

## ΑΡΧΗ 1ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

**ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ  
ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ  
(ΟΜΑΔΑ Α΄)  
ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ  
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)  
ΤΡΙΤΗ 8 ΙΟΥΝΙΟΥ 2010  
ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:  
ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΣΥΝΟΛΟ ΣΕΛΙΔΩΝ: ΤΡΕΙΣ (3)**

### **ΘΕΜΑ Α.**

**Α1.** Να γράψετε στο τετράδιό σας το γράμμα καθεμιάς από τις παρακάτω προτάσεις και δίπλα τη λέξη **ΣΩΣΤΟ**, αν είναι σωστή ή τη λέξη **ΛΑΘΟΣ**, αν είναι λανθασμένη.

- α.** Ένα μέτρο που βοηθάει να αποφευχθούν οι επιμολύνσεις των τροφίμων από εμάς τους ίδιους είναι: Η ορθή συμπεριφορά μας και η αυστηρή τήρηση των κανόνων υγιεινής.
- β.** Οι μεγαλύτερες συγκεντρώσεις πολυκυκλικών αρωματικών ενώσεων παρατηρούνται στα καπνιστά τυριά ή σαλάμια και λιγότερο στα καπνιστά χέλια και στον καπνιστό σολομό.
- γ.** Στα κτηνιατρικά φάρμακα, που ενδιαφέρουν από άποψη υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, ανήκουν οι ορμόνες και τα αντιβιοτικά.
- δ.** Οι φυσικοί κίνδυνοι αναλογικά δεν είναι υπεύθυνοι για τόσα πολλά περιστατικά βλαβών στην υγεία του καταναλωτή, όπως οι βιολογικοί και οι χημικοί κίνδυνοι.
- ε.** Η υπέρυθη ακτινοβολία μπορεί να εισχωρήσει σε βάθος στα τρόφιμα, ενώ τα μικροκύματα περιορίζονται στα επιφανειακά στρώματα.

**Μονάδες 15**

**Α2.** Να γράψετε στο τετράδιό σας τους αριθμούς **1, 2, 3, 4, 5** από τη στήλη **A** και δίπλα το γράμμα **α, β, γ, δ, ε** της στήλης **B**, που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

ΤΕΛΟΣ 1ΗΣ ΑΠΟ 3 ΣΕΛΙΔΕΣ

## ΑΡΧΗ 2ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

<b>ΣΤΗΛΗ Α</b>	<b>ΣΤΗΛΗ Β</b>
<b>1.</b> βιολογικοί κίνδυνοι	<b>α.</b> τριίχες
<b>2.</b> χημικοί κίνδυνοι από το περιβάλλον (καύσιμα)	<b>β.</b> φορείς μικροβίων
<b>3.</b> φυσικοί κίνδυνοι τροφίμων	<b>γ.</b> μόλυβδος
<b>4.</b> εντομοκτόνα	<b>δ.</b> μικρόβια
<b>5.</b> ζωϊκοί εχθροί	<b>ε.</b> χλωριωμένοι υδρογονάνθρακες

**Μονάδες 10**

### **ΘΕΜΑ Β.**

**Β1.** Τι καλείται «Υγιεινή Παραγωγής»; Να αναφέρετε τρεις (3) από τους στόχους της.

**Μονάδες 13**

**Β2.** Γιατί το σκληρό νερό δεν είναι επιθυμητό στη βιομηχανία τροφίμων;

**Μονάδες 12**

### **ΘΕΜΑ Γ.**

**Γ1.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, πέντε (5) από τις επτά (7) αρχές του συστήματος HACCP (Ανάλυση Κινδύνου και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου).

**Μονάδες 15**

**Γ2.** Για ποιους λόγους η παρουσία των τροκτικών είναι ανεπιθύμητη στους χώρους επεξεργασίας και παραγωγής τροφίμων;

**Μονάδες 10**

### **ΘΕΜΑ Δ.**

**Δ1.** Γιατί πρέπει να χλωριώνεται το νερό, που χρησιμοποιείται για την ψύξη των κονσερβών;

**Μονάδες 9**

**Δ2.** Σε ποιες περιπτώσεις μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα των κατεψυγμένων τροφίμων;

**Μονάδες 16**

## ΑΡΧΗ 3ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

### **ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟΥΣ**

1. Στο τετράδιο να γράψετε μόνον τα προκαταρκτικά (ημερομηνία, εξεταζόμενο μάθημα). **Να μην αντιγράψετε** τα θέματα στο τετράδιο.
2. Να γράψετε το ονοματεπώνυμό σας στο πάνω μέρος των φωτοαντιγράφων αμέσως μόλις σας παραδοθούν. **Δεν επιτρέπεται να γράψετε** καμιά άλλη σημείωση. Κατά την αποχώρησή σας να παραδώσετε μαζί με το τετράδιο και τα φωτοαντίγραφα.
3. Να απαντήσετε **στο τετράδιό σας** σε όλα τα θέματα.
4. Να γράψετε τις απαντήσεις σας μόνον με μπλε ή μόνον με μαύρο στυλό ανεξίτηλης μελάνης.
5. Κάθε απάντηση τεκμηριωμένη επιστημονικά είναι αποδεκτή.
6. Να μη χρησιμοποιήσετε το χαρτί μιλιμετρέ.
7. Διάρκεια εξέτασης: τρεις (3) ώρες μετά τη διανομή των φωτοαντιγράφων.
8. Χρόνος δυνατής αποχώρησης: **10.00 π.μ.**

