

Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Σχολές Επαγγελματιών Κρέατος

Ερωτήσεις και Απαντήσεις Τράπεζας Θεμάτων

ΚΡΕΟΠΩΛΕΣ

ΘΕΜΑΤΑ ΓΕΝΙΚΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ

1. 1. ΓΕΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ

1. Τα τρόφιμα ανάλογα με την προέλευσή τους διακρίνονται σε :

- α) ζωικά και φυτικά
- β) οργανικά και ανόργανα
- γ) παραπροϊόντα και υποπροϊόντα
- δ) πρωτεΐνες, λίπη, υδατάνθρακες

2. Ενεργειακές ουσίες ΔΕΝ είναι:

- α) οι πρωτεΐνες
- β) τα λίπη
- γ) το νερό και τα ανόργανα άλατα
- δ) οι υδατάνθρακες

3. Η μεγάλη βιολογική και θρεπτική αξία των πρωτεϊνών του κρέατος έγκειται στο ότι:

- α) περιέχουν όλα τα απαραίτητα αμινοξέα
- β) περνούν τα τοιχώματα του εντέρου αυτούσιες
- γ) περιέχουν πολλά διαφορετικά αμινοξέα
- δ) είναι πιο νόστιμες

4. Λιποδιαλυτές βιταμίνες είναι:

- α) η Α, η D, η Ε και η Κ
- β) η Α, η C, η D και η Κ
- γ) η C, η D, η Ε και η Κ
- δ) η Β, η C, η D και η Κ

5. Ποια από τις παρακάτω ουσίες ΔΕΝ είναι ενεργειακή

- α) Πρωτεΐνες
- β) Βιταμίνες
- γ) Λίπη
- δ) Υδατάνθρακες

6. Ποια από τις παρακάτω βιταμίνες είναι υδατοδιαλυτή;

- α) C
- β) A
- γ) D
- δ) E

7. Ο βασικός μεταβολισμός με την πάροδο της ηλικίας του ατόμου:

- α) αυξάνεται
- β) παραμένει σταθερός
- γ) μειώνεται
- δ) αρχικά μειώνεται και στη συνέχεια αυξάνεται

8. Περισσότερες θερμίδες παράγονται κατά την καύση ενός (1) γραμμαρίου:

- α) πρωτεΐνης
- β) λίπους
- γ) υδατάνθρακα
- δ) βιταμίνης C

9. Το γλυκογόνο αποτελεί:

- α) τον βασικότερο πολυσακχαρίτη στο κρέας
- β) το βασικότερο αμινοξύ στο κρέας
- γ) το βασικότερο λιπαρό οξύ στο κρέας
- δ) ανόργανη ουσία του κρέατος.

10. Εντοπίστε το σφάλμα αναφορικά με το κρέας:

- α) Περιέχει τα «απαραίτητα αμινοξέα», αυτά που ο οργανισμός αδυνατεί να συνθέσει
- β) Αποτελεί πλούσια πηγή σιδήρου (Fe)
- γ) Είναι εύγεστο και εύπεπτο τρόφιμο
- δ) Πρέπει να καταναλώνεται σε καθημερινή βάση

2. 2. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΝΑΤΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑΣ ΤΩΝ ΘΗΛΑΣΤΙΚΩΝ

11. Η σειρά των μοιρών της σπονδυλικής στήλης από εμπρός προς τα πίσω του ζώου είναι:

- α) αυχενική, θωρακική, ιερή, οσφυϊκή, κοκκυγική
- β) αυχενική, θωρακική, οσφυϊκή, ιερή, κοκκυγική
- γ) θωρακική, αυχενική, ιερή, κοκκυγική, οσφυϊκή
- δ) αυχενική, θωρακική, κοκκυγική, οσφυϊκή, ιερή

12. Οι αυχενικοί σπόνδυλοι σε όλα τα θηλαστικά είναι:

- α) 5
- β) 8
- γ) 7
- δ) 6

13. Οι θωρακικοί σπόνδυλοι στα βοοειδή και τα αιγοπρόβατα είναι:

- α) 12
- β) 13
- γ) 14
- δ) 7

14. Οι οσφυϊκοί σπόνδυλοι στα βοοειδή είναι:

- α) 5
- β) 7
- γ) 8
- δ) 6

15. Το στέρνο στα βοοειδή, τα πρόβατα και τις αίγες έχει:

- α) 6 στερνίδια
- β) 7 στερνίδια
- γ) 8 στερνίδια
- δ) 5 στερνίδια

16. Τα ζευγάρια των πλευρών είναι τόσα όσοι είναι οι:

- α) αυχενικοί σπόνδυλοι
- β) θωρακικοί σπόνδυλοι
- γ) οσφυϊκοί σπόνδυλοι
- δ) ιεροί σπόνδυλοι

17. Ο πρώτος αυχενικός σπόνδυλος ονομάζεται:

- α) άξονας
- β) άτλαντας
- γ) ινιακός
- δ) ιγνυακός

18. Ο δεύτερος αυχενικός σπόνδυλος ονομάζεται:

- α) άξονας
- β) άτλαντας
- γ) 2ος θωρακικός
- δ) 3ος οσφυϊκός

19. Το κινητικό σύστημα αποτελείται από:

- α) τα οστά και τις αρθρώσεις
- β) τα οστά και τους μύες
- γ) τους μύες και τις αρθρώσεις
- δ) τα οστά, τους μύες και τις αρθρώσεις

20. Τα οστά από έξω προς τα μέσα αποτελούνται από:

- α) το περίοστεο, την οστέινη ουσία και τον μυελό των οστών
- β) το περίοστεο, την οστέινη ουσία και τον νωτιαίο μυελό
- γ) την οστέινη ουσία, το περίοστεο και τον νωτιαίο μυελό
- δ) το ενδόστεο, την οστέινη ουσία και τον μυελό των οστών

21. Ο μυελός (μεδούλι) των οστών παράγει :

- α) τα ερυθροκύτταρα
- β) τα ινοκύτταρα
- γ) τα λιπώδη κύτταρα
- δ) τα μυϊκά κύτταρα

22. Το χρώμα του μυελού των οστών στα νεαρά ζώα είναι:

- α) λευκό
- β) κρεμ (μπεζ-γκρι)
- γ) ερυθρό
- δ) κίτρινο

23. Γνήσιες πλευρές είναι:

- α) εκείνες που ο χόνδρος τους συνδέεται απευθείας με το στήρνο
- β) οι πρώτες πέντε
- γ) οι τελευταίες πέντε
- δ) εκείνες που ο χόνδρος τους συνδέεται με το χόνδρο της προηγούμενης πλευράς.

24. Νόθες πλευρές είναι:

- α) εκείνες που ο χόνδρος τους συνδέεται απευθείας με το στήρνο
- β) οι πρώτες πέντε
- γ) οι τελευταίες οκτώ
- δ) εκείνες που ο χόνδρος τους συνδέεται με το χόνδρο της προηγούμενης πλευράς.

25. Οι γνήσιες πλευρές στα βοοειδή είναι:

- α) 6
- β) 7
- γ) 8
- δ) 9

26. Στα βοοειδή, οι ακανθώδεις αποφύσεις έχουν μεγαλύτερη ανάπτυξη στους:

- α) αυχενικούς σπονδύλους
- β) θωρακικούς σπονδύλους
- γ) οσφυϊκούς σπονδύλους
- δ) ιερούς σπονδύλους

27. Οι εγκάρσιες αποφύσεις έχουν μεγαλύτερη ανάπτυξη στους:

- α) αυχενικούς σπονδύλους
- β) θωρακικούς σπονδύλους
- γ) οσφυϊκούς σπονδύλους
- δ) ιερούς σπονδύλους

28. Τα οστά του αντιβραχίου είναι:

- α) η κερκίδα και η κνήμη
- β) η κερκίδα και η περόνη
- γ) η ωλένη και η περόνη
- δ) η κερκίδα και η ωλένη

29. Η περόνη είναι ατροφική:

- α) στα πτηνά
- β) στα βοοειδή
- γ) στους χοίρους
- δ) σε όλα τα παραπάνω ζωικά είδη

30. Ο όρος ρακέτα αφορά:

- α) το πρόσθιο άκρο του ζώου
- β) το πρόσθιο άκρο του σφάγιου
- γ) το οπίσθιο άκρο του ζώου
- δ) το οπίσθιο άκρο του σφάγιου

31. Τα οστά της ρακέτας είναι:

- α) το οστό της ωμοπλάτης, το βραχιόνιο οστό και τα οστά του αντιβραχίου (κερκίδα και ωλένη)
- β) το οστό της ωμοπλάτης, η κνήμη και τα οστά του αντιβραχίου
- γ) το οστό της ωμοπλάτης, το μηριαίο, η κερκίδα και η ωλένη
- δ) το ανώνυμο οστό, το βραχιόνιο, η κερκίδα και η ωλένη

32. Το ανώνυμο οστό προκύπτει από τη συνοστέωση:

- α) δύο οστών: του λαγόνιου και του ηβικού
- β) δύο οστών: του ηβικού και του ισχιακού
- γ) τριών οστών: του λαγόνιου, του ηβικού και του ισχιακού
- δ) τριών οστών: του λαγόνιου, του ιερού και του ισχιακού

33. Στα οστά του οπισθίου άκρου δεν συγκαταλέγεται:

- α) το μηριαίο οστό
- β) το οστό της κνήμης
- γ) το βραχιόνιο οστό
- δ) το ανώνυμο οστό

34. Οι μύες ανάλογα με την κατασκευή τους διακρίνονται σε:

- α) γραμμωτούς, λείους και τον καρδιακό
- β) γραμμωτούς, επιμήκεις και λείους
- γ) βραχείς, λείους και τον καρδιακό
- δ) γραμμωτούς, δακτυλιοειδείς και λείους

35. Τα μέρη του μυός είναι:

- α) η διάφυση, η επίφυση και το σώμα
- β) η έκφυση, η κατάφυση και η γαστέρα
- γ) η έκφυση, η διάφυση και η γαστέρα
- δ) η κατάφυση, η επίφυση και η γαστέρα

36. Γραμμωτοί μύες είναι εκείνοι που:

- α) προσφύονται στα οστά και τα κινούν
- β) έχουν σαφή όρια
- γ) η σύσπασή τους εξαρτάται από τη βούληση
- δ) έχουν όλα τα παραπάνω

37. Ως κρεοπώλες εμπορευόμαστε κατά βάση:

- α) λείους μύες
- β) βραχείς μύες
- γ) γραμμωτούς ή σκελετικούς μύες
- δ) δακτυλιοειδείς μύες

38. Η άρθρωση του ώμου αφορά:

- α) το βραχιόνιο οστό και τα οστά του αντιβραχίου
- β) το οστό της ωμοπλάτης και τα οστά του αντιβραχίου
- γ) το οστό της ωμοπλάτης και το βραχιόνιο οστό
- δ) τα οστά του αντιβραχίου και του καρπού

39. Η άρθρωση του ισχίου σχηματίζεται από τα παρακάτω οστά:

- α) το μηριαίο και την επιγονατίδα
- β) το ανώνυμο (κοτύλη) και το μηριαίο
- γ) το ανώνυμο (κοτύλη) και την κνήμη
- δ) το ιερό και το ανώνυμο (κοτύλη)

40. Στα μονογαστρικά ζώα δεν περιλαμβάνονται:

- α) οι χοίροι
- β) τα ιπποειδή
- γ) τα κουνέλια
- δ) τα μηρυκαστικά (βοοειδή, αίγες, πρόβατα)

41. Τα μηρυκαστικά (βοοειδή, αίγες, πρόβατα) έχουν:

- α) 1 στομάχι
- β) 2 στομάχια
- γ) 3 στομάχια
- δ) 4 στομάχια

42. Τα στομάχια των μηρυκαστικών (βοοειδών, αιγών, προβάτων) είναι;

- α) η μεγάλη κοιλία, ο εχίνος και το ήνυστρο
- β) η μεγάλη κοιλία, ο κεκρύφαλος, ο εχίνος και το ήνυστρο
- γ) η κοιλία, ο κεκρύφαλος και το ήνυστρο
- δ) ο οισοφάγος, ο κεκρύφαλος, ο εχίνος και το ήνυστρο

43. Από τους αυχενικούς σπονδύλους μεγαλύτερη ακανθώδη απόφυση έχει

- α) ο πρώτος αυχενικός σπόνδυλος
- β) ο δεύτερος αυχενικός σπόνδυλος
- γ) ο πέμπτος αυχενικός σπόνδυλος
- δ) ο έβδομος αυχενικός σπόνδυλος

44. Αποτελεί μέρος ενός οστού:

- α) έκφυση
- β) γαστέρα
- γ) διάφυση
- δ) κατάφυση

45. Αποτελεί μορφή πυκνού συνδετικού ιστού:

- α) το αίμα
- β) το οστό
- γ) ο μυς
- δ) ο τένοντας

46. Ποιο από τα παρακάτω οστά δεν ανήκει στη ρακέτα;

- α) βραχιόνιο
- β) μηριαίο
- γ) κερκίδα
- δ) οστό ωμοπλάτης

47. Πόσους σπονδύλους περιέχει η ιερή μοίρα της σπονδυλικής στήλης ενός σφάγιου βοοειδούς ;

- α) 13
- β) 7
- γ) 6
- δ) 5

48. Σε τι διαφέρει μορφολογικά ένας θωρακικός από έναν οσφυϊκό σπόνδυλο;

- α) Ο θωρακικός σπόνδυλος έχει μεγαλύτερες εγκάρσιες αποφύσεις
- β) Ο οσφυϊκός σπόνδυλος έχει μεγαλύτερες ακανθώδεις αποφύσεις
- γ) Ο θωρακικός σπόνδυλος έχει μικρότερες ακανθώδεις αποφύσεις
- δ) Ο οσφυϊκός σπόνδυλος έχει μεγαλύτερες εγκάρσιες αποφύσεις

49. Ποιο από τα παρακάτω οστά ανήκει στο πρόσθιο άκρο σφάγιου;

- α) κερκίδα
- β) μηριαίο
- γ) κνήμη
- δ) στέρνο

50. Ποιο από τα παρακάτω οστά ανήκει στο οπίσθιο άκρο σφάγιου;

α) κερκίδα

β) ωλένη

γ) ωμοπλάτη

δ) κνήμη

3. 3. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΑΘΟΛΟΓΙΑΣ ΤΩΝ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΤΗΝΩΝ-ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ

51. Τα αίτια φλεγμονής μπορεί να είναι:

- α) μηχανικά και φυσικά
- β) χημικά
- γ) βιολογικά
- δ) όλα τα παραπάνω

52. Στα μηχανικά αίτια φλεγμονής δεν συγκαταλέγονται:

- α) τα τραύματα
- β) οι καυστικές ουσίες
- γ) η σύνθλιψη
- δ) η υπερπίεση

53. Συμπτώματα φλεγμονής αποτελεί/ούν:

- α) η διόγκωση
- β) η ερυθρότητα (κοκκινίλα) και η άνοδος της θερμοκρασίας (τοπικά)
- γ) η ευαισθησία (πόνος)
- δ) όλα τα παραπάνω

54. Σε περίπτωση που τα ζώα είχαν πυρετό κατά τη σφαγή, τα σφάγια τους παρουσιάζουν:

- α) λίπος ερυθρωπό
- β) κρέας συμφορημένο (σκούρου χρώματος) με εμφανή τα αγγεία του υποδόριου ιστού (τα αγγεία φαίνονται κάτω από το δέρμα)
- γ) εσωτερικά όργανα σαν βρασμένα
- δ) όλα τα παραπάνω

55. Χορήγηση ενδομυϊκά τετρακυκλινών στα παραγωγικά ζώα και μη τήρηση των χρόνων αναμονής συνεπάγεται:

- α) τη διαπίστωση κίτρινου χρωματισμού στην περιοχή της έγχυσης και τα επιχώρια λεμφογάγγλια και την απόρριψη όλου του σφάγιου
- β) τη διαπίστωση κίτρινου χρωματισμού στην περιοχή της έγχυσης και τα επιχώρια λεμφογάγγλια και την απόρριψη του χρωματισμένου τμήματος του σφάγιου
- γ) απουσία στοιχείων στο σφάγιο
- δ) απλή σύσταση-επίπληξη στο παραγωγό.

56. Οι διαταραχές της υγείας των ανθρώπων και των ζώων που οφείλονται σε κατανάλωση τροφίμων μολυσμένων είτε με παθογόνα μικρόβια είτε με τις τοξίνες τους ονομάζονται:

- α) ζωοανθρωπονόσοι
- β) τροφολοιμώξεις
- γ) τροφοδηλητηριάσεις
- δ) τροφοτοξινώσεις

57. Οι τροφοτοξινώσεις οφείλονται σε κατανάλωση τροφίμων μολυσμένων:

- α) με παθογόνα μικρόβια
- β) με τοξικές ουσίες
- γ) με αλλεργιογόνα
- δ) με τοξίνες μικροβίων

58. Η μόλυνση των υπεύθυνων για την πρόκληση τροφοδηλητηριάσεων, τροφίμων μπορεί να λάβει χώρα:

- α) πριν ή μετά τη σφαγή του ζώου (από το οποίο προέρχονται)
- β) κατά την παρασκευή, τη μεταφορά ή/και τη συντήρηση τους
- γ) κατά τη μαγειρική επεξεργασία τους
- δ) σε όλα τα παραπάνω

59. Τροφολοιμώξεις προκαλούν:

- α) οι σαλμονέλλες
- β) τα καμπυλοβακτηρίδια
- γ) οι λιστέριες
- δ) όλα τα παραπάνω

60. Η πλέον συχνή τροφοτοξίνωση είναι:

- α) η αλλαντίαση
- β) η σταφυλοκοκκική τοξίνωση
- γ) η σαλμονέλλωση
- δ) η λιστερίωση

61. Η πλέον σοβαρής συμπτωματολογίας τροφοτοξίνωση είναι:

- α) η αλλαντίαση
- β) η σταφυλοκοκκική τοξίνωση
- γ) η σαλμονέλλωση
- δ) η λιστερίωση

62. Ο χρόνος επώασης (το διάστημα που μεσολαβεί από τη λήψη του υπεύθυνου για την τροφοδηλητηρίαση τροφίμου μέχρι την εκδήλωση των συμπτωμάτων) είναι:

- α) μικρότερος στις τροφοτοξινώσεις (1-8 ώρες)
- β) μεγαλύτερος στις τροφοτοξινώσεις (12-24 ώρες ή περισσότερο)
- γ) μικρότερος στις τροφολοιμώξεις (1-8 ώρες)
- δ) ο ίδιος τόσο στις τροφολοιμώξεις όσο και στις τροφοτοξινώσεις

63. Τα κρέατα των πτηνών (και όχι μόνο) πρέπει να θεωρούνται μολυσμένα με:

- α) σαλμονέλλες
- β) καμπυλοβακτηρίδια
- γ) λιστέριες
- δ) όλα τα παραπάνω

64. Η κύρια πηγή των σταφυλοκόκκων είναι:

- α) ο ρινοφάρυγγας
- β) τα αποστήματα των χεριών των εργαζομένων και του κρέατος
- γ) το δέρμα των ζώων και των ανθρώπων
- δ) όλα τα παραπάνω

65. Η κύρια πηγή σαλμονελλών, καμπυλοβακτηρίων και κλωστηριδίου (*CLperfringens*) είναι:

- α) ο ρινοφάρυγγας και το δέρμα των ζώων και των ανθρώπων
- β) τα αποστήματα των χεριών των εργαζομένων και του κρέατος
- γ) το πεπτικό σύστημα των ζώων και των ανθρώπων (κόπρανα)
- δ) όλα τα παραπάνω

66. Η σαλμονέλλωση στα ζώα και στον άνθρωπο χαρακτηρίζεται από:

- α) εμπύρετη εντερίτιδα (οξεία ή/και χρόνια)
- β) σηψαιμία στα νεαρά άτομα
- γ) έλλειψη συμπτωμάτων σε φορείς
- δ) όλα τα παραπάνω

67. Ζωοανθρωπονόσοι είναι τα νοσήματα που μεταδίδονται:

- α) από τα παραγωγικά ζώα στα ζώα συντροφιάς (σαρκοφάγα)
- β) από τα ζώα στον άνθρωπο
- γ) από τα σαρκοφάγα ζώα στα φυτοφάγα ζώα
- δ) από τον άνθρωπο στον άνθρωπο.

