



P-01

DO NOT OPEN THIS QUESTION BOOKLET UNTIL YOU ARE ASKED TO DO SO
जब तक आपको कहा न जाए तब तक यह प्रश्न-पुस्तिका न खोलें।

Booklet Series
प्रश्न-पुस्तिका क्रमांक

Booklet No.
श्रृंखला क्रमांक

A

QUESTION BOOKLET

प्रश्न-पुस्तिका
PAPER - I
पत्रिका - I

103989

Time Allowed : 2 Hours
समय : २ घंटे

Maximum Marks : 100
पूर्णांक : १००

INSTRUCTIONS FOR CANDIDATES

परीक्षार्थियों के लिए निर्देश

1. Immediately after the commencement of the Examination you should check that this Question Booklet **does not have any unprinted or torn or missing pages or items**, etc. If so, get it replaced by a complete Question Booklet.
परीक्षा प्रारंभ होते ही आप प्रश्न-पुस्तिका की अवश्य जाँच करें कि प्रश्न-पुस्तिका में दोषपूर्ण पृष्ठ/प्रश्न या पुस्तक फटी हुई/पृष्ठ कम हो तो अर्थात् किसी भी प्रकार की त्रुटिपूर्ण पुस्तिका को स्वीकार न करें तथा उसी समय उसे लौटाकर उसके स्थान पर दूसरी सही प्रश्न-पुस्तिका ले लें।
2. You have to enter your Roll Number on the Question Booklet in the Box provided alongside. **DO NOT** write anything else on the Question Booklet.
प्रश्न-पुस्तिका के ऊपर नियत स्थान पर अपना रोल नम्बर लिखिए। प्रश्न-पुस्तिका पर कुछ न लिखें।
3. Candidate must fill up the necessary information in the space provided on the supplied OMR (Optical Mark Recognition) Answer Sheet before commencement of the Examination. *See directions on the OMR Answer Sheet.*
परीक्षा प्रारंभ होने से पहले जरूरी सूचना दिये गये नियत स्थान पर ओ.एम.आर. (ओप्टिकल मार्क मान्यता) में अवश्य भरें। ओ.एम.आर. उत्तर-पत्र पर दिये गये निर्देशन का पालन करें।
4. For marking the correct answer, darken **one** circle by **black** or **blue** ball point pen only. **Do not mark more than one circle.** Darkening more than one circle against an answer will be treated as wrong answer.
सही उत्तर को अंकित करने के लिए सही उत्तर के वृत्त को केवल काले/नीले बाल प्वाइंट पेन का ही इस्तेमाल करें। एक से ज्यादा वृत्त को अंकित न करें। एक से ज्यादा अंकित किये गये वृत्त के उत्तर को गलत माना जाएगा।
5. Do not detach any leaf from this Question Booklet. After the Examination, **hand over the OMR Answer Sheet to the Room Invigilator.** You are allowed to take the Question Booklet after the Examination is over.
प्रश्न-पुस्तिका से कोई पृष्ठ अलग न करें। परीक्षा समाप्त होने पर ओ.एम.आर. पत्रक निरीक्षक महोदय को लौटाना आवश्यक है। आप परीक्षा समाप्ति पर मूल प्रश्न पुस्तिका अपने साथ ले जा सकते हैं।
6. This Question Booklet contains **100 questions**. There is no negative marking for any wrong answer.
इस प्रश्न-पत्र में सौ प्रश्न हैं। गलत उत्तरों के लिए कोई नकारात्मक अंक नहीं है।
7. One page has been provided for Rough Work in this Question Booklet.
कच्चा काम के लिए इस प्रश्न पुस्तिका में एक पृष्ठ दिया गया है।
8. Possession and use of Calculator, Mobile Phone and Electronic Gadget etc. is prohibited in the Examination Hall.
किसी भी प्रकार का गणनयंत्र (कैल्कुलेटर), मोबाईल फोन या अन्य कोई इलेक्ट्रॉनिक मशीन (यंत्र) आदि का प्रयोग परीक्षा कक्ष में वर्जित है।
9. Candidates are informed that evaluation of the *OMR Answer Sheet will be done by Electronic Machine. So, you should shadow the bubbles of Roll No. and Booklet Series properly on OMR Answer Sheet, otherwise Machine will not be able to capture the required information.* Failure to comply this instruction will be the sole responsibility of the candidates.
परीक्षार्थियों को सूचित किया जाता है कि ओ.एम.आर. उत्तर-पत्रक का मूल्यांकन इलेक्ट्रॉनिक मशीन से होगा। आप ओ.एम.आर. उत्तर-पत्रक में अपना रोल नम्बर एवं पुस्तक श्रृंखला टीक से भरें। अन्यथा मशीन (यंत्र) उपयुक्त सूचना को प्राप्त नहीं कर सकेगा। उपयुक्त सूचना को योग्य तरीके से न भरना परीक्षार्थी का उत्तरदायित्व होगा।
10. Candidates appearing in the Examination will be allowed to leave the Examination Hall only after completion of the Examination.
परीक्षार्थी परीक्षा-कक्ष से परीक्षा समाप्ति पर ही बाहर जा सकते हैं।