**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ**

**ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ**

**ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ  
ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ  
(ΟΜΑΔΑ Α΄)  
ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ  
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)  
ΤΕΤΑΡΤΗ 1 ΙΟΥΝΙΟΥ 2011  
ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:  
ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΣΥΝΟΛΟ ΣΕΛΙΔΩΝ: ΤΡΕΙΣ (3)**

**ΘΕΜΑ Α**

- Α1.** Να γράψετε στο τετράδιό σας το γράμμα καθεμιάς από τις παρακάτω προτάσεις και δίπλα τη λέξη **Σωστό**, αν είναι σωστή ή τη λέξη **Λάθος**, αν είναι λανθασμένη.
- α.** Οι αποθήκες φύλαξης των τροφίμων πρέπει να είναι χώροι ζεστοί, με υγρασία και σκοτεινοί.
  - β.** Η φύλαξη των τροφίμων υπό ψύξη έχει σκοπό την επιβράδυνση ή αδρανοποίηση της ανάπτυξης των μικροοργανισμών, που υπάρχουν σε αυτά και τη διατήρησή τους σε χαμηλά επίπεδα.
  - γ.** Κάποιες πολυκυκλικές αρωματικές ενώσεις έχουν κατηγορηθεί ότι είναι καρκινογόνες ουσίες.
  - δ.** Το BOD<sub>5</sub> (Βιοχημική Απαίτηση σε Οξυγόνο) είναι ένα μέγεθος που μετρά τη ρυπαντική ικανότητα των στερεών αποβλήτων.
  - ε.** Το HACCP είναι ένα απλό και αποτελεσματικό σύστημα, που έχει σκοπό τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων.

**Μονάδες 15**

- Α2.** Να γράψετε στο τετράδιό σας τους αριθμούς **1, 2, 3, 4, 5** από τη στήλη **A** και δίπλα το γράμμα **α, β, γ, δ, ε, στ** της στήλης **B**, που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

<b>ΣΤΗΛΗ Α</b>		<b>ΣΤΗΛΗ Β</b>
<b>1.</b> Βιολογικοί κίνδυνοι τροφίμων	<b>α.</b>	Βίδες
<b>2.</b> Ζωικοί εχθροί	<b>β.</b>	Ιχθυοτοξίνες
<b>3.</b> Ιονίζουσα ακτινοβολία	<b>γ.</b>	Ρυπαίνουν ή καταστρέφουν τα τρόφιμα
<b>4.</b> Χημικοί κίνδυνοι τροφίμων	<b>δ.</b>	Μικρόβια
<b>5.</b> Φυσικοί κίνδυνοι τροφίμων	<b>ε.</b>	Χαμηλές θερμοκρασίες
	<b>στ.</b>	Ιόντα ή ελεύθερες ρίζες

**Μονάδες 10**

**ΘΕΜΑ Β**

**B1.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, πέντε (5) από τους παράγοντες που επιδρούν στην υγιεινή των τροφίμων κατά την παραγωγή τους.

**Μονάδες 15**

**B2.** Η συσκευασία έχει σκοπό την προστασία του τροφίμου από τους παράγοντες που μπορούν να το υποβαθμίσουν. Να αναφέρετε, ονομαστικά, πέντε (5) από τους παράγοντες αυτούς.

**Μονάδες 10**

**ΘΕΜΑ Γ**

**Γ1.** Να αναφέρετε πέντε (5) από τις χρήσεις του νερού στη βιομηχανία τροφίμων.

**Μονάδες 15**

**Γ2.** Ποιοι είναι οι κίνδυνοι που προέρχονται από τη συνεχή έκθεση του καταναλωτή στα αντιβιοτικά;

**Μονάδες 10**

**ΘΕΜΑ Δ**

**Δ1.** Πότε θεωρείται το νερό ακατάλληλο για ιχθυοκαλλιέργεια και γιατί;

**Μονάδες 10**

**Δ2.** Είστε υπεύθυνος παραλαβής σε ένα μεγάλο κατάστημα πώλησης τροφίμων. Ποιες τουλάχιστον ενέργειες πρέπει να περιλαμβάνει ο έλεγχος κατά την παραλαβή των τροφίμων;

**Μονάδες 15**

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟΥΣ**

1. Στο τετράδιο να γράψετε **μόνον** τα προκαταρκτικά (ημερομηνία, εξεταζόμενο μάθημα). **Να μην αντιγράψετε** τα θέματα στο τετράδιο.
2. Να γράψετε το ονοματεπώνυμό σας στο πάνω μέρος των φωτοαντιγράφων αμέσως μόλις σας παραδοθούν. **Δεν επιτρέπεται να γράψετε** καμιά άλλη σημείωση. Κατά την αποχώρησή σας να παραδώσετε μαζί με το τετράδιο και τα φωτοαντίγραφα.
3. Να απαντήσετε **στο τετράδιό σας** σε όλα τα θέματα.
4. Να γράψετε τις απαντήσεις σας **μόνον** με μπλε ή **μόνον** με μαύρο στυλό ανεξίτηλης μελάνης.
5. Κάθε απάντηση τεκμηριωμένη επιστημονικά είναι αποδεκτή.
6. Να μη χρησιμοποιήσετε το χαρτί μιλιμετρέ.
7. Διάρκεια εξέτασης: τρεις (3) ώρες μετά τη διανομή των φωτοαντιγράφων.
8. Χρόνος δυνατής αποχώρησης: **10.00 π.μ.**

