

Roll No.

Total Pages : 5

2152/M

K-16/2051

HYGIENE & SANITATION-II

Paper-IV

Semester-II

Time Allowed : 3 Hours] [Maximum Marks : 36

Note : The candidates are required to attempt **one** question each from Sections A and B carrying 6 marks each and the entire Section C consisting of 6 short answer type questions carrying 2 marks each.

SECTION—A

1. Write the causative factor of Food Poisoning. 6

2152/M/1165/W

[P. T. O.

2. Discuss the precautions regarding safe handling of food. 6
3. Explain various techniques of correct storage of Food. 6
4. Write about Storage temperature of different commodities. 6

SECTION—B

5. Explain insect control technique in detail. 6
6. Write about Municipal Health laws. 6
7. What are the Golden rules of First Aid ? Discuss about burns. 6
8. Discuss treatment of Cuts and Wounds. 6

SECTION—C

9. Write short notes on the following : 6×2=12
(i) Food Poisoning.

2152/M/1165/W

2

- (ii) Bacterial Contamination.
- (iii) Commodities.
- (iv) Rodent control.
- (v) First Aid.
- (vi) Wounds.

PUNJABI VERSION

ਨੋਟ : ਭਾਗ A ਅਤੇ B ਹਰੇਕ ਵਿਚੋਂ ਇਕ-ਇਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਕਰੋ ਅਤੇ ਹਰੇਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਦੇ 6 ਅੰਕ ਹਨ। ਭਾਗ C ਸਾਰਾ ਕਰੋ। ਇਸ ਵਿਚ 6 ਸੰਖੇਪ ਉੱਤਰ ਵਾਲੇ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹਨ ਅਤੇ ਹਰੇਕ ਪ੍ਰਸ਼ਨ ਦੇ 2 ਅੰਕ ਹਨ।

ਭਾਗ—A

1. ਭੋਜਨ ਦੇ ਜ਼ਹਿਰੀਲੇ ਅਸਰ ਦੇ ਕਾਰਨਕਾਰੀ ਤੱਤਾਂ ਬਾਰੇ ਲਿਖੋ। 6
2. ਭੋਜਨ ਦੇ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਪ੍ਰਬੰਧ ਨਾਲ ਸਬੰਧਤ ਸਾਵਧਾਨੀਆਂ ਦੀ ਚਰਚਾ ਕਰੋ। 6
3. ਭੋਜਨ ਦੀ ਸਹੀ ਸਟੋਰੇਜ ਦੀਆਂ ਵੱਖ-ਵੱਖ ਤਕਨੀਕਾਂ ਦੀ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ। 6
4. ਵੱਖ-ਵੱਖ ਵਸਤੂਆਂ ਦੇ ਸਟੋਰੇਜ ਤਾਪਮਾਨ ਬਾਰੇ ਲਿਖੋ। 6

ਭਾਗ—B

5. ਕੀੜੇ ਕੰਟਰੋਲ ਤਕਨੀਕ ਦੀ ਵਿਸਥਾਰ ਵਿੱਚ ਵਿਆਖਿਆ ਕਰੋ। 6

6. ਮਿਉਂਨਿਸਪਲ ਸਿਹਤ ਕਾਨੂੰਨਾਂ ਬਾਰੇ ਲਿਖੋ। 6
7. ਮੁਢਲੀ ਸਹਾਇਤਾ ਦੇ ਸੁਨਿਹਰੀ ਨਿਯਮ ਕਿਹੜੇ ਹਨ? ਸੜ੍ਹਣ ਬਾਰੇ ਚਰਚਾ ਕਰੋ। 6
8. ਕਟਾਂ ਅਤੇ ਜਖਮਾਂ ਦੇ ਇਲਾਜ ਦੀ ਚਰਚਾ ਕਰੋ। 6

ਭਾਗ—C

9. ਹੇਠ ਲਿਖਿਆ 'ਤੇ ਸੰਖੇਪ ਨੋਟ ਲਿਖੋ: $6 \times 2 = 12$
- (i) ਭੋਜਨ ਦਾ ਜ਼ਹਿਰੀਲਾ ਅਸਰ।
- (ii) ਰੋਗਾਣੂ ਸੰਬੰਧੀ ਦੁਸ਼ਿਤਤਾ।
- (iii) ਵਸਤੂਆਂ।
- (iv) ਕੁਤਰਨ (Hodent) ਕੰਟਰੋਲ।
- (v) ਮੁਢਲੀ ਸਹਾਇਤਾ।
- (vi) ਜਖਮ।