές του υλικού και τους κανονισμούς αποθήκευσης

67. Επιλέξτε την λάθος απάντηση στη φράση «Οι αποθηκευτικοί χώροι των τροφίμων πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να _____.»:
- α) είναι εύκολη και αποτελεσματική η καθαριότητα και η απολύμανση τους
 - β) διευκολύνεται η άνετη διακίνηση των οχημάτων μεταφοράς για ασφαλή φόρτωση και εκφόρτωση
 - γ) είναι ευρύχωροι και επαρκείς για την αποθήκευση των τροφίμων της επιχείρησης
 - δ) είναι διαμορφωμένοι για την αποθήκευση και άλλων προϊόντων ή αντικειμένων
68. Κατά τη μεταφορά των τροφίμων στους θαλάμους αποθήκευσης πρέπει να:
- α) Διασφαλίζονται οι απαιτούμενες συνθήκες
 - β) Μεταφέρονται και αλλά προϊόντα ή αντικείμενα
 - γ) Ικανοποιούνται οι απαιτήσεις των πελατών
 - δ) Μειώνονται τα έξοδα μεταφοράς
69. Ποια από τις πιο κάτω επιλογές αναφέρει τον ορθό τρόπο ταξινόμησης των τροφίμων προς αποθήκευση;
- α) Ανάλογα του είδους των τροφίμων
 - β) Ανάλογα των συνθηκών διατήρησής τους
 - γ) Ανάλογα του είδους και των συνθηκών διατήρησής τους
 - δ) Ανάλογα της ημερήσιας παραγωγής και των ιδιαιτεροτήτων τους
70. Τα τρόφιμα αποθηκεύονται στους ενδεδειγμένους χώρους φύλαξης τηρώντας:
- α) Την αρχή FIFO
 - β) Τις αρχές FIFO & FEFO
 - γ) Τους κανόνες της επιχείρησης
 - δ) Τους κανόνες καλής αποθηκευτικής πρακτικής

71. Ποιος είναι ο ορισμός του ακρωνύμιου FIFO;

- α) Fast In Fast Out
- β) First In First Out
- γ) Future In Future Out
- δ) Forward In Forward Out

72. Κατά τη διατήρηση των τροφίμων πρέπει να ελέγχεται/ελέγχονται:

- α) Η ημερομηνία λήξης και η ακεραιότητα της συσκευασίας του προϊόντος
- β) Η ακεραιότητα της συσκευασίας του προϊόντος
- γ) Η ημερομηνία παραγωγής και λήξης του προϊόντος
- δ) Το χρώμα του προϊόντος και η ακεραιότητα της συσκευασίας του

73. Κατά τη μεταφορά των τροφίμων, ο υπεύθυνος ελέγχει:

- α) Τη θερμοκρασία μεταφοράς
- β) Τη διαδικασία μεταφοράς
- γ) Τη διατήρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό των τροφίμων
- δ) Τη θερμοκρασία και τον χρόνο μεταφοράς

74. Αποσύρονται από τον χώρο αποθήκευσης και διατήρησης τα τρόφιμα που είναι:

- α) Αλλοιωμένα
- β) Ακατάλληλα για πώληση
- γ) Ακατάλληλα για πώληση ή κοντεύουν να λήξουν
- δ) Ληγμένα ή αλλοιωμένα

75. Επιλέξτε τη λάθος απάντηση στη φράση «Κατά την αποθήκευση των τροφίμων πρέπει να ελέγχεται/ελέγχονται_____»:
- α) οι συνθήκες διατήρησής των τροφίμων
 - β) η τήρηση των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής
 - γ) η διαχείριση των τροφίμων σχετικά με την κωδικοποίηση
 - δ) η καταλληλότητα των μη συμμορφούμενων τροφίμων
76. Ο υπεύθυνος _____ να είναι σε καλή κατάσταση ο χώρος αποθήκευσης και διατήρησης των τροφίμων.
- α) δίνει εντολή
 - β) διασφαλίζει
 - γ) ελέγχει
 - δ) ορίζει
77. Επιλέξτε τη λάθος απάντηση στη φράση «Μη συμμορφούμενο προϊόν είναι αυτό που _____»:
- α) κάποιο χαρακτηριστικό του δεν καλύπτει τις απαιτήσεις των προβλεπόμενων κριτηρίων
 - β) η επιχείρηση που το διαθέτει δεν καλύπτει τις απαιτήσεις των προβλεπόμενων κριτηρίων
 - γ) κάποια διαδικασία στην παραγωγή του, διακίνησή του κλπ. δεν καλύπτει τις απαιτήσεις υγιεινής, ασφάλειας και προστασίας του περιβάλλοντος
 - δ) δεν καλύπτει τις απαιτήσεις των πελατών
78. Τα τρόφιμα που είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, πρέπει να αποθηκεύονται:
- α) Στον χώρο φύλαξης των πρώτων υλών
 - β) Στον χώρο φύλαξης με τα υπόλοιπα τρόφιμα
 - γ) Σε ξεχωριστό χώρο από εκείνον των τελικών προϊόντων
 - δ) Στον χώρο αποθήκευσης των συσκευαστικών υλικών

79. Τα έντυπα για την αποθήκευση και διατήρηση των τροφίμων πρέπει να:

- α) Καταγράφονται και ελέγχονται
- β) Αρχαιοθετούνται και αξιολογούνται
- γ) Καταγράφονται και αρχαιοθετούνται
- δ) Καταγράφονται και αξιολογούνται

80. Ποια είναι η κατάλληλη θερμοκρασία ενός θαλάμου ψύξης των τροφίμων;

- α) 4 - 10°C
- β) 1 και 4°C
- γ) 0 - 4°C
- δ) -2 - 0°C

81. Σε ποια θερμοκρασία πρέπει να διατηρούνται τα κατεψυγμένα τρόφιμα;

- α) 0°C
- β) 15°C ή πιο κάτω
- γ) -18°C ή πιο κάτω
- δ) 20°C ή πιο κάτω

82. Ποιο από τα πιο κάτω τρόφιμα δεν αποθηκεύεται σε ψυκτικό θάλαμο 5°C και χαμηλότερα;

- α) Νωπό κόκκινο κρέας
- β) Φρέσκα αυγά
- γ) Φρούτα
- δ) Φρέσκο ψωμί

83. Η θερμοκρασία των αποθηκευτικών χώρων για ξηρά αποθήκευση πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ:
- α) 2 - 5°C
 - β) 7 -10°C
 - γ) 21 - 27°C
 - δ) Θερμοκρασία περιβάλλοντος
84. Ποιος είναι ο απαραίτητος εξοπλισμός για τον τεμαχισμό, την αποστέωση και τη διαμόρφωση του κρέατος;
- α) Μαχαιριά κοπής, κούτερ, αυτόματη μηχανή συσκευασίας κενού, ζυγαριά ακριβείας
 - β) Αυτοματοποιημένη μηχανή κοπής, συσκευή μάλαξης, εργαλεία κοπής και κούτερ
 - γ) Μηχανή κοπής κρέατος, εργαλεία κοπής, άγκιστρο και ζυγαριά ακριβείας
 - δ) Αυτοματοποιημένη μηχανή κοπής, εργαλεία κοπής, κούτερ
85. Ποια είδη κρεάτων είναι κατάλληλα για τεμαχισμό, αποστέωση και διαμόρφωση;
- α) Νωπό ή κατεψυγμένο κρέας, σφάγια όλων των ειδών κρέατος, ωμοπλάτη
 - β) Τεμάχια κρέατος, νωπό ή κατεψυγμένο κρέας, ωμοπλάτη
 - γ) Σφάγια όλων των ειδών κρέατος, τεμάχια κρέατος, νωπό ή κατεψυγμένο κρέας
 - δ) Νωπό ή κατεψυγμένο κρέας, τεμάχια κρέατος, σπάλα
86. Ποια είναι η σωστή διαδικασία για την αποστέωση και τον τεμαχισμό του κρέατος;
- α) Έλεγχος, απόψυξη, τεμαχισμός, αποστέωση, θερμική επεξεργασία και συσκευασία
 - β) Έλεγχος, απόψυξη, μεταφορά, αποστέωση, τεμαχισμός και θερμική επεξεργασία
 - γ) Απόψυξη, έλεγχος, μεταφορά, τεμαχισμός, αποστέωση και διαμόρφωση
 - δ) Απόψυξη, μεταφορά, τεμαχισμός, έλεγχος και αποστέωση

87. Στα φιλέτα ο τεμαχισμός γίνεται παράλληλα προς:

- α) Τη σπονδυλική στήλη
- β) Την κεφαλή
- γ) Τα οστά
- δ) Τη μπροστινή σπάλα

88. Κυκλώστε τη λανθασμένη απάντηση στην φράση: «Από τον τεμαχισμό του πρόσθιου μέρους ενός μοσχαριού λαμβάνεται _____.»:

- α) στήθος και στηθοπλευρές
- β) μπριζόλες
- γ) μπούτι
- δ) λαϊμός

89. Κατά τον τεμαχισμό των κρεάτων:

- α) Πρέπει το κρέας να συνθλίβεται
- β) Δεν πρέπει να αλλοιώνεται το μέγεθος του κρέατος
- γ) Δεν πρέπει να αποστεώνεται το κρέας
- δ) Πρέπει να αλλοιώνεται η σύσταση του κρέατος

90. Πόσο τις % κυμαίνεται το ποσοστό του κρέατος σε ένα σφάγιο;

- α) 20-60%
- β) 10-40%
- γ) 30-70%
- δ) 30-40%

91. Ποιες από τις πιο κάτω βοηθητικές ύλες χρησιμοποιούνται σε μια αλλαντοβιομηχανία;
- α) Μαγειρικό αλάτι, χλωριούχο ασβέστιο και Άγαρ
 - β) Πρωτεΐνες σόγιας, άμυλο
 - γ) Νιτρικό αμμώνιο και άλλα νιτρώδη
 - δ) Πρωτεΐνες γάλακτος και ερυθρές χρωστικές ουσίες
92. Κυκλώστε τη λανθασμένη απάντηση στην φράση: «Από τον τεμαχισμό του εμπρόσθιου μέρους ενός μοσχαριού λαμβάνεται _____.»:
- α) κότσι
 - β) λαϊμός
 - γ) σπάλα
 - δ) φιλέτο
93. Τα τεμάχια που προκύπτουν από τη σπάλα κατά το δευτερογενή τεμαχισμό είναι:
- α) Η ρακέτα
 - β) Το ποντίκι
 - γ) Το νουά
 - δ) Το κλότο
94. Οι στηθοπλευρές αποτελούν το _____ τμήμα του θώρακα.
- α) πλάγιο
 - β) κάθετο
 - γ) οριζόντιο
 - δ) κεντρικό

95. Οι συνθήκες του χώρου τεμαχισμού και αποστέωσης πρέπει να:

- α) Κυμαίνονται ανάλογα των καιρικών συνθηκών
- β) Είναι ελεγχόμενες ανάλογα των καιρικών συνθηκών
- γ) Είναι μεταβαλλόμενες ανάλογα των προϊόντων κρέατος
- δ) Είναι ελεγχόμενες ανάλογα των προϊόντων κρέατος

96. Κυκλώστε τη λανθασμένη απάντηση. Η αναγνώριση πιθανών σφαλμάτων κατά τον τεμαχισμό και την αποστέωση του κρέατος επιτυγχάνεται:

- α) Από διάφορα συμβάντα που έχουν ήδη γίνει (π.χ. αλλοιωμένα τεμάχια κρέατος)
- β) Με συστηματικούς ελέγχους
- γ) Με καλή γνώση των διαδικασιών τεμαχισμού και αποστέωσης των κρεάτων
- δ) Με σεμινάρια και εκπαίδευση του προσωπικού

97. Ως μεταποίηση των προϊόντων ζωικής προέλευσης ορίζεται το σύνολο των επεξεργασιών που εφαρμόζονται στα προϊόντα αυτά και έχουν ως αποτέλεσμα:

- α) Τη μετατροπή τους σε νέα προϊόντα με χαρακτηριστικές ιδιότητες
- β) Τη μετατροπή τους σε νέα προϊόντα με οργανοληπτικά χαρακτηριστικά
- γ) Την ικανότητα τους να διατηρούνται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα
- δ) Την ικανότητα να προσδίδουν προστιθέμενη αξία

98. Ποιος είναι ο σπουδαιότερος λόγος μεταποίησης των ζωικών προϊόντων;

- α) Η ανάγκη κάλυψης των αναγκών του ανθρώπου σε τρόφιμα ζωικής προέλευσης
- β) Η δημιουργία νέων προϊόντων με διαφορετικές οργανοληπτικές ιδιότητες
- γ) Ο ευαλλοίωτος χαρακτήρας των νωπών προϊόντων και η ανάγκη διατήρησής τους για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα
- δ) Η καλύτερη αξιοποίηση της πρωτογενούς παραγωγής στην περίπτωση υπερπαραγωγής ζωικών προϊόντων

99. Η μάλαξη του κρέατος είναι η μηχανική επεξεργασία η οποία γίνεται με σκοπό:
- α) Την ενδυνάμωση της μυϊκής μάζας του κρέατος
 - β) Τη χαλάρωση της δομής του μυϊκού ιστού και της αποδιοργάνωσης των μυϊκών ινών
 - γ) Τον τεμαχισμό του κρέατος σε μικρότερα τεμάχια
 - δ) Τη βελτίωση της θρεπτικής αξίας του κρέατος
100. Τα βασικά υλικά για την προετοιμασία και παρασκευή των βιομηχανοποιημένων αλλαντικών είναι:
- α) Τα προ-μαγειρεμένα τεμάχια κρέατος, φυσικές ή τεχνητές θήκες, άλμη
 - β) Τα αυτούσια τεμάχια κρέατος, φυσικές ή τεχνητές θήκες, άλμη
 - γ) Τα τεμάχια κρέατος Β ποιότητας, φυσικές ή τεχνητές θήκες, άλμη
 - δ) Τα πατέ, φυσικές ή τεχνητές θήκες, άλμη
101. Ποια είναι τα προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από τεμάχια κρέατος;
- α) Ωμοπλάτη
 - β) Φιλέτο
 - γ) Οι μπριζολές
 - δ) Όλα τα πιο πάνω
102. Τα βιομηχανοποιημένα αλλαντικά παρασκευάζονται με την πιο κάτω διαδικασία:
- α) Επιλογή κρέατος και υλικών, μάλαξη, αλιπάστωση, συσκευασία, κάπνισμα, θερμική επεξεργασία
 - β) Επιλογή κρέατος και υλικών, αλιπάστωση, μάλαξη, συσκευασία, θερμική επεξεργασία, κάπνισμα
 - γ) Επιλογή κρέατος και υλικών, μάλαξη, θερμική επεξεργασία, αλιπάστωση, κάπνισμα, συσκευασία



δ) Επιλογή κρέατος και υλικών, αλιπάσωση, μάλαξη, θερμική επεξεργασία, κάπνισμα, συσκευασία

103. Η μάλαξη του τεμαχισμένου κρέατος για την παρασκευή των βιομηχανοποιημένων αλλαντικών:

α) Δυναμώνει τη δομή του μυϊκού ιστού

β) Διευκολύνει τη διείσδυση της άλμης

γ) Συνδέει τις μυϊκές ίνες του κρέατος

δ) Αποδιοργανώνει και καθιστά διαθέσιμο τον μυϊκό ιστό του κρέατος

104. Η θερμική επεξεργασία για την παρασκευή βιομηχανοποιημένων αλλαντικών μπορεί να πραγματοποιηθεί με:

α) Θερμική επεξεργασία σε κλιβάνους με αποστειρωμένο αέρα

β) Υγρή θερμική επεξεργασία με εμβάπτιση σε άλμη

γ) Ξηρή θερμική επεξεργασία σε ειδικούς φούρνους

δ) Θερμική επεξεργασία

105. Η διαδικασία παρασκευής των ημίξηρων αλλαντικών περιλαμβάνει την:

α) Υγρή ή ξηρή αλίπασωση, ωρίμανση, κάπνισμα

β) Υγρή ή ξηρή αλίπασωση, ωρίμανση, με ή χωρίς κάπνισμα

γ) Ωρίμανση, υγρή ή ξηρή αλίπασωση, κάπνισμα

δ) Ωρίμανση, υγρή ή ξηρή αλίπασωση, με ή χωρίς κάπνισμα

106. Ποιο από τα πιο κάτω είναι κριτήριο ελέγχου των αλλαντικών αέρος ή προϊόντων ζύμωσης;

α) Η θερμοκρασία του προϊόντος

β) Το pH του προϊόντος

γ) Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος



δ) Η ωρίμανση τους

107. Τα αλλαντικά αέρος, γνωστά και ως σαλάμια αέρος, χαρακτηρίζονται ως τα προϊόντα κρέατος που καταναλώνονται:

- α) Μετά από θερμική επεξεργασία
- β) Μετά από κάπνισμα
- γ) Ωμά χωρίς θέρμανση
- δ) Μετά από ζεμάτισμα και ωρίμανση

108. Οι θήκες των αλλαντικών αέρος πρέπει να:

- α) Είναι διαπερατές στις οσμές και να προσκολλώνται εύκολα στην κρεατόμαζα
- β) Είναι διαπερατές στον αέρα και να προσκολλώνται εύκολα στην κρεατόμαζα
- γ) Είναι αδιαπέραστες στον καπνό και να προσκολλώνται εύκολα στην κρεατόμαζα
- δ) Ακολουθούν τη διαστολή της κρεατόμαζας των αλλαντικών κατά την ωρίμανση

109. Τα αλλαντικά διακρίνονται σε:

- α) Παστεριωμένα και αλλαντικά ωρίμανσης
- β) Παστεριωμένα και αλλαντικά μερικής ωρίμανσης
- γ) Παστεριωμένα και ωμά αλλαντικά
- δ) Παστεριωμένα, αλλαντικά ωρίμανσης, μερικής ωρίμανσης και ωμά αλλαντικά

110. Η διαδικασία του καπνίσματος των βιομηχανοποιημένων αλλαντικών πραγματοποιείται σε ειδικό εξοπλισμό, ο οποίος ονομάζεται:

- α) Ωριμαντήριο ή ξηραντήριο
- β) Εγκατάσταση καπνίσματος
- γ) Μονάδα καπνίσματος των αλλαντικών

δ) Θάλαμος ελεγχόμενης υγρασίας

111. Η καλύτερη θερμοκρασία βρασμού για τα αλλαντικά κυμαίνεται μεταξύ:

- α) 70- 78°C
- β) 78 - 80°C
- γ) 80 - 85°C
- δ) 65 - 70°C

112. Ως αλλαντικά χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που παρασκευάζονται από:

- α) Σύγκοπτο κρέας, λίπος, χλωριούχο νάτριο και καρυκεύματα
- β) Σύγκοπτο κρέας, λίπος, χλωριούχο νάτριο και άλλες ουσίες
- γ) Αυτοτελή τεμάχια κρέατος, λίπος και άλλες ουσίες
- δ) Αυτοτελή τεμάχια κρέατος, λίπος και χλωριούχο ασβέστιο

113. Αλιπάστωση είναι η ειδική επεξεργασία η οποία έχει ως στόχο τη διείδυση και ομοιόμορφη διανομή των ουσιών:

- α) Στην επιφάνεια του κάθε τεμαχίου κρέατος
- β) Στο εξωτερικό και στην επιφάνεια του κάθε τεμαχίου κρέατος
- γ) Στο εσωτερικό της μυϊκής μάζας κάθε τεμαχίου κρέατος
- δ) Στην επιφάνεια και στο εσωτερικό του κάθε τεμαχίου κρέατος

114. Τα προϊόντα θερμικής επεξεργασίας τα οποία παρασκευάζονται από τεμάχια κρέατος είναι:

- α) Τα αλλαντικά αέρος
- β) Η ζαλατίνα
- γ) Τα λουκάνικα κρασάτα
- δ) Το μπέικον ή η πανσέτα

115. Τα παραγόμενα βιομηχανοποιημένα αλλαντικά πρέπει να αντικατοπτρίζουν:

- α) Το γούστο και τις προτιμήσεις των πελατών
- β) Το γούστο και τις προτιμήσεις του Διευθυντή
- γ) Τα χαρακτηριστικά της κατηγορίας προϊόντων αυτών
- δ) Τα απαιτούμενα κριτήρια της νομοθεσίας

116. Ποια προϊόντα αλλαντοποιίας παρασκευάζονται από σύγκοπτο κρέας;

- α) Ωμά προϊόντα
- β) Προϊόντα ωρίμανσης
- γ) Μερικής ωρίμανσης
- δ) Όλα τα πιο πάνω

117. Πόσο της % πρέπει να είναι η περιεκτικότητα των ωμών προϊόντων αλλαντοποιίας σε λίπος;

- α) $\geq 38\%$
- β) $\leq 35\%$
- γ) $\geq 40\%$
- δ) $< 50\%$

118. Ποια από τα πιο κάτω ανήκουν στα προϊόντα ωρίμανσης;

- α) Σουτζούκια
- β) Ωμοπλάτη
- γ) Χοιρομέρι
- δ) Μπέικον

119. Τα βασικά υλικά για την παρασκευή των παραδοσιακών αλλαντικών είναι:

- α) Τεμαχισμένο κρέας, αλάτι, φυσικές ή τεχνητές θήκες
- β) Νωπό κρέας ή τεμάχια κρέατος, φυσικές ή τεχνητές θήκες
- γ) Κατεψυγμένο ή νωπό κρέας, φυσικές ή τεχνητές θήκες, καρυκεύματα
- δ) Κατεψυγμένα τεμάχια κρέατος, φυσικές ή τεχνητές θήκες, αλάτι

120. Ποια από τις πιο κάτω επεξεργασίες συμβάλλει στη συντήρηση του κρέατος;

- α) Μάλαξη
- β) Ομογενοποίηση
- γ) Ωρίμανση
- δ) Ενθήκευση

121. Τα τεμαχισμένα κρέατα αλατίζονται _____ την ενθήκευση σε μηχανή ενδομυϊκής έγχυσης της άλμης σύμφωνα με τη συνταγή

- α) μετά
- β) πριν
- γ) και καρυκεύονται μετά
- δ) και καρυκεύονται πριν

122. Τα τεμάχια κρέατος ενθηκεύονται σε φυσικές ή τεχνητές θήκες:

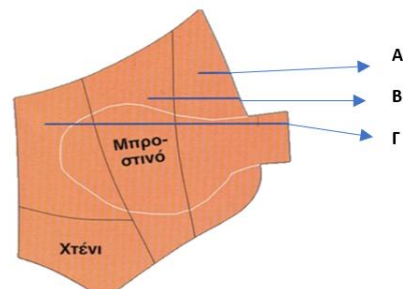
- α) Χειρωνακτικά με βάση την εμπειρία του χειριστή
- β) Χειρωνακτικά με βάση το παραγόμενο προϊόν
- γ) Με γεμιστικές μηχανές με βάση το παραγόμενο προϊόν
- δ) Με γεμιστικές μηχανές που λειτουργούν υπό κενό

123. Ποια είναι η ορθή διαδικασία παρασκευής των παραδοσιακών αλλαντικών;

- α) Επεξεργασία κρέατος, ανάμιξη, ζύμωση, αλάτισμα, ενθήκευση, θερμική επεξεργασία, ωρίμανση ή και κάπνισμα
 - β) Επεξεργασία κρέατος, ανάμιξη, ζύμωση, αλάτισμα, θερμική επεξεργασία, ενθήκευση, κάπνισμα και ωρίμανση
 - γ) Επεξεργασία κρέατος, ανάμιξη, ζύμωση, αλάτισμα, ενθήκευση, αφυδάτωση, κάπνισμα και ωρίμανση
 - δ) Επεξεργασία κρέατος, ανάμιξη, ζύμωση, αλάτισμα, κάπνισμα, αφυδάτωση, και ωρίμανση
124. Η θερμική επεξεργασία για την παρασκευή των παραδοσιακών αλλαντικών μπορεί να πραγματοποιηθεί με:
- α) UV ακτινοβολία
 - β) Υγρή ή ξηρή θερμική επεξεργασία
 - γ) Ξηρή θερμική επεξεργασία σε ειδικούς φούρνους
 - δ) Θερμική επεξεργασία με θερμό αέρα
125. Ο αλλαντοποιός κατά την παραγωγική διαδικασία των παραδοσιακών αλλαντικών πρέπει να ελέγχει και να καταγράφει τις συνθήκες:
- α) Παραλαβής, αποθήκευσης και διανομής
 - β) Θερμικής επεξεργασίας, πήξης και κατάψυξης
 - γ) Θερμικής επεξεργασίας, ωρίμανσης, καπνίσματος, αποθήκευσης και διατήρησης
 - δ) Προετοιμασίας, παρασκευής, αποθήκευσης, φόρτωσης και διανομής
126. Η διαδικασία καπνίσματος των παραδοσιακών αλλαντικών πραγματοποιείται σε ειδικό εξοπλισμό, ο οποίος ονομάζεται:
- α) Εγκατάσταση καπνίσματος
 - β) Ωριμαντήριο ή ξηραντήριο
 - γ) Μονάδα καπνίσματος αλλαντικών
 - δ) Θάλαμος ελεγχόμενης υγρασίας

127. Ποια από τα πιο κάτω μέρη του μοσχαριού απεικονίζονται στην εικόνα;

- α) Α)Οστά, Β)Πλευρά, Γ)Μπούτι
- β) Α)Στήθος, Β)Πλευρά, Γ)Μπριζόλες
- γ) Α)Κουιλία, Β)Φιλέτο, Γ)Ουρά
- δ) Α) Μπούτι, Β)Κουιλία, Γ)Μπριζόλες με κόκαλο