DO NOT OPEN THIS QUESTION BOOKLET UNTIL YOU ARE ASKED TO DO SO
जब तक आपको कहा न जाए तब तक यह प्रश्न-पुस्तिका न खोलें।



1. The orange colour of tomato is due to
 (A) Chlorophyll A (B) Anthocyanins (C) Xanthans (D) Lycopene
 टमाटर का नारंगी रंग का कारण है
 (A) क्लोरोफिल ए (B) एन्थोसाएनीन्स (C) जेन्थेन्स (D) लाइकोपीन
2. Food Safety and Standards Act, 2006 passed by Indian Parliament and notified on
 (A) 24th July, 2006 (B) 24th June, 2006
 (C) 24th August, 2006 (D) 24th November, 2006
 खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 भारतीय संसद से पारित किया गया और अधिसूचित हुआ
 (A) 24 जुलाई, 2006 (B) 24 जून, 2006
 (C) 24 अगस्त, 2006 (D) 24 नवम्बर, 2006
3. Which of these are responsible for the implementation of FSSAI ?
 (A) Ministry of Health and Family Welfare
 (B) Ministry of Food Processing Industries
 (C) Department of Agriculture and Co-operation
 (D) Directorate General of Health Services
 इनमें से कौन एफ. एस. एस. ए. आई. के कार्यान्वयन के लिए उत्तरदायी है ?
 (A) स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय
 (B) खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय
 (C) कृषि एवं सहयोग विभाग
 (D) स्वास्थ्य सेवाओं के निदेशालय जनरल
4. Food analyst report should declare the following nature of food article except
 (A) Unsafe (B) Safe (C) Sub-standard (D) None of these
 खाद्य विश्लेषक रिपोर्ट खाद्य सामग्री के निम्न प्रकृति को घोषित करना चाहिए, सिवाय
 (A) असुरक्षित (B) सुरक्षित (C) उप-मानक (D) इनमें से कोई नहीं
5. Hunter Lab is used to measure
 (A) pH value (B) Electrode potential
 (C) Colour (D) None of these
 हंटर लैब _____ मापने के लिए प्रयोग किया जाता है।
 (A) पी.एच. मान (B) इलेक्ट्रोड क्षमता
 (C) रंग (D) इनमें से कोई नहीं

6. What has been banned for tea bag products by FSSAI from 2018 ?

- (A) Use of stapler pins (B) Thread for dipping
(C) Cloth bag containing the tea leaves (D) Herbal tea leaves

2018 से एफ.एस.एस.ए.आई. द्वारा चाय बैग उत्पादों के लिए क्या प्रतिबंधित किया गया है ?

- (A) स्टेपलर पिनों का प्रयोग (B) डिपींग के लिए धागा
(C) कपड़ों के बैग वाला चायपत्ती (D) हर्बल चाय की पत्तियाँ

7. Which is the main type of micro-organism responsible for food poisoning ?

- (A) Bacteria (B) Fungus (C) Virus (D) Parasite

खाद्य विषाक्तता के लिए उत्तरदायी सूक्ष्म जीवाणु का मुख्य प्रकार कौन सा है ?