68. Ζωοανθρωπονόσοι είναι:

- α) η βρουκέλλωση, ο άνθρακας και η φυματίωση
- β) η τοξοπλάσμωση, η τριχίνωση και η υδατίδωση (εχινοκοκκίαση)
- γ) η λεπτοσπείρωση και η λύσσα
- δ) όλα τα παραπάνω

69. Ο άνθρωπος μπορεί να κολλήσει μελιταίο πυρετό (βρουκέλλωση) από:

- α) τα σκυλιά και τους χοίρους
- β) τα αιγοπρόβατα
- γ) τα βοοειδή
- δ) όλα τα παραπάνω.

70. Η βρουκέλλα στα αρσενικά μηρυκαστικά και στον κάπρο (αρσενικό χοίρο) προσβάλλει κυρίως:

- α) τους πνεύμονες
- β) το συκώτι
- γ) τον σπλήνα
- δ) τους όρχεις

71. Η βρουκέλλα στα παραγωγικά ζώα προσβάλλει κατά κύριο λόγο:

- α) το πεπτικό σύστημα
- β) το γεννητικό σύστημα
- γ) το αναπνευστικό σύστημα
- δ) το ουροποιητικό σύστημα

72. Η βρουκέλλωση στα παραγωγικά ζώα (βοοειδή, αιγοπρόβατα, χοίρος) εκδηλώνεται κυρίως με:

- α) διάρροια
- β) αποβολή
- γ) κυματοειδή πυρετό
- δ) μαύρα κόπρανα

73. Η βρουκέλλωση (μελιταίος πυρετός) στον άνθρωπο μπορεί να εκδηλωθεί με:

- α) πυρετό και πόνο στις αρθρώσεις (αρθρίτιδα)
- β) ορχίτιδα και στειρότητα
- γ) αναπνευστικές και νευρικές διαταραχές.
- δ) όλα τα παραπάνω

74. Οι βρουκέλλες καταστρέφονται:

- α) με θέρμανση στους 40°C για 10 λεπτά, με το βρασμό και την παστερίωση
- β) με θέρμανση στους 40°C και με την επίδραση της ηλιακής ακτινοβολίας
- γ) με θέρμανση στους 60°C για 10 λεπτά, με το βρασμό και την παστερίωση
- δ) με την επίδραση της ηλιακής ακτινοβολίας, το βρασμό και την παστερίωση

75. Η μετάδοση του μελιταίου πυρετού από τα ζώα στον άνθρωπο γίνεται:

- α) με επαφή με υλικά αποβολών ή/και τοκετού μολυσμένων ζώων (έμβρυα, πλακούντες)
- β) με κατανάλωση μη παστεριωμένων μολυσμένων γαλακτοκομικών προϊόντων
- γ) κατά το άρμεγμα μολυσμένων ζώων και την προετοιμασία των σφάγιων τους
- δ) με όλους τους παραπάνω τρόπους

76. Η συχνότερη οδός μόλυνσης ανθρώπου και ζώων από το μυκοβακτηρίδιο της φυματίωσης είναι:

- α) η πεπτική (από το στόμα)
- β) η αναπνευστική (με την εισπνοή)
- γ) η γεννητική (με τη σύζευξη)
- δ) η δερματική (από το δέρμα)

77. Το σημείο εντόπισης της αρχικής αλλοίωσης της φυματίωσης είναι συνήθως:

- α) η μήτρα που κυοφορεί
- β) οι πνεύμονες
- γ) ο μαστός
- δ) οι σκελετικοί μύες

78. Τα μυκοβακτηρίδια της φυματίωσης διασπείρονται στο περιβάλλον με:

- α) το σάλιο
- β) τα κόπρανα
- γ) το ρινικό έκκριμα
- δ) όλα τα παραπάνω.

79. Τα μυκοβακτηρίδια της φυματίωσης καταστρέφονται:

- α) στο άμεσο ηλιακό φως
- β) με τον βρασμό και την παστερίωση
- γ) με θέρμανση στους 60°C για 15 λεπτά
- δ) με όλα τα παραπάνω

80. Η φυματίωση μπορεί να μεταδοθεί από τα ζώα στον άνθρωπο:

- α) με την κατανάλωση μη παστεριωμένου (μολυσμένου με μυκοβακτηρίδια) γάλακτος
- β) αερογενώς
- γ) με όλους τους παραπάνω τρόπους
- δ) με κανέναν από τους παραπάνω τρόπους

81. Οι βλαστικές μορφές του βακίλλου του άνθρακα σχηματίζουν σπόρους όταν:

- α) υποστούν βρασμό
- β) θερμανθούν στους 180°C για 30 λεπτά
- γ) έρθουν σε επαφή με το ατμοσφαιρικό οξυγόνο
- δ) μείνουν στο έδαφος για τουλάχιστον 24 ώρες

82. Οι σπόροι του άνθρακα καταστρέφονται:

- α) όταν έρθουν σε επαφή με το ατμοσφαιρικό οξυγόνο
- β) όταν θερμανθούν στους 120°C για 10 λεπτά (σε περιβάλλον νερού-υγρή θερμότητα) ή/και στους 180°C για 30 λεπτά (ξηρή θερμότητα)
- γ) όταν θαφτούν σε βάθος 5 πόντων
- δ) στο σκοτάδι

83. Περισσότερο ευπαθή στον άνθρακα είναι:

- α) τα φυτοφάγα ζώα
- β) τα σαρκοφάγα ζώα
- γ) ο άνθρωπος
- δ) τα πτηνά

84. Ποιες από τις παρακάτω αλλοιώσεις μπορεί να παρατηρηθούν σε ανθρακόπληκτο ζώο:

- α) σπλήνας διογκωμένος και μαύρος, αίμα άπηκτο (που δεν πήζει), απουσία νεκρικής ακαμψίας, οίδηματα και αιμορραγίες
- β) σπλήνας διογκωμένος και μαύρος, πηγμένο αίμα, έντονη νεκρική ακαμψία, οίδηματα και αιμορραγίες
- γ) σπλήνας ωχρός και συρρικνωμένος, αίμα άπηκτο (που δεν πήζει), απουσία νεκρικής ακαμψίας, οίδηματα και αιμορραγίες
- δ) σπλήνας διογκωμένος και μαύρος, πηγμένο αίμα, έντονη νεκρική ακαμψία, χωρίς οίδηματα και αιμορραγίες.

85. Η πιο συχνή μορφή άνθρακα στον άνθρωπο είναι:

- α) η πεπτική
- β) η αναπνευστική
- γ) η δερματική (κακό σπυρί)
- δ) η μηνιγγίτιδα

86. Τι ΔΕΝ κάνουμε σε περίπτωση εμφάνισης κρουσμάτων άνθρακα στην εκτροφή;

- α) δηλώνουμε το κρούσμα στην νομοκτηνιατρική υπηρεσία
- β) στέλνουμε δείγμα αίματος στο εργαστήριο
- γ) στέλνουμε τα ζωντανά ακόμη ζώα στο σφαγείο
- δ) θάβουμε τα πτώματα ή τα καίμε.

87. Στον εχινόκκοκο ο άνθρωπος και τα παραγωγικά ζώα:

- α) είναι ενδιάμεσοι ξενιστές
- β) μολύνονται με την κατάποση αυγών του παρασίτου με την τροφή τους
- γ) εμφανίζουν στα σπλάχνα (συνήθως πνεύμονες και συκώτι) κύστες
- δ) όλα τα παραπάνω

88. Για τριχινέλλωση-τριχίνωση επιβάλλεται ο έλεγχος όλων των σφάγιων:

- α) βοοειδών
- β) αιγών και προβάτων
- γ) χοίρων
- δ) όλων των ζωικών ειδών

89. Ο άνθρωπος μολύνεται με τοξόπλασμα:

- α) με τον χειρισμό ωμού κρέατος
- β) με την κατανάλωση ωμού ή ατελώς ψημένου κρέατος παραγωγικών ζώων
- γ) με την κατανάλωση ατελώς πλυμένων φρούτων και λαχανικών
- δ) με όλους τους παραπάνω τρόπους

90. Η νόσος που μεταδίδεται με το ούρο είναι η:

- α) τοξοπλάσμωση
- β) φυματίωση
- γ) λεπτοσπείρωση
- δ) τριχινέλλωση

91. Από τα παραγωγικά ζώα πολύ συχνά ασυμπτωματικοί φορείς λεπτόσπειρας είναι:

- α) οι χοίροι
- β) οι αίγες
- γ) τα πρόβατα
- δ) τα τρωκτικά

92. Η τριχινέλλωση οφείλεται σε:

- α) παράσιτο
- β) ιό
- γ) βακτήριο
- δ) μύκητα

93. Πως μεταδίδεται η λύσσα στον άνθρωπο;

- α) με το σάλιο μολυσμένου ζώου κυρίως από δάγκωμα
- β) με την κατανάλωση ωμού κρέατος μολυσμένου χοίρου
- γ) με την κατανάλωση παστεριωμένου γάλακτος μολυσμένου ζώου
- δ) με όλους τους παραπάνω τρόπους

94. Ποιος είναι ο κυριότερος τρόπος με τον οποίο μπορεί να μολυνθεί ο άνθρωπος από εχινόκοκκο;

- α) με την κατανάλωση καλά ψημένων σπλάχνων μηρυκαστικών (βοοειδή - αιγοπρόβατα)
- β) με την κατανάλωση μη καλά πλυμένων λαχανικών και φρούτων, ρυπασμένων (λερωμένων) με περιττώματα μολυσμένου σκύλου
- γ) με την κατανάλωση αλλαντικών που έχουν αλλοιωθεί
- δ) με όλα τα παραπάνω

95. Η τριχινέλλα μεταδίδεται στον άνθρωπο με:

- α) την κατανάλωση πολύ καλά ψημένου κρέατος μολυσμένου χοίρου
- β) την επαφή με κόπρανα μολυσμένης γάτας
- γ) την κατανάλωση μη καλά ψημένου κρέατος μολυσμένου χοίρου (κυρίως αγριόχοιρου).
- δ) όλους τους παραπάνω τρόπους

96. Ποιο από τα παρακάτω νοσήματα ΔΕΝ είναι ζωοανθρωπονόσος;

- α) ο άνθρακας
- β) η φυματίωση
- γ) ο τέτανος
- δ) η βρουκέλλωση

97. Η εχينوκοκκίαση προλαμβάνεται με:

- α) καλό πλύσιμο των χεριών, των λαχανικών και των φρούτων
- β) χορήγηση αντιπαρασιτικής αγωγής στο σκύλο
- γ) απαγόρευση χορήγησης ωμών μολυσμένων σπλάχνων στο σκύλο
- δ) όλα τα παραπάνω

98. Στα σφάγια μολυσμένων πουλερικών η καταστροφή της σαλμονέλλας επιτυγχάνεται με:

- α) την τοποθέτησή τους στην κατάψυξη
- β) καλό ψήσιμο (πάνω από 70°C για δύο λεπτά τουλάχιστον στο κέντρο της μάζας του κρέατος)
- γ) σχολαστικό πλύσιμο με άφθονο νερό
- δ) ψήσιμο στους 55°C στο κέντρο της μάζας του κρέατος

99. Για τον πολλαπλασιασμό των μικροοργανισμών στα τρόφιμα απαιτούνται:

- α) κατάλληλη σχετική υγρασία
- β) κατάλληλη θερμοκρασία
- γ) επαρκής χρόνος
- δ) όλα τα παραπάνω

100. Στα αίτια της υπερθερμίας των ζώων συγκαταλέγονται:

- α) η κούραση και το stress τους
- β) ο συνωστισμός τους και η υγρασία του περιβάλλοντος
- γ) η παρατεταμένη έκθεση τους σε ηλιακή ακτινοβολία
- δ) όλοι οι παραπάνω λόγοι

4. 4. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΖΩΟΤΕΧΝΙΑΣ, ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΕΚΤΙΜΗΤΙΚΗΣ ΤΩΝ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ ΚΑΙ ΠΤΗΝΩΝ

101. Ποια από τις παρακάτω φυλές βοοειδών δεν είναι κρεοπαραγωγικής κατεύθυνσης;

- α) Η Σαρολέ
- β) Η Ξανθόχρωμη της Ακιταίν
- γ) Η Λιμουζίν
- δ) Η Χολστάιν

102. Ποια φυλή βοοειδών χρησιμοποιήθηκε ως βελτιωτής για τη δημιουργία της Ελληνικής Κόκκινης φυλής;

- α) Η Σαρολέ,
- β) Η Ξανθόχρωμη της Ακιταίν
- γ) Η Λιμουζίν
- δ) Η Μπλάκ Άνγκους

103. Ποια από τις παρακάτω φυλές βοοειδών είναι πιο λεπτοκόκκαλη;

- α) Η Σαρολέ
- β) Η Σβιτς
- γ) Η Χολστάιν
- δ) Η Λιμουζίν

104. Ποια από τις παρακάτω φυλές βοοειδών δεν είναι γαλακτοπαραγωγικής κατεύθυνσης;

- α) Η Λιμουζίν
- β) Η Γκέρνσεϋ
- γ) Η Τζέρσεϋ
- δ) Η Χολστάιν

105. Η λαβή της ρίζας της ουράς είναι λαβή κρέατος ή λίπους;

- α) Κρέατος
- β) Κρέατος και δευτερευόντως λίπους
- γ) Λίπους
- δ) Τίποτα από τα παραπάνω

106. Η λαβή της οσφύς είναι λαβή κρέατος ή λίπους;

- α) Κρέατος
- β) Κρέατος και δευτερευόντως λίπους
- γ) Λίπους
- δ) Τίποτα από τα παραπάνω.

107. Η Ελληνική φυλή μαύρου χοίρου, σε σχέση με τις ξενικές φυλές, έχει:

- α) μικρότερη τοκετοομάδα & μικρότερο χρόνο πάχυνσης
- β) μικρότερη τοκετοομάδα & μεγαλύτερο χρόνο πάχυνσης
- γ) μεγαλύτερη τοκετοομάδα & μικρότερο χρόνο πάχυνσης
- δ) μεγαλύτερη τοκετοομάδα & μεγαλύτερο χρόνο πάχυνσης

108. Εγχώρια φυλή αιγών είναι η:

- α) Δαμασκού
- β) Αλπίν
- γ) Σκοπέλου
- δ) Ζάανεν

109. Εγχώρια φυλή προβάτων είναι η:

- α) Φρισλανδίας
- β) Λακόν
- γ) Καραγκούνικη
- δ) Ασσάφ

110. Φυλή βοοειδών ΔΕΝ είναι η:

- α) Σαρολέ
- β) Ντούροκ
- γ) Λιμουζίν
- δ) Μπλάκ Άνγκους

111. Φυλή προβάτων ΔΕΝ είναι η:

- α) Χίου
- β) Μυτιλήνης
- γ) Βραχυκερατική
- δ) Καραγκούνικη

112. Ποιο είναι μεγαλύτερο πλεονέκτημα της φυλής Πιερρέν των χοίρων;

- α) Έχει υψηλή Μέση Ημερήσια Αύξηση (ΜΗΑ)
- β) Έχει χαμηλό Δείκτη Μετατρεψιμότητας (ΔΜ)
- γ) Δίνει άπαχα σφάγια, πολύ καλής ποιότητας
- δ) Έχει μεγάλη τοκετοομάδα στη γέννηση και στον απογαλακτισμό

113. Σε τι υπερτερούν οι εγχώριες φυλές προβάτων έναντι των εισαγόμενων;

- α) Είναι λιτοδίαιτες
- β) Είναι απόλυτα προσαρμοσμένες στο ελληνικό περιβάλλον
- γ) Παρουσιάζουν υψηλή λιποπεριεκτικότητα στο γάλα
- δ) Όλα τα παραπάνω

114. Σε ποια ηλικία αποκτούν το εμπορεύσιμο βάρος και σφάζονται τα ορνίθια κρεοπαραγωγής των σύγχρονων ελληνικών εκτροφών;

- α) Σε ηλικία 6 μηνών
- β) Σε ηλικία 6 εβδομάδων
- γ) Σε ηλικία 3 μηνών
- δ) Σε καμία από τις παραπάνω ηλικίες

115. Ποια είναι τα γενικά χαρακτηριστικά των κρεοπαραγωγικών φυλών βοοειδών;

- α) Δίνουν σφάγια υψηλής μυϊκής διάπλασης
- β) Δίνουν λεπτόνο κρέας
- γ) Δίνουν υψηλή απόδοση σε σφάγιο και καθαρό κρέας
- δ) Όλα τα παραπάνω

116. Φυλή χοίρων ΔΕΝ είναι η:

- α) Ντούροκ
- β) Πιेत्रαίν
- γ) Σβίτς
- δ) Λαντράς

117. Η Ελληνική φυλή χοίρου έχει χρώμα:

- α) λευκό
- β) μαύρο
- γ) καστανό
- δ) ασπρόμαυρο

118. Ποια είναι τα κυριότερα πλεονεκτήματα της φυλής Λαρτζ Γουάιτ των χοίρων;

- α) Μεγάλο μέγεθος τοκετοομάδας, υψηλή γαλακτοπαραγωγική ικανότητα και ήπιος χαρακτήρας
- β) Υψηλή Μέση ημερήσια Αύξηση (ΜΗΑ), χαμηλός Δείκτης Μετατρεψιμότητας (ΔΜ) και ήπιος χαρακτήρας
- γ) Μεγάλο μέγεθος τοκετοομάδας και χαμηλός Δείκτης Μετατρεψιμότητας (ΔΜ)
- δ) Κανένα από τα παραπάνω

119. Φυλή αιγών (γιδιών) είναι η:

- α) Χίου
- β) Μυτιλήνης
- γ) Σκοπέλου
- δ) Καραγκούνικη

120. Ποια είναι η πιο διαδεδομένη φυλή βοοειδών στον κόσμο και γιατί;

- α) Η Φρίζιαν-Χολστάιν λόγω της υψηλής γαλακτοπαραγωγικής της ικανότητας και της μεγάλης διάρκειας της αναπαραγωγικής της ζωής
- β) Η Μπلاك Άνγκους γιατί επικράτησε στην Αμερική
- γ) Η Λιμουζίν λόγω της μεγάλης μυϊκής της ανάπτυξης και του ήπιου χαρακτήρα της.
- δ) Η Ξανθόχρωμη της Ακιταίν (Μπλοντ ντ'Ακιταίν) γιατί εμφανίζει υψηλό ποσοστό διπλογλουτισμού

