

Seat No.	
-------------	--

B.Voc. (Food Processing and Management) (Part - III)
(Semester - V) Examination, November - 2019
LEGAL ASPECTS OF FOOD INDUSTRY
(Paper - XXXVIII)
Sub. Code: 68653

Day and Date : Tuesday, 26 - 11 - 2019
Time : 12.00 noon. to 2.00 p.m.

Total Marks : 40

- Instructions :**
- 1) Solve any five questions.
 - 2) All questions carry equal marks.
 - 3) Figures to the right indicate full marks.
 - 4) Draw diagram wherever necessary.

Q1) Write short answers. (any two)

- a) Applications of FDA.
- b) Salient features of AGMARK.
- c) Importance of quality standards



[8]

Q2) Explain the important criteria for application of HACCP and benefits of HACCP.

[8]

Q3) Write in detail about quality standards used in food industry.

[8]

Q4) Explain ISO 22000 series.

[8]

Q5) Elaborate the concept and functions of food safety and standard Act 2006.

[8]

Q6) Enlist food adulteration and explain methods of detection of food adulteration.

[8]

Q7) Write Short Notes. (any two)

[8]

- a) Types of Standards.
- b) Principles of WTO
- c) MPEDA

P.T.O.

मराठी रूपांतर

- सूचना : 1) कोणतेही पाच प्रश्न सोडवा.
 2) सर्व प्रश्नांना समान गुण आहेत.
 3) उजवीकडील अंक पूर्ण गुण दर्शवितात.
 4) आवश्यक असेल तेथे आकृती काढा.



- प्र.1) थोडक्यात उत्तरे लिहा. (कोणतेही दोन) [8]
 अ) अन्न व औषध प्रशासनाची उपयोगिता.
 ब) एगमार्क (AGMARK) ची ठळक वैशिष्ट्ये.
 क) दर्जा विषयक मानकांचे महत्त्व.
- प्र.2) (HACCP) विनियोगाचे आवश्यक निकष आणि फायदे स्पष्ट करा. [8]
- प्र.3) अन्न उद्योगातील दर्जा विषयक मानके सविस्तर लिहा. [8]
- प्र.4) आय.एस.ओ. 22000 मालिका सविस्तर लिहा. [8]
- प्र.5) अन्न सुरक्षा मानके कायदा 2006 ची संकल्पना आणि कार्य सविस्तर स्पष्ट करा. [8]
- प्र.6) अन्न भेसळकांची यादी करा आणि अन्न भेसळ ओळखण्याच्या पद्धती स्पष्ट करा. [8]
- प्र.7) टीपा लिहा. (कोणत्याही दोन) [8]
 अ) मानकांचे प्रकार.
 ब) डब्ल्यु. टी. ओ. ची तत्त्वे
 क) समद्री उत्पादन निर्यात विकास प्रधिकरण.