- (A) बैक्टीरिया (B) फंगस (C) वायरस (D) परजीवी

8. Which of the following is an adulterant ?

- (A) Urea (B) Pesticides
(C) Iron filings in tea (D) All of the mentioned

निम्न में से कौन अपमिश्रक है ?

- (A) यूरिया (B) किटनाशक
(C) चाय में लौह का बुरादा (D) उल्लेखित सभी

9. Methods for detection of common adulterants are

- (A) Visual tests (B) Chemical tests
(C) Physical tests (D) All of the mentioned

साधारण मिलावट को पता लगाने की विधियाँ हैं

- (A) दृश्य परीक्षण (B) रासायनिक परीक्षण
(C) फिजिकल परीक्षण (D) उल्लेखित सभी

10. Who has been appointed as CEO of FSSAI on 22nd December, 2015 ?

- (A) Prem Kumar Singh (B) Pawan Kumar Agarwal
(C) Ashok Singh Malik (D) Ashish Bahuguna

22 दिसम्बर, 2015 को एफ.एस.एस.ए.आई. के सी.ई.ओ. किसे नियुक्त किया गया है ?

- (A) प्रेम कुमार सिंह (B) पवन कुमार अग्रवाल
(C) अशोक सिंह मलिक (D) आशिष बहुगुणा

P-01



11. Food Safety and Standards Act, 2006 operationalised on

- (A) 5th August, 2007 (B) 5th August, 2011
(C) 5th August, 2012 (D) 5th August, 2013

खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 कार्यान्वित हुआ

- (A) 5 अगस्त, 2007 (B) 5 अगस्त, 2011
(C) 5 अगस्त, 2012 (D) 5 अगस्त, 2013

12. Texture analyzer is a device that tests

- (A) Strength and texture properties of food material
(B) Dimension of food material
(C) Optical characteristics of food materials
(D) TSS of the fruits

बनावट विश्लेषक एक ऐसा उपकरण है, जो _____ परीक्षण करता है।

- (A) खाद्य सामग्री की मजबूती और बनावट गुण
(B) खाद्य सामग्री का आयाम
(C) खाद्य सामग्री की ऑप्टिकल विशेषताएँ
(D) फलों का टी.एस.एस.

13. Which of the following is not a key elements of Food Safety Management System ?

- (A) GHP (B) GCLP (C) HACCP (D) GMP

निम्न में से कौन सा खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली का मुख्य तत्व नहीं है ?

- (A) जी.एच.पी. (B) जी.सी.एल.पी. (C) एच.ए.सी.सी.पी. (D) जी.एम.पी.

14. What is HACCP system for ?

- (A) Physical, chemical and biological hazards
(B) A systemic analysis of all steps and regular monitoring of the control points
(C) Identifying the CCPs, including their location, procedure and process
(D) Accurately monitoring food hygiene hazards

एच. ए. सी. सी. पी. प्रणाली क्या है ?

- (A) शारीरिक, रासायनिक और जैविक खतरा
(B) सभी चरणों का एक व्यवस्थित विश्लेषण और नियंत्रण बिंदुओं की नियमित निगरानी करना
(C) अपने स्थान, कार्यविधि और प्रक्रिया सहित सी.सी.पी. की पहचान करना
(D) सटीक रूप से खाद्य स्वच्छता खतरों का निगरानी करना

15. The mandate assigned to the food authority is
- (A) Laying down science based standards for articles of food
 (B) To facilitate food safety
 (C) To regulate manufacture, store, distribution, sale and import of food
 (D) All of the above

खाद्य प्राधिकरण को सौंपा गया जनादेश है

- (A) भोजन के सामग्री के लिए विज्ञान आधारित मानकों को निर्धारित करना
 (B) खाद्य सुरक्षा सरल बनाने के लिए
 (C) भोजन का निर्माण, संग्रह, वितरण, बिक्री और आयात को नियंत्रित करने के लिए
 (D) उपरोक्त सभी

16. A substance intentionally added that affects the nature and quality of food is called _____

- (A) Food poison (B) Food adulterant
 (C) Food contaminant (D) Food material

एक पदार्थ जानबुझ कर मिलाया जाता है, जो भोजन के प्रकृति और गुणवत्ता को प्रभावित करता है, उसे _____ कहा जाता है।

- (A) खाद्य जहर (B) खाद्य अपमिश्रक
 (C) खाद्य संदूषक (D) खाद्य सामग्री
17. Which stage does adulteration take place in ?
- (A) Producer (B) Distributor
 (C) Retailer (D) All of the mentioned

किस चरण में मिलावट होता है ?

