

27/A-6  
ETG

SEAT No. \_\_\_\_\_

Total no. of printed pages: 02

**SARDAR PATEL UNIVERSITY**  
T.Y.B.Sc. (Home) VI – Semester  
Saturday 30 March 2019

**HYGIENE AND SANITATION (UH06EFDN04)**

Time: 10:00am to 12:00pm

Total Marks: 30

- Q.1 Which points you will keep in mind during construction of : (06)  
1) Floors 2) Ceilings 3) Walls
- OR
- Q.1 Classify pest and explain controlling measures of any two in detail. (06)
- Q.2 Write shortnotes: ( any three) (09)  
1. Food storage  
2. Types of sanitation  
3. Compulsory Indian standards  
4. Detergents and its properties
- Q.3 Answer the following questions : ( any three) (06)  
1. Write in brief about hand hygiene.  
2. Describe the method for disposal of solid waste.  
3. What are protective clothing's?  
4. Enlist the conditions to get licence for food industry.
- Q.4 (A) Explain the terms: (04)  
1. Blast freezing  
2. Hygiene  
3. Food soil  
4. Sanitising
- Q.4 (B) Match A with B: (05)
- | A                              | B  |
|--------------------------------|--|
| 1. Hazard                      | 1. Achieved with the help of earth worms     |
| 2. Fruits and vegetables       | 2. 05 to 63 °C                               |
| 3. Vermiculture                | 3. -1 to 1 °C                                |
| 4. Storage temperature of Fish | 4. Can be Physical, Microbial and Biological |
| 5. Danger Zone                 | 5. Washed in a 50 ppm chlorine solution      |

(1)

ગુજરાતી તરજુમા માટે પાછળ જુઓ

(P.T.O.)

- પ્ર. ૧ નીચેનાના બાંધકામ માટે કયા મુદ્દાઓ ધ્યાનમાં રાખશો? (૦૬)  
૧) ભોયતળીયુ ૨) છત ૩) દીવાલો  
અથવા
- પ્ર. ૧ પેસ્ટનુ વર્ગીકરણ કરો તથા કોઇપણ બે ના નીચંત્રણ માટેના પગલાઓ વીશે વિસ્તારપુર્વક લખો. (૦૬)
- પ્ર. ૨ ટુંક નોંધ લખો : ( કોઇપણ ત્રણ ) (૦૯)  
૧. ખાદ્ય નો સંગ્રહ  
૨. સેનીટેશન ના પ્રકારો  
૩. ફરજિયાત ભારતીય ધારાધોરણો  
૪. ડીટર્જેન્ટ અને તેની લાક્ષણિકતાઓ
- પ્ર. ૩ નીચેના પ્રશ્નોના જવાબ આપો: ( કોઇપણ ત્રણ ) (૦૬)  
૧. હાથ ની સ્વચ્છતા વીશે ટુકમા લખો.  
૨. ધન કચરાના નિકાલની રીતનુ વર્ણન કરો.  
૩. સુરક્ષીત કપડા એટલે શુ ?  
૪. ખાદ્ય ઉદ્યોગ માટે લાયસંસ મેળવવા માટેની શરતોની યાદી બનાવો.
- પ્ર. ૪ (અ) શબ્દો સમજાવો: (૦૪)  
૧. બ્લાસ્ટ ફ્રીઝિંગ  
૨. હાયજીન  
૩. ફૂડ સોઇલ  
૪. સેનીટાઇઝીંગ
- પ્ર. ૪ (બ) જોડકા જોડો: (૦૫)
- | અ                          | બ  |
|----------------------------|--|
| ૧. હેઝાર્ડ                 | ૧. અળસિયા ધ્વારા મેળવી શકાય છે.                |
| ૨. ફળ અને શાકભાજી          | ૨ . 05 to 63 °C                                |
| ૩. વર્મીકલ્ચર              | ૩ . -1 to 1 °C                                 |
| ૪. માછલી નુ સંગ્રહ તાપમા ન | ૪. શારીરીક, માઇક્રોબીયલ અને બાયોલોજીકલ હોઇ શકે |
| ૫. ડેનઝર ઝોન               | ૫. 50 ppm ક્લોરિન ના દ્રાવણ મા ધોવા જોઇએ       |