128. Ποια από τα πιο κάτω μέρη του μοσχαριού απεικονίζονται στην εικόνα;

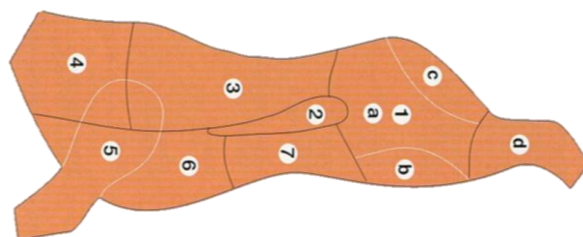
- α) 1c)Νουά, 2)Σπάλα, 3)Μπούτι
- β) 1c)Ασήκι, 2)Φιλέτο, 3)Μπριζόλες πλάτη
- γ) 1c)Κιλότο, 2)Στήθος, 3)Φιλέτο
- δ) 1c)Κότσι, 2)Όστα, 3)Στήθος

129. Οι σπουδαιότερες επεξεργασίες μεταποίησης των παραδοσιακών χωριάτικων κρασάτων αλλαντικών είναι:

- α) Εμβάπτισμα σε κρασί, αλιπάσωση, ωρίμανση και κάπνισμα
- β) Θερμική επεξεργασία, εμβάπτισμα σε κρασί, ωρίμανση και κάπνισμα
- γ) Θερμική επεξεργασία, εμβάπτισμα σε κρασί και κάπνισμα
- δ) Εμβάπτισμα σε κρασί, αφυδάτωση και κάπνισμα

130. Το κάπνισμα αποτελεί την επεξεργασία, κατά την οποία το προϊόν εκτίθεται στην επίδραση του καπνού και αποβλέπει να προσδώσει στο προϊόν:

- α) Υψηλότερη υγρασία και ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά
- β) Μεγαλύτερη διάρκεια ζωής βελτιώνοντας την ικανότητα συντήρησής του
- γ) Ιδιαίτερο χρώμα και εξωτερική εμφάνιση στα τελικά προϊόντα
- δ) Μεγαλύτερη ζήτηση του προϊόντος στην αγορά



131. Τα βασικά υλικά για την παραγωγή παραδοσιακών χωριάτικων κρασάτων αλλαντικών είναι:
- α) Κρέας, κρασί, αλάτι, χλωριούχο ασβέστιο και συντηρητικά
 - β) Νωπό κρέας, κόκκινο ή λευκό κρασί, αλάτι, φυσικές ή τεχνητές θήκες
 - γ) Κατεψυγμένο ή νωπό κρέας, κόκκινο κρασί, καρκεύματα, αλάτι
 - δ) Νωπό κρέας ή κατεψυγμένο, ξύδι, κόκκινο κρασί, αλάτι
132. Τα παραδοσιακά χωριάτικα κρασάτα αλλαντικά παρασκευάζονται με την πιο κάτω διαδικασία:
- α) Προετοιμασία κρέατος, εμφάπτισμα σε κρασί, αλάτι και καρκεύματα, αφυδάτωση ή και κάπνισμα
 - β) Προετοιμασία κρέατος, εμφάπτισμα σε κρασί, αλάτι και καρκεύματα, ωρίμανση και κάπνισμα
 - γ) Προετοιμασία κρέατος, εμφάπτισμα σε κρασί, αλάτι και καρκεύματα, θερμική επεξεργασία, αφυδάτωση
 - δ) Προετοιμασία, επεξεργασία κρέατος, εμφάπτισμα σε κρασί, αλάτι και καρκεύματα, κάπνισμα, αφυδάτωση και ωρίμανση
133. Το κάπνισμα περιλαμβάνει τρία στάδια:
- α) Το στέγνωμα, το ροδοκοκκίνισμα και την ξήρανση
 - β) Το στέγνωμα, τη ξήρανση και τη συντήρηση
 - γ) Το στέγνωμα, το ροδοκοκκίνισμα και το κάπνισμα
 - δ) Το στέγνωμα, τη ξήρανση και τη συντήρηση
134. Η διάρκεια καπνίσματος εξαρτάται από:
- α) τη νομοθεσία και από τους κανονισμούς για τα προϊόντα καπνίσματος
 - β) το μέγεθος των αλλαντικών

- γ) τις οδηγίες του Υπεύθυνου παραγωγής
- δ) τις ανάγκες του πελάτη
135. Ποιος είναι ο απαραίτητος εξοπλισμός για την παρασκευή της παραδοσιακής τσαμαρέλλας;
- α) Μαχαιριά κοπής, ξηραντήριο ελεγχόμενων συνθηκών, συσκευή βρασμού ή ζεματίσματος, ωριμαντήριο, θάλαμος συντήρησης
- β) Μαχαιρία κοπής, ζυμωτήρι ανάμιξης ξηραντήριο ελεγχόμενων συνθηκών, συσκευή βρασμού ή ζεματίσματος, ωριμαντήριο, θάλαμος καπνίσματος
- γ) Κρεατομηχανή, ζυμωτήρι ανάμιξης, ωριμαντήριο, θερμικής επεξεργασίας και εγκατάσταση καπνίσματος
- δ) Κρεατομηχανή, ζυγαριά ακριβείας, θάλαμος καπνίσματος και ωριμαντήριο
136. Ποιο είδος κρέατος χρησιμοποιείται για την παρασκευή της παραδοσιακής τσαμαρέλλας;
- α) Χοιρινό
- β) Βοδινό
- γ) Κατσικίσιο
- δ) Αρνίσιο
137. Πόσο τις % από το βάρος τους χάνουν κατά τον κάπνισμα τους τα αλλαντικά μεγάλης διαμέτρου;
- α) 10-15%
- β) 5-10 %
- γ) 5-6 %
- δ) 3-4%

138. Η παραδοσιακή τσαμαρέλλα παρασκευάζεται με την πιο κάτω διαδικασία:

- α) Ζύγισμα υλικών, αλάτισμα, ξήρανση, ζεμάτισμα, καρύκευση, αφυδάτωση και ωρίμανση
- β) Ζύγισμα και ανάμιξη υλικών, αλάτισμα, ζεμάτισμα, ξήρανση και καρύκευση και ωρίμανση
- γ) Ζύγισμα και ανάμιξη υλικών, ζύμωση, αλάτισμα, ζεμάτισμα, αφυδάτωση και ωρίμανση
- δ) Ζύγισμα και ανάμιξη υλικών, ζύμωση, αλάτισμα, ζεμάτισμα, κάπνισμα, αφυδάτωση, και ωρίμανση

139. Ποια από τις πιο κάτω επιλογές αποτελεί τον απαραίτητο εξοπλισμό για την προετοιμασία και παρασκευή παραδοσιακής ζαλατίνας;

- α) Ανοξείδωτη συσκευή βρασμού, εργαλεία ανάδευσης, θάλαμος συντήρησης
- β) Ανοξείδωτο δοχείο, εργαλεία ανάδευσης, θάλαμος ωρίμανσης και συντήρησης
- γ) Συσκευή βρασμού, εργαλεία ανάδευσης, θάλαμος συντήρησης
- δ) Ανοξείδωτο δοχείο, εργαλεία ανάδευσης, θάλαμος ωρίμανσης και συντήρησης

140. Τα βασικά υλικά για την παρασκευή παραδοσιακής ζαλατίνας είναι:

- α) Κρέας, κίτρινη πιπεριά, αρτυσιά, χυμό από λεμόνι και κιτρόμηλο
- β) Κρέας, κόκκινη καυτερή πιπεριά, κίτρινη πιπεριά, δεντρολίβανο, ξύδι, χυμό από λεμόνι και κιτρόμηλο
- γ) Κρέας, κόκκινη καυτερή πιπεριά, δεντρολίβανο, αρτυσιά, ξύδι, χυμό από λεμόνι και κιτρόμηλο
- δ) Κρέας, κόκκινη πιπεριά, δεντρολίβανο, αρτυσιά, ξύδι, χυμό από λεμόνι

141. Ποια είναι η διαδικασία παρασκευής της παραδοσιακής ζαλατίνας;

- α) Ζύγισμα υλικών, ζεμάτισμα, ξεκοκάλισμα, καρύκευση, αλάτισμα, κρύωμα, ωρίμανση και πήξη
- β) Ζύγισμα υλικών, θερμική επεξεργασία, ξεκοκάλισμα, αναθέρμανση, καρύκευση, κρύωμα και πήξη
- γ) Ζύγισμα υλικών, ζεμάτισμα, ξεκοκάλισμα, αλάτισμα, καρύκευση, κρύωμα και πήξη
- δ) Ζύγισμα υλικών, ζύμωση, θερμική επεξεργασία, αφυδάτωση, κρύωμα, ωρίμανση και πήξη