- (A) निर्माता (B) वितरक
 (C) खुदरा विक्रेता (D) उल्लेखित सभी

18. _____ help in maintaining/controlling the acidic/alkaline changes during food processing and hence maintain flavor and stability.

- (A) Buffering agents (B) Sequesterants
 (C) Anti-caking agents (D) Anti-foaming agents

खाद्य प्रसंस्करण के दौरान होनेवाले अम्लीय/क्षारीय परिवर्तनों को बनाए रखने/नियंत्रित करने में _____ सहायता करते हैं और इसलिए स्वाद और स्थिरता बनाए रखते हैं।

- (A) बफरिंग एजेंट्स (B) सिक्वेस्टरन्ट्स
 (C) एंटी-केकिंग एजेंट्स (D) एंटी-फोमिंग एजेंट्स

P-01

19. Which among the following claims is prohibited ?

- (A) Substantiated claims (B) Claims of veg / non-veg
(C) Both of the mentioned (D) None of the mentioned

निम्न दावों में से कौन सा निषिद्ध है ?

- (A) सबस्टैन्शिएटेड दावे (B) शाकाहारी/गैर-शाकाहारी के दावे
(C) उल्लेखित दोनों (D) उल्लेखित में से नहीं

20. Which of the following is a referral laboratory as per FSS Laboratory and Sampling Regulations, 2011 ?

- (A) King Institute of Preventive Medicine, Chennai
(B) National Institute of Nutrition, Hyderabad
(C) Central Food Technological Research Institute, Mysore
(D) NIFTEM, Kundli

निम्नलिखित में से कौन सी एफ. एस. एस. प्रयोगशाला और नमूनाकरण विनियम, 2011 के अनुसार रेफरल प्रयोगशाला है ?

- (A) किंग इन्स्टीट्यूट ऑफ प्रिवेन्टिव मेडिसिन, चेन्नई
(B) पोषण के राष्ट्रीय संस्थान (नॅशनल इन्स्टीट्यूट ऑफ न्यूट्रिशन), हैदराबाद
(C) केन्द्रीय खाद्य तकनीकी शोध संस्थान (सेन्ट्रल फूड टेक्नोलॉजिकल रिसर्च इन्स्टीट्यूट), मैसूर
(D) एन. आई. एफ. टी. ई. एम., कुंडली

21. Which is colour of the symbol of vegetarian food ?

- (A) Blue (B) Green (C) Brown (D) Red

शाकाहारी भोजन के प्रतीक का रंग कौन सा है ?