5. 5. ΓΕΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΑ ΟΡΝΙΘΟΕΙΔΗ, ΚΟΥΝΕΛΙΑ ΚΑΙ ΘΗΡΑΜΑΤΑ

121. Ποια όργανα πρέπει να αφαιρεθούν αμέσως γιατί δίνουν δυσάρεστη και έντονη οσμή στο κρέας κατά τη σφαγή αγριόχοιρου;

- α) Οι όρχεις και η ουροδόχος κύστη
- β) Η καρδιά και ο σπλήνας
- γ) Η γλώσσα και οι πνεύμονες
- δ) Το ήπαρ και το πάγκρεας

122. Σε τι διαφέρουν οι σύγχρονες κρεοπαραγωγικές φυλές ορνίθων που εκτρέφονται σε ορνιθοτροφεία από τις παραδοσιακές φυλές ορνίθων που εκτρέφονται στις αυλές των σπιτιών;

- α) Παρουσιάζουν μεγαλύτερη μυϊκή ανάπτυξη
- β) Είναι πιο ταχυσυζητικές φυλές
- γ) Είναι πιο ευαίσθητες στις συνθήκες του περιβάλλοντος και στις ασθένειες
- δ) Όλα τα παραπάνω

123. Στην Ελλάδα απαγορεύεται η θήρευση:

- α) ελαφιού, ζαρκαδιού, αντιλόπης
- β) αγριόχοιρου
- γ) πέρδικας
- δ) όλων των παραπάνω

124. Ποιο είδος πτηνού αξιοποιείται περισσότερο από οποιοδήποτε άλλο;

- α) η όρνιθα
- β) η πάπια
- γ) η στρουθοκάμηλος
- δ) η χήνα

125. Το σφάγιο των τριχωτών θηραμάτων συντηρείται δύσκολα εξαιτίας:

- α) της κακής αφαίμαξης και του όψιμου εκσπλαχνισμού
- β) των χειρισμών χωρίς την τήρηση κανόνων υγιεινής
- γ) συχνών τραυμάτων εντέρου
- δ) όλων των παραπάνω

126. Πτερωτό θήραμα ΔΕΝ αποτελεί/ούν:

- α) ο αγριόχοιρος
- β) ο λαγός
- γ) το αγριοκούνελο
- δ) όλα τα παραπάνω

127. Το φουά γκρα παράγεται από τα εξής είδη πτηνών:

- α) στρουθοκάμηλο και χήνα
- β) πέρδικα και πάπια
- γ) χήνα και πάπια
- δ) όρνιθα και χήνα

128. Ποιες εργασίες επιβάλλεται να γίνονται άμεσα στα θηράματα, τριχωτά και πτερωτά;

- α) αφαίμαξη και εκδορά
- β) αφαίμαξη και εκσπλαχνισμός
- γ) αποπτίλωση και εκσπλαχνισμός
- δ) εκδορά και εκσπλαχνισμός

129. Στα πτερωτά θηράματα ανήκουν:

- α) οι γαλοπούλες
- β) οι όρνιθες
- γ) οι μπεκάτσες
- δ) οι φραγκόκοτες

130. Στα θηράματα το χρώμα του κρέατος σε σύγκριση με εκείνο των παραγωγικών-εκτρεφόμενων ζώων είναι:

- α) ανοιχτότερο
- β) σκουρότερο
- γ) το ίδιο
- δ) κανένα από τα παραπάνω

6. 6. ΔΟΜΕΣ ΤΩΝ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

131. Ποιες από τις παρακάτω κεντρικές αρχές είναι αρμόδιες για τη διενέργεια επισήμων ελέγχων για την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων ζωικής προέλευσης;

- α) Το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (ΥΠΑΑΤ) και ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ)
- β) Η Ανεξάρτητη Αρχή Δημοσίων Εσόδων (ΑΑΔΕ) και το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (ΥΠΑΑΤ)
- γ) Η Ανεξάρτητη Αρχή Δημοσίων Εσόδων (ΑΑΔΕ) και ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ)
- δ) Το Υπουργείο Δικαιοσύνης

132. Ποια από τις παρακάτω κεντρικές αρχές ΔΕΝ είναι αρμόδια για τη διενέργεια των επισήμων ελέγχων των τροφίμων ζωικής προέλευσης;

- α) Το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων (ΥΠΑΑΤ)
- β) Η Ανεξάρτητη Αρχή Δημοσίων Εσόδων (ΑΑΔΕ)
- γ) Ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ)
- δ) Η Διεύθυνση Εμπορίου

133. Οι 4 Δημόσιες Σχολές Επαγγελματιών Κρέατος υπάγονται στο Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και συγκεκριμένα στη:

- α) Διεύθυνση Προστασίας των Ζώων, Φαρμάκων και Κτηνιατρικών Εφαρμογών
- β) Διεύθυνση Υγείας Ζώων
- γ) Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας
- δ) Διεύθυνση Έρευνας, Καινοτομίας και Εκπαίδευσης

134. Οι Δημόσιες Σχολές Επαγγελματιών Κρέατος της Χώρας εκπαιδεύουν:

- α) κρεοπώλες
- β) εκδοροσφαγείς και ταξινομητές σφάγιων βοοειδών
- γ) κρεοπώλες, εκδοροσφαγείς και ταξινομητές σφάγιων βοοειδών
- δ) κρεοπώλες και ταξινομητές σφάγιων χοίρων

7. 7. ΓΕΝΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΙΔΡΥΣΗ, ΣΥΓΚΡΟΤΗΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΣΦΑΓΕΙΩΝ ΚΑΙ ΠΤΗΝΟΣΦΑΓΕΙΩΝ

135. Στις σπουδαιότερες προϋποθέσεις για την εγκατάσταση και λειτουργία ενός βιομηχανικού σφαγείου συγκαταλέγονται οι εξής:

- α) η θέση εγκατάστασής του να επιτρέπει την εύκολη και γρήγορη προσκόμιση των ζώων
- β) να υπάρχει σε ικανή ποσότητα πόσιμο νερό
- γ) να επιβαρύνει κατά το δυνατό λιγότερο το περιβάλλον
- δ) όλοι οι παραπάνω παράγοντες

136. Η θέση εγκατάστασης ενός σφαγείου είναι ακατάλληλη όταν:

- α) είναι απομακρυσμένη από κατοικίες ή οικισμούς
- β) οι προκαλούμενοι θόρυβοι και οσμές φτάνουν στους κατοίκους
- γ) υπάρχει πρόβλεψη ότι στις γύρω κοντινές εκτάσεις δεν πρόκειται να εγερθούν οικισμοί
- δ) όλα τα παραπάνω

137. Τα σφαγεία ως προς τη συγκρότησή τους διακρίνονται σε:

- α) βιομηχανικά σφαγεία και απλές σφαγιοτεχνικές εγκαταστάσεις
- β) βιομηχανικά σφαγεία μόνο
- γ) βιομηχανικά, μεγάλα, μικρά και απλές σφαγιοτεχνικές εγκαταστάσεις
- δ) μεγάλα και μικρά

138. Σημαντικό για τη λειτουργικότητα, την οικονομία και την υγιεινή των σφαγείων είναι να εξασφαλίζεται:

- α) συνεχής και μόνο προς μια κατεύθυνση κίνηση των ζώων
- β) μόνο προς μία κατεύθυνση κίνηση των ζώων και των σφάγιων
- γ) συνεχής και μόνο προς μια κατεύθυνση κίνηση των ζώων, των σφάγιων, των παραπροϊόντων και των υποπροϊόντων σφαγής.
- δ) συνεχής και προς δύο κατευθύνσεις κίνηση των ζώων, των σφάγιων, των παραπροϊόντων και των υποπροϊόντων σφαγής.

139. Μετά τη σφαγή και την προετοιμασία των σφάγιων από τους εκδοροσφαγείς, ακολουθεί:

- α) ο κρεοσκοπικός έλεγχος
- β) το ζύγισμα
- γ) η ψύξη
- δ) όλα τα παραπάνω με την προαναφερθείσα σειρά

140. Το ζεμάτισμα, η αποτρίχωση, η απόξεση και η καύση των τριχών είναι πρακτικές που εφαρμόζονται κατά τη σφαγή των:

- α) βοοειδών
- β) αιγών
- γ) χοίρων
- δ) προβάτων

8. 8. ΥΓΙΕΙΝΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

141. Στο «μη καθαρό» τμήμα ή αλλιώς «ακάθαρτη ζώνη» του σφαγείου πραγματοποιούνται οι εργασίες:

- α) από την άφιξη-εκφόρτωση των ζώων μέχρι και την εκδορά τους
- β) από την άφιξη-εκφόρτωση των ζώων μέχρι και τον εκσπλαχνισμό τους
- γ) από την αναισθητοποίηση των ζώων μέχρι και τη σφαγή τους
- δ) από τη σφαγή των ζώων μέχρι την ψύξη των σφάγιών τους

142. Στο «καθαρό» τμήμα του σφαγείου ή αλλιώς «καθαρή» ζώνη του σφαγείου πραγματοποιούνται οι εργασίες:

- α) από την άφιξη-εκφόρτωση των ζώων μέχρι και την εκδορά τους
- β) από την άφιξη-εκφόρτωση των ζώων μέχρι και τον εκσπλαχνισμό τους
- γ) από τον εκσπλαχνισμό (ξεκοίλιασμα) μέχρι και την ψύξη των σφάγιων
- δ) από τη σφαγή των ζώων μέχρι την ψύξη των σφάγιών τους.

143. Επιτρέπεται να χρησιμοποιούμε στο δάπεδο κρεοπωλείου:

- α) μωσαϊκό
- β) μάρμαρο
- γ) ξύλο
- δ) πλακάκια

144. Πότε πρέπει να πλένουμε τα χέρια μας στο κρεοπωλείο;

- α) Πριν και μετά από τη χρήση τουαλέτας
- β) Μετά από επαφή με σφάγια πουλερικών ή βρώμικα υλικά
- γ) Πριν από την έναρξη και μετά τη λήξη της εργασίας ή μετά από διάλειμμα, ποτό, φαγητό και κάπνισμα
- δ) Σε όλες τις παραπάνω περιπτώσεις

145. Ο σχεδιασμός και η διαρρύθμιση ενός χώρου τροφίμων πρέπει:

- α) να επιτρέπει την εφαρμογή ορθών πρακτικών υγιεινής
- β) να αποτρέπει το σχηματισμό υγρασίας και ανεπιθύμητης μούχλας
- γ) να επιτρέπει τον κατάλληλο καθαρισμό και απολύμανση του χώρου
- δ) να ανταποκρίνεται σε όλα τα παραπάνω

146. Η ύπαρξη τουαλέτας σε ένα κρεοπωλείο:

- α) δεν είναι υποχρεωτική
- β) είναι υποχρεωτική
- γ) εξαρτάται από τον αριθμό των εργαζομένων στο κρεοπωλείο
- δ) εξαρτάται από τα τετραγωνικά μέτρα του καταστήματος

147. Ως κατάλληλα απορρυπαντικά και απολυμαντικά για χρήση σε ένα κρεοπωλείο ορίζονται αυτά που έχουν πάρει έγκριση από:

- α) τη Διεύθυνση Έρευνας Καινοτομίας και Εκπαίδευσης του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και τροφίμων
- β) την εκάστοτε Περιφερειακή Ενότητα
- γ) το Γενικό Χημείο του Κράτους
- δ) την Ευρωπαϊκή Ένωση

148. Τα εξαρτήματα της μηχανής του κιμά και της μηχανής του σνίτσελ πρέπει να καθαρίζονται:

- α) στο τέλος κάθε μήνα
- β) στο τέλος κάθε εβδομάδας
- γ) στο τέλος κάθε εργάσιμης μέρας
- δ) μόνο στην αντιπροσωπεία από όπου αγοράστηκαν

149. Στη βιτρίνα ενός κρεοπωλείου επιτρέπεται η χρήση:

- α) πλαστικών λουλουδιών
- β) πλαστικών διακοσμητικών στοιχείων
- γ) εξυγιασμένων νωπών λαχανικών
- δ) όλων των παραπάνω

150. Οι εργαζόμενοι στα κρεοπωλεία είναι υποχρεωτικό να έχουν:

- α) κατάλληλη ενδυμασία
- β) πιστοποιητικό υγείας για χειριστές τροφίμων
- γ) βεβαίωση κρεοπώλη
- δ) όλα τα παραπάνω

9. 9. ΓΕΝΙΚΑ ΠΕΡΙ ΕΜΠΟΡΙΑΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ, ΚΡΕΑΤΩΝ, ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΦΑΓΗΣ

151. Οι φορείς που παρεμβάλλονται στην αλυσίδα προσφοράς, από την πρωτογενή παραγωγή κρέατος μέχρι τον καταναλωτή είναι:

- α) η μεταποίηση (επιχειρήσεις επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής προϊόντων με βάση το κρέας-βιομηχανίες, βιοτεχνίες)
- β) το χονδρεμπόριο (χονδρέμποροι, εργαστήρια τεμαχισμού-τυποποίησης, αγορές χονδρικής πώλησης)
- γ) το λιανεμπόριο (αγορές λιανικής πώλησης, κρεοπώλες, σούπερ μάρκετ-καταστήματα μεγάλων αλυσίδων λιανικής πώλησης)
- δ) όλοι οι παραπάνω

152. Η επιλογή κρεοπωλείου από το οποίο θα αγοράσει το κρέας ο καταναλωτής βασίζεται:

- α) στην ποιότητα του κρέατος και των κρεοσκευασμάτων
- β) στην τιμή πώλησης
- γ) στις προσωπικές σχέσεις που έχει αναπτύξει με τον κρεοπώλη
- δ) σε όλους τους παραπάνω λόγους

153. Ο υπολογισμός της τιμής πώλησης του κρέατος σε ένα κρεοπωλείο βασίζεται:

- α) στη ζήτηση
- β) στην τιμή πώλησης των ανταγωνιστών
- γ) στο κόστος παραγωγής προσθέτοντας το επιθυμητό ποσοστό κέρδους
- δ) σε όλα τα παραπάνω

154. Παραπροϊόντα κρέατος αποτελούν:

- α) τα διάφορα βρώσιμα όργανα του σώματος (καρδιά, συκώτι, κ.λπ.)
- β) τα διάφορα μη βρώσιμα όργανα του σώματος (κέρατα, τρίχες, οπλές, κ.λπ.)
- γ) όλα τα προϊόντα που βρίσκονται στον Βιολογικό Καθαρισμό του σφαγείου
- δ) κανένα από τα παραπάνω

155. Κριτήρια κερδοφορίας σε ένα κρεοπωλείο αποτελούν:

- α) η γνώση του συνολικού κόστους στην επιχείρηση
- β) η υπεραξία από τη σωστή διαχείριση των τεμαχίων του κρέατος, των ειδικών κοπών και της ποικιλίας των κρεοσκευασμάτων
- γ) η επιλογή σφαγίων ζώων με τις καλύτερες αποδόσεις σε κρέας και τη λιγότερη φύρα
- δ) όλα τα παραπάνω

156. Ποιο/α από τα παρακάτω ΔΕΝ ανήκει/ουν στα υποπροϊόντα ενός σφαγίου βοοειδούς:

- α) οι τρίχες
- β) οι οπλές
- γ) η ουρά
- δ) το δέρμα

157. Στα παραπροϊόντα ενός σφαγίου βοοειδούς ανήκει/ουν:

- α) η ουρά
- β) η καρδιά
- γ) το συκώτι
- δ) όλα τα παραπάνω

158. Ο μαδητός τύπος σφάγιου χοίρου αφορά:

- α) το σφάγιο χοίρου μετά από αφαίρεση του δέρματος και του υποδόριου λίπους
- β) το σφάγιο χοίρου με το δέρμα μετά από επιμελή αποτρίχωση
- γ) το σφάγιο χοίρου μετά από αφαίρεση του τεμαχίου της πανσέτας
- δ) το σφάγιο χοίρου μετά από αφαίρεση της κεφαλής

159. Η υποχρεωτική σφραγίδα που πρέπει να φέρουν τα σφάγια σύμφωνα με τη νομοθεσία είναι η:

- α) σφραγίδα καταλληλότητας ή υγειονομικού ελέγχου
- β) σφραγίδα προέλευσης
- γ) σφραγίδα κατηγορίας
- δ) όλες οι παραπάνω σφραγίδες

160. Εμπορικοί τύποι σφάγιων χοίρων είναι:

- α) ο γδαρτός και ο τύπος καρρέ
- β) το χοιρίδιο
- γ) ο μαδητός
- δ) όλοι οι παραπάνω

10. 1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΚΤΙΜΗΣΗΣ ΤΩΝ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΕΙΔΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ ΚΑΙ ΠΤΗΝΩΝ

161. Ένα σφάγιο κοτόπουλου Α' ποιότητας έχει:

- α) καθόλου υποδόριο λίπος
- β) καλά κρεατωμένο στήθος
- γ) λίγες λύσεις συνέχειας του δέρματος
- δ) κατάγματα

162. Το σφάγιο προβάτου έχει ένα από τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

- α) υποδόριο λίπος λευκού χρώματος
- β) χαρακτηριστική οσμή του είδους
- γ) σκούρο ερυθρό χρώμα του κρέατος
- δ) λεπτή ουρά

163. Το σφάγιο αίγας έχει τα εξής χαρακτηριστικά:

- α) απουσία υποδόριου λίπους
- β) λεπτή ουρά
- γ) ερυθρό σκούρο χρώμα του κρέατος με λεπτό κόκκο/ίνα
- δ) όλα τα παραπάνω

164. Πού διαφέρει το σφάγιο ορνιθίου (κοτόπουλου) από το σφάγιο όρνιθας;

- α) Η άκρη του στέρνου στα σφάγια κοτόπουλου είναι άκαμπτη
- β) Η άκρη του στέρνου στα σφάγια κοτόπουλου είναι εύκαμπτη
- γ) Το χρώμα του κρέατος στο σφάγιο όρνιθας είναι ανοιχτότερο
- δ) Το χρώμα το κρέατος στο σφάγιο κοτόπουλου είναι σκοτεινότερο

165. Η κατηγορία (το πρώτο κριτήριο ταξινόμησης) στα σφάγια των βοοειδών αφορά:

- α) στην ηλικία και τη μυϊκή διάπλαση
- β) στην αναπαραγωγική ικανότητα και την ορατή λιποπεριεκτικότητα
- γ) στη μυϊκή διάπλαση και την ορατή λιποπεριεκτικότητα
- δ) στην ηλικία, το φύλο και την αναπαραγωγική ικανότητα

166. Οι εμπορικές κλάσεις (δεύτερο και τρίτο κριτήριο) στα σφάγια των βοοειδών αφορούν:

- α) στην ηλικία και τη μυϊκή διάπλαση
- β) στην αναπαραγωγική ικανότητα και την ορατή λιποπεριεκτικότητα
- γ) στη μυϊκή διάπλαση και την ορατή λιποπεριεκτικότητα
- δ) στην ηλικία, το φύλο και την αναπαραγωγική ικανότητα

167. Ποιο από τα παρακάτω σφάγια έχει πιο χοντρόκοκκο κρέας;

- α) Αμνός (πρόβατο)
- β) Χοίρος
- γ) Αγελάδα (βοοειδή)
- δ) Κοτόπουλο (ορνίθιο)

168. Ανατομικά χαρακτηριστικά της κεφαλής που διαφοροποιούν τα σφάγια προβάτων-αιγών είναι:

- α) η ύπαρξη ή όχι υποκόγχιου βόθρου
- β) το σχήμα του ρινικού οστού
- γ) η διάμετρος του ακουστικού πόρου
- δ) όλα τα παραπάνω

169. Οι παράμετροι εκτίμησης των ποιοτικών χαρακτηριστικών των σφάγιων προβάτων και αιγών είναι:

- α) το βάρος
- β) η ηλικία
- γ) η ανεπτυγμένη μυϊκή μάζα και ορατή λιποπεριεκτικότητα
- δ) όλα τα παραπάνω

170. Το λίπος του σφάγιου βουβαλιού είναι:

- α) λευκό και μαλακό τόσο στα νεαρά όσο και στα ενήλικα ζώα.
- β) λευκό και σκληρό τόσο στα νεαρά όσο και στα ενήλικα ζώα
- γ) λευκό και μαλακό στα νεαρά ζώα και κίτρινο και σκληρό στα ενήλικα ζώα
- δ) κίτρινο και μαλακό τόσο στα νεαρά όσο και στα ενήλικα ζώα

11. 2. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΩΝ ΖΩΩΝ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΩΝ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ ΚΑΙ ΠΤΗΝΩΝ

171. Για τη μεταφορά των ζώων επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται ηρεμιστικά;

- α) Ναι, πάντα
- β) Όχι, ποτέ
- γ) Ναι, μερικές φορές
- δ) Ναι, με απόφαση του υπεύθυνου κτηνιάτρου

172. Οι ακατάλληλες συνθήκες μεταφοράς των ζώων προκαλούν σε αυτά:

- α) στρες
- β) τραυματισμούς, μωλωπισμούς, κατάγματα
- γ) θανάτους
- δ) όλα τα παραπάνω

173. Αποτέλεσμα της επίδρασης στρεσικών παραγόντων στα ζώα είναι:

- α) η εμφάνιση διάρροιας
- β) η χαμηλή ποιότητα του κρέατος που αποδίδουν τα σφάγια τους
- γ) οι αυξημένες πιθανότητες τα σφάγια τους να έχουν τα χαρακτηριστικά DFD ή PSE
- δ) όλα τα παραπάνω.