**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ**

**ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ**

**ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ  
ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ  
(ΟΜΑΔΑ Α΄)  
ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ  
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)  
ΔΕΥΤΕΡΑ 11 ΙΟΥΝΙΟΥ 2012  
ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:  
ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΣΥΝΟΛΟ ΣΕΛΙΔΩΝ: ΤΡΕΙΣ (3)**

**ΘΕΜΑ Α**

**Α1.** Να χαρακτηρίσετε τις προτάσεις που ακολουθούν, γράφοντας στο τετράδιό σας, δίπλα στο γράμμα που αντιστοιχεί σε κάθε πρόταση τη λέξη **Σωστό**, αν η πρόταση είναι σωστή ή τη λέξη **Λάθος**, αν η πρόταση είναι λανθασμένη.

- α.** Η χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών επηρεάζει την ποιότητα του τελικού προϊόντος.
- β.** Η θερμοκρασία αποτελεί τον πιο συνηθισμένο τρόπο με τον οποίο επεμβαίνουμε στα τρόφιμα για να ελέγξουμε το μικροβιακό τους φορτίο.
- γ.** Μετανάστευση είναι το φαινόμενο μετακίνησης μιας χημικής ουσίας από το τρόφιμο στο υλικό συσκευασίας.
- δ.** Η καθαριότητα είναι αρκετή από μόνη της για να ελέγξει όλες τις πιθανές αιτίες κινδύνων.
- ε.** Η φυτική παραγωγή είναι δυνατόν να μειωθεί ή να υποβαθμιστεί από την επίδραση των ζιζανίων, των εντόμων και των ασθενειών.

**Μονάδες 15**

**A2.** Να γράψετε στο τετράδιό σας τους αριθμούς **1, 2, 3, 4, 5** από τη στήλη **A** και δίπλα το γράμμα **α, β, γ, δ, ε, στ** της στήλης **B**, που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση. Ο κάθε αριθμός αντιστοιχεί μόνο σε ένα γράμμα.

<b>ΣΤΗΛΗ Α</b>	<b>ΣΤΗΛΗ Β</b>
<b>1.</b> Κτηνιατρικά φάρμακα	<b>α.</b> Εντομοκτόνο
<b>2.</b> Σκληρό νερό	<b>β.</b> Μικροκύματα
<b>3.</b> Γεωργικό φάρμακο	<b>γ.</b> Δημιουργεί πουρί
<b>4.</b> Μορφή ηλεκτρομαγνητικής ενέργειας	<b>δ.</b> Καθαρισμός
<b>5.</b> Απομάκρυνση βρωμιάς	<b>ε.</b> Εξαερισμός
	<b>στ.</b> Αντιβιοτικά

**Μονάδες 10**

### **ΘΕΜΑ Β**

**B1.** Πού οφείλονται οι παράγοντες που δημιουργούν προβλήματα στην υγεία των καταναλωτών και σχετίζονται με τα τρόφιμα;

**Μονάδες 15**

**B2.** Πώς μπορεί να μολυνθεί το γάλα από τα καθαριστικά και απολυμαντικά;

**Μονάδες 10**

### **ΘΕΜΑ Γ**

**Γ1.** Πότε εμφανίζονται οι φυσικοί κίνδυνοι στα τρόφιμα; Να αναφέρετε πέντε (5) παραδείγματα φυσικών κινδύνων.

**Μονάδες 8**

**Γ2.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, τα μέσα καταπολέμησης των εντόμων στη φυτική παραγωγή.

**Μονάδες 12**

**Γ3.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, πέντε (5) είδη συσκευασίας που χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα.

**Μονάδες 5**



**ΘΕΜΑ Δ**

**Δ1.** Είστε υπεύθυνος για την εγκατάσταση μιας νέας βιομηχανίας τροφίμων και πρέπει να επιλέξετε την τοποθεσία εγκατάστασής της. Να αναφέρετε πέντε (5) πλεονεκτήματα από το σύνολο των οικονομικών και τεχνικών πλεονεκτημάτων, τα οποία πρέπει να έχει η τοποθεσία της εγκατάστασης.

**Μονάδες 15**

**Δ2.** Ως τεχνολόγος τροφίμων γνωρίζετε ότι το νερό το οποίο χρησιμοποιείται στη βιομηχανία τροφίμων πρέπει να έχει την ίδια ποιότητα με το πόσιμο νερό. Ποια είναι τα επιθυμητά χαρακτηριστικά του νερού σύμφωνα με τον Ελληνικό Κώδικα, την Ευρωπαϊκή και τη Διεθνή Νομοθεσία;