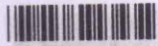
- (A) नीला (B) हरा (C) भूरा (D) लाल

22. Chemical hazard is _____

- (A) Salmonella (B) Broken glass piece
(C) Zinc (D) Dioxins

रासायनिक खतरा _____ है।

- (A) सालमोनेला (B) खंडित ग्लास के टुकड़े
(C) जिंक (D) डायऑक्सिनस



23. Natural toxin in food is _____
(A) Scrombotoxin (B) Aflatoxin (C) Solanine (D) All of these
भोजन में प्राकृतिक जहर है
(A) स्करोम्बोटॉक्सिन (B) एफ्लॉटॉक्सिन (C) सोलेनीन (D) इनमें सभी
24. Section 35 of FSSA, 2006 deals with _____
(A) Food recall (B) Food poisoning (C) Food business (D) Food standards
एफ. एस. ए. ए., 2006 की धारा 35 _____ से संबंधित है।
(A) फूड रीकोल (B) भोजन विषाक्तता (C) खाद्य व्यापार (D) खाद्य मानक
25. Function of Food Safety Officer
(A) Taking sample of food article for analysis
(B) Registration of food business operators
(C) Inspection of food premises
(D) All the above
खाद्य सुरक्षा अधिकारी के कार्य
(A) विश्लेषण के लिए खाद्य सामग्री का नमूना लेना
(B) खाद्य व्यापार संचालक का पंजीकरण
(C) खाद्य परिसर का निरीक्षण
(D) उपरोक्त सभी
26. Who can send the food sample for analysis in laboratory ?
(A) Consumer (B) Food business operator
(C) Designated officer (D) All of these
प्रयोगशाला में विश्लेषण के लिए खाद्य नमूना कौन भेज सकता है ?
(A) उपभोक्ता (B) खाद्य व्यापार संचालक
(C) मनोनीत अधिकारी (D) इनमें सभी
27. As per Section 46 of FSSA, 2006 the food analyst shall send the analysis report of the food sample within
(A) 14 days (B) 40 days (C) 4 days (D) 14 working days
एफ. एस. ए. ए., 2006 की धारा 46 के अनुसार, खाद्य विश्लेषक को _____ के भीतर खाद्य नमूने की विश्लेषण रिपोर्ट भेज देनी चाहिए।
(A) 14 दिनों (B) 40 दिनों (C) 4 दिनों (D) 14 कार्यकारी दिनों

P-01



28. Turmeric powder is commonly adulterated by
(A) Lead chromate (B) Date husk (C) Starch (D) Chicory
हल्दी पाउडर में आम तौर पर किसके द्वारा मिलावट किया जाता है ?
(A) लीड क्रोमैट (B) डेट हस्क (C) स्टार्च (D) कासनी
29. F.P.O. stands for
(A) Fruit Production Operation (B) Fruit Product Order
(C) Flavour Production Office (D) Fruit Procurement Order
एफ.पी.ओ. का अर्थ है
(A) फल उत्पादन संचालन (फ्रूट प्रोडक्शन ऑपरेशन) (B) फल उत्पाद आदेश (फ्रूट प्रोडक्ट ऑर्डर)
(C) सुगंध उत्पादन कार्यालय (फ्लेवर प्रोडक्शन ऑफिस) (D) फल खरीद आदेश (फ्रूट प्रॉक्यूरमेंट ऑर्डर)
30. Under ordinary conditions food safety office should collect, how many parts of sample for analysis ?
(A) 5 (B) 6 (C) 3 (D) 4
सामान्य स्थितियों में खाद्य सुरक्षा कार्यालय को विश्लेषण के लिए कितने भाग इकट्ठा करना चाहिए ?
(A) 5 (B) 6 (C) 3 (D) 4
31. How many Acts are repealed by Food Safety and Standards Act, 2006 ?
(A) 4 (B) 5 (C) 7 (D) 8
खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 द्वारा कितने अधिनियम निरस्त किये गये हैं ?
(A) 4 (B) 5 (C) 7 (D) 8
32. Coffee is adulterated with
(A) Sawdust (B) Chicory (C) Ghee (D) All of these
कॉफी के साथ _____ की मिलावट की जाती है।
(A) लकड़ी का बुरादा (B) कासनी (C) घी (D) ये सभी
33. The AGMARK standard is set by
(A) Central Committee for Food Surveillance
(B) Central Committee for Food Standards
(C) Directorate of Marketing and Inspection
(D) Bureau of Indian Standard
एगमार्क मानक किसके द्वारा निर्धारित किया गया है ?
(A) खाद्य सुरक्षा के लिए केंद्रीय समिति
(B) खाद्य मानक के लिए केंद्रीय समिति
(C) विपणन और निरीक्षण के निदेशालय
(D) भारतीय मानक ब्यूरो

A-192

34. The microscope used in investigate syphilis is

- (A) Light microscope (B) Simple microscope
(C) Dark field microscope (D) All of the above

सिम्फिलिस के परीक्षण में सूक्ष्मदर्शक यंत्र का उपयोग होता है

- (A) प्रकाश सूक्ष्मदर्शक यंत्र (B) साधारण सूक्ष्मदर्शक यंत्र
(C) डार्क फील्ड सूक्ष्मदर्शक यंत्र (D) ऊपर के सभी

35. To remove field heat from vegetables immediately after harvesting, vegetables should be

- (A) Pre-cooled (B) Refrigerated
(C) Stored at ambient temperature (D) Kept open

कटाई के तुरंत बाद सब्जियों से क्षेत्र की गर्मी को दूर करने के लिए क्या करना चाहिए ?

