

Ερωτήσεις Επανάληψης

1. Α) Διάκριση εμφιαλωμένων νερών Β) Στην αγορά τα εμφιαλωμένα νερά πωλούνται κυρίως σε πλαστικό περιέκτη. Το γεγονός αυτό θα μπορούσε να δημιουργήσει κίνδυνο για την δημόσια υγεία; Δικαιολογήστε την άποψή σας
2. Α) Πως θα μάθετε για ένα πρόσθετο τροφίμων σε ποια τρόφιμα μπορεί να χρησιμοποιηθεί και σε ποιες συγκεντρώσεις; Β) Τι είναι τα τεχνολογικά βοηθήματα στα τρόφιμα;
3. Αναφέρετε μερικές βασικές πηγές αναζήτησης και επικαιροποίησης της νομοθεσίας τροφίμων και εξηγήστε τι πληροφορίες μπορεί να δώσει η κάθε μια από αυτές.
4. Η Ελένη είναι διαιτολόγος και πρέπει να ετοιμάσει τα στοιχεία για την διατροφική ετικέτα ενός σνακ πλούσιο σε φυτικές ίνες, χωρίς λιπαρά και χωρίς προσθήκη ζάχαρης. Τι στοιχεία θα βάλει στην διατροφική ετικέτα, τι ισχυρισμούς και σύμφωνα με ποια νομοθεσία;
5. Η Μαρία ζήτησε από το Στέλιο να του δώσει τα MRLs για τα λαχανικά. Αυτός της έδωσε μια κατάσταση και αυτή τον ρώτησε: α) τι σημαίνουν οι τιμές αυτές; β) πως καθορίζονται; γ) που βρήκε τις τιμές αυτές; δ) μπορεί οι τιμές τους να αλλάξουν;
6. Ι) Σε συνέχεια ελέγχου από τον ΕΦΕΤ, κατά τη διάρκεια του επίσημου Ελέγχου για τα Πρόσθετα, βρέθηκαν ζυμαρικά τα οποία περιείχαν με επιτρεπόμενη (απαγορευμένη) χρωστική, ενώ από την κοινοτική νομοθεσία δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείται. Το τρόφιμο είναι Α) Ασφαλές, Β) Μη ασφαλές για ανθρώπινη κατανάλωση Γ) Μη κανονικό Δ) Κανονικό.
ΙΙ) Γιαούρτι παρουσίασε εκτεταμένη αλλοίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του και εμφάνιση ευρωτίωσης (Μούχλα) στην επιφάνεια του. Το τρόφιμο χαρακτηρίζεται μη ασφαλές για ανθρώπινη κατανάλωση. Σε ποια κατηγορία μη ασφαλών κατατάσσεται; Α) Ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση Β) Επιβλαβές για την υγεία
7. Με ποιό τρόπο μπορεί να διαθέτει το ελαιόλαδο στο τραπέζι ένα εστιατόριο;
8. Ποιοι είναι οι κύριοι άξονες της νομοθεσίας των υλικών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα? Ποια υλικά ορίζονται ως νοήμονα και ποια ως ενεργά? Δώστε παραδείγματα.
9. Μπορεί ένα κατάστημα λιανικής να διαθέτει προς πώληση τρόφιμα με πεπερασμένη ημερομηνία λήξης;
10. Ο Γιάννης και η Ελένη θα ανοίξουν εστιατόριο. Τι είδους νομικά κείμενα χρειάζεται να έχουν για την εγκατάσταση και λειτουργία του;
11. Ο Γιώργος ζήτησε από το Νίκο την νομοθεσία για την υγιεινή τροφίμων. Ο Νίκος του έδωσε μια υπουργική απόφαση του 2000 και μία του 2006, ένα ευρωπαϊκό κανονισμό του 2004 και μία ευρωπαϊκή οδηγία του 1993. Η υπουργική απόφαση του 2000 είναι περί εναρμόνισης με την οδηγία του 1993 και η υπουργική απόφαση του 2006 είναι περί εφαρμογής του κανονισμού 2004. Ποια από αυτά τα κείμενα είναι σε ισχύ και ποια όχι;
12. Ποια υπουργεία εμπλέκονται στον έλεγχο των τροφίμων και την προστασία του καταναλωτή και με ποιό τρόπο;
13. Ποιες είναι οι κεντρικές αρμόδιες αρχές για τον έλεγχο των τροφίμων; Δώστε μια σύντομη περιγραφή για το καθένα;;