142. Ο αλλαντοποιός κατά την παραγωγική διαδικασία παραδοσιακής ζαλατίνας πρέπει να ελέγχει και να καταγράφει τις συνθήκες:

- α) Παραλαβής, θερμικής επεξεργασίας, κρυώματος, αναθέρμανσης, πήξης και συσκευασίας
- β) Παραλαβής, αποστείρωσης, αναθέρμανσης, κρυώματος, πήξης και αποθήκευσης
- γ) Παραλαβής, θερμικής επεξεργασίας, αναθέρμανσης, κρυώματος, πήξης και διατήρησής
- δ) Παραλαβής, θερμικής επεξεργασίας, κρυώματος, πήξης και αποθήκευσης

143. Ποια από τις πιο κάτω προτάσεις είναι λανθασμένη;

- α) Οι συνταγές βοηθούν τον αλλαντοποιό να υπολογίσει τον χρόνο που θα χρειαστεί για την παρασκευή προϊόντων αλλαντοποίησης
- β) Οι συνταγές καθορίζουν αποτελεσματικές πρακτικές εργασίας
- γ) Οι συνταγές είναι η βάση για τον υπολογισμό του κόστους ενός προϊόντος
- δ) Οι συνταγές εξασφαλίζουν την παραγωγή προϊόντων σταθερής ποιότητας

144. Ποια προϊόντα κρέατος ανήκουν στην κατηγορία των αυτοτελή τεμαχίων κρέατος;

- α) Παραδοσιακά χωριάτικα λουκάνικα
- β) Αλλαντικά αερός
- γ) Οι μπριζόλες



δ) Η ζαλατίνα

145. Πόσο τις % από το βάρος τους χάνουν κατά το κάπνισμα τους τα αλλαντικά κανονικής διαμέτρου;

α) 10-15%

β) 5-10 %

γ) 5-6 %

δ) 3-4%

146. Η υγρασία του θαλάμου, κατά το πρώτο στάδιο του καπνίσματος των αλλαντικών, πλησιάζει το ____ περίπου, και αργότερα ελαττώνεται σταδιακά μέχρι το ____

α) 60%, 30%

β) 40%, 10%

γ) 50%, 20%

δ) 70%, 35%

147. Η τεχνική του καπνίσματος των αλλαντικών έχει την ίδια σπουδαιότητα με ____

α) την ωρίμανση

β) την αλιπάσωση

γ) τον βρασμό

δ) την αφυδάτωση

B. ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΚΛΕΙΣΤΟΥ ΤΥΠΟΥ ΣΩΣΤΟ/ΛΑΘΟΣ

1. Οι χειρονομίες και οι εμφάσεις σε λέξεις δεν θεωρούνται μέθοδοι επικοινωνίας.
 - α) Σωστό
 - β) Λάθος

2. Η προφορική μέθοδος επικοινωνίας περιλαμβάνει τη λεκτική και μη λεκτική επικοινωνία.
 - α) Σωστό
 - β) Λάθος

3. Η μη λεκτική επικοινωνία δεν αποτελεί προφορική μέθοδο επικοινωνίας.
 - α) Σωστό
 - β) Λάθος

4. Οι κύριες μέθοδοι επικοινωνίας είναι η γραπτή μέθοδος και η προφορική μέθοδος.
 - α) Σωστό
 - β) Λάθος

5. Η προφορική-λεκτική, προφορική-μη λεκτική, η γραπτή, τα ηλεκτρονικά μέσα και το τηλέφωνο θεωρούνται τρόποι επικοινωνίας.
 - α) Σωστό
 - β) Λάθος

6. Μια ομάδα εργασίας σε μια επιχείρηση αποτελείται από δύο ή περισσότερα άτομα τα οποία εργάζονται αυτόνομα και ανεξάρτητα για επιτέλεση μιας εργασίας.
 - α) Σωστό
 - β) Λάθος

7. Οι καλές διαπροσωπικές σχέσεις δεν έχουν σχέση με τη βελτίωση της απόδοσης στην εργασία.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
8. Ένας εργαζόμενος είναι επικεντρωμένος και διεκπεραιώνει την εργασία που του ανατέθηκε και δεν τον ενδιαφέρουν τα καθήκοντα, ο ρόλος και η εργασία του συνάδελφου του.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
9. Σύγκρουση στον χώρο εργασίας είναι κάτι σαν μια διαφωνία, κατά την οποία οι εμπλεκόμενοι αντιλαμβάνονται μια απειλή στις ανάγκες, τα συμφέροντα, ή τα ενδιαφέροντά τους.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
10. Η καλή διάθεση των μελών για προσφορά στην ομάδα συμβάλλει στην αποτελεσματική λειτουργία της.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
11. Τα μέλη της ομάδας δέχονται οδηγίες από τον προϊστάμενό τους και δεν υπάρχουν περιθώρια υποβολής εισηγήσεων και ανάληψης πρωτοβουλιών.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος



12. Η εκτίμηση επικινδυνότητας ασφάλειας και υγείας είναι γραπτή και είναι διαθέσιμη σε όλο το προσωπικό.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
13. Κάθε εργαζόμενος οφείλει να υποδεικνύει στον εργοδότη του όλους τους κινδύνους που εντοπίζει στην εργασία του.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
14. Κατά την κατάσβεση φωτιάς με τη χρήση πυροσβεστήρα αρχίζουμε από τη βάση της φωτιάς, μπροστά από αυτή και αντίθετα με την κατεύθυνση του αέρα.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
15. Μια σήμανση ασφάλειας και υγείας αναγράφεται στις κύριες γλώσσες του προσωπικού και των πελατών της επιχείρησης.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
16. Απαράδεκτος κίνδυνος σημαίνει ότι οι εργασίες σταματούν άμεσα.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
17. Σε περίπτωση ατυχήματος την ευθύνη φέρει μόνον ο εργοδότης.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος

18. Όλοι οι εργαζόμενοι πρέπει να είναι ενήμεροι και καταρτισμένοι σε θέματα πυρασφάλειας και χρήσης των μέσων πυρόσβεσης.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
19. Είναι απόφαση του εργαζομένου αν πρέπει να πάρει τα απαιτούμενα προληπτικά μέτρα εφόσον είναι αρκετά έμπειρος.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
20. Την ευθύνη σε περίπτωση ατυχήματος τη φέρει πάντοτε ο προϊστάμενος.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
21. Το πιο κάτω σύμβολο το συναντάμε σε φιάλες αερίου και σημαίνει ότι η φιάλη περιέχει αέριο υπό πίεση και εάν θερμανθεί μπορεί να εκραγεί.



- α) Σωστό
- β) Λάθος

22. Σε καθαριστικό υπάρχει το πιο κάτω σύμβολο:



Σημαίνει ότι επιτρέπεται η χρήση του με γυμνά χέρια.

- α) Σωστό
- β) Λάθος

23. Σε περίπτωση φωτιάς σε ηλεκτρικό πίνακα, τότε χρησιμοποιώ τον πλησιέστερο πυροσβεστήρα νερού για να τη σβήσω.

- α) Σωστό
- β) Λάθος

24. Σε περίπτωση που σημαίνει συναγερμός, τότε περιμένω να σταματήσει και μετά εκκενώνω το κτίριο.

- α) Σωστό
- β) Λάθος

25. Το ανθρώπινο σώμα είναι κακός αγωγός του ηλεκτρισμού.

- α) Σωστό
- β) Λάθος

26. Κάθε εργαζόμενος οφείλει να υποδεικνύει στον εργοδότη του όλους τους περιβαλλοντικούς κινδύνους που εντοπίζει στην εργασία του.

- α) Σωστό
- β) Λάθος



27. Τα οικολογικά προϊόντα επισημαίνονται με το ευρωπαϊκό σήμα:



- α) Σωστό
- β) Λάθος

28. Τα βιοδιασπώμενα υλικά είναι οικολογικά, φιλικά προς το περιβάλλον.

- α) Σωστό
- β) Λάθος

29. Τα δοχεία από πολυστερίνη ρίχνονται σε κάδο PMD.

- α) Σωστό
- β) Λάθος

30. Οι χαρτοπετσέτες δεν συλλέγονται για ανακύκλωση.

- α) Σωστό
- β) Λάθος

31. Τα σπασμένα γυαλιά συλλέγονται και απορρίπτονται σε καμπάνες συλλογής γυαλιών για ανακύκλωση.