174. Στο σφαγείο όταν τα ζώα είναι ήρεμα και ήσυχα τότε:

- α) είναι εύκολα στη μεταχείρισή τους
- β) δεν αποτελούν κίνδυνο για το προσωπικό των σφαγείων
- γ) αποδίδουν κρέας υψηλής ποιότητας
- δ) όλα τα παραπάνω

175. Μετά την άφιξή τους στο σφαγείο, τα ζώα πρέπει να εκφορτώνονται:

- α) το συντομότερο δυνατό
- β) το αργότερο δυνατό
- γ) όταν έρθει η σειρά τους
- δ) όταν αδειάσουν οι χώροι ανάπαυσης-σταβλισμού από τις προηγούμενες παρτίδες ζώων.

176. Τα ζώα που διαπιστώνεται ότι είναι άρρωστα ή τραυματισμένα στο όχημα μεταφοράς τους κατά την άφιξή τους στο σφαγείο:

- α) τοποθετούνται στον ίδιο χώρο ανάπαυσης με τα υπόλοιπα ζώα
- β) έχουν ακριβώς τον ίδιο τρόπο αντιμετώπισης με τα υπόλοιπα ζώα
- γ) τοποθετούνται χωριστά και ενημερώνεται ο υπεύθυνος κτηνίατρος
- δ) δεν επιτρέπεται να εκφορτωθούν

177. Σε περίπτωση που ένα ζώο είναι ξαπλωμένο στο όχημα μεταφοράς του και δεν μπορεί να σηκωθεί δεν πρέπει να γίνεται προσπάθεια μετακίνησής του:

- α) με σχοινιά
- β) με ηλεκτρική βουκέντρα
- γ) με κανένα μέσο, αλλά να εφαρμόζεται επείγουσα σφαγή κατόπιν ενημέρωσης και απόφασης του υπεύθυνου κτηνιάτρου
- δ) με τράβηγμα από τα κέρατα και τα πόδια

178. Για την καθοδήγηση-μετακίνηση των ζώων, η χρήση ζώου οδηγού εφαρμόζεται:

- α) στα βοοειδή
- β) στα πρόβατα
- γ) στους χοίρους
- δ) στα πτηνά

179. Η χρήση των ηλεκτρικών μέσων καθοδήγησης (ηλεκτρική βουκέντρα) επιτρέπεται:

- α) σε όλα τα ζωικά είδη
- β) μόνο σε υγιή ενήλικα βοοειδή και χοίρους που αρνούνται να προχωρήσουν ενώ υπάρχει χώρος μπροστά τους
- γ) σε άρρωστα και τραυματισμένα ζώα που δυσκολεύονται να προχωρήσουν
- δ) σε όλες τις παραπάνω περιπτώσεις

180. Η πυκνότητα των ζώων στους χώρους ανάπαυσης στο σφαγείο πρέπει να είναι τόσο ώστε:

- α) να καλύπτονται πλήρως τα διαθέσιμα τετραγωνικά
- β) όλα τα ζώα να έχουν αρκετό χώρο για να ξαπλώσουν στο δάπεδο
- γ) όλα τα ζώα να έχουν αρκετό χώρο για να ξαπλώσουν στο δάπεδο και να γυρίσουν στην αντίθετη πλευρά
- δ) όλα τα ζώα να έχουν αρκετό χώρο να μετακινηθούν από τη μια στην άλλη πλευρά του χώρου ανάπαυσης-κελίου.

181. Τα προσκομιζόμενα στο σφαγείο ζώα πρέπει από τη στιγμή που εκφορτώνονται και τοποθετούνται στα κελιά ανάπαυσης, για σύντομη παραμονή, να έχουν στη διάθεσή τους:

- α) καθαρό πόσιμο νερό
- β) τροφή
- γ) στρωμή
- δ) όλα τα παραπάνω

182. Η λειτουργία του συστήματος ψεκασμού στους θαλάμους ανάπαυσης επιβάλλεται:

- α) στους χοίρους όταν κάνει ζέστη
- β) στους χοίρους ανεξαρτήτως της θερμοκρασίας του περιβάλλοντος
- γ) σε όλα τα ζωικά είδη ανεξαρτήτως της θερμοκρασίας του περιβάλλοντος
- δ) σε όλα τα ζωικά είδη όταν η θερμοκρασία του περιβάλλοντος είναι υψηλή

183. Όταν τα ζώα πρέπει να διανυκτερεύσουν στους χώρους ανάπαυσης του σφαγείου επιβάλλεται η:

- α) τοποθέτησή τους σε ασφαλή και σκεπαστό χώρο
- β) παροχή τροφής και καθαρού πόσιμου νερού
- γ) παροχή στεγνής και καθαρής στρωμνής
- δ) εφαρμογή όλων των παραπάνω

184. Κατά τη μεταχείριση των ζώων απαγορεύονται αυστηρά:

- α) τα χτυπήματα και οι κλωτσιές στα ζώα
- β) το σήκωμα (ανύψωση) και το σύρσιμο των ζώων από το κεφάλι, τα αυτιά, τα κέρατα, τα πόδια, την ουρά ή το μαλλί τους
- γ) το στρίψιμο και το σπάσιμο των ουρών των ζώων και το άρπαγμα των ματιών τους
- δ) όλα τα παραπάνω

185. Η μεταφορά των ζώων με σήκωμα από τα πόδια δεν απαγορεύεται μόνο:

- α) στα αρνιά και τα κατσίκια
- β) στα χοιρίδια
- γ) στα πουλερικά και τα κουνέλια
- δ) σε κανένα από τα παραπάνω

186. Σε ατομικό κιβώτιο ακινητοποίησης-θαλαμίσκο αναισθητοποίησης οδηγούνται πάντα υποχρεωτικά:

- α) τα αιγοπρόβατα
- β) οι χοίροι
- γ) τα βοοειδή
- δ) όλα τα παραπάνω είδη ζώων

187. Τα ζώα θέλουν:

- α) να χωρίζονται από τα άλλα ζώα της ομάδας τους
- β) καλά φωτισμένες περιοχές
- γ) σκοτάδι
- δ) θορυβώδη συμπεριφορά από τους χειριστές τους

188. Ποιοι επιτρέπεται να διαχειρίζονται/ακινητοποιούν τα ζώα στα σφαγεία;

- α) Αποκλειστικά εκδοροσφαγείς με πιστοποιητικό ικανότητας
- β) Εκδοροσφαγείς που έχουν τουλάχιστον Βεβαίωση Κρεοπώλη
- γ) Απλοί εργάτες
- δ) Προαιρετικά εκδοροσφαγείς με πιστοποιητικό ικανότητας. Το πιστοποιητικό ικανότητας είναι προαιρετικό σε αυτό το στάδιο σφαγής

189. Όταν τα κιβώτια μεταφοράς των πουλερικών τοποθετούνται το ένα πάνω στο άλλο πρέπει να εξασφαλίζεται:

- α) ο περιορισμός της ποσότητας των ούρων και κοπράνων που πέφτουν στα ζώα που βρίσκονται από κάτω
- β) η σταθερότητα των κιβωτίων μεταφοράς
- γ) ο απρόσκοπτος (επαρκής) αερισμός
- δ) όλα τα παραπάνω

190. Ποιος από τους παρακάτω παράγοντες ΔΕΝ προκαλεί στρες στα ζώα;

- α) Νηστεία/Δίψα
- β) Κούραση/Συνωστισμός
- γ) Επαρκής αερισμός
- δ) Ζέστη

12. 3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΜΕΤΑΤΡΟΠΗΣ ΤΩΝ ΣΦΑΓΙΩΝ ΖΩΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΤΗΝΩΝ ΣΕ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

191. Η χρονική σειρά των παρακάτω διαδικασιών στα θηλαστικά είναι:

- α) αναισθητοποίηση, ακινητοποίηση, αγκίστρωση, ανύψωση, αφαίμαξη
- β) ακινητοποίηση, αναισθητοποίηση, ανύψωση, αγκίστρωση, αφαίμαξη
- γ) ακινητοποίηση, αναισθητοποίηση, αγκίστρωση, ανύψωση, αφαίμαξη
- δ) αναισθητοποίηση, ανύψωση, αγκίστρωση, αφαίμαξη, ακινητοποίηση.

192. Η ηλεκτρική αναισθητοποίηση χρησιμοποιείται σε μεγάλη κλίμακα:

- α) για τα βοοειδή και τα αιγοπρόβατα
- β) για τα βοοειδή και τους χοίρους
- γ) για τα αιγοπρόβατα και τους χοίρους
- δ) μόνο για τους χοίρους

193. Το διάστημα μεταξύ αναισθητοποίησης και εκσπλαχνισμού δεν πρέπει να ξεπερνάει:

- α) τα 15 λεπτά
- β) τα 45 λεπτά
- γ) τα 45 δευτερόλεπτα
- δ) τα 60 λεπτά

194. Η συνηθέστερη μέθοδος αναισθητοποίησης των πουλερικών στα σφαγεία είναι:

- α) το πιστόλι με διατρητική ράβδο
- β) το πιστόλι με έμβολο με άκρο σε σχήμα μανιταριού
- γ) ο θάλαμος του διοξειδίου του άνθρακα
- δ) η αναισθητοποίηση με ηλεκτρικό ρεύμα, όπου τα κεφάλια τους περνούν από ηλεκτρικό υδρόλουτρο

195. Η εξέταση των ζώων πριν από τη σφαγή από τον επίσημο κτηνίατρο είναι υποχρεωτική για την ανίχνευση, μεταξύ άλλων:

- α) ζώων με παθήσεις κινητικού συστήματος, νευρικού συστήματος κ.λπ. που εντοπίζονται πολύ δύσκολα στο σφάγιο.
- β) κουρασμένων, ταλαιπωρημένων από τη μεταφορά ή/και έγκυων ζώων
- γ) ζώων ύποπτων για βαριά λοιμώδη νοσήματα, υποχρεωτικής δήλωσης, κ.λπ. όπως άνθρακας, πνευματόνθρακας, σαλμονέλλωση κ.λπ.
- δ) όλων των παραπάνω

196. Η αναισθητοποίηση των ζώων πριν από τη σφαγή είναι υποχρεωτική για:

- α) λόγους ευζωίας
- β) την ασφάλεια του προσωπικού
- γ) καλύτερη αφαίμαξη και μεγαλύτερη διάρκεια συντήρησης του σφαγίου
- δ) όλους τους παραπάνω λόγους

197. Η δειγματοληψία ιστών για την εξέταση ανίχνευσης της τριχινέλλας διενεργείται στα σφάγια χοίρων από τους μυς:

- α) της κεφαλής
- β) του μηρού
- γ) του διαφράγματος
- δ) της ράχης

198. Τα σπλάγχνα με υδατίδες κύστες που κατάσχονται από τον κτηνίατρο στο σφαγείο δεν πρέπει να δίνονται στα σκυλιά για:

- α) να μην αρρωστήσουν
- β) την αποτροπή μετάδοσης του εχινόκοκκου
- γ) την αποτροπή μετάδοσης της λεπτόσπειρας
- δ) κανέναν από τους παραπάνω λόγους

199. Νοσήματα που μεταδίδονται από τα ζώα στον άνθρωπο είναι:

- α) η βρουκέλλωση (μελιταίος πυρετός)
- β) η φυματίωση
- γ) ο άνθρακας
- δ) όλα τα παραπάνω

200. Ο κρεοσκοπικός έλεγχος των σφάγιων που διενεργείται αποκλειστικά από τον επίσημο κτηνίατρο αφορά σε:

- α) επισκόπηση των σφάγιων και των εσωτερικών οργάνων τους
- β) διενέργεια υποχρεωτικών τομών σε εσωτερικά όργανα και λεμφογάγγλια
- γ) ψηλάφηση των εσωτερικών οργάνων
- δ) όλα τα παραπάνω

13. 4α. ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΤΑΤΑΞΗ (ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ) ΤΩΝ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΕΙΔΩΝ ΣΦΑΓΙΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΣΦΑΓΙΩΝ ΤΩΝ ΠΤΗΝΩΝ

201. Στα σφάγια χοίρων η ταξινόμηση S σημαίνει περιεκτικότητα (του σφάγιου) σε:

- α) λίπος 55-59,9 %
- β) άπαχο κρέας 55-59,9 %
- γ) λίπος πάνω από 60%
- δ) άπαχο κρέας πάνω από 60 %

202. Ο μυς του εμπρόσθιου (πρόσθιου) τεταρτημορίου που είναι περισσότερο αναπτυγμένος στα αρσενικά βοοειδή και χρησιμοποιείται για τη διάκριση του φύλου είναι ο:

- α) τραπεζοειδής
- β) ισχιοσηραγγώδης,
- γ) ημιτενοντώδης,
- δ) ραπτικός.

203. Η ανατομική απόδειξη ότι ένα σφάγιο βοοειδούς προέρχεται από αρσενικό ζώο είναι:

- α) τα κέρατα
- β) ο ισχιοσηραγγώδης μυς και η ρίζα του πέους
- γ) η ηβοϊσχιακή σύμφυση
- δ) κανένα από τα παραπάνω

204. Τα σφάγια των βοοειδών με βάση το φύλο, την ηλικία και την αναπαραγωγική ικανότητα του ζώου από το οποίο προέρχονται ταξινομούνται στις ακόλουθες κατηγορίες:

- α) 1, 2, 3, 4, 5
- β) V, Z, A, B, C, D, E
- γ) S, E, U, R, O, P.
- δ) I, II, III, IV, V

205. Τα σφάγια των βοοειδών με βάση τη μυϊκή τους διάπλαση ταξινομούνται ως εξής:

- α) 1, 2, 3, 4, 5
- β) V, Z, A, B, C, D, E
- γ) S, E, U, R, O, P.
- δ) P, E, U, R, O, P.

206. Τα σφάγια των βοοειδών με βάση την κατάσταση πάχυνσής τους ταξινομούνται ως εξής:

- α) 1, 2, 3, 4, 5
- β) V, Z, A, B, C, D, E
- γ) S, E, U, R, O, P
- δ) 10%, 20%, 30%, 40%, 50%

207. Για την ταξινόμηση των σφαγίων χοίρων σύμφωνα με το σύστημα SEUROP εκτιμάται η περιεκτικότητά τους σε:

- α) άπαχο κρέας
- β) κρέας με λίπος
- γ) κρέας με οστά
- δ) συνδετικό ιστό και λίπος

208. Η ένδειξη AR3 στην ετικέτα επισήμανσης σφάγιου βοοειδούς σημαίνει:

- α) σφάγιο νεαρού μοσχαριού ηλικίας 8-12 μηνών, πολύ καλής μυϊκής διάπλασης και μικρής εναπόθεσης λίπους
- β) σφάγιο μη ευνουχισμένου αρσενικού 12-24 μηνών, καλής μυϊκής διάπλασης και μέτριας εναπόθεσης λίπους
- γ) σφάγιο θηλυκού βοοειδούς άνω των 12 μηνών που δεν έχει γεννήσει, μέτριας μυϊκής διάπλασης και μεγάλης εναπόθεσης λίπους
- δ) σφάγιο μη ευνουχισμένου αρσενικού ζώου ηλικίας 24 μηνών και άνω καλής μυϊκής διάπλασης και μέτριας εναπόθεσης λίπους

209. Η ένδειξη AU2 στην ετικέτα επισήμανσης σφάγιου βοοειδούς σημαίνει:

- α) σφάγιο μη ευνουχισμένου αρσενικού 12-24 μηνών, καλής μυϊκής διάπλασης και μέτριας εναπόθεσης λίπους.
- β) σφάγιο μη ευνουχισμένου αρσενικού 12-24 μηνών, πολύ καλής μυϊκής διάπλασης και μέτριας εναπόθεσης λίπους.
- γ) σφάγιο μη ευνουχισμένου αρσενικού 12-24 μηνών, πολύ καλής μυϊκής διάπλασης και μικρής εναπόθεσης λίπους.
- δ) σφάγιο ευνουχισμένου αρσενικού 12-24 μηνών, πολύ καλής μυϊκής διάπλασης και μικρής εναπόθεσης λίπους.