- (A) पूर्व ठंडा (B) प्रशीतित
(C) परिवेश तापमान पर संग्रहित (D) खुला रखना

36. Food irradiation is used to

- (A) Kill insects (B) Kill micro-organisms
(C) Both (A) and (B) (D) None of these

खाद्य विकिरण किस लिए उपयोग किया जाता है ?

- (A) कीड़ा मारने के लिए (B) सूक्ष्म-जीवाणुओं को मारने के लिए
(C) दोनों (A) और (B) (D) इसमें से कोई नहीं

37. Salt is a better food preservative than sugar because it

- (A) Has lower molecular weight
(B) Lower the vapour pressure of food water by a larger extent
(C) Kills micro-organism better
(D) Reduces pH

चीनी की तुलना में नमक बेहतर भोजन परिरक्षक है, क्योंकि यह

- (A) कम आणविक भार है
(B) बड़े पैमाने पर भोजन के पानी के बाष्प के दबाव को कम करता है
(C) सूक्ष्मजीवों को बेहतर तरीके से मारता है
(D) पी. एच. कम कर देता है



38. Bureau of Indian Standard Act, 1986 comes under
- (A) Department of Consumer Affairs, Government of India
 (B) Department of Marketing and Inspection
 (C) Export Inspection of Legal Metrology
 (D) Department of Legal Metrology
- भारतीय मानक ब्यूरो अधिनियम, 1986 _____ के अन्तर्गत आता है।
- (A) कन्ज्युमर अफेयर्स विभाग, भारत सरकार
 (B) विपणन और निरीक्षण विभाग
 (C) एक्सपोर्ट इन्स्पेक्शन ऑफ लीगल मेट्रोलाजी
 (D) लीगल मेट्रोलाजी विभाग
39. The FSSAI has its headquarters at
- (A) New Delhi (B) Guwahati (C) Mumbai (D) Cochin
- एफ.एस.एस.ए.आई. का मुख्यालय _____ में है।
- (A) नई दिल्ली (B) गुवाहाटी (C) मुंबई (D) कोचीन
40. The date which signifies the end of the estimate period under any stated storage conditions, after which the food shall not be sold means
- (A) Best before (B) Date of manufacture
 (C) Date of packaging (D) Expiry date
- दिनांक जो किसी भी घोषित संग्रहण शर्तों के तहत अनुमानित अवधि के अन्त का प्रतीक है, जिसके बाद भोजन को बेचा नहीं जाना चाहिए
- (A) बेस्ट बिफोर (B) निर्माण की तारीख
 (C) पैकेजिंग की तारीख (D) समाप्ति तिथि
41. The word "AGMARK" is derived from
- (A) Agricultural Marketing (B) Agricultural Plantation
 (C) Consumer forum (D) None of the above
- “एगमार्क” शब्द की उत्पत्ति _____ से हुई है।
- (A) एग्रिकल्चरल मार्केटिंग (B) एग्रिकल्चरल प्लान्टेशन
 (C) कन्ज्युमर फोरम (D) उपर्युक्त में कोई नहीं

42. The proportion of women member in the composition of Food Safety and Standards Authority of India

- (A) $\frac{1}{3}$ (B) $\frac{1}{2}$ (C) $\frac{2}{3}$ (D) $\frac{1}{4}$

भारत के खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण को बनने में महिला सदस्य का अनुपात है

- (A) $\frac{1}{3}$ (B) $\frac{1}{2}$ (C) $\frac{2}{3}$ (D) $\frac{1}{4}$

43. It is important to prepare food safely because

- (A) It helps to prevent food poisoning (B) Prepared food looks better
(C) Prepared food tastes better (D) None of the above

भोजन को सुरक्षित पकाया जाना महत्वपूर्ण है, क्योंकि

- (A) यह भोजन को विषाक्त होने से बचाता है (B) तैयार भोजन सुन्दर दिखता है
(C) तैयार भोजन का स्वाद अच्छा होता है (D) ऊपर में से कोई नहीं

44. From which plant source is gluten derived ?

- (A) Soyabean (B) Corn (C) Rice (D) Wheat

किस पादप स्रोत से ग्लूटेन उत्पादित होता है ?