- α) Σωστό
- β) Λάθος

32. Το πιο κάτω σύμβολο συνδέεται με την ανακύκλωση. Είναι μια υπενθύμιση για τους πολίτες ότι πρέπει να ανακυκλώνουν τα χαρτιά και να μην τα απορρίπτουν σε κάδους.



- α) Σωστό
- β) Λάθος

33. Οι κονσέρβες από λευκοσίδηρο δεν ανακυκλώνονται.



- α) Σωστό
- β) Λάθος

34. Σε καθαριστικό υπάρχει το πιο κάτω σύμβολο:



Σημαίνει ότι είναι τοξικό για τα ψάρια και τα δέντρα και υπολείμματα του δεν πετάγονται στο έδαφος ή σε νεροχύτες.

- α) Σωστό
- β) Λάθος

35. Η συντήρηση μηχανημάτων και εξοπλισμού βοηθά στην εξοικονόμηση ενέργειας.

- α) Σωστό
- β) Λάθος

36. Οι κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής, αποτελούν κατευθυντήριες οδηγίες που πρέπει να τηρούν οι χειριστές τροφίμων στην παραγωγή ασφαλών τροφίμων και ποτών.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
37. Κατά τη διαδικασία του πλυσίματος των χεριών, ο χειριστής τροφίμων, αρχικά απολυμαίνει τα χέρια του με απολυμαντικό, κατόπιν τα σαπουνίζει σχολαστικά με σαπούνι, στη συνέχεια τα ξεπλένει καλά και τέλος τα σκουπίζει με χαρτί μιας χρήσεως.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
38. Ο σωστός καθαρισμός και απολύμανση αποτελεί βασικό μέτρο για την προστασία επιμόλυνσης των τροφίμων.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
39. Οι κίνδυνοι που μπορεί να επηρεάσουν την υγιεινή των τροφίμων είναι μόνο μικροβιολογικοί και χημικοί.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
40. Το προσωπικό που εργάζεται στον χώρο επεξεργασίας των τροφίμων πρέπει να είναι υγιές και να μην πάσχει από ασθένειες ικανές να μεταδοθούν στα τρόφιμα.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος



41. Οι χαμηλές θερμοκρασίες ευνοούν σημαντικά την ανάπτυξη των μικροοργανισμών που προκαλούν αλλοιώσεις στα τρόφιμα.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
42. Ο χειριστής τροφίμων μετά την απομάκρυνση των απορριμμάτων, φοράει καθαρά γάντια και συνεχίζει κανονικά την εργασία του.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
43. Κατά την αποθήκευση των τροφίμων εφαρμόζουμε το σύστημα FIFO μόνο για τα τρόφιμα που αποθηκεύονται υπό ψύξη, τα οποία άλλωστε είναι και τα πλέον ευαλλοίωτα.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
44. Το κατάλληλο μαγείρεμα θα καταστρέψει όλες τις τοξίνες στα τρόφιμα.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
45. Ο πιο σημαντικός τρόπος αποφυγής μόλυνσεων των τροφίμων με ιούς, είναι η προσωπική υγεία και υγιεινή.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
46. Οι λανθασμένες προσωπικές πρακτικές μπορεί να μολύνουν ένα τρόφιμο.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος

47. Το προσωπικό πρέπει να εκπαιδεύεται στους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής αμέσως μετά την πρόσληψη του.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
48. Η κατανάλωση ενός τροφίμου με παθογόνο μικροοργανισμό είναι αιτία τροφικής δηλητηρίασης.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
49. Αν ένα τρόφιμο έχει ψηθεί εξωτερικά, τότε θα έχει ψηθεί εσωτερικά.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
50. Τρόφιμα που παρουσιάζουν μούχλα μπορούν να καταναλωθούν εφόσον αφαιρεθεί η μούχλα και τύχουν θερμικής επεξεργασίας στους 75°C.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
51. Ευαλλοιώτα τρόφιμα που παραλαμβάνονται και πρόκειται να χρησιμοποιηθούν εντός της ημέρας δεν χρειάζονται να αποθηκευτούν σε ψυγείο.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
52. Τα πολύ όξινα τρόφιμα δεν επιτρέπουν την ανάπτυξη των βακτηριδίων.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος

53. Ο χώρος εργασίας καθαρίζεται μόνο όταν μετακομίζει η επιχείρηση ή όταν ανακαινίζεται ο χώρος εργασίας.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
54. Τα έπιπλα και ο εξοπλισμός πρέπει να επισκευάζονται το συντομότερο δυνατό και να μην αφήνονται πεταγμένα και αναξιοποίητα.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
55. Με τον καθαρισμό και τη συντήρηση του εξοπλισμού και των εργαλείων, μειώνονται οι βλάβες και παρατείνεται ο χρόνος ζωής τους.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
56. Ο εξοπλισμός πρέπει να διατηρείται σε καλή και λειτουργήσιμη κατάσταση ανά πάσα στιγμή.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
57. Η ακαταστασία στον χώρο εργασίας βελτιώνει την παραγωγικότητα γιατί δεν σπαταλούμε χρόνο για συγύρισμα.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
58. Αναλώσιμα υλικά καθαριότητας και υγιεινής ελέγχονται και αναπληρώνονται κάθε μήνα.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος

59. Υλικά, απορρίμματα και τελικά προϊόντα στοιβάζονται και αποθηκεύονται γύρω και πλησίον των μηχανημάτων και του χώρου εργασίας ανεξάρτητα από τις διαστάσεις του χώρου, έτσι που να βολεύονται οι εργαζόμενοι.
- α) Σωστό
β) Λάθος
60. Οι διάδρομοι πρέπει να διατηρούνται ελεύθεροι από τα υλικά και τα προϊόντα για σκοπούς εύκολης διακίνησης, ιδιαίτερα στις εξόδους κινδύνου.
- α) Σωστό
β) Λάθος
61. Η διαρρύθμιση των χώρων εργασίας και του εξοπλισμού πρέπει πρωτίστως να λαμβάνει υπόψη τη ροή της παραγωγής και τη βελτίωση της παραγωγικότητας και να αφήνει τελευταίους τους λόγους καλού εργασιακού περιβάλλοντος και οργάνωσης εργασίας για το καλό και την άνεση των εργαζομένων.
- α) Σωστό
β) Λάθος
62. Όταν οι διάδρομοι μεταφοράς των υλικών δεν είναι ελεύθεροι και υπάρχουν εμπόδια, τότε η εργασία δεν είναι ομαλή και έτσι αυξάνεται ο κίνδυνος ατυχημάτων.
- α) Σωστό
β) Λάθος
63. Στο πλαίσιο της διαδικασίας του συγκυρίσματος και της καθαριότητας διαχωρίζονται τα απαραίτητα από τα μη απαραίτητα αντικείμενα και τα τελευταία αφαιρούνται και πετάγονται.
- α) Σωστό
β) Λάθος

64. Πρέπει πάντοτε να είμαστε ικανοποιημένοι με την υφιστάμενη κατάσταση οργάνωσης και καθαριότητας και να μην αναζητούμε τρόπους βελτίωσης.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
65. Αναζητούμε τρόπους και μεθόδους καλύτερης οργάνωσης για περιορισμό στο ελάχιστον του χρόνου αναζήτησης υλικών, εργαλείων και εγγράφων.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
66. Ο εργαζόμενος εφαρμόζει συγκεκριμένη μεθοδολογία για τον εντοπισμό των ελλείψεων υλικών.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
67. Ο εργαζόμενος, για να μην υπάρξουν ελλείψεις, ελέγχει συστηματικά τη θερμοκρασία των υλικών.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
68. Ο εργαζόμενος αποφασίζει τις ανάγκες σε υλικά για τις εργασίες.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
69. Ο εργαζόμενος χρησιμοποιεί τον απαραίτητο εξοπλισμό για τον έλεγχο παραλαβής υλικών.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος

70. Ο εργαζόμενος εξασφαλίζει ότι θα είναι διαθέσιμα τα μέσα μεταφοράς.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
71. Ο εργαζόμενος χρησιμοποιεί δικό του σύστημα υπολογισμού των αναγκών, για τις εργασίες, υλικών
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
72. Ο εργαζόμενος μεταφέρει τα υλικά στους προβλεπόμενους χώρους αποθήκευσης.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
73. Ο εργαζόμενος αγνοεί τη σημασία της εφαρμογής των μεθόδων FIFO & FEFO.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
74. Τα αρχικά FEFO υποδηλούν ότι τα υλικά πρέπει να μείνουν συγκεκριμένο χρόνο στην αρχική τους θέση.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
75. Ο εργαζόμενος ελέγχει τις συνθήκες αποθήκευσης, σύμφωνα με την κατηγορία των υλικών.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος

76. Ο εργαζόμενος χειρίζεται τα μη συμμορφούμενα υλικά, σύμφωνα με την εμπειρία του.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
77. Ο εργαζόμενος καταγράφει τα αποτελέσματα του ελέγχου παραλαβής και αποθήκευσης στα σχετικά έντυπα.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
78. Οι αποθηκευτικοί χώροι πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι που να πληρούν τις απαιτήσεις υγιεινής των χώρων αποθήκευσης των τροφίμων.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
79. Το προσωπικό μεταφοράς δεν είναι υποχρεωτικό να εκπαιδεύεται σε κανόνες υγιεινής κατά τη φόρτωση, τη μεταφορά και την εκφόρτωση των τροφίμων.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
80. Η ταξινόμηση των τροφίμων στους αποθηκευτικούς χώρους πρέπει να γίνεται ανάλογα του είδους των τροφίμων και των συνθηκών διατήρησής τους.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
81. Στους αποθηκευτικούς χώρους πρέπει να τοποθετούνται τα τρόφιμα τα οποία πληρούν τις προδιαγραφές ποιότητας.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος

82. Η αποθήκευση των τροφίμων μπορεί να γίνει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή σε ελεγχόμενες συνθήκες (θερμοκρασίες ψύξης, κατάψυξης, υγρασίας κ.ά.).
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
83. FIFO σημαίνει ότι η τοποθέτηση των τροφίμων θα γίνει στον χώρο F, στο σημείο I και το ράφι FO.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
84. Τα συσκευασμένα τρόφιμα πρέπει να έχουν την κατάλληλη σήμανση.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
85. Ο έλεγχος των συνθηκών διατήρησής των υλικών δεν είναι καθήκον του Υπεύθυνου.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
86. Κατά την αποθήκευση των τροφίμων εφαρμόζουμε το σύστημα FIFO μόνο για τα τρόφιμα που αποθηκεύονται υπό ψύξη, τα οποία άλλωστε είναι και τα πλέον ευαλλοίωτα.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
87. Τα χημικά καθαρισμού σε μια μικρή βιομηχανία που δεν έχει ξεχωριστό αποθηκευτικό χώρο μπορούν να αποθηκεύονται μαζί με τα τρόφιμα.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος

88. Διορθωτικές ενέργειες εφαρμόζονται στην περίπτωση μη συμμορφούμενων τροφίμων.

- α) Σωστό
- β) Λάθος

89. Για τη μεταφορά των τροφίμων στον χώρο αποθήκευσης και διατήρησής τους πρέπει να χρησιμοποιούνται τα ενδεδειγμένα μέσα μεταφοράς βάσει των απαιτήσεων.

- α) Σωστό
- β) Λάθος

90. Στους αποθηκευτικούς χώρους πρέπει να εφαρμόζεται πλήρης και αποτελεσματικός έλεγχος για έντομα και τρωκτικά.

- α) Σωστό
- β) Λάθος

91. Απαγορεύεται η πώληση χύμα προϊόντων έτοιμων προς κατανάλωση στις ίδιες βιτρίνες με νωπά προϊόντα.

- α) Σωστό
- β) Λάθος

92. Τα υπολείμματα της παραγωγικής διαδικασίας που δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, καθώς και τα τελικά προϊόντα που έχουν μολυνθεί ή αλλοιωθεί, πρέπει να καταστρέφονται και να απορρίπτονται.

- α) Σωστό
- β) Λάθος

93. Η ύπαρξη επισήμανσης στα τελικά προϊόντα πρέπει να βασίζεται σε κωδικούς αναγνώρισης του προϊόντος ανάλογα της παρτίδας και της περιγραφής του κάθε είδους τελικού προϊόντος.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
94. Πρέπει να ελέγχονται τακτικά οι ημερομηνίες παραγωγής ή λήξης των τελικών προϊόντων.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
95. Τα τελικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται στις κατάλληλες και υγιεινές συνθήκες, ανάλογα με το είδος τους για να προστατεύονται από πιθανές αλλοιώσεις και επιμολύνσεις.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
96. Στον χώρο αποθήκευσης πρέπει να αποθηκεύονται ομοειδή προϊόντα.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
97. Στην αποθήκη πρέπει να εφαρμόζεται το σύστημα σωστής ανακύκλωσης (FIFO).
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
98. Πρέπει να υπάρχει ικανή και επαρκής απόσταση ανάμεσα στα αποθηκευμένα τελικά προϊόντα για την καλύτερη λειτουργία των ψυκτικών θαλάμων και ψύξη τους.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος

99. Δεν είναι απαραίτητη η γνώση των σωστών πρακτικών συσκευασίας, σήμανσης, φύλαξης και διατήρησής των τελικών προϊόντων.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
100. Ο αλλαντοποιός είναι υπεύθυνος για την παραγγελία των υλικών μέχρι και τη συσκευασία και αποθήκευση των τελικών προϊόντων.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
101. Ο αλλαντοποιός έχει τη δυνατότητα να εργάζεται μόνο σε επιχειρήσεις και βιομηχανίες αλλαντοποιίας και συγκεκριμένα στο τμήμα παραγωγής αλλαντικών.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
102. Ο αλλαντοποιός δεν είναι απαραίτητο να γνωρίζει όλα τα είδη και τις κατηγορίες των κρεάτων.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
103. Τα σφάγια είναι απαραίτητο να αξιολογούνται πριν τον τεμαχισμό, την αποστέωση και τη διαμόρφωση του κρέατος αναλόγως των παραγομένων προϊόντων κρέατος.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
104. Είναι ευθύνη του αλλαντοποιού να εφαρμόζει την κατάλληλη μέθοδο απόψυξης των κρεάτων.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος

105. Το κατεψυγμένο κρέας πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία $>-15^{\circ}\text{C}$.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
106. Ο τεμαχισμός του κρέατος και των πουλερικών ενδείκνυται να γίνεται σε ενδεδειγμένο χρόνο, χώρο και σε διαφορετικές επιφάνειες κοπής εάν υπάρχουν.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
107. Ο τεμαχισμός του κρέατος είναι η αναδιαμόρφωση του κρέατος σε διάφορα μέρη.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
108. Για τον τεμαχισμό του κρέατος χρησιμοποιείται μηχάνημα λεπτοτεμαχισμού του κρέατος γνωστό στην αλλαντοβιομηχανία ως κούτερ.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
109. Αποστέωση είναι η αφαίρεση οστών από ολόκληρο σφάγιο ή και από τεμάχια κρέατος.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
110. Ο αλλαντοποιός κατά τον τεμαχισμό νωπού κρέατος και κρέατος πουλερικών, δεν είναι αναγκαίο να διατηρεί τα επίπεδα υγιεινής υψηλά, λόγω της μετέπειτα θερμικής τους επεξεργασίας.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος

111. Ως νωπό κρέας χαρακτηρίζεται το κρέας το οποίο μετά τη σφαγή του ζώου και μέχρι τη διάθεσή του στον καταναλωτή διατηρείται με ψύξη και δεν έχει υποστεί καμιά άλλη επεξεργασία εκτός από τεμαχισμό.
- α) Σωστό
β) Λάθος
112. Τα προϊόντα θερμικής επεξεργασίας υποβάλλονται σε υγρή θέρμανση και ενδεχομένως σε θερμό καπνισμό.
- α) Σωστό
β) Λάθος
113. Η προσθήκη αμύλου επιτρέπεται μόνο στα βραστά αλλαντικά και σε ποσοστό μέχρι 18% επί ξηράς ουσίας και το άμυλο πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από δημητριακά ή από πατάτες.
- α) Σωστό
β) Λάθος
114. Τα βιομηχανοποιημένα παστεριωμένα αλλαντικά παρασκευάζονται ως εξής: παρασκευή κρεατόπαστας, ενσωμάτωση κρεάτος, ενθήκευση, κάπνισμα, θερμική επεξεργασία, ταχεία ψύξη και συσκευασία.
- α) Σωστό
β) Λάθος
115. Τα αλιπαστωμένα προϊόντα δέχονται επεξεργασία μόνο με αλάτι, ενώ τα αλατισμένα προϊόντα με αλάτι και νιτρώδη ή και νιτρικά άλατα και άλλες βοηθητικές ουσίες.
- α) Σωστό
β) Λάθος