**Μονάδες 10**

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟΥΣ**

1. Στο τετράδιο να γράψετε μόνον τα προκαταρκτικά (ημερομηνία, εξεταζόμενο μάθημα). **Να μην αντιγράψετε** τα θέματα στο τετράδιο.
2. Να γράψετε το ονοματεπώνυμό σας στο πάνω μέρος των φωτοαντιγράφων αμέσως μόλις σας παραδοθούν. **Δεν επιτρέπεται να γράψετε** καμιά άλλη σημείωση. Κατά την αποχώρησή σας να παραδώσετε μαζί με το τετράδιο και τα φωτοαντίγραφα.
3. Να απαντήσετε **στο τετράδιό σας** σε όλα τα θέματα.
4. Να γράψετε τις απαντήσεις σας μόνον με μπλε ή μόνον με μαύρο στυλό ανεξίτηλης μελάνης.
5. Κάθε απάντηση τεκμηριωμένη επιστημονικά είναι αποδεκτή.
6. Να μη χρησιμοποιήσετε το χαρτί μιλιμετρέ.
7. Διάρκεια εξέτασης: τρεις (3) ώρες μετά τη διανομή των φωτοαντιγράφων.
8. Χρόνος δυνατής αποχώρησης: **10.00 π.μ.**

**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ**

**ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ**

**ΤΕΛΟΣ 3ΗΣ ΑΠΟ 3 ΣΕΛΙΔΕΣ**

ΑΡΧΗ 1ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ  
**ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ**  
**ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ**  
**(ΟΜΑΔΑ Α΄)**  
**ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**  
**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)**  
**ΠΕΜΠΤΗ 6 ΙΟΥΝΙΟΥ 2013**  
**ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:**  
**ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**  
**ΣΥΝΟΛΟ ΣΕΛΙΔΩΝ: ΤΡΕΙΣ (3)**

**ΘΕΜΑ Α**

**Α1.** Να χαρακτηρίσετε τις προτάσεις που ακολουθούν, γράφοντας στο τετράδιό σας, δίπλα στο γράμμα που αντιστοιχεί σε κάθε πρόταση τη λέξη **Σωστό**, αν η πρόταση είναι σωστή ή τη λέξη **Λάθος**, αν η πρόταση είναι λανθασμένη.

- α.** Η τροφή είναι αναγκαία στον άνθρωπο, για την οικοδόμηση και ανάπτυξη του σώματός του.
- β.** Οι ορμόνες ανήκουν στα εντομοκτόνα.
- γ.** Τα πρωτογενή γεωργικά προϊόντα είναι αυτά, που προέρχονται από τους κλάδους της φυτικής, ζωικής και αλιευτικής παραγωγής.
- δ.** Οι χώροι επεξεργασίας των προϊόντων πρέπει να έχουν άπλετο φως.
- ε.** Τα νωπά τρόφιμα πρέπει να φυλάσσονται μαζί με τα επεξεργασμένα.

**Μονάδες 15**

**Α2.** Να γράψετε στο τετράδιό σας τους αριθμούς **1, 2, 3, 4, 5** από τη στήλη **A** και δίπλα ένα από τα γράμματα **α, β, γ, δ, ε, στ** της στήλης **B**, που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση.

<b>ΣΤΗΛΗ Α</b>		<b>ΣΤΗΛΗ Β</b>	
<b>1.</b>	Ξένα σώματα	<b>α.</b>	-18°C
<b>2.</b>	Εξαερισμός	<b>β.</b>	Κατσαρίδες
<b>3.</b>	Χλωρίωση	<b>γ.</b>	Γυαλί
<b>4.</b>	Έντομα	<b>δ.</b>	Ανανέωση αέρα
<b>5.</b>	Κατάψυξη	<b>ε.</b>	Μικροκύματα
		<b>στ.</b>	Απολύμανση

**Μονάδες 10**

**ΘΕΜΑ Β**

**B1.** Να αναφέρετε τα μέτρα, που βοηθούν στην αποφυγή επιμολύνσεων των τροφίμων από αυτούς που έρχονται σ' επαφή με τα τρόφιμα.

**Μονάδες 6**

**B2.** Για ποιους λόγους οι βιομηχανίες τροφίμων αποφεύγουν τη χρήση του σκληρού νερού;

**Μονάδες 16**

**B3.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, τρεις (3) ασθένειες των ζώων, οι οποίες επηρεάζουν την υγιεινή των προϊόντων, που λαμβάνονται από αυτά.

**Μονάδες 3**

**ΘΕΜΑ Γ**

**Γ1.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, πέντε (5) από τα επτά (7) χαρακτηριστικά των υγρών αποβλήτων, που μπορούν να επηρεάσουν την οικολογική κατάσταση του υδάτινου αποδέκτη.

**Μονάδες 10**

**Γ2.** Να αναφέρετε τρεις (3) τρόπους, με τους οποίους διαπιστώνεται η υγιεινή κατάσταση των αγροτικών προϊόντων.

**Μονάδες 9**

**Γ3.** Να αναφέρετε τρεις (3) διαφορετικούς τρόπους, με τους οποίους οι μύγες μεταφέρουν βακτήρια και παράσιτα στα τρόφιμα.

**Μονάδες 6**

**ΘΕΜΑ Δ**

**Δ1.** Στο εργοστάσιο τροφίμων, στο οποίο εργάζεστε, βρέθηκαν στο Τμήμα Παραγωγής ίχνη, που επιβεβαιώνουν την παρουσία τρωκτικών. Ποια μέτρα προτείνετε για την καταπολέμησή τους;

**Μονάδες 12**

## ΑΡΧΗ 3ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

**Δ2.** Δύο παραγωγοί αγροτικών προϊόντων Α και Β επιθυμούν να συνεργαστούν με τη βιομηχανία τροφίμων, στην οποία εργάζεστε ως Τεχνολόγοι Τροφίμων. Ο παραγωγός Α έχει τις καλλιέργειές του σε απόσταση δέκα (10) μέτρα από έναν αυτοκινητόδρομο και ο παραγωγός Β έχει τις καλλιέργειές του σε απόσταση μεγαλύτερη των τριάντα (30) μέτρων από τον ίδιο αυτοκινητόδρομο. Με ποιον από τους δύο παραγωγούς θα θέλατε να συνεργαστείτε; Να δικαιολογήσετε την απάντησή σας.

**Μονάδες 13**

### **ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟΥΣ**

1. Στο τετράδιο να γράψετε μόνον τα προκαταρκτικά (ημερομηνία, εξεταζόμενο μάθημα). **Να μην αντιγράψετε** τα θέματα στο τετράδιο.
2. Να γράψετε το ονοματεπώνυμό σας στο πάνω μέρος των φωτοαντιγράφων αμέσως μόλις σας παραδοθούν. **Δεν επιτρέπεται να γράψετε** καμιά άλλη σημείωση. Κατά την αποχώρησή σας να παραδώσετε μαζί με το τετράδιο και τα φωτοαντίγραφα.
3. Να απαντήσετε **στο τετράδιό σας** σε όλα τα θέματα.
4. Να γράψετε τις απαντήσεις σας μόνον με μπλε ή μόνον με μαύρο στυλό ανεξίτηλης μελάνης.
5. Κάθε απάντηση τεκμηριωμένη επιστημονικά είναι αποδεκτή.
6. Διάρκεια εξέτασης: τρεις (3) ώρες μετά τη διανομή των φωτοαντιγράφων.
7. Χρόνος δυνατής αποχώρησης: **10.00 π.μ.**

**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ**

**ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ**

**ΤΕΛΟΣ 3ΗΣ ΑΠΟ 3 ΣΕΛΙΔΕΣ**

ΑΡΧΗ 1ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ  
**ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ**  
**ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ**  
**(ΟΜΑΔΑ Α΄)**  
**ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**  
**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)**  
**ΠΕΜΠΤΗ 19 ΙΟΥΝΙΟΥ 2014**  
**ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:**  
**ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**  
**ΣΥΝΟΛΟ ΣΕΛΙΔΩΝ: ΤΡΕΙΣ (3)**

**ΘΕΜΑ Α**

- Α1.** Να χαρακτηρίσετε τις προτάσεις που ακολουθούν, γράφοντας στο τετράδιό σας, δίπλα στο γράμμα που αντιστοιχεί σε κάθε πρόταση τη λέξη **Σωστό**, αν η πρόταση είναι σωστή ή τη λέξη **Λάθος**, αν η πρόταση είναι λανθασμένη.
- α.** Τα νιτρικά άλατα αντιδρούν με άλλα συστατικά του τροφίμου και δημιουργούν νιτροζαμίνες.
  - β.** Ο χώρος της παραγωγής τροφίμων δεν πρέπει να έχει ανεξάρτητη αποχέτευση από τις τουαλέτες και τους υπόλοιπους χώρους υγιεινής.
  - γ.** Όταν το νερό περιέχει βαρέα μέταλλα, είναι κατάλληλο για ιχθυοκαλλιέργεια.
  - δ.** Το γάλα των ζώων, με μαστίτιδα, μπορεί να περιέχει τοξίνες από τους μικροοργανισμούς ή αντιβιοτικά που έχουν χορηγηθεί στο ζώο για τη θεραπεία της αρρώστιας.
  - ε.** Μία από τις αρχές του HACCP είναι ο καθορισμός διορθωτικών ενεργειών.

**Μονάδες 15**

ΑΡΧΗ 2ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

- A2.** Να γράψετε στο τετράδιό σας τους αριθμούς **1, 2, 3, 4, 5** από τη στήλη **A** και δίπλα ένα από τα γράμματα **α, β, γ, δ, ε, στ** της στήλης **B**, που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση. Σημειώνεται ότι ένα γράμμα από τη στήλη **B** θα περισσέψει.

<b>ΣΤΗΛΗ Α</b>		<b>ΣΤΗΛΗ Β</b>	
<b>1.</b>	Απαγορευμένο εντομοκτόνο	<b>α.</b>	Μικροκύματα
<b>2.</b>	Συσκευασία	<b>β.</b>	ppm ανθρακικού ασβεστίου
<b>3.</b>	Ζωονόσος	<b>γ.</b>	Ρυπαντική ικανότητα υγρών αποβλήτων
<b>4.</b>	Σκληρότητα νερού	<b>δ.</b>	DDT
<b>5.</b>	BOD <sub>5</sub>	<b>ε.</b>	Πλαστικά
		<b>στ.</b>	Βρουκέλωση

**Μονάδες 10**

**ΘΕΜΑ Β**

- B1.** Πότε ένα τρόφιμο χαρακτηρίζεται ως υγιεινό και ασφαλές;

**Μονάδες 9**

- B2.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, τέσσερις (4) παράγοντες στους οποίους μπορείτε να επέμβετε για να καταστρέψετε τα μικρόβια ή να εμποδίσετε την ανάπτυξή τους.

**Μονάδες 8**

- B3.** Τι θεωρείται κίνδυνος για τα τρόφιμα; (μονάδες 2); Να αναφέρετε, ονομαστικά, τις τρεις (3) κατηγορίες κινδύνων. (μονάδες 6)

**Μονάδες 8**

**ΘΕΜΑ Γ**

- Γ1.** Να αναφέρετε πέντε (5) χρήσεις του νερού στη βιομηχανία τροφίμων.

**Μονάδες 10**

- Γ2.** Να αναφέρετε πέντε (5) μέτρα τα οποία λαμβάνονται για την πρόληψη των ζωικών ασθενειών.

**Μονάδες 15**

**ΘΕΜΑ Δ**

**Δ1.** Να αναφέρετε τέσσερις (4) από τις απαραίτητες ενέργειες που πρέπει να κάνετε κατά τον έλεγχο παραλαβής των τροφίμων στο κατάστημα στο οποίο είστε υπεύθυνοι.

**Μονάδες 16**

**Δ2.** Είστε υπεύθυνος καταστήματος τροφίμων. Κάποια από τα τρόφιμα πωλούνται «χύμα». Τι μέτρα θα λάβετε ώστε να μην επιμολύνονται τη στιγμή της πώλησης;

**Μονάδες 9**

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟΥΣ**

1. Στο τετράδιο να γράψετε μόνον τα προκαταρκτικά (ημερομηνία, εξεταζόμενο μάθημα). **Να μην αντιγράψετε** τα θέματα στο τετράδιο.
2. Να γράψετε το ονοματεπώνυμό σας στο πάνω μέρος των φωτοαντιγράφων αμέσως μόλις σας παραδοθούν. **Δεν επιτρέπεται να γράψετε** καμιά άλλη σημείωση. Κατά την αποχώρησή σας να παραδώσετε μαζί με το τετράδιο και τα φωτοαντίγραφα.
3. Να απαντήσετε **στο τετράδιό σας** σε όλα τα θέματα.
4. Να γράψετε τις απαντήσεις σας μόνον με μπλε ή μόνον με μαύρο στυλό ανεξίτηλης μελάνης.
5. Κάθε απάντηση τεκμηριωμένη επιστημονικά είναι αποδεκτή.
6. Διάρκεια εξέτασης: τρεις (3) ώρες μετά τη διανομή των φωτοαντιγράφων.
7. Ώρα δυνατής αποχώρησης: **10.00 π.μ.**

**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ**  
**ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ**

ΑΡΧΗ 1ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ  
**ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ**  
**ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ**  
**(ΟΜΑΔΑ Α΄)**  
**ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**  
**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)**  
**ΤΡΙΤΗ 9 ΙΟΥΝΙΟΥ 2015**  
**ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:**  
**ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**  
**ΣΥΝΟΛΟ ΣΕΛΙΔΩΝ: ΤΡΕΙΣ (3)**

**ΘΕΜΑ Α**

**Α1.** Να χαρακτηρίσετε τις προτάσεις που ακολουθούν, γράφοντας στο τετράδιό σας δίπλα στο γράμμα που αντιστοιχεί σε κάθε πρόταση τη λέξη **Σωστό**, αν η πρόταση είναι σωστή, ή τη λέξη **Λάθος**, αν η πρόταση είναι λανθασμένη.

- α.** Η θερμοκρασία αποτελεί τον πιο συνηθισμένο τρόπο με τον οποίο επεμβαίνουμε στα τρόφιμα για να ελέγξουμε το μικροβιακό τους φορτίο.
- β.** Οι μεγαλύτερες συγκεντρώσεις πολυκυκλικών αρωματικών ενώσεων παρατηρούνται στα καπνιστά τυριά ή σαλάμια και λιγότερο στα καπνιστά χέλια και στον καπνιστό σολομό.
- γ.** Τα ζιζανιοκτόνα χρησιμοποιούνται για την προστασία των καλλιεργειών από τα έντομα.
- δ.** Με τη σκόνη μεταφέρονται μέσα στη βιομηχανία μικροοργανισμοί και σπόρια μυκήτων.
- ε.** Τα καλάθια αχρήστων στους χώρους υγιεινής πρέπει να είναι αδιάβροχα και να σκεπάζονται καλά.

**Μονάδες 15**



ΑΡΧΗ 2ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

- A2.** Να γράψετε στο τετράδιό σας τους αριθμούς **1, 2, 3, 4, 5** από τη στήλη **A** και δίπλα ένα από τα γράμματα **α, β, γ, δ, ε, στ** της στήλης **B** που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση. Σημειώνεται ότι ένα γράμμα από τη στήλη **B** θα περισσέψει.

<b>ΣΤΗΛΗ Α</b>		<b>ΣΤΗΛΗ Β</b>	
<b>1.</b>	Ζωονόσος	<b>α.</b>	Αφθώδης πυρετός
<b>2.</b>	Απολύμανση	<b>β.</b>	Ψυγεία
<b>3.</b>	Ξένα σώματα σε τρόφιμα	<b>γ.</b>	Σύστημα διασφάλισης ποιότητας
<b>4.</b>	HACCP	<b>δ.</b>	Καταστροφή μικροβίων
<b>5.</b>	Αποθήκευση τροφίμων	<b>ε.</b>	Ορμόνη
		<b>στ.</b>	Γυαλιά

**Μονάδες 10**

**ΘΕΜΑ Β**

- B1.** Ποιοι παράγοντες, σχετικοί με τα τρόφιμα, μπορεί να δημιουργούν προβλήματα στην υγεία των καταναλωτών;

**Μονάδες 10**

- B2.** Για ποιους λόγους χρησιμοποιούνται τα αντιβιοτικά στα ζώα και ποιοι είναι οι κίνδυνοι που προέρχονται από τη συνεχή έκθεση του καταναλωτή σε αυτά;

**Μονάδες 8**

- B3.** Να αναφέρετε ονομαστικά επτά (7) από τα οκτώ (8) οικονομικά και τεχνικά πλεονεκτήματα που πρέπει να συνδυάζει η τοποθεσία στην οποία θα εγκατασταθεί μία νέα βιομηχανία επεξεργασίας τροφίμων.

**Μονάδες 7**

**ΘΕΜΑ Γ**

- Γ1.** Να γράψετε τέσσερις (4) τρόπους καταπολέμησης των εντόμων τα οποία προκαλούν ζημιές στη φυτική παραγωγή.

**Μονάδες 8**

## ΑΡΧΗ 3ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ

**Γ2.** Ποιοι είναι οι σημαντικότεροι λόγοι για τους οποίους η παρουσία ζωικών εχθρών είναι ανεπιθύμητη στους χώρους επεξεργασίας και παραγωγής τροφίμων;

**Μονάδες 8**

**Γ3.** Να αναφέρετε ονομαστικά τις πιο συνηθισμένες μεθόδους βιολογικού καθαρισμού.

**Μονάδες 9**

### **ΘΕΜΑ Δ**

**Δ1.** Ποια προληπτικά μέτρα θα προτείνατε σε έναν κτηνοτρόφο, ώστε να αποφύγει τη μόλυνση των ζώων του από μαστίτιδες;

**Μονάδες 10**

**Δ2.** Είστε υπεύθυνος για την αγορά του μηχανολογικού εξοπλισμού και των βοηθητικών σκευών, μίας βιομηχανίας τροφίμων. Ποιες ιδιότητες θα θέλατε να έχουν τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή τους;

**Μονάδες 15**

### **ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟΥΣ**

1. Στο τετράδιο να γράψετε μόνο τα προκαταρκτικά (ημερομηνία, εξεταζόμενο μάθημα). **Να μην αντιγράψετε** τα θέματα στο τετράδιο.
2. Να γράψετε το ονοματεπώνυμό σας στο πάνω μέρος των φωτοαντιγράφων αμέσως μόλις σας παραδοθούν. **Δεν επιτρέπεται να γράψετε** καμιά άλλη σημείωση. Κατά την αποχώρησή σας να παραδώσετε μαζί με το τετράδιο και τα φωτοαντίγραφα.
3. Να απαντήσετε **στο τετράδιό σας** σε όλα τα θέματα, **μόνο με μπλε ή μαύρο στυλό ανεξίτηλης μελάνης**.
4. Κάθε απάντηση επιστημονικά τεκμηριωμένη είναι αποδεκτή.
5. Διάρκεια εξέτασης: τρεις (3) ώρες μετά τη διανομή των φωτοαντιγράφων.
6. Ώρα δυνατής αποχώρησης: **10.00 π.μ.**

**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ**

**ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ**

**ΤΕΛΟΣ 3ΗΣ ΑΠΟ 3 ΣΕΛΙΔΕΣ**

ΑΡΧΗ 1ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ  
**ΠΑΛΑΙΟ ΣΥΣΤΗΜΑ Γ΄ ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ**  
**Δ΄ ΕΣΠΕΡΙΩΝ**

**ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΕΣ ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ**  
**ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Α΄)**  
**ΚΑΙ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**  
**ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΛΥΚΕΙΩΝ (ΟΜΑΔΑ Β΄)**  
**ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 3 ΙΟΥΝΙΟΥ 2016**

**ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑ:**  
**ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

**ΣΥΝΟΛΟ ΣΕΛΙΔΩΝ: ΤΡΕΙΣ (3)**

**ΘΕΜΑ Α**

- Α1.** Να χαρακτηρίσετε τις προτάσεις που ακολουθούν, γράφοντας στο τετράδιό σας δίπλα στο γράμμα που αντιστοιχεί σε κάθε πρόταση τη λέξη **Σωστό**, αν η πρόταση είναι σωστή ή τη λέξη **Λάθος**, αν η πρόταση είναι λανθασμένη.
- α.** Από τους παράγοντες που είναι δυνατόν να δημιουργήσουν προβλήματα στην υγεία των καταναλωτών είναι και οι αλλεργίες από συστατικά των τροφίμων.
  - β.** Η απολύμανση των εγκαταστάσεων γίνεται συνήθως με χρήση πολύ κρύου νερού.
  - γ.** Η καθαριότητα από μόνη της είναι αρκετή για την πρόληψη όλων των κινδύνων στα τρόφιμα.
  - δ.** Η καταπολέμηση των εντόμων στη φυτική παραγωγή γίνεται και με χημικά μέσα.
  - ε.** Οι πιο γνωστές μορφές ιονίζουσας ακτινοβολίας είναι οι ακτίνες Χ και οι ακτίνες γ.

**Μονάδες 15**

**ΤΕΛΟΣ 1ΗΣ ΑΠΟ 3 ΣΕΛΙΔΕΣ**

ΑΡΧΗ 2ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ  
**ΠΑΛΑΙΟ ΣΥΣΤΗΜΑ Γ΄ ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ**  
**Δ΄ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ**

- A2.** Να γράψετε στο τετράδιό σας τους αριθμούς **1, 2, 3, 4, 5** από τη στήλη **A** και δίπλα ένα από τα γράμματα **α, β, γ, δ, ε, στ** της στήλης **B** που δίνει τη σωστή αντιστοίχιση. Σημειώνεται ότι ένα γράμμα από τη στήλη **B** θα περισσέψει.

<b>ΣΤΗΛΗ Α</b>	<b>ΣΤΗΛΗ Β</b>
<b>1.</b> Μικροκύματα	<b>α.</b> Μικρόβια
<b>2.</b> Βιολογικός κίνδυνος	<b>β.</b> Φυσικός κίνδυνος
<b>3.</b> Πολυκυκλικές αρωματικές ενώσεις	<b>γ.</b> Ηλεκτρομαγνητική ενέργεια
<b>4.</b> Κουμπιά, τρίχες κ.α.	<b>δ.</b> Χημικοί κίνδυνοι από το περιβάλλον
<b>5.</b> Τροφή	<b>ε.</b> Εξαερισμός
	<b>στ.</b> Απαιτούμενη ενέργεια

**Μονάδες 10**

**ΘΕΜΑ Β**

- B1.** Να αναφέρετε τρεις (3) τρόπους καταπολέμησης των σφηκών.  
**Μονάδες 9**
- B2.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, πέντε (5) από τους παράγοντες που επιδρούν στην υγιεινή των τροφίμων, κατά την παραγωγή τους.  
**Μονάδες 10**
- B3.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, τις πιο σημαντικές ομάδες γεωργικών φαρμάκων.  
**Μονάδες 6**

**ΘΕΜΑ Γ**

- Γ1.** Ποιες ιδιότητες πρέπει να έχει το νερό που χρησιμοποιείται στην τεχνολογία τροφίμων, σύμφωνα με την Ελληνική, την Ευρωπαϊκή και τη Διεθνή Νομοθεσία.  
**Μονάδες 10**

ΑΡΧΗ 3ΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ  
**ΠΑΛΑΙΟ ΣΥΣΤΗΜΑ Γ΄ ΗΜΕΡΗΣΙΩΝ ΚΑΙ**  
**Δ΄ ΕΣΠΕΡΙΝΩΝ**

**Γ2.** Η συσκευασία έχει σκοπό να προστατεύσει το προϊόν από τους παράγοντες, οι οποίοι είναι δυνατόν να το υποβαθμίσουν. Να αναφέρετε πέντε (5) από αυτούς τους παράγοντες.

**Μονάδες 10**

**Γ3.** Να αναφέρετε, ονομαστικά, πέντε (5) αρχές του HACCP.

**Μονάδες 5**

**ΘΕΜΑ Δ**

**Δ1.** Στη γαλακτοβιομηχανία στην οποία εργάζεστε, ανιχνεύτηκαν υπολείμματα από καθαριστικά και απολυμαντικά στο γάλα. Να εξηγήσετε πού μπορεί να οφείλεται το γεγονός αυτό.

**Μονάδες 10**

**Δ2.** Να εξηγήσετε γιατί το νερό που χρησιμοποιείται για την ψύξη των κονσερβών, πρέπει να είναι οπωσδήποτε απαλλαγμένο από μικροοργανισμούς.

**Μονάδες 15**

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΞΕΤΑΖΟΜΕΝΟΥΣ**

- 1.** Στο τετράδιο να γράψετε μόνο τα προκαταρκτικά (ημερομηνία, εξεταζόμενο μάθημα). **Να μην αντιγράψετε** τα θέματα στο τετράδιο.
- 2.** Να γράψετε το ονοματεπώνυμό σας στο πάνω μέρος των φωτοαντιγράφων αμέσως μόλις σας παραδοθούν. **Δεν επιτρέπεται να γράψετε** καμιά άλλη σημείωση. Κατά την αποχώρησή σας να παραδώσετε μαζί με το τετράδιο και τα φωτοαντίγραφα.
- 3.** Να απαντήσετε **στο τετράδιό σας** σε όλα τα θέματα, **μόνο με μπλε ή μαύρο στυλό ανεξίτηλης μελάνης.**
- 4.** Κάθε απάντηση επιστημονικά τεκμηριωμένη είναι αποδεκτή.
- 5.** Διάρκεια εξέτασης: τρεις (3) ώρες μετά τη διανομή των φωτοαντιγράφων.
- 6.** Ώρα δυνατής αποχώρησης: **10.00 π.μ.**

**ΚΑΛΗ ΕΠΙΤΥΧΙΑ**  
**ΤΕΛΟΣ ΜΗΝΥΜΑΤΟΣ**  
**ΤΕΛΟΣ 3ΗΣ ΑΠΟ 3 ΣΕΛΙΔΕΣ**