- (A) सोयाबीन (B) मक्का (C) चावल (D) गेहूँ

45. Municipal and Industrial discharge pipes are examples of

- (A) Non point sources of pollution (B) Violations of the Clean Water Act
(C) Point sources of pollution (D) Irrigation

नगरीय एवं औद्योगिक डिस्चार्ज पाइप उदाहरण है

- (A) प्रदूषण का बिना बिन्दु का स्रोत (B) स्वच्छ जल एक्ट का उल्लंघन
(C) प्रदूषण का बिन्दु स्रोत (D) सिंचाई

46. The compound responsible for hotness of black pepper is

- (A) Cadulanine (B) Piperine
(C) Capsachin (D) None of these

काली मिर्च में होटनेस के लिए उत्तरदायी यौगिक है

- (A) कैडूलेनीन (B) पीपेरिन
(C) कैपसॅचीन (D) इनमें से कोई नहीं



47. Development of a plan for how to make a product is called as
- (A) Operation process chart (B) Processing blocks
(C) Work development activities (D) None of these
- उत्पाद बनाने के लिए योजना के विकास को _____ कहा जाता है।
- (A) ऑपरेशन प्रक्रिया चार्ट (B) प्रसंस्करण ब्लॉकस्
(C) कार्य विकास गतिविधियाँ (D) इनमें से कोई भी नहीं
48. The selection committee for selection of Chairperson and members of FSSAI
- (A) Secretary in-charge of the ministry
(B) Chairman of public enterprises selection board
(C) Emineul food technologist
(D) Cabinet secretary
- एफ. एस. एस. ए. आई. के चेयरपर्सन एवं सदस्यों का चुनाव के लिए सिलेक्शन कमिटी है
- (A) मंत्रालय के सेक्रेटरी इंचार्ज
(B) पब्लिक एन्टरप्राइजेस सिलेक्शन बोर्ड का चेयरमेन
(C) उच्च स्तर के फूड टेक्नॉलोजिस्ट
(D) कॅबिनेट सेक्रेटरी
49. The most appropriate signs of meat spoilage is
- (A) Sour taste (B) Softening and rotting
(C) Darkening and sour odor (D) Slimy coating on the surface
- मांस सड़न के सबसे उचित लक्षण है
- (A) खट्टा स्वाद (B) नरम और सड़ना
(C) गहरा और खट्टा गंध (D) सतह पर पतली कोटिंग
50. Which constituent of whole milk is not available in milk powder ?
- (A) Protein (B) Fat (C) Vitamins (D) Carbohydrate
- दूध के पाउडर में सम्पूर्ण दूध का कौन सा घटक नहीं होता है ?
- (A) प्रोटीन (B) वसा (C) विटामिन्स (D) कार्बोहाइड्रेट



51. The maximum penalty to be imposed on a person who sells any food which is not in compliance with the provisions/regulations of Food Safety Act is

- (A) Rs. 10 lakhs (B) Not exceeding Rs. 2 lakhs
(C) Not exceeding Rs. 5 lakhs (D) Rs. 2,500

खाद्य सुरक्षा कानून के प्रावधानों/नियमों के अनुपालन में नहीं होने वाले किसी भी भोजन को बेचनेवाले व्यक्ति पर अधिकतम दंड लगाया जा सकता है

- (A) रु. 10 लाख (B) रु. 2 लाख से अधिक नहीं
(C) रु. 5 लाख से अधिक नहीं (D) रु. 2,500

52. Which of these is not an International Standards and Statutes ?

- (A) Codex Alimentarius Commission (CAC)
(B) European Union Standards (EU Standards)
(C) Food and Agriculture Organization (FAO)
(D) Bureau of Indian Standards

इनमें से कौन सी अंतर्राष्ट्रीय मानक और कानून नहीं है ?