116. Αν τα προϊόντα από αυτοτελή τεμάχια κρέατος, όπως το ζαμπόν και η σπάλα, δεχθούν μόνο υγρή θέρμανση, χαρακτηρίζονται ως βραστά.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
117. Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας είναι το χοιρομέρι, σπάλα, φιλέτο, μπριζόλες, μπέικον ή πανσέτα.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
118. Η μάλαξη είναι η μηχανική επεξεργασία του κρέατος στην οποία το κρέας υποβάλλεται για την αποδιοργάνωση των μυϊκών ινών και τη χαλάρωση του μυϊκού ιστού του κρέατος.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
119. Μετά τη μηχανική επεξεργασία τα τεμάχια κρέατος υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία και ακολούθως συσκευάζονται.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
120. Μετά την ενθήκευση σε μηχανή ενδομυϊκής έγχυσης της άλμης, τα αυτούσια τεμάχια κρέατος αλατίζονται.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
121. Αν πριν την υγρή θέρμανση υποστούν καπνισμό, χαρακτηρίζονται ως καπνιστά.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος

122. Τα αλλαντικά αέρος παρασκευάζονται ως εξής: παρασκευή κρεατόμαζας, ενθήκευση, θερμική επεξεργασία και συσκευασία.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
123. Τα νιτρικά άλατα που προστίθενται στα προϊόντα κρέατος με τη δράση ορισμένων βακτηρίων ανάγονται σε νιτρώδη.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
124. Με τη θέρμανση που εφαρμόζεται στα προϊόντα θερμικής επεξεργασίας επιδιώκεται να επέλθει η θρόμβωση των πρωτεϊνών σε όλη τη μυϊκή μάζα, ώστε το προϊόν να μπορεί να κοπεί σε φέτες.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
125. Για την παρασκευή βιομηχανοποιημένων αλλαντικών πραγματοποιείται μερική ξήρανση και αφυδάτωση των τεμαχισμένων κρεάτων.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
126. Η κρεατόπαστα των παστεριωμένων αλλαντικών είναι μια ρευστή μάζα η οποία, προκειμένου να υποστεί θερμική επεξεργασία, πρέπει να προστατευθεί με την τοποθέτηση της σε κάποιον περιέκτη.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος

127. Τα τεμάχια κρέατος που έχουν υποστεί μάλαξη αναπαύονται για συγκεκριμένο χρόνο και θερμοκρασία.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
128. Κατά την ξηρή αλιπάσωση χρησιμοποιούνται αλάτι, νιτρικό κάλιο και ζάχαρη.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
129. Η μάλαξη του κρέατος έχει ως κυριότερο στόχο τη συγκόλληση των μυϊκών ινών του επεξεργασμένου κρέατος.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
130. Τα έντυπα προετοιμασίας, παραγωγής και συσκευασίας των βιομηχανοποιημένων αλλαντικών πρέπει να συμπληρώνονται για σκοπούς ελέγχου της παραγωγικής διαδικασίας αλλά δεν είναι απαραίτητη η αρχειοθέτησή τους.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
131. Ως κρέας θεωρούνται μόνο τα τμήματα που λαμβάνονται από το σώμα των θηλαστικών ζώων και των πτηνών μετά τη σφαγή τους και τα οποία είναι κατάλληλα για τη διατροφή του ανθρώπου.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος



132. Τα προϊόντα κρέατος διακρίνονται σε αυτοτελή τεμάχια κρέατος και σε προϊόντα από σύγκοπτο κρέας.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
133. Για την παρασκευή παραδοσιακών χωριάτικων κρασάτων αλλαντικών το τεμαχισμένο κρέας αναμιγνύεται σε ζυμωτήριο, αλατίζεται και ενθηκεύεται είτε σε φυσικές είτε σε τεχνητές θήκες.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
134. Το κάπνισμα είναι η επεξεργασία κατά την οποία τα προϊόντα κρέατος εκτίθενται στην επίδραση του καπνού που παράγεται κατά τη βραδεία και ατελή καύση των ξύλων ή των πριονιδιών ξύλου.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
135. Κατά την υγρή αλιπάσωση τα τεμάχια κρέατος βυθίζονται μέσα σε άλμη.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
136. Το κοινό κούτερ, που λειτουργεί σε συνθήκες ατμοσφαιρικής πίεσης, αποτελείται από μια περιστρεφόμενη λεκάνη μέσα στην οποία περιστρέφονται τα μαχαίρια τοποθετημένα σε οριζόντιο άξονα.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος

137. Για την παρασκευή παραδοσιακών χωριάτικων κρασάτων αλλαντικών εφαρμόζεται η εμφιάπιση του κρέατος στο κρασί και ακολούθως καρυκεύεται με διάφορα μπαχαρικά και αλάτι.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
138. Σημαντική διεργασία για την παρασκευή παραδοσιακών χωριάτικων κρασάτων αλλαντικών είναι η ανάμιξη και ζύμωση των υλικών.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
139. Οι βακτηριοστατικές ιδιότητες του χλωριούχου νατρίου εξαρτώνται από την πυκνότητα του μέσα στην κρεατομάζα.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
140. Τα πλεονεκτήματα των θηκών που αποτελούνται από εδώδιμο κολλαγόνο είναι το ομοιόμορφο μέγεθος τους, το μεταβλητό τους μήκος και η μεγάλη ευχρηστότητα.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
141. Η χρήση γλυκαντικών ουσιών στην αλλαντοβιομηχανία υπόκειται σε περιορισμούς, γιατί αυτές προστίθενται σε περιορισμένες ποσότητες.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος

142. Τα προϊόντα κρέατος διακρίνονται με βάση τον βαθμό τεμαχισμού του κρέατος και με βάση την επεξεργασία την οποία δέχεται το προϊόν, προκειμένου να αποκτήσει τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά.

- α) Σωστό
- β) Λάθος

143. Το κάπνισμα περιλαμβάνει τρία στάδια: ξήρανση, ροδοκοκκίνισμα και κάπνισμα.

- α) Σωστό
- β) Λάθος

144. Τα προϊόντα από αυτοτελή τεμάχια κρέατος διακρίνονται σε αλατισμένα και αλιπαστωμένα.

- α) Σωστό
- β) Λάθος

145. Σημαντική διεργασία για την παρασκευή παραδοσιακών αλλαντικών είναι η μάλαξη.

- α) Σωστό
- β) Λάθος

146. Το κάπνισμα γίνεται με καπνό που παράγεται από τη βραδεία και ατελή καύση (χωρίς φλόγα) των σκληρών ξύλων ή πριονιδιών ξύλου.

- α) Σωστό
- β) Λάθος

147. Η ωρίμανση είναι η επεξεργασία κατά την οποία οι συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας και αερισμού μεταβάλλονται ανάλογα με το παραγόμενο προϊόν.

- α) Σωστό
- β) Λάθος

148. Η ωμοπλάτη παρασκευάζεται από τα κοιλιακά τοιχώματα (λάπες) και τη λαρδοπαντσέτα χοιρινού σφάγιου.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
149. Το χοιρομέρι παρασκευάζεται από τον ημιτενοντώδη μυ του μηρού από βοδινό ή χοιρινό σφάγιο.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
150. Το αλάτι έχει ιδιαίτερη τεχνολογική σημασία για την παραγωγή των προϊόντων αλλαντοποιίας.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
151. Οι προσθετικές ουσίες προστίθενται κατά την επεξεργασία του κρέατος στη διευκόλυνση τεμαχισμού των αλλαντικών.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
152. Η κρεατομάζα των αλλαντικών, για να υποστεί την περαιτέρω επεξεργασία του τελικού προϊόντος, γεμίζεται μέσα σε θήκες.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος

153. Η ικανότητα του κρέατος να συγκρατεί καλά το νερό εξαρτάται από τη φυσική κατάσταση του κρέατος και από το pH του.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
154. Τσαμαρέλλα είναι το παραδοσιακό κυπριακό αλλαντικό που παρασκευάζεται από ώριμο κρέας κατσίκας, αλάτι και ρίγανη.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
155. Η τσαμαρέλλα συσκευάζεται στα κατάλληλα υλικά συσκευασίας βάσει των αναγκών των πελατών.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
156. Ζαλατίνα είναι το παραδοσιακό προϊόν που φτιάχνεται από διαλεκτά κομματάκια χοιρινού κρέατος ψημένα σε ζωμό από ξύδι, κιτρόμηλο, λεμόνι, δεντρολίβανο (λασμαρί), αρτυσιά και αλάτι.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος
157. Για την παρασκευή παραδοσιακής ζαλατίνας το κρέας θερμαίνεται, ξεκοκαλίζεται και προστίθενται κόκκινη πιπεριά, αλάτι, ξύδι και χυμό από κιτρόμηλο.
- α) Σωστό
 - β) Λάθος



158. Για την παρασκευή ζαλατίνας είναι απαραίτητη η χρήση μόνο αυτούσιων τεμαχίων κρέατος.

- α) Σωστό
- β) Λάθος