14. Ποιες είναι οι προϋποθέσεις εγκατάστασης και λειτουργίας μονάδων αδυνατίσματος (πολυδύναμων) – διαιτολογικών μονάδων;
15. Πότε είναι απαραίτητη η χρήση της ποσοτικής δήλωσης συστατικού (QUID) στις ετικέτες των τροφίμων;
16. Πότε χρησιμοποιείται η συνιστώμενη ημερήσια πρόσληψη και πότε η οδηγία ημερήσιας πρόσληψης στις ετικέτες τροφίμων;
17. Ποια στάδια πρέπει να ακολουθήσει κάποιος ώστε να επιλέξει τα κατάλληλα υλικά συσκευασίας για ένα τρόφιμο; Ποιες είναι οι προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούν και [ποια νομοθεσία θα ακολουθήσει];
18. Πως αναγράφεται η ημερομηνία λήξης ανάλογα με το χρόνο συντήρησης των τροφίμων; Αναφέρατε τι πρέπει να περιλαμβάνει η διατροφική δήλωση σε μείγματα μπαχαρικών;
19. Πως θα βρείτε τις μέγιστες επιτρεπόμενες τιμές για τα βάρη των συσκευασιών των προϊόντων που πωλούνται με το κιλό (π.χ. σε ζαχαροπλαστεία).
20. Πως πρέπει να γίνει η σήμανση αλλεργιογόνων στις συσκευασίες και πως στην μαζική εστίαση;
21. Σε τι διαφέρει ο Ευρωπαϊκός Κανονισμός από την Ευρωπαϊκή Οδηγία; Ποιό είναι ισχυρότερο κείμενο και πως εναρμονίζονται τα κράτη μέλη της ΕΕ;
22. Τί διαφορά έχει η διατροφική δήλωση (διατροφική ετικέτα) από το διατροφικό ισχυρισμό; Πηγάζουν από την ίδια νομοθεσία; Μπορεί κάποιο από αυτά να οδηγήσει σε ισχυρισμό υγείας;
23. Τι είναι η επιτρεπόμενη ημερήσια πρόσληψη και τα ανώτερα όρια καταλοίπων αγροχημικών;
24. Τι σημαίνουν τα σύμβολα n, c, m & M στα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων;
25. Ποια είναι τα ελάχιστα τετραγωνικά του χώρου για την ίδρυση διαιτολογικού γραφείου; Ποιος ο βασικός εξοπλισμός;
26. Ποιες αρμόδιες αρχές εμπλέκονται στην διαδικασία αδειοδότησης αυτοτελούς διαιτολογικού γραφείου ή/και πολυδύναμου κέντρου;
27. Η Μαρία δουλεύει στο τμήμα Έρευνας και Ανάπτυξης μιας εταιρείας και της ζητήθηκε να φτιάξει ένα Ουίσκι χωρίς αλκοόλ. Ποια στάδια θα ακολουθήσεις σε επίπεδο ερευνητικό και νομοθετικό ώστε το προϊόν να είναι ανάλογο του υπάρχοντος ανταγωνισμού;
28. Ο Γιώργος αγόρασε μια μπάρα με τα κάτωθι συστατικά. Ελέγξτε την ορθότητα της ετικέτας και τεκμηριώστε την άποψή σας.



Συστατικά: Βρώμη 39%, μέλι, φυτικά έλαια (λάδι καρύδας), φράουλα αποξηραμένη 8,6% (φράουλα, συμπυκνωμένος χυμός μήλου, ηλιέλαιο, ρυθμιστής οξύτητας: κιτρικό οξύ), ρύζι διογκωμένο, πούδρα μανιταριών λεντινούλα 2,1%, αρωματική ύλη. Το προϊόν μπορεί να περιέχει ίχνη από ξηρούς καρπούς, αραχίδα, θειώδη, αυγό, γάλα, γλουτένης σίτου, σόγια, σησάμι.

Διατροφική Δήλωση (ανά 100g): Ενεργειακή αξία: 410Kcal/1727Kj, Λιπαρά: 14g, εκ των οποίων κορεσμένα: 10g, Υδατάνθρακες: 64g, εκ των οποίων σάκχαρα: 32g, Πρωτεΐνες: 6,80g, Εδώδιμες ίνες: 6,50g, Αλάτι: 0,09g

29. Με βάση την νομοθεσία 1169/2011 ελέγξτε και αξιολογήστε την ορθότητα της κάτωθι ετικέτας

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ / NUTRITION INFORMATION		
	Per 100g	Per 60g
ΕΝΕΡΓΕΙΑ/ENERGY	367Kcal/1535KJ	220Kcal/920KJ
ΛΙΠΑΡΑ/FAT	14.2	8.5
εκ των οποίων κορεσμένα of which saturated	4.1	2.4
ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ/CARBOHYDRATES	33.2	19.9
εκ των οποίων σάκχαρα of which sugars	24.7	14.8
ΕΛΛΑΔΙΜΕΣ ΙΝΕΣ/DIETARY FIBER	9.6	5.8
ΠΡΩΤΕΙΝΕΣ/PROTEIN	24.9	15
ΑΛΑΤΙ/SALT	0.4	0.24

Συστατικά: Πάστα Βασιλικού Χουρμά , Φυτική Πρωτεΐνη Αρακά, Βούτυρο Κάσιους (100% Κάσιους), Φιστικοβούτυρο (100% Φιστίκι), Μαύρη Σοκολάτα χωρίς προσθήκη ζάχαρης με γλυκαντικά (Κακάομαζα, γλυκαντικό: μαλπιτόλη, βούτυρο κακάο, γαλ/τίς; λεκιθίνη σόγιας, εκχύλισμα φυσικής βανίλιας) Στερεά κακάο: 63% τουλάχιστον, Φυτική ίνα Βρώμης, Ακατέργαστοι Σπόροι Κακάο, Φυσικό εκχύλισμα Βανίλιας, Βαλσασινά Αλάτι./
Ingredients: Royal Date Paste, Vegan Pea Protein, **Cashew Butter** (100% **Cashews**), **Peanut Butter** (100% **Peanuts**), Dark Chocolate no sugar added with sweeteners (Cocoa mass, sweetener: maltitol, cocoa butter, emulsifier: **soya** lecithin, natural vanillin extract) Cocoa solids: 63% min, Oat Fiber, Raw Cacao Nibs, Natural Vanilla Extract, Sea Salt.
Ο χουρμάς προέρχεται από χώρες εκτός Ε.Ε. / Dates come from non-EU countries.
Μπορεί να περιέχει ίχνη από άλλους ξηρούς καρπούς, σουσάμι & γάλα. / May contain traces of other dried nuts, sesame & milk.
Η εταιρία εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας τροφίμων ISO 22000.
The company operates a food safety management system conformed to ISO 22000.
Διατηρείται σε δροσερό & ξηρό περιβάλλον, μακριά από οσμές & υγρασία. / Keep in a cool and dry place, away from odors and moisture.
ΧΩΡΙΣ ΣΥΝΤΗΡΗΤΙΚΑ, ΧΡΩΣΤΙΚΕΣ & ΠΡΟΣΘΕΤΑ. NO PRESERVATIVES, COLOURING & ADDITIVES.

30. Ένα ζαχαροπλαστείο θέλει να κάνει γλυκά χωρίς ζάχαρη. Πως θα ενημερωθεί εάν επιτρέπεται να χρησιμοποιήσει γλυκοζίτες στεβιόλης, σε ποιες παρασκευές δε μπορεί να χρησιμοποιήσει και σε ποια επιτρεπόμενη συγκέντρωση εκεί που μπορεί;
31. Σουσαμένα κριτσίνια ελαιόλαδου με φουντούκια. Συστατικά: σουσάμι, ελαιόλαδο, φουντούκια, αλάτι, μαγιά μπύρας, ζάχαρη, αλεύρι σίτου, διτανθρακική σόδα, φωσφορικό οξύ, μαγιά. Με ποια σειρά πρέπει να παρουσιαστούν τα συστατικά; Σε ποια συστατικά πρέπει να αναγράφεται η ποσοστιαία αναλογία; Ποια συστατικά πρέπει να εμφανίζονται με έντομα γράμματα γιατί είναι αλλεργιογόνα;

Σημείωση:

Θα πρέπει να γνωρίζετε:

- όλους τους ισχυρισμούς διατροφής
- Τα ΠΠΑ για τα μακροθρεπτικά μόνο
- Και τη σειρά παρουσίασης θρεπτικών συστατικών της ευρωπαϊκής διατροφικής ετικέτας.

Καλό διάβασμα!