210. Σφάγιο θηλυκού βοοειδούς που έχει γεννήσει με αρκετά (σχετικά) καλή μυϊκή διάπλαση και μεγάλη εναπόθεση λίπους ταξινομείται ως:

- α) AR3
- β) EO3
- γ) DO4
- δ) BU2

211. Σφάγιο μη ευνουχισμένου αρσενικού βοοειδούς άνω των 24 μηνών με πολύ καλή μυϊκή διάπλαση και μικρή εναπόθεση λίπους ταξινομείται ως:

- α) AR3
- β) EO3
- γ) DO4
- δ) BU2

212. Σφάγιο βοοειδούς ηλικίας 7 μηνών ανήκει στην κατηγορία:

- α) A
- β) E
- γ) V
- δ) Z

213. Σφάγιο βοοειδούς ηλικίας 11 μηνών ανήκει στην κατηγορία:

- α) A
- β) E
- γ) V
- δ) Z

214. Στα σφάγια βοοειδών κατηγορίας V δε γίνεται ταξινόμηση με το δεύτερο και τρίτο κριτήριο ταξινόμησης (μυϊκή διάπλαση και κατάσταση πάχυνσης, αντίστοιχα) επειδή:

- α) προορίζονται για βιομηχανικά σφάγια
- β) πρόκειται για σφάγια νεαρών ζώων που δεν ολοκλήρωσαν την ανάπτυξή τους
- γ) πρόκειται για σφάγια ευνουχισμένων ζώων
- δ) συνδυάζονται όλοι οι παραπάνω λόγοι

215. Ένα σφάγιο βοοειδούς με πλάγιες όψεις που στο σύνολό τους είναι κυρτές χαρακτηρίζεται ως:

- α) U
- β) R
- γ) E
- δ) 2

216. Ένα σφάγιο βοοειδούς με μέτρια εναπόθεση λίπους το προτιμούμε έναντι ενός σφάγιου με μικρή εναπόθεση λίπους επειδή:

- α) είναι εντελώς άπαχο και το προτιμούν οι καταναλωτές
- β) η μέτρια εναπόθεση λίπους νοστιμίζει το κρέας του σφάγιου
- γ) είναι καλύτερο στην ταξινόμηση με βάση την εναπόθεση λίπους
- δ) είναι πιο ακριβό.

217. Όταν ένα σφάγιο βοοειδούς χαρακτηρίζεται ως νεαρό μοσχάρι είναι:

- α) σφάγιο ζώου ηλικίας έως 8 μηνών
- β) σφάγιο αρσενικού ζώου μη ευνουχισμένου, ηλικίας 12 έως 24 μηνών
- γ) σφάγιο ζώου ηλικίας 8 έως 12 μηνών
- δ) σφάγιο αρσενικού ζώου μη ευνουχισμένου, ηλικίας άνω των 24 μηνών

218. Οι κατηγορίες σφάγιων βοοειδών που αφορούν και στα δύο φύλα (αρσενικό και θηλυκό) είναι οι εξής:

- α) V και E
- β) Z και A
- γ) D και B
- δ) V και Z

219. Μπορούμε να προσδιορίσουμε την ηλικία ενός σφάγιου βοοειδούς εξετάζοντας:

- α) τις πλευρές
- β) τον τραπεζοειδή μυ
- γ) τον ισχνό μυ
- δ) τον προστερνίδιο χόνδρο

220. Μπορούμε να προσδιορίσουμε το φύλο ενός σφάγιου βοοειδούς εξετάζοντας:

- α) τις πλευρές
- β) τις ακανθώδεις αποφύσεις των θωρακικών σπονδύλων
- γ) τον ισχιοσηραγγώδη μυ
- δ) τον προστερνίδιο χόνδρο

221. Σφάγιο βοοειδούς κατηγορίας D έχει:

- α) μεγάλο άνοιγμα της λεκάνης
- β) πάρα πολύ ανεπτυγμένο τον ισχιοσηραγγώδη μυ
- γ) τριγωνικό τον ισχνό μυ
- δ) πολύ ανεπτυγμένο ηβικό φύμα

222. Σφάγιο βοοειδούς κατηγορίας B έχει:

- α) μεγάλο άνοιγμα της λεκάνης
- β) πολύ καλά ανεπτυγμένο τον ισχιοσηραγγώδη μυ
- γ) σχεδόν ευθεία ηβοϊσχιακή σύμφυση
- δ) λίγο ανεπτυγμένο ηβικό φύμα

223. Σφάγιο χοίρου, μέχρι 20 κιλά, μαδητού τύπου, χαρακτηρίζεται ως:

- α) χοιρίδιο γάλακτος
- β) χοιρίδιο
- γ) χοίρος
- δ) χοιρομητέρα

224. Έστω δύο σφάγια βοοειδών, ίδιας τιμής ανά κιλό, το ένα είναι AU2 και το άλλο EU2. Ποιο από τα δύο θα προτιμήσετε να αγοράσετε και γιατί;

α) Το AU2 γιατί είναι το πιο συνηθισμένο σφάγιο στην αγορά και το έχουν συνηθίσει οι καταναλωτές/πελάτες

β) Το EU2 γιατί ως θηλυκό έχει πιο τρυφερό κρέας και μεγαλύτερη ανάπτυξη στο οπίσθιο τεταρτημόριο όπου υπάρχουν τα πιο ακριβά κομμάτια του σφάγιου

γ) Το AU2 γιατί ως θηλυκό έχει πιο τρυφερό κρέας και μεγαλύτερη ανάπτυξη στο οπίσθιο τεταρτημόριο όπου υπάρχουν τα πιο ακριβά κομμάτια του σφάγιου

δ) Το AU2 γιατί ως αρσενικό έχει πιο τρυφερό κρέας και μεγαλύτερη ανάπτυξη στο πρόσθιο τεταρτημόριο όπου υπάρχουν τα πιο ακριβά κομμάτια του σφάγιου

225. Ένα σφάγιο βοοειδούς, ταξινομημένο ως 3 (στο τρίτο κριτήριο ταξινόμησης) έχει εναπόθεση λίπους:

α) πολύ μεγάλη

β) μεγάλη

γ) μέτρια

δ) μικρή

226. Η ταξινόμηση των σφάγιων βοοειδών διενεργείται από:

α) τον επίσημο κτηνίατρο του σφαγείου

β) τον ταξινομητή που είναι υπάλληλος του σφαγείου και κάτοχος της Βεβαίωσης Ταξινόμητη

γ) τον ιδιοκτήτη του σφαγείου

δ) έναν τυχαίο εργαζόμενο-εκδοροσφαγέα του σφαγείου

227. Η ταξινόμηση σφάγιων βοοειδών είναι υποχρεωτική:

α) στα σφαγεία που σφάζονται πάνω από 75 ενήλικα βοοειδή την εβδομάδα σε ετήσια βάση

β) σε όλα τα σφαγεία ανεξάρτητα από τον αριθμό των σφαζόμενων βοοειδών

γ) σε κανένα σφαγείο. Η ταξινόμηση σφάγιων βοοειδών είναι προαιρετική στην Ελλάδα λόγω του μικρού αριθμού σφάγιων βοοειδών.

δ) σε όσα σφαγεία το έχουν επιλέξει

228. Ένα σφάγιο βοοειδούς κατηγορίας V χαρακτηρίζεται ως:

α) μοσχίδα

β) νεαρό μοσχάρι

γ) ταύρος

δ) μόσχος γάλακτος

229. Τα χαρακτηριστικά που διαπιστώνονται σε ένα αρσενικό σφάγιο βοοειδούς είναι, μεταξύ άλλων, τα εξής:

α) ανεπτυγμένη μυϊκή διάπλαση στο πρόσθιο τεταρτημόριο, μεγάλο άνοιγμα της λεκάνης, ρίζα του πέους, ηβοϊσχιακή σύμφυση ευθεία

β) ανεπτυγμένη μυϊκή διάπλαση στο οπίσθιο τεταρτημόριο, μεγάλο άνοιγμα της λεκάνης, ρίζα του πέους, ηβοϊσχιακή σύμφυση ευθεία

γ) ανεπτυγμένη μυϊκή διάπλαση στο πρόσθιο τεταρτημόριο, μικρό άνοιγμα της λεκάνης, ρίζα του πέους, ηβοϊσχιακή σύμφυση κυρτή.

δ) ανεπτυγμένη μυϊκή διάπλαση στο πρόσθιο τεταρτημόριο, μικρό άνοιγμα της λεκάνης, ρίζα του πέους, ηβοϊσχιακή σύμφυση ευθεία.

230. Τα χαρακτηριστικά που διαπιστώνονται σε ένα θηλυκό σφάγιο βοοειδούς είναι, μεταξύ άλλων, τα εξής:

α) ανεπτυγμένη μυϊκή διάπλαση στο πρόσθιο τεταρτημόριο, μεγάλο άνοιγμα της λεκάνης, απουσία ρίζας πέους, ηβικό φύμα μικρό και στενό

β) ανεπτυγμένη μυϊκή διάπλαση στο οπίσθιο τεταρτημόριο, μεγάλο άνοιγμα της λεκάνης, απουσία ρίζας πέους, ηβικό φύμα μικρό και στενό

γ) ανεπτυγμένη μυϊκή διάπλαση στο πρόσθιο τεταρτημόριο, μικρό άνοιγμα της λεκάνης, ρίζα του πέους, ηβοϊσχιακή σύμφυση κυρτή.

δ) ανεπτυγμένη μυϊκή διάπλαση στο πρόσθιο τεταρτημόριο, μικρό άνοιγμα της λεκάνης, ρίζα του πέους, ηβοϊσχιακή σύμφυση ευθεία.

14. 4β. ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ (ΚΟΠΗ) ΤΩΝ ΣΦΑΓΙΩΝ ΣΕ ΤΕΜΑΧΙΑ ΧΟΝΔΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ

231. Όταν ένα ημιμόριο (μισάδι) σφάγιου βοοειδούς χωρίζεται σε ένα εμπρόσθιο τεταρτημόριο E11 (εντεκάρα πλάτη), το οπίσθιο τεταρτημόριο (O) είναι ένα:

- α) O6
- β) O2
- γ) O4
- δ) O3

232. Όταν ένα ημιμόριο (μισάδι) σφάγιου βοοειδούς χωρίζεται σε ένα οπίσθιο τεταρτημόριο O6, το εμπρόσθιο τεταρτημόριο (η πλάτη, E) είναι ένα:

- α) E5
- β) E8
- γ) E7
- δ) E10

233. Στο εμπρόσθιο τεταρτημόριο E11 (με τις πρώτες 11 πλευρές και θωρακικούς σπονδύλους) σφάγιου βοοειδούς, τα βασικά τεμάχια (χονδροτεμάχια) που προκύπτουν κατά τον τεμαχισμό του είναι:

- α) 11
- β) 8
- γ) 9
- δ) 6

234. Σε εμπρόσθια τεταρτημόρια E5 και E6 (με τις πρώτες 5 και 6 πλευρές και θωρακικούς σπονδύλους, αντίστοιχα) σφάγιων βοοειδών τα τεμάχια (χονδροτεμάχια) που ΔΕΝ απαντώνται είναι:

- α) ο τράχηλος και οι μπριζόλες
- β) οι μπριζόλες και το φιλετάκι
- γ) οι μπριζόλες και το διάφραγμα
- δ) οι σπαλομπριζόλες και το διάφραγμα

235. Τα βασικά τεμάχια (χονδροτεμάχια) της ρακέτας σφάγιου βοοειδούς είναι:

- α) Η σπάλα, ο ποντικός και το κότσι Νο1
- β) Η σπαλομίτα, ο ποντικός και το κότσι Νο2
- γ) Η σπάλα, το χτένι και ο ποντικός
- δ) Η γραβάτα, ο ποντικός και το χτένι

236. Στα σφάγια βοοειδών, το χονδροτεμάχιο σπάλα έχει ως οστέινη βάση:

- α) το βραχιόνιο οστό
- β) τα οστά του αντιβραχίου
- γ) το οστό της ωμοπλάτης
- δ) τον ωμοπλατιαίο χόνδρο

237. Ο υπερακάνθιος μυς στην καθομιλουμένη είναι γνωστός ως:

- α) σπαλονουά ή νουά της σπάλας
- β) σπαλομίτα ή βασιλοπούλα
- γ) ψευτοφιλέτο
- δ) όλα τα παραπάνω

238. Στα σφάγια βοοειδών, η οστέινη βάση για το κομμάτι τράχηλος ή ελιά είναι:

- α) οι έξι αυχενικοί σπόνδυλοι
- β) οι επτά αυχενικοί σπόνδυλοι
- γ) οι πρώτοι 4 αυχενικοί σπόνδυλοι
- δ) όλοι οι οσφυϊκοί σπόνδυλοι

239. Τα χονδροτεμάχια εμπρόσθιου τεταρτημορίου με τις 11 πρώτες πλευρές και τους αντίστοιχους θωρακικούς σπονδύλους (E11) σφάγιου βοοειδούς, που δεν έχουν οστέινη βάση, είναι:

- α) το διάφραγμα και το φιλέτο
- β) τα σκέλη του διαφράγματος και το φιλετάκι
- γ) το φιλετάκι και το διάφραγμα
- δ) το καπάκι και το διάφραγμα

240. Τα χονδροτεμάχια οπισθίου τεταρτημορίου με τις δύο τελευταίες πλευρές και τους αντίστοιχους θωρακικούς σπονδύλους (O2) σφάγιου βοοειδούς, που δεν έχουν οστέινη βάση, είναι:

- α) το διάφραγμα και το φιλέτο
- β) το φιλέτο και τα σκέλη του διαφράγματος
- γ) το φιλετάκι και τα σκέλη του διαφράγματος
- δ) το καπάκι και το διάφραγμα

241. Στα σφάγια βοοειδών, η οστέινη βάση για το τεμάχιο στήθος είναι:

- α) το στέρνο και το χόνδρινο τμήμα των πλευρών
- β) το κατώτερο και μεγαλύτερο οστέινο τμήμα των πλευρών
- γ) το ανώτερο και μικρότερο οστέινο τμήμα των πλευρών
- δ) το στέρνο και όλο το οστέινο τμήμα των πλευρών.

242. Σε ποιο από τα ακόλουθα χονδροτεμάχια σφάγιου βοοειδούς κατά τον διαχωρισμό του απαιτείται η χρήση πριονιού;

- α) Στον τράχηλο
- β) Στο στήθος
- γ) Στις στήθοπλευρές
- δ) Στη σπάλα

243. Στα σφάγια βοοειδών, η οστέινη βάση 1ος -6ος θωρακικοί σπόνδυλοι και το άνω οστέινο τμήμα των αντίστοιχων πλευρών αντιστοιχεί στο τεμάχιο:

- α) μπριζόλες
- β) κόντρα
- γ) φιλετάκι
- δ) σπαλομπριζόλες

244. Στα σφάγια βοοειδών, το χονδροτεμάχιο μπριζόλες έχει ως οστέινη βάση:

- α) τους 7ο-11ο θωρακικούς σπονδύλους και το άνω οστέινο τμήμα των αντίστοιχων πλευρών
- β) τους 12ο -13ο θωρακικούς σπονδύλους και το άνω οστέινο τμήμα των αντίστοιχων πλευρών
- γ) τους 1ο-6ο θωρακικούς σπονδύλους και το άνω οστέινο τμήμα των αντίστοιχων πλευρών
- δ) τους 6 οσφυϊκούς σπονδύλους

245. Στα σφάγια βοοειδών, τα οστά του αντιβραχίου (κερκίδα και ωλένη) αποτελούν την οστέινη βάση του κομματιού:

- α) ποντικός
- β) κότσι 1
- γ) σπάλας
- δ) κότσι 2

246. Στα σφάγια βοοειδών, το τεμάχιο σπάλα διαχωρίζεται στα ακόλουθα (υπο) τεμάχια λιανικής πώλησης:

- α) σπαλομίτα, χτένι και καρδιά της σπάλας
- β) ποντικός, σπαλομίτα, και καπάκι της σπάλας
- γ) σπαλομίτα, χτένι, καπάκι της σπάλας (πανωχτένι, ψευτοχτένι) και καρδιά της σπάλας
- δ) νουά της σπάλας, χτένι, φιλετάκι και καρδιά της σπάλας.

247. Στα σφάγια βοοειδών, το τεμάχιο σπαλομπριζόλες έχει:

- α) αποτύπωμα από το φιλετάκι
- β) αποτύπωμα από το καπάκι
- γ) τον αυχενικό σύνδεσμο σε όλο το μήκος του
- δ) όλα τα παραπάνω

248. Στα σφάγια βοοειδών, οι σπαλομπριζόλες συγκριτικά με τις μπριζόλες έχουν:

- α) μικρότερες ακανθώδεις αποφύσεις
- β) μεγαλύτερο μήκος πλευρών
- γ) λιγότερα μάτια
- δ) μεγαλύτερες ακανθώδεις αποφύσεις

249. Στα σφάγια βοοειδών, οι σπαλομπριζόλες συγκριτικά με τις μπριζόλες έχουν:

- α) περισσότερα μάτια
- β) μικρότερο μήκος πλευρών
- γ) μικρότερη γωνία μεταξύ σώματος σπονδύλου και πλευράς
- δ) όλα τα παραπάνω

250. Στα σφάγια βοοειδών, οι μπριζόλες συγκριτικά με τις σπαλομπριζόλες έχουν:

- α) περισσότερα μάτια και μεγαλύτερο μήκος πλευρών
- β) λιγότερα μάτια και μεγαλύτερες ακανθώδεις αποφύσεις
- γ) μεγαλύτερο μήκος πλευρών και μικρότερες ακανθώδεις αποφύσεις
- δ) τον αυχενικό σύνδεσμο σε όλο το μήκος του τεμαχίου

251. Στα σφάγια βοοειδών, για το χονδροτεμάχιο καπάκι η οστέινη βάση είναι:

- α) το οστό της ωμοπλάτης
- β) οι πρώτοι 6 θωρακικοί σπόνδυλοι
- γ) ο ωμοπλατιαίος χόνδρος
- δ) οι πρώτοι 8 θωρακικοί σπόνδυλοι

252. Τα σφάγια των πουλερικών μπορούν να διατεθούν στον καταναλωτή:

- α) ακέραια
- β) σε ημιμόρια (μισάδια)
- γ) τεμαχισμένα
- δ) με όλους τους παραπάνω τρόπους

253. Στα σφάγια βοοειδών, το χονδροτεμάχιο που έχει ως οστέινη βάση το κατώτερο και μεγαλύτερο οστέινο τμήμα των πλευρών (μέχρι και την 11η) ονομάζεται:

- α) στηθοπλευρές ή σιδηρόδρομος
- β) στήθος
- γ) σπαλομπριζόλες
- δ) λάπα

254. Στα σφάγια βοοειδών, τα χονδροτεμάχια από το μπούτι το κολοβό είναι τα εξής:

- α) κιλότο, μηρός, κότσι 1
- β) κιλότο, μηρός, κότσι 2
- γ) τρανς, μηρός, αράχνη
- δ) νουά, κιλότο, στρογγυλό

255. Στα σφάγια βοοειδών, το τεμάχιο κιλότο έχει ως οστέινη βάση:

- α) τους 5 ιερούς σπονδύλους (ενδεχομένως και τον πρώτο κοκκυγικό) και το άνω μεγαλύτερο τμήμα του λαγόνιου οστού
- β) τους 6 ιερούς σπονδύλους και το κάτω μικρότερο τμήμα του λαγόνιου οστού
- γ) τους πρώτους 3 ιερούς σπονδύλους και το άνω μεγαλύτερο τμήμα του λαγόνιου οστού
- δ) τίποτε από τα παραπάνω

256. Το κότσι 2 σε σφάγιο βοοειδούς έχει ως οστέινη βάση:

- α) την κνήμη και την περόνη
- β) την κνήμη και την ωλένη
- γ) την κνήμη (η περόνη είναι ατροφική στα βοοειδή)
- δ) την κερκίδα και την κνήμη