- (A) कोडेक्स एलिमेन्टेरीयस कमीशन (सी.ए.सी.)
(B) युरोपीयन युनियन स्टैंडर्ड्स (ई.यू. स्टैंडर्ड्स)
(C) खाद्य एवं कृषि संगठन (एफ.ए.ओ.) (फूड एण्ड एग्रिकल्चर ऑर्गनाइजेशन)
(D) भारतीय मानक ब्यूरो (ब्यूरो ऑफ इंडियन स्टैंडर्ड्स)

53. According to CODEX Standards, which of the following food item is hypersensitive ?

- (A) Cereals (B) Nuts (C) Milk powder (D) All of these

कोडेक्स मानकों के अनुसार, निम्न खाद्य पदार्थों में कौन सा अतिसंवेदनशील है ?

- (A) अनाज (B) नट्स (C) दूध का पाउडर (D) इनमें सभी

54. As per Food Safety and Standards Act, FSMS stands for

- (A) Food Security Management System
(B) Food Safety Management System
(C) Food Standards Management System
(D) Food Safety Mechanization System

खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम के अनुसार, एफ. एस. एम. एस. का अर्थ है

- (A) खाद्य रक्षा प्रबंधन प्रणाली (फूड सिक्यूरिटी मॅनेजमेंट सिस्टम)
(B) खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली (फूड सेफ्टि मॅनेजमेंट सिस्टम)
(C) खाद्य मानक प्रबंधन प्रणाली (फूड स्टैंडर्ड्स मॅनेजमेंट सिस्टम)
(D) खाद्य सुरक्षा यंत्रिकरण प्रणाली (फूड सेफ्टि मेकेनाइजेशन सिस्टम)



55. Which of the following food item has been exempted from labeling ?
- (A) On the spot food like bakery items
 (B) Ready to eat food
 (C) Food served on plane/vending machine
 (D) All of these
- निम्न खाद्य पदार्थों में से किसे लेबलिंग से छूट दी गई है ?
- (A) मौके पर खाना जैसे बेकरी वस्तु
 (B) खाने को तैयार भोजन
 (C) विमान/वेंडिंग मशीन पर दिए जाने वाले भोजन
 (D) इनमें सभी
56. As per Section 3 of Food Safety and Standards Act, 2006, if food article sold in the market contains any inferior or cheaper substances whether wholly or partly which is injurious to health then such products can be called as
- (A) sub-standard (B) unsafe
 (C) misbranded (D) partly sub-standard
- खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 की धारा 3 के अनुसार यदि बाजार में बेचा जानेवाला खाद्य में कोई भी निम्न स्तर या सस्ता पदार्थ पूर्ण या आंशिक रूप से होता है और जो स्वास्थ्य के लिए हानिकारक हो तो ऐसे उत्पादों को कहा जा सकता है
- (A) उप-मानक (B) असुरक्षित
 (C) मिसब्रान्डेड (D) आंशिक रूप से उप-मानक
57. Which of the following is not FSSAI, e-governance program ?
- (A) Food Safety Voice (B) FLRS
 (C) FICS (D) None of these
- निम्न में से कौन सा एफ.एस.एस.ए.आई., ई-गवर्नेन्स प्रोग्राम नहीं है ?
- (A) फूड सेफ्टी वॉइस (B) एफ. एल. आर. एस.
 (C) एफ. आई. सी. एस. (D) इनमें से कोई नहीं
58. As per Section 22 of FSS Act 2006, foods for special dietary uses or functional food or nutraceuticals or health supplements does not include
- (A) Botanical extracts (B) Vitamin supplements
 (C) Parenterals (D) Probiotics
- एफ. एस. एस. अधिनियम, 2006 की धारा 22 के अनुसार, विशेष आहारिय उपयोग या क्रियात्मक भोजन या न्यूट्रिस्युटिकलस् या स्वास्थ्य की पूरक खुराक में शामिल नहीं है
- (A) बोटॉनिकल एक्सट्रैक्टस् (B) विटामिन सप्लिमेंटस्
 (C) पैरेंटेरलस् (D) प्रोबायोटिक्स्



59. According to FSSAI, 2006, licensing and registration of food business is mandatory for
(A) Manufacturers (B) Distributor and wholesaler
(C) Packers and transporters (D) All of these

एफ.एस.एस.ए.आई., 2006 के अनुसार _____ के लिए खाद्य व्