257. Στα σφάγια βοοειδών, το κότσι 2 έχει:

- α) αποτύπωμα από τον γαστροκνήμιο μυ (τορτουγκίτα)
- β) ένα οστό (την κνήμη)
- γ) σχήμα κυλινδρικό
- δ) όλα τα παραπάνω

258. Ο γαστροκνήμιος μυς είναι γνωστός εμπορικά με τους όρους:

- α) τορτουγκίτα, χελωνίτσα, γάμπα
- β) σπαλομίτα, βασιλοπούλα, ποντικός
- γ) ψευτοφιλέτο, σπαλονουά
- δ) κανένα από τα παραπάνω

259. Στα σφάγια βοοειδών, το χονδροτεμάχιο μηρός έχει την ακόλουθη οστέινη βάση:

- α) όλο το ανώνυμο οστό, το μηριαίο και την επιγονατίδα
- β) από το ανώνυμο το ηβικό και το ισχιακό και την επιγονατίδα
- γ) μικρό κομμάτι του λαγόνιου οστού, το ηβικό, το ισχιακό, το μηριαίο οστό και την επιγονατίδα
- δ) τους 5 ιερούς σπονδύλους και το ανώνυμο οστό

260. Στα σφάγια βοοειδών, στα τεμάχια του χονδροτεμαχίου μηρός ανήκουν τα εξής:

- α) στρογγυλό και ουρά
- β) τρανς και νουά
- γ) όλα τα παραπάνω
- δ) κανένα από τα παραπάνω

261. Στα σφάγια βοοειδών, η αράχνη (έξω θυροειδής μυς) ανήκει στο ακόλουθο τεμάχιο του χονδροτεμαχίου μηρός:

- α) νουά
- β) τρανς
- γ) ουρά
- δ) στρογγυλό

262. Το στρογγυλό είναι:

- α) ο τρικέφαλος βραχιόνιος μυς
- β) ο τετρακέφαλος μηριαίος μυς
- γ) ο δικέφαλος βραχιόνιος μυς
- δ) ο δικέφαλος μηριαίος μυς

263. Στα σφάγια βοοειδών, το κατώτερο και μεγαλύτερο τμήμα της 12ης και 13ης πλευράς αποτελεί την οστέινη βάση του χονδροτεμαχίου:

- α) λάπα
- β) στηθοπλευρές
- γ) κόντρα
- δ) κιλότο

264. Στα σφάγια βοοειδών, το χονδροτεμάχιο φιλέτο αποτελείται από:

- α) 2 μυς
- β) 1 μυ
- γ) 3 μυς
- δ) 4 μυς

265. Στα σφάγια βοοειδών, η οστέινη βάση του κομματιού κόντρα είναι:

- α) οι 6 οσφυϊκοί σπόνδυλοι
- β) οι δύο τελευταίοι θωρακικοί σπόνδυλοι (12ος και 13ος) με το άνω οστέινο τμήμα των αντίστοιχων πλευρών και οι έξι οσφυϊκοί σπόνδυλοι
- γ) οι 5 οσφυϊκοί σπόνδυλοι και οι δύο πρώτοι ιεροί σπόνδυλοι
- δ) όλοι οι ιεροί σπόνδυλοι και οι δύο τελευταίοι οσφυϊκοί

266. Το τεμάχιο (χονδροτεμάχιο) σφάγιου βοοειδούς με τα λιγότερα περιθώρια αντοχής είναι:

- α) η σπάλα
- β) οι μπιριζόλες
- γ) ο τράχηλος (ελιά)
- δ) το κιλότο

267. Στα σφάγια βοοειδών, από τα τεμάχια του χονδροτεμαχίου μηρός, τους περισσότερους μυς τους έχει:

- α) η ουρά
- β) το νουά
- γ) το τρανς
- δ) το στρογγυλό

268. Η κοπή στο σημείο των χονδροπλευρικών (συν)αρθρώσεων σφάγιου βοοειδούς διαχωρίζει τα εξής κομμάτια (χονδροτεμάχια):

- α) στήθος και τράχηλο (ελιά)
- β) στηθοπλευρές και σπαλομπιριζόλες
- γ) στήθος και στηθοπλευρές
- δ) στηθοπλευρές και τράχηλο (ελιά)

269. Στα σφάγια βοοειδών το τεμάχιο φιλέτο βρίσκεται κοιλιακώς των κάτωθι σπονδύλων:

- α) θωρακικών
- β) οσφυϊκών
- γ) αυχενικών
- δ) ιερών

270. Το τεμάχιο (χονδροτεμάχιο) του σφάγιου βοοειδούς που δεν ανήκει στην «ρακέτα» είναι:

- α) το ποντίκι
- β) το κότσι 1
- γ) η σπάλα
- δ) το κότσι 2

271. Στα σφάγια βοοειδών το τεμάχιο καπάκι διαχωρίζεται από το τεμάχιο:

- α) μπριζόλες
- β) κόντρα
- γ) σπαλομπριζόλες
- δ) φιλέτο

272. Ο διαχωρισμός του τεμαχίου τράχηλος (ή ελιά) με το τεμάχιο σπαλομπριζόλες σε σφάγιο βοοειδούς (σύμφωνα με το ΠΔ 186/81) πραγματοποιείται μεταξύ:

- α) του 6ου αυχενικού - 1ου θωρακικού σπονδύλου
- β) του 7ου θωρακικού - 1ου αυχενικού σπονδύλου
- γ) του 1ου αυχενικού - 7ου θωρακικού σπονδύλου
- δ) του 7ου αυχενικού - 1ου θωρακικού σπονδύλου

273. Στο τεμάχιο φιλέτο ανήκει ο παρακάτω μυς:

- α) τραπεζοειδής
- β) υπερακάνθιος
- γ) μείζων (μεγάλος) ψωίτης
- δ) δικέφαλος βραχιόνιος

274. Τα τεμάχια κοπής του εμπρόσθιου τεταρτημορίου (Ε11, εντεκάρας πλάτης) σφάγιου βοοειδούς σύμφωνα με το Π.Δ. 186/1981 είναι τα εξής:

- α) τράχηλος (ελιά), στήθος, στηθοπλευρές, καπάκι, σπαλομπριζόλες, σπάλα, μπριζόλες, τορτουγκίτα, κότσι 1 και διάφραγμα
- β) τράχηλος (ελιά), στήθος, στηθοπλευρές, σπαλομπριζόλες, φιλετάκι, καπάκι, μπριζόλες, κότσι 1, ποντίκι, σπάλα και διάφραγμα
- γ) τράχηλος (ελιά), στήθος, στηθοπλευρές, σπαλομπριζόλες, φιλέτο, καπάκι, μπριζόλες, κότσι 1, ποντίκι, σπάλα και διάφραγμα
- δ) τράχηλος (ελιά), στήθος, στηθοπλευρές, σπαλομπριζόλες, φιλετάκι, καπάκι, μπριζόλες, κότσι 2, ποντίκι, σπάλα και διάφραγμα

275. Τα τεμάχια κοπής του οπίσθιου τεταρτημορίου (με τους δύο τελευταίους θωρακικούς σπονδύλους και τις δύο τελευταίες πλευρές, Ο2) σφάγιου βοοειδούς σύμφωνα με το Π.Δ. 186/1981 είναι τα εξής:

- α) λάπα, φιλέτο, κόντρα, μηρός, κότσι 2 και σκέλη διαφράγματος
- β) λάπα, φιλετάκι, κόντρα, κιλότο, μηρός, κότσι 2 και σκέλη διαφράγματος
- γ) λάπα, φιλέτο, κόντρα, κιλότο, μηρός, κότσι 1 και σκέλη διαφράγματος
- δ) λάπα, φιλέτο, κόντρα, κιλότο, στρογγυλό, κότσι 2 και σκέλη διαφράγματος

276. Στα σφάγια χοίρων αποτελούν τεμάχια τα εξής:

- α) η πανσέτα
- β) οι μπριζόλες λαιμού, θώρακος και οσφύος
- γ) η ρακέτα (σπαλάκι ή ωμοπλάτη) και ο μηρός
- δ) όλα τα παραπάνω

277. Στα σφάγια χοίρων προαιρετικό τεμάχιο αποτελεί:

- α) η πανσέτα
- β) ο μηρός
- γ) το φιλέτο (ψαρονέφρι)
- δ) η ρακέτα (σπαλάκι)

278. Στα σφάγια χοίρων ΔΕΝ αποτελεί τεμάχιο:

- α) το φιλετάκι
- β) η πανσέτα
- γ) οι μπριζόλες λαιμού, θώρακος και οσφύος
- δ) ο μηρός

279. Η νεφραμιά στα αιγοπρόβατα βρίσκεται:

- α) στον τράχηλο
- β) στην οσφυϊκή χώρα
- γ) στο εμπρόσθιο άκρο
- δ) στο στήθος

280. Σε σφάγια χοίρων ο διαχωρισμός του κομματιού μπριζόλες με το κομμάτι μηρός (μπούτι) πραγματοποιείται μεταξύ:

- α) τελευταίου κοκκυγικού σπονδύλου-πρώτου ιερού σπονδύλου
- β) τελευταίου θωρακικού σπονδύλου- πρώτου ιερού σπονδύλου
- γ) τελευταίου οσφυϊκού σπονδύλου-πρώτου ιερού σπονδύλου
- δ) τελευταίου οσφυϊκού σπονδύλου-πρώτου κοκκυγικού σπονδύλου

281. Απαραίτητος εξοπλισμός σε ένα κρεοπωλείο ΔΕΝ είναι:

- α) τα μαχαίρια
- β) η ψυχόμενη μηχανή του κιμά
- γ) ο θάλαμος ωρίμανσης κρέατος
- δ) το επαγγελματικό ψυγείο

282. Η ενδεδειγμένη θέση για τη μηχανή του κιμά βρίσκεται :

- α) στον παρακείμενο χώρο
- β) σε σημείο πλήρως ορατό από τον πελάτη
- γ) δίπλα στην ταμειακή μηχανή
- δ) σε απομονωμένο σημείο του μαγαζιού μη ορατό από τον πελάτη

283. Επιτρέπεται να καταψύχουμε στο μαγαζί μας νωπά κρέατα και γιατί;

- α) Ναι, μόνο τα παραπροϊόντα
- β) Όχι, γιατί το κρεοπωλείο δε διαθέτει τούνελ κατάψυξης
- γ) Ναι, εφόσον υπάρχει καταψύκτης που διασφαλίζει θερμοκρασία κάτω του -18oC
- δ) Ναι, μόνο τα κρεατοσκευάσματα γιατί τα φτιάχνουμε εμείς

284. Βασικά σημεία ελέγχου κατά την παραλαβή κρέατος είναι τα εξής:

- α) καταγραφικό θερμόμετρο και υγιεινή κατάσταση φορητού
- β) θερμοκρασία κρέατος και οργανοληπτικός έλεγχος
- γ) ετικέτες, σφραγίδες και τιμολόγια/δελτία αποστολής
- δ) όλα τα παραπάνω

285. Οι υπάλληλοι κρεοπωλείου είναι απαραίτητο να γνωρίζουν:

- α) τεχνικές διαφήμισης και προώθησης προϊόντων
- β) οικονομικά και λογιστικά θέματα
- γ) βασικές τεχνικές πωλήσεων και τρόπους μαγειρικής αξιοποίησης των τεμαχίων κρέατος
- δ) θέματα που σχετίζονται με τη διαχείριση του ανθρώπινου δυναμικού

286. Οι επιχειρηματίες κρεοπώλες είναι απαραίτητο να γνωρίζουν, μεταξύ άλλων, τα εξής:

- α) τεχνικές διαφήμισης και προώθησης προϊόντων
- β) θέματα οικονομικής διαχείρισης της επιχείρησής τους
- γ) θέματα διαχείρισης ανθρώπινου δυναμικού
- δ) όλα τα παραπάνω

287. Με νόμιμο τρόπο, μπορούμε να παράγουμε κρεατοσκευάσματα στο κρεοπωλείο:

- α) με άδεια παρακείμενου χώρου με χωροταξικό ή χρονικό προσδιορισμό
- β) με τη γνωστοποίηση ίδρυσης και λειτουργίας καταστήματος υγειονομικού ενδιαφέροντος λιανικής διάθεσης τροφίμων και ποτών
- γ) χωρίς ιδιαίτερη άδεια
- δ) με την άδεια σφαγείου

288. Τα οφέλη του παρακείμενου χώρου του κρεοπωλείου είναι:

- α) αξιοποίηση τεμαχίων κρέατος που δεν έχουν ζήτηση ή που προκύπτουν από την αποστέωση
- β) ποικιλία προϊόντων στη βιτρίνα, έτοιμες προτάσεις γρήγορου μαγειρέματος
- γ) μεγαλύτερος τζίρος και κερδοφορία της επιχείρησης
- δ) όλα τα παραπάνω

289. Πλεονέκτημα του ξύλινου πάγκου (κούτσουρου) έναντι του πάγκου από τεφλόν είναι ότι:

- α) απολυμαίνεται εύκολα
- β) δε χαράσσεται
- γ) απορροφά τους κραδασμούς και είναι φιλικό για τον χρήστη
- δ) δεν αφήνει ροκανίδια

290. Πλεονέκτημα του πάγκου από τεφλόν έναντι του ξύλινου πάγκου είναι ότι:

- α) δε χαράσσεται
- β) είναι από μη απορροφητικό υλικό
- γ) απορροφά τους κραδασμούς και είναι φιλικό για το χρήστη
- δ) δεν αφήνει ροκανίδια

291. Κατά τον χειρισμό των πουλερικών στο κρεοπωλείο απαιτείται/ούνται:

- α) ξεχωριστή σειρά μαχαιριών
- β) ξεχωριστοί πάγκοι κοπής από τεφλόν μόνο
- γ) ξεχωριστή ψυχόμενη μηχανή κιμά
- δ) όλα τα παραπάνω

292. Αποφεύγουμε να προετοιμάζουμε μεγάλες ποσότητες κρέατος για τη βιτρίνα γιατί:

- α) το κρέας θα ασπρίσει
- β) το κρέας θα μαυρίσει, θα χάσει υγρασία και θα αναπτυχθούν μικρόβια
- γ) δε θα αναπτυχθούν μικρόβια στο κρέας
- δ) για όλους τους παραπάνω λόγους

293. Η ξύλινη επιφάνεια κοπής (κούτσουρο) προορίζεται στο κρεοπωλείο:

- α) για όλες τις εργασίες, εφόσον είναι καθαρή
- β) μόνο για βαριές εργασίες πχ. κοπή με σατήρα (μπαλτά)
- γ) μόνο για διακόσμηση
- δ) ως βάση για τις φορητές πλαστικές επιφάνειες κοπής

294. Τι ΔΕΝ πρέπει να κάνουμε όταν διαχειριζόμαστε οστά και λίπη που προκύπτουν από το ξεκοκάλισμα και την περιποίηση του κρέατος;

- α) Αποστολή προς αποτέφρωση
- β) Τοποθέτηση στους κάδους απορριμμάτων
- γ) Αποστολή προς μεταποίηση
- δ) Διάθεσή τους σε ζώα συντροφιάς

295. Ως μέτρα προστασίας από ατυχήματα κατά την εργασία στο κρεοπωλείο χρησιμοποιούμε τα παρακάτω:

- α) πλαστικό γάντι μιας χρήσεως και κάλυμμα κεφαλής
- β) μεταλλικό γάντι και ποδιά, κλειστά υποδήματα με ενίσχυση μπροστά
- γ) πλαστικό γάντι, κάλυμμα κεφαλής, κλειστά υποδήματα
- δ) τίποτε από τα παραπάνω

296. Στο κρεοπωλείο ΔΕΝ επιτρέπονται:

- α) ξύλινοι πάγκοι κοπής
- β) ανοξείδωτα ταψάκια
- γ) μαχαίρια με ξύλινες λαβές
- δ) αδιάβροχες ταμπέλες με μεταλλικές βάσεις

297. Ένα από τα πρώτα στοιχεία που αναζητά ένας καταναλωτής όταν πρόκειται να ψωνίσει κρέας είναι:

- α) το βάρος του σφάγιου
- β) η τιμή του κρέατος
- γ) η ταξινόμηση του σφάγιου
- δ) η θερμοκρασία του κρέατος

298. Η επιλογή της θέσης ενός καταστήματος κρεοπωλείου εξαρτάται από:

- α) την παρουσία ή όχι όμοιων ή παρεμφερών επιχειρήσεων στην περιοχή
- β) τη δυνατότητα χώρου στάθμευσης στην περιοχή
- γ) την τιμή του ενοικίου στην περιοχή
- δ) όλα τα παραπάνω

299. Ο προαιρετικός εξοπλισμός ενός κρεοπωλείου περιλαμβάνει:

- α) τα μαχαίρια
- β) τα κούτσουρα ή ξύλα κοπής του κρέατος
- γ) το ψυγείο αποθήκη
- δ) τη συσκευή προετοιμασίας σουβλακιών

300. Ο απαραίτητος εξοπλισμός ενός κρεοπωλείου περιλαμβάνει:

- α) τη σνιτσελομηχανή
- β) την πριονοκορδέλα για την κοπή κρεάτων με κόκκαλο
- γ) τον ψυκτικό θάλαμο
- δ) τη συσκευή προετοιμασίας σουβλακιών

301. Οι κυριότερες απαιτήσεις του καταναλωτή από μία επιχείρηση κρεοπωλείου είναι:

- α) η υψηλή ποιότητα προσφερόμενου προϊόντος
- β) οι χαμηλές τιμές
- γ) η ταχύτητα στην εξυπηρέτηση
- δ) όλες οι παραπάνω

302. Τα κλειστά υποδήματα κατά την εργασία στο κρεοπωλείο πρέπει να είναι:

- α) υφασμάτινα
- β) με ενίσχυση μπροστά
- γ) σκούρου χρώματος
- δ) με λείο πάτο

303. Οι δίσκοι σερβιρίσματος στη βιτρίνα κρεοπωλείου επιτρέπεται να είναι κατασκευασμένοι από:

- α) πορσελάνη
- β) πλαστική ύλη PVC κατάλληλη για τρόφιμα
- γ) γυαλί
- δ) ξύλο

304. Η βρύση του νιπτήρα χειρών στο χώρο του κρεοπωλείου πρέπει να είναι:

- α) χειροκίνητη
- β) μη χειροκίνητη
- γ) ότι επιλέξει ο κρεοπώλης
- δ) όλα τα παραπάνω

305. Ο φωτισμός στο κρεοπωλείο πρέπει να:

- α) επιτρέπει τον ασφαλή χειρισμό των τροφίμων και την επιθεώρηση των εργασιών
- β) διευκολύνει τον αποτελεσματικό καθαρισμό του χώρου και του εξοπλισμού
- γ) μην αλλοιώνει τα χρώματα των κρεάτων
- δ) διασφαλίζει όλα τα παραπάνω

306. Οι λάμπες πάνω από τους χώρους επεξεργασίας κρέατος σε ένα κρεοπωλείο είναι υποχρεωτικό να:

- α) είναι οικονομίας
- β) έχουν προστατευτικά άθραυστα, διαφανή καλύμματα
- γ) έχουν σχήμα σφαιρικό
- δ) είναι όλα τα παραπάνω

307. Τα μαχαίρια όταν δεν χρησιμοποιούνται πρέπει να τοποθετούνται:

- α) σε ειδικό μαγνήτη στον τοίχο
- β) στη συσκευή υπεριώδους ακτινοβολίας (UV)
- γ) στον αποστειρωτή μαχαιριών
- δ) σε οποιοδήποτε από τα παραπάνω

308. Οι εντομοπαγίδες στο κρεοπωλείο πρέπει να τοποθετούνται:

- α) πάνω από την κύρια είσοδό του
- β) στον χώρο επεξεργασίας του κρέατος
- γ) στον παρακείμενο χώρο
- δ) έξω από τον θάλαμο ψύξης

309. Τα κρεατοσκευάσματα που παράγονται στον παρακείμενο χώρο του κρεοπωλείου τοποθετούνται:

- α) όπου επιλέξει ο κρεοπώλης
- β) στην ίδια βιτρίνα χωρίς διαχωρισμό με το προς πώληση κρέας
- γ) σε ξεχωριστή βιτρίνα ή στην ίδια με διαχωριστικό πλέξιγκλας
- δ) με όλους τους παραπάνω τρόπους

310. Οι βιτρίνες του κρεοπωλείου με το τέλος της ημέρας εργασίας πρέπει να:

- α) γεμίζουν με προϊόντα και να είναι έτοιμες για την επόμενη ημέρα
- β) αδειάζουν πλήρως, να πλένονται και να απολυμαίνονται
- γ) αδειάζουν μόνο από κρεατοσκευάσματα
- δ) αδειάζουν μόνο από τα τεμάχια κρέατος

16. 6. ΑΠΟΔΟΣΗ ΣΕ ΣΦΑΓΙΟ ΚΑΤΑ ΤΗ ΣΦΑΓΗ ΕΝΟΣ ΣΦΑΓΙΟΥ ΖΩΟΥ, ΑΠΟΔΟΣΗ ΕΝΟΣ ΣΦΑΓΙΟΥ ΣΕ ΚΡΕΑΣ ΣΤΟ

311. Η απόδοση ενός ζωντανού βοοειδούς σε σφάγιο, σε ζώα κρεοπαραγωγικών φυλών γαλλικού τύπου είναι:

- α) 60-65%
- β) 55-60%
- γ) 65-70%
- δ) 40-45%

312. Από τις παρακάτω κρεοπαραγωγικές φυλές βοοειδών περισσότερο λίπος στα σφάγια της έχει η:

- α) Σαρολέ
- β) Μπλακ Άνγκους
- γ) Λιμουζίν
- δ) Πιεμοντέζ

313. Η απόδοση ενός ζωντανού αρσενικού βοοειδούς της φυλής Φρίζιαν-Χολστάιν σε σφάγιο είναι περίπου:

- α) 65%
- β) 55%
- γ) 60%
- δ) 70%

314. Η απόδοση ενός σφάγιου βοοειδούς της φυλής Φρίζιαν- Χολστάιν σε κρέας είναι περίπου:

- α) 70%
- β) 50%
- γ) 40%
- δ) 80%

315. Η εναπόθεση λίπους στο σφάγιο επηρεάζει πολύ την απόδοσή του σε κρέας. Έτσι υψηλότερη απόδοση σε κρέας θα έχουμε σε σφάγιο βοοειδούς με κατάσταση πάχυνσης:

- α) 2
- β) 3
- γ) 4
- δ) 1

316. Στο πρόσθιο τεταρτημόριο των σφάγιων βοοειδών κρεοπαραγωγικής κατεύθυνσης το τεμάχιο μεγαλύτερου βάρους είναι:

- α) το στήθος
- β) οι σπαλομπριζόλες
- γ) το φιλετάκι
- δ) ο τράχηλος

317. Στο οπίσθιο τεταρτημόριο των σφάγιων βοοειδών το τεμάχιο μεγαλύτερου βάρους είναι:

- α) το φιλέτο
- β) το κότσι 2
- γ) ο μηρός
- δ) το κιλότο

318. Η απόδοση των πουλερικών σε σφάγιο επί του ζώντος βάρους τους υπολογίζεται περίπου σε:

- α) 78%
- β) 95%
- γ) 30%
- δ) 64%

319. Η εκατοστιαία αναλογία των τεμαχίων των πουλερικών (ορνιθίων) στο σφάγιό τους είναι, κατά προσέγγιση:

- α) μπούτια 25%, στήθος 36%, φτερούγες 14% και ράχη-πλατάρια 25%
- β) μπούτια 40%, στήθος 30%, φτερούγες 15% και ράχη-πλατάρια 15%
- γ) μπούτια 20%, στήθος 20%, φτερούγες 35% και ράχη-πλατάρια 25%
- δ) μπούτια 50%, στήθος 20%, φτερούγες 15% και ράχη-πλατάρια 15%

320. Η απόδοση των χοίρων σε σφάγιο επί του ζώντος βάρους τους κυμαίνεται σε:

- α) 80-85%
- β) 90-95%
- γ) 30-40%
- δ) 58-62%

321. Παραδείγματα ιστών αποτελούν:

- α) ο οστίτης ιστός
- β) ο συνδετικός ιστός
- γ) ο μυϊκός ιστός
- δ) όλοι τα παραπάνω

322. Στα όργανα του πεπτικού συστήματος ΔΕΝ ανήκει:

- α) το στομάχι
- β) η τραχεία
- γ) ο οισοφάγος
- δ) το έντερο

323. Στα όργανα του αναπνευστικού συστήματος ΔΕΝ ανήκει:

- α) η τραχεία
- β) οι ρινικές κοιλότητες
- γ) οι πνεύμονες
- δ) ο οισοφάγος

324. Οι πρωτεΐνες του συνδετικού ιστού είναι:

- α) η ακτίνη και η ελαστίνη
- β) το κολλαγόνο και η ελαστίνη
- γ) η ελαστίνη και η μυοσίνη
- δ) το κολλαγόνο και η μυοσφαιρίνη

325. Μορφές πυκνού συνδετικού ιστού είναι:

- α) οι τένοντες και οι απονευρώσεις
- β) οι σύνδεσμοι
- γ) το περίοστεο και οι περιτονίες
- δ) όλες οι παραπάνω

326. Σε κάθε μυ απαντώνται:

- α) μυϊκά κύτταρα
- β) συνδετικό υπόστρωμα (ενδομύιο, περιμύιο)
- γ) αγγεία και νεύρα
- δ) όλα τα παραπάνω

327. Αραιό συνδετικό ιστό αποτελούν:

- α) το ενδομύιο και το περιμύιο
- β) οι τένοντες
- γ) οι απονευρώσεις
- δ) το περίοστεο

328. Ο συνδετικός ιστός που περιβάλλει ξεχωριστά κάθε μία μυϊκή ίνα λέγεται:

- α) περιμύιο
- β) επιμύιο
- γ) ενδομύιο
- δ) θήκη του μυός

329. Ο συνδετικός ιστός που περιβάλλει κάθε δεσμίδα μυϊκών ινών λέγεται:

- α) περιμύιο
- β) επιμύιο
- γ) ενδομύιο
- δ) θήκη του μυός

330. Ο ιστός από τον οποίο εξαρτάται κυρίως η τρυφερότητα ή μη ενός κομματιού κρέατος είναι ο:

- α) μυϊκός
- β) συνδετικός
- γ) λιπώδης
- δ) χόνδρινος

331. Με την πάροδο της ηλικίας ο συνδετικός ιστός:

- α) γίνεται πιο τρυφερός
- β) διαλύεται
- γ) γίνεται πιο σκληρός
- δ) μειώνεται

332. Το κολλαγόνο σε υγρή θερμότητα (βράσιμο):

- α) υδρολύεται-ζελατινοποιείται
- β) μετουσιώνεται-συρρικνώνεται, σκληραίνει
- γ) δεν επηρεάζεται
- δ) δεν υφίσταται τίποτε από τα παραπάνω

333. Το κολλαγόνο σε ξηρή θερμότητα ($>60^{\circ}\text{C}$):

- α) μετατρέπεται σε ζελατίνη
- β) μαζεύει απότομα και βίαια και γίνεται πολύ σκληρό
- γ) δεν επηρεάζεται
- δ) γίνεται πιο αρωματικό

334. Τα μυϊκά κύτταρα είναι τα μόνα κύτταρα που έχουν:

- α) μιτοχόνδρια
- β) κυτταρόπλασμα
- γ) μυϊκά ινίδια
- δ) ριβοσώματα

335. Η οξυμυοσφαιρίνη δίνει στο κρέας χρώμα:

- α) καφέ
- β) σκούρο πορφυρό
- γ) πράσινο
- δ) ανοικτό ερυθρό

336. Η μεταμυοσφαιρίνη δίνει στο κρέας χρώμα:

- α) καφέ
- β) μαύρο
- γ) πράσινο
- δ) ανοικτό ερυθρό

337. Η επαφή του κρέατος (των μυών) με το ατμοσφαιρικό οξυγόνο προκαλεί την παραγωγή:

- α) μεταμυοσφαιρίνης
- β) νιτροζομυοσφαιρίνης
- γ) οξυμυοσφαιρίνης
- δ) μυοσφαιρίνης

338. Ο αριθμός των μυϊκών ινών μέσα σε κάθε πρωτογενή μυϊκή δεσμίδα συνήθως κυμαίνεται μεταξύ:

- α) 100-150
- β) 10-15
- γ) 1000-1500
- δ) 1-5

339. Οι τένοντες αποτελούνται από:

- α) μυϊκό ιστό
- β) οστίτη ιστό
- γ) πυκνό συνδετικό ιστό
- δ) λιπώδη ιστό

340. Η βασική μονάδα ζωής είναι:

- α) ο ιστός
- β) το κύτταρο
- γ) το σύστημα
- δ) το όργανο

18. 7β. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙ ΜΗ ΜΕΤΑΘΑΝΑΤΙΕΣ ΜΕΤΑΒΟΛΕΣ

341. Μετά το θάνατο του ζώου, στα μυϊκά του κύτταρα, η διάσπαση του γλυκογόνου γίνεται:

- α) αποκλειστικά σε αερόβιες συνθήκες
- β) αποκλειστικά σε αναερόβιες συνθήκες
- γ) με συνδυασμό αερόβιων και αναερόβιων συνθηκών
- δ) με τίποτα από τα παραπάνω

342. Το PSE (*Pale, Soft, Exudative*) κρέας παρατηρείται στα σφάγια:

- α) βοοειδών
- β) αιγοπροβάτων
- γ) χοίρων
- δ) πτηνών

343. Το DFD (*Dark, Firm, Dry*) κρέας παρατηρείται συνηθέστερα στα σφάγια:

- α) βοοειδών
- β) αιγοπροβάτων
- γ) χοίρων
- δ) πτηνών

344. Το PSE κρέας μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε αλλαντικά:

- α) ωρίμανσης (αφυδάτωσης)
- β) θερμικής επεξεργασίας
- γ) ημίξηρα
- δ) όλων ανεξαιρέτως των κατηγοριών

345. Το DFD κρέας μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε αλλαντικά:

- α) ωρίμανσης (αφυδάτωσης)
- β) θερμικής επεξεργασίας
- γ) ημίξηρα
- δ) όλων ανεξαιρέτως των κατηγοριών

346. DFD (*Dark, Firm, Dry*) κρέας σημαίνει:

- α) σκοτεινό, σκληρό, στεγνό
- β) σκοτεινό, εξιδρωματικό, σκληρό
- γ) χλωμό, μαλακό, εξιδρωματικό
- δ) χλωμό, σκληρό, στεγνό

347. PSE (*Pale, Soft, Exudative*) κρέας σημαίνει:

- α) σκοτεινό, σκληρό, στεγνό
- β) σκοτεινό, εξιδρωματικό, σκληρό
- γ) χλωμό, μαλακό, εξιδρωματικό
- δ) χλωμό, σκληρό, στεγνό

348. Αμέσως μετά τη σφαγή του ζώου οι σκελετικοί μύες:

- α) είναι έτοιμοι για κατανάλωση
- β) είναι ελαστικοί και κολλώδεις
- γ) έχουν pH μικρότερο του 5
- δ) εισέρχονται στο στάδιο της σήψης

349. Η επιθυμητή τιμή του pH στο κρέας (κατά τη φάση της ωρίμανσης) είναι:

- α) 7,5-8,5
- β) κάτω του 5
- γ) 5,4-5,8
- δ) άνω του 10

350. Ο χρόνος εμφάνισης της νεκρικής ακαμψίας στα σφάγια εξαρτάται:

- α) μόνο από εξωγενείς παράγοντες (π.χ. θερμοκρασία χώρου)
- β) μόνο από ενδογενείς παράγοντες (π.χ. αποθέματα γλυκογόνου στους μυς τη στιγμή της σφαγής)
- γ) από συνδυασμό ενδογενών και εξωγενών παραγόντων
- δ) από κανέναν από τους παραπάνω παράγοντες

19. 7γ. ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

351. Το «σπάσιμο» των μεγάλων μορίων των πρωτεϊνών του κρέατος σε μικρότερα κομμάτια, με τη βοήθεια των ενζύμων του ίδιου του κρέατος (των μυϊκών κυττάρων) ονομάζεται:

- α) αποσύνθεση
- β) μετατροπή
- γ) μετουσίωση
- δ) autolysis (ωρίμανση)

352. Η διάσπαση των πρωτεϊνών του κρέατος από ένζυμα μικροβίων ονομάζεται:

- α) αποσύνθεση ή σήψη
- β) μετατροπή
- γ) μετουσίωση
- δ) autolysis

353. Η ωρίμανση του κρέατος γίνεται καλύτερα και ομαλότερα:

- α) σε χονδροτεμάχια κρέατος γιατί υπάρχει λιγότερο οξυγόνο άρα και λιγότερα μικρόβια.
- β) σε χονδροτεμάχια κρέατος γιατί υπάρχει περισσότερο οξυγόνο και επομένως λιγότερα μικρόβια
- γ) σε τεμάχια λιανικής πώλησης γιατί υπάρχει περισσότερο οξυγόνο και επομένως περισσότερα μικρόβια
- δ) σε τεμάχια λιανικής πώλησης γιατί υπάρχει λιγότερο οξυγόνο και επομένως λιγότερα μικρόβια.

354. Η ωρίμανση του κρέατος αφορά τον:

- α) συνδετικό ιστό
- β) λιπώδη ιστό
- γ) μυϊκό ιστό
- δ) οστική ιστό

355. Τα σφάγια των ζώων εμφανίζουν με χρονική σειρά τα ακόλουθα στάδια:

- α) συσπάσεις μυών, νεκρική ακαμψία, υπερωρίμανση, ωρίμανση, σήψη
- β) νεκρική ακαμψία, ωρίμανση, υπερωρίμανση, σήψη
- γ) συσπάσεις μυών, νεκρική ακαμψία, σήψη, ωρίμανση
- δ) συσπάσεις μυών, νεκρική ακαμψία, ωρίμανση, υπερωρίμανση, σήψη

356. Στις μεθόδους ωρίμανσης δεν συγκαταλέγεται:

- α) η κάπνιση
- β) η συσκευασία σε κενό (vacuum)
- γ) η ξηρά ωρίμανση
- δ) η ταχεία ωρίμανση

357. Η ωρίμανση του κρέατος αφορά κατά βάση τις πρωτεΐνες του μυϊκού κυττάρου:

- α) ακτίνη και μυοσφαιρίνη
- β) ακτίνη και μυοσίνη
- γ) μυοσίνη και ελαστίνη
- δ) κολλαγόνο και ακτίνη

358. Μετά την εμφάνιση της νεκρικής ακαμψίας των μυών (του κρέατος) ξεκινάει η φάση της:

- α) γλυκόλυσης
- β) ωρίμανσης
- γ) γλυκογονογένεσης
- δ) αποσύνθεσης

359. Μετά την ωρίμανση του κρέατος, έρχεται το στάδιο:

- α) της αναερόβιας γλυκόλυσης
- β) των συσπάσεων των μυών
- γ) της υπερωρίμανσης-σήψης του
- δ) της νεκρικής ακαμψίας

360. Κατά τη διαδικασία ξηρής ωρίμανσης βόειου κρέατος επιτελείται/ούνται:

- α) απώλεια υγρασίας
- β) επιφανειακό μαύρισμα
- γ) τρυφεροποίηση
- δ) όλα τα παραπάνω

20. 7δ. ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

361. Αποτελεί κατεξοχήν τεμάχιο «υγρής θερμότητας»:

- α) φιλέτο
- β) κόντρα
- γ) κιλότο
- δ) ποντίκι

362. Στα σφάγια βοοειδών, αποτελεί κατεξοχήν τεμάχιο για σχάρα:

- α) ο τράχηλος
- β) η κόντρα
- γ) το κότσι 1
- δ) το ποντίκι

363. Κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης του κρέατος ο συνδετικός ιστός:

- α) μαλακώνει
- β) σκληραίνει
- γ) ελαττώνεται
- δ) πρακτικά δεν θίγεται

364. Κομμάτι πολύ πλούσιο σε συνδετικό ιστό είναι:

- α) το κότσι 2
- β) η σπάλα
- γ) το κιλότο
- δ) το φιλέτο

365. Στα σφάγια βοοειδών, αποτελεί/ούν κατεξοχήν τεμάχιο/α για γρήγορο ψήσιμο (της ώρας):

- α) οι μπριζόλες
- β) η κόντρα
- γ) το φιλέτο
- δ) όλα τα παραπάνω

366. Στα σφάγια βοοειδών, αποτελεί/ούν κατεξοχήν τεμάχιο/α για βραστό:

- α) το κότσι 1
- β) ο ποντικός
- γ) το κότσι 2
- δ) όλα τα παραπάνω

367. Στα σφάγια βοοειδών, ιδανικά, προτείνονται για μαγειρευτό (κοκκινιστό, λεμονάτο)

- α) οι μπριζόλες και η κόντρα
- β) τα κότσια (1 και 2)
- γ) το χτένι και το καπάκι της σπάλας
- δ) το φιλέτο

368. Στα σφάγια βοοειδών, κομμάτια που μπορούν να καλύψουν όλους τους τρόπους μαγειρικής αξιοποίησης είναι:

- α) ο ποντικός και τα κότσια
- β) το κιλότο και οι σπαλομπριζόλες
- γ) το στήθος και οι στηθοπλευρές
- δ) ο τράχηλος

369. Στα σφάγια βοοειδών, κομμάτια που προορίζονται, κατεξοχήν, για κιμά είναι:

- α) το καπάκι
- β) τα σκέλη του διαφράγματος
- γ) η λάπα
- δ) όλα τα παραπάνω

370. Σε σφάγια βοοειδών, σε μια πλάτη 7άρα, για ψητό κατσαρόλας, ιδανικά, θα προτείνετε:

- α) τις σπαλομπριζόλες
- β) το στήθος
- γ) το νουά της σπάλας (σπαλομίτα, βασιλοπούλα)
- δ) τον ποντικό

371. Στο πρόσθιο τεταρτημόριο E11 (εντεκάρα πλάτη) σφάγιου βοοειδούς υπάρχουν (συγκριτικά με το οπίσθιο τεταρτημόριο):

- α) περισσότερα τεμάχια υγρής θερμότητας (βραστά, μαγειρευτά)
- β) λιγότερα τεμάχια υγρής θερμότητας (βραστά, μαγειρευτά)
- γ) περισσότερα τεμάχια γρήγορου ψησίματος (της ώρας, σχάρα, φούρνος, τηγάνι)
- δ) κανένα από τα παραπάνω

372. Όταν θέλουμε κιμά με λίπος χρησιμοποιούμε:

- α) τη λάπα
- β) το στήθος
- γ) τις στηθοπλευρές
- δ) όλα τα παραπάνω κομμάτια

373. Όταν θέλουμε άπαχο κιμά (σπέσιαλ, φέτα) χρησιμοποιούμε:

- α) το καπάκι
- β) την ουρά
- γ) το τρανς
- δ) όλα τα παραπάνω κομμάτια

374. Για όσο μπουέκο (ossobuco) χρησιμοποιούμε:

- α) το στρογγυλό
- β) τον ποντικό
- γ) τα κότσια (1 και 2)
- δ) όλα τα παραπάνω

375. Στα σφάγια βοοειδών, βασική αρχή είναι ότι οι μύες που είναι προστατευμένοι από κόκκαλα είναι:

- α) τρυφεροί
- β) σκληροί
- γ) με πολύ συνδετικό ιστό
- δ) όλα τα παραπάνω

376. Στα σφάγια βοοειδών, βασική αρχή είναι ότι οι επιφανειακοί μύες των τεμαχίων προορίζονται κατεξοχήν για:

- α) ψητά της ώρας
- β) κιμά
- γ) μαγειρευτά
- δ) ψητά κατσαρόλας

377. Τα πιο τρυφερά χονδροτεμάχια σε μία πλάτη 11άρα (E11) σφάγιου βοοειδούς είναι:

- α) το φιλέτο και το κιλότο
- β) το φιλέτο και το φιλετάκι
- γ) οι μπριζόλες και το φιλετάκι
- δ) οι μπριζόλες και το φιλέτο

378. Τα πιο τρυφερά χονδροτεμάχια σε ένα οπίσθιο τεταρτημόριο Ο2 (με τις δύο τελευταίες πλευρές και τους 2 τελευταίους θωρακικούς σπονδύλους) σφάγιου βοοειδούς είναι:

- α) το κιλότο και το φιλέτο
- β) το κιλότο και το φιλετάκι
- γ) το φιλέτο και λάπα
- δ) το φιλέτο και η κόντρα

379. Τα πιο σκληρά χονδροτεμάχια σε ένα ημιμόριο σφάγιου βοοειδούς είναι:

- α) ο τράχηλος και το καπάκι
- β) ο ποντικός και ο τράχηλος
- γ) το κότσι 1 και το κότσι 2
- δ) το στήθος και η λάπα

380. Η γευστικότητα και η τρυφερότητα του κρέατος είναι:

- α) ταιριαστές: όσο αυξάνεται η μία τόσο αυξάνεται και η άλλη σε κάθε κομμάτι
- β) αταίριαστες: όσο αυξάνεται η μία τόσο ελαττώνεται η άλλη σε κάθε κομμάτι
- γ) δεν επηρεάζουν η μια την άλλη
- δ) χωρίς σημασία για το κάθε κομμάτι

21. 8. ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΑΛΛΟΙΩΣΗΣ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΑΛΛΟΙΩΣΕΙΣ

381. Στις αλλοιώσεις του κρέατος συγκαταλέγονται:

- α) η σήψη (επιφανειακή, εσωτερική)
- β) η τάγγιση (το τάγγισμα)
- γ) η ευρωτίαση (μούχλα)
- δ) όλες οι παραπάνω

382. Η επιφανειακή σήψη του κρέατος οφείλεται:

- α) σε βακτήρια που για την ανάπτυξη τους χρειάζονται οξυγόνο
- β) σε βακτήρια που για την ανάπτυξή τους θέλουν απουσία οξυγόνου
- γ) σε μύκητες
- δ) σε ιούς

383. Η επιφανειακή σήψη του κρέατος χαρακτηρίζεται από:

- α) γλοιώδες επίστρωμα (γλίτσα, ανάπτυξη αποικιών βακτηρίων)
- β) μαλακή, πολτώδη σύσταση
- γ) αποκρουστική οσμή
- δ) όλα τα παραπάνω

384. Η εσωτερική σήψη του κρέατος οφείλεται:

- α) σε βακτήρια που για την ανάπτυξη τους χρειάζονται οξυγόνο
- β) σε βακτήρια που για την ανάπτυξή τους απαιτούν απουσία οξυγόνου
- γ) σε μύκητες
- δ) σε ιούς

385. Η μόλυνση του κρέατος (είσοδος μικροοργανισμών σε αυτό) μπορεί να γίνει:

- α) μόνο πριν τη σφαγή
- β) μόνο μετά τη σφαγή
- γ) πριν, κατά τη διάρκεια και μετά τη σφαγή
- δ) με κανέναν τρόπο

386. Πιθανές πηγές μόλυνσης του σφάγιου είναι:

- α) το δέρμα και οι οπλές του ζώου
- β) το πεπτικό σύστημα του ζώου
- γ) το προσωπικό που προετοιμάζει το σφάγιο
- δ) όλες οι παραπάνω

387. Ένα κομμάτι κατεψυγμένου κρέατος έχει αλλοιωθεί όταν εμφανίζει:

- α) κίτρινες κηλίδες
- β) επιφανειακή αφυδάτωση
- γ) αποχρωματισμένες εστίες στην επιφάνειά του
- δ) όλα τα παραπάνω

388. Χαρακτηριστικό της τάγγισης του λίπους στο συντηρημένο υπό ψύξη ή/και κατάψυξη κρέας είναι:

- α) η ιδιάζουσα οσμή και γεύση, η κίτρινη χροιά καθώς και η σαπωνοειδής σύστασή του
- β) το γλίτσιασμα (η γλοιώδης επίστρωση) της επιφάνειάς του
- γ) η συρρίκνωσή του
- δ) όλα τα παραπάνω

389. Έστω ότι σε ψυκτικό θάλαμο κρεοπωλείου, με σχετική υγρασία 90%, συντηρούνται σφάγια από προβατίνες και αγελάδες. Οι αλλοιώσεις που ενδέχεται να εμφανίσουν τα σφάγια αυτά είναι:

- α) επιφανειακή αφυδάτωση
- β) επιφανειακό γλίτσιασμα (γλοιώδης επίστρωση)
- γ) ωχρή εμφάνιση
- δ) όλα τα παραπάνω

390. Έστω ότι σε ψυκτικό θάλαμο κρεοπωλείου, με σχετική υγρασία 65%, συντηρούνται σφάγια αμνοεριφίων και μόσχων γάλακτος. Οι αλλοιώσεις που ενδέχεται να εμφανίσουν τα σφάγια αυτά είναι:

- α) επιφανειακή αφυδάτωση
- β) επιφανειακό γλίτσιασμα (γλοιώδης επίστρωση)
- γ) ωχρή εμφάνιση
- δ) όλα τα παραπάνω

391. Στη συσκευασία με τροποποιημένη ατμόσφαιρα:

- α) αφαιρείται το οξυγόνο και θερμοσυγκολλείται η σακούλα
- β) το κρέας περιτυλίγεται με μία απλή μεμβράνη σε δίσκο χωρίς κάποια άλλη επεξεργασία
- γ) δεν αφαιρείται το οξυγόνο και θερμοσυγκολλείται η σακούλα
- δ) αφού αφαιρεθεί το οξυγόνο, διοχετεύεται (χρησιμοποιείται) διαφορετικό μίγμα αερίων και θερμοσυγκολλείται η σακούλα

392. Στη συσκευασία σε κενό αέρος (*vacuum*):

- α) αφαιρείται το οξυγόνο και θερμοσυγκολλείται η σακούλα
- β) το κρέας περιτυλίγεται με μία απλή μεμβράνη σε δίσκο χωρίς κάποια άλλη επεξεργασία
- γ) δεν αφαιρείται το οξυγόνο και θερμοσυγκολλείται η σακούλα
- δ) αφού αφαιρεθεί το οξυγόνο, διοχετεύεται (χρησιμοποιείται) διαφορετικό μίγμα αερίων και θερμοσυγκολλείται η σακούλα

393. Ιχνηλασιμότητα (ενός τροφίμου) ορίζεται ως η ροή της πληροφορίας κατά μήκος της:

- α) μεταφορικής αλυσίδας
- β) τροφικής αλυσίδας
- γ) εμπορικής αλυσίδας
- δ) καταναλωτικής αλυσίδας

394. Στο κρεοπωλείο, φυσικό κίνδυνο στο κρέας, σύμφωνα με το σύστημα HACCP, αποτελούν τα:

- α) κόκκαλα
- β) καθαριστικά δαπέδου
- γ) εντομοκτόνα
- δ) μικρόβια

395. Στόχος του κρεοπωλείου που εφαρμόζει το σύστημα HACCP είναι να προσφέρει στον καταναλωτή τρόφιμα:

- α) ασφαλή για την υγεία του
- β) απαλλαγμένα από παθογόνους μικροοργανισμούς
- γ) απαλλαγμένα από υπολείμματα ξένων σωμάτων και χημικών ουσιών
- δ) με όλα τα παραπάνω χαρακτηριστικά

396. Χημικό κίνδυνο στο κρεοπωλείο αποτελούν τα παρακάτω:

- α) οι τρίχες
- β) τα απορρυπαντικά
- γ) τα έντομα
- δ) τα γυαλιά

397. Έστω ότι στο κρεοπωλείο παραδίδονται σφάγια πουλερικών επιμολυσμένα με σαλμονέλλα. Κατά την εφαρμογή του συστήματος HACCP, αυτό αποτελεί:

- α) βιολογικό κίνδυνο
- β) χημικό κίνδυνο
- γ) φυσικό κίνδυνο
- δ) όλα τα παραπάνω είδη κινδύνων

398. Κατά την άφιξη των ζώων στο σφαγείο, έστω ότι εισέρχονται ζώα που φέρουν στους ιστούς τους σπασμένες βελόνες συριγγών. Κατά την εφαρμογή του συστήματος HACCP, αυτό αποτελεί:

α) βιολογικό κίνδυνο

β) χημικό κίνδυνο

γ) φυσικό κίνδυνο

δ) κανένα από τα παραπάνω είδη κινδύνων

399. Κατά την άφιξη των ζώων στο σφαγείο, έστω ότι εισέρχονται ζώα στους ιστούς των οποίων υπάρχουν κατάλοιπα αντιβιοτικών. Κατά την εφαρμογή του συστήματος HACCP, αυτό αποτελεί:

α) βιολογικό κίνδυνο

β) χημικό κίνδυνο

γ) φυσικό κίνδυνο

δ) όλους τους παραπάνω κινδύνους

400. Το νόμιμο βάρος του χαρτιού ή της συσκευασίας για ένα κιλό κρέας είναι:

α) 8 γραμμάρια

β) 30 γραμμάρια

γ) 15 γραμμάρια

δ) 20 γραμμάρια

23. 10. ΜΕΘΟΔΟΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΡΕΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΦΑΓΗΣ (ΨΥΞΗ, ΚΑΤΑΨΥΞΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΚΑΤΑΨΥΞΗ)

401. Σκοπός της συντήρησης των τροφίμων είναι η διατήρηση:

- α) της καλής τους υγειονομικής κατάστασης
- β) των θρεπτικών τους συστατικών
- γ) της επιθυμητής τους εμφάνισης
- δ) όλων των παραπάνω

402. Στις φυσικές μεθόδους συντήρησης του κρέατος συγκαταλέγονται:

- α) η θερμότητα (παστερίωση, αποστείρωση)
- β) η ψύξη-κατάψυξη & οι ακτινοβολίες
- γ) η αφυδάτωση και η συσκευασία σε κενό (vacuum)
- δ) όλες οι παραπάνω

403. Στις χημικές μεθόδους συντήρησης του κρέατος ΔΕΝ συγκαταλέγεται:

- α) η οξέωση
- β) η αλάτιση
- γ) η κάπνιση
- δ) η αφυδάτωση

404. Στις χημικές μεθόδους συντήρησης του κρέατος συγκαταλέγεται/ονται:

- α) η κάπνιση
- β) η αλάτιση και η αλιπάσωση
- γ) η οξέωση
- δ) όλες οι παραπάνω

405. Οι βιολογικές μέθοδοι συντήρησης του κρέατος αφορούν σε χρήση:

- α) αλατιού
- β) καπνού
- γ) οξυγαλακτικών καλλιερχειών
- δ) θερμοκρασίας

406. Η ενδεδειγμένη θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας του κρέατος, όταν αυτό συντηρείται υπό ψύξη είναι:

- α) το ανώτερο 7°C
- β) το κατώτερο 4°C
- γ) το ανώτερο 10°C
- δ) το κατώτερο -2°C

407. Η ενδεδειγμένη θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας των παραπροϊόντων, όταν αυτά συντηρούνται υπό ψύξη είναι:

- α) το ανώτερο 7°C
- β) το ανώτερο 5°C
- γ) το ανώτερο 3°C
- δ) το ανώτερο -2°C

408. Στα τεχνολογικά σφάλματα συντήρησης του κρέατος συγκαταλέγονται:

- α) η απόψυξη και η επανακατάψυξη
- β) η βραδεία κατάψυξη
- γ) η ταχεία απόψυξη
- δ) όλα τα παραπάνω

409. Ο ιδανικός τρόπος απόψυξης του κατεψυγμένου κρέατος είναι :

- α) με τη χρήση τρεχούμενου νερού
- β) με την έκθεσή του σε εξωτερικό περιβάλλον
- γ) στο θάλαμο ψύξης του ψυγείου
- δ) με την τοποθέτησή του σε σκεύος με ζεστό νερό

410. Με τη χρήση των συσκευασιών της τροποποιημένης ατμόσφαιρας και του κενού (*vaccum*) επιτυγχάνεται:

- α) παράταση του χρόνου ζωής του κρέατος χωρίς την προσθήκη συντηρητικών
- β) παράταση του χρόνου ζωής του κρέατος με την προσθήκη συντηρητικών
- γ) μείωση του χρόνου συντήρησης του κρέατος με μόνιμη αλλοίωση του χρωματισμού του
- δ) μείωση του χρόνου συντήρησης του κρέατος με διατήρηση του χρωματισμού του

411. Η ημερήσια παραγόμενη ποσότητα των παρασκευασμάτων-κρεατοσκευασμάτων στο κρεοπωλείο δεν πρέπει να υπερβαίνει:

- α) το 30% της ποσότητας του κρέατος που διακινεί ημερησίως ή τα 100 κιλά
- β) το 60% της ποσότητας του κρέατος που διακινεί ημερησίως ή τα 200 κιλά
- γ) το 60% της ποσότητας του κρέατος που διακινεί ημερησίως ή τα 100 κιλά
- δ) το 30% της ποσότητας του κρέατος που διακινεί ημερησίως ή τα 200 κιλά

412. Η παραγόμενη ποσότητα των παρασκευασμάτων-κρεατοσκευασμάτων στο κρεοπωλείο τις γιορτινές ημέρες (10 ημέρες πριν και 10 μετά τα Χριστούγεννα ή το Πάσχα) δεν πρέπει να υπερβαίνει:

- α) το 30% της ποσότητας του κρέατος που διακινεί ημερησίως ή τα 100 κιλά
- β) το 60% της ποσότητας του κρέατος που διακινεί ημερησίως ή τα 200 κιλά
- γ) το 60% της ποσότητας του κρέατος που διακινεί ημερησίως ή τα 100 κιλά
- δ) το 30% της ποσότητας του κρέατος που διακινεί ημερησίως ή τα 200 κιλά

413. Πριν από την κοπή κρέατος σε κιμά, ο κρεοπώλης υποχρεούται να καθαρίσει τελείως τη μηχανή από υπολείμματα προηγούμενης κοπής, εφόσον ο καταναλωτής το ζητήσει. Σε κάθε άλλη περίπτωση το υπόλειμμα κρέατος που υπάρχει νόμιμα μέσα στη μηχανή δεν πρέπει να υπερβαίνει σε βάρος τα:

- α) 200 γραμμάρια
- β) 100 γραμμάρια
- γ) 300 γραμμάρια
- δ) 150 γραμμάρια

414. Οι πινακίδες πώλησης των κρεάτων υποχρεωτικά φέρουν ενδείξεις για:

- α) το είδος του ζώου και τη χώρα προέλευσης
- β) το τεμάχιο κρέατος κι αν αυτό διατίθεται με οστό (Μ/Ο) ή χωρίς οστό (Α/Ο)
- γ) την τιμή λιανικής πώλησης
- δ) όλα τα παραπάνω

415. Η πώληση έτοιμου μη προ-συσκευασμένου κιμά, κομμένου εκ των προτέρων, επιτρέπεται στο κρεοπωλείο:

- α) αν προσθέσει κανείς αλάτι ή μπαχαρικά
- β) αν το κρέας ήταν κατεψυγμένο
- γ) αν τηρήθηκαν όλοι οι κανόνες υγιεινής
- δ) σε καμία περίπτωση

416. Σύμφωνα με τη νομοθεσία για την κοπή και πώληση μη προ-συσκευασμένου κιμά:

- α) ο κιμάς κόβεται ακόμη και όταν ο καταναλωτής απουσιάζει από το κατάστημα
- β) η κοπή γίνεται υποχρεωτικά μόνο σε ψυχόμενη μηχανή στον παρακείμενο χώρο
- γ) η κοπή γίνεται κατά προτίμηση σε ψυχόμενη μηχανή πάντα παρουσία του καταναλωτή
- δ) δεν επιτρέπεται σε καμία από τις παραπάνω περιπτώσεις

417. Οι ενδείξεις που αφορούν στην προέλευση του κρέατος πρέπει να αναγράφονται

- α) στα ταμπελάκια και στις προθήκες του καταστήματος
- β) στις αυτοκόλλητες ετικέτες των ζυγιστικών μηχανών
- γ) στους πίνακες στους τοίχους του καταστήματος και σε οποιαδήποτε άλλη μορφή σήμανσης
- δ) σε όλα τα παραπάνω

418. Είναι υποχρεωτικό να κατέχουν βεβαίωση κρεοπώλη όσοι απασχολούνται επαγγελματικά με :

- α) την πώληση αλλαντικών και τυριών
- β) την παραλαβή κατεψυγμένου κρέατος
- γ) τον χειρισμό του κρέατος
- δ) την τοποθέτηση κονσερβών κρέατος σε ράφια

419. Η κατάψυξη των παραγόμενων, στον παρακείμενο χώρο του κρεοπωλείου, προϊόντων:

- α) επιτρέπεται πάντα
- β) επιτρέπεται μόνο τα Χριστούγεννα και το Πάσχα
- γ) δεν επιτρέπεται
- δ) επιτρέπεται μόνο για τα χωριάτικα λουκάνικα

420. Σύμφωνα με τη Νομοθεσία (σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές) είναι υποχρεωτική η αναγραφή στα κρεατοσκευάσματα του κρεοπωλείου:

- α) των συστατικών που μπορούν να προκαλέσουν αλλεργίες ή δυσανεξίες
- β) του αριθμού μητρώου της βεβαίωσης, του κρεοπώλη που τα παρασκεύασε
- γ) των θερμίδων ανά 100 γρ.
- δ) της σήμανσης Nutriscore (A,B,C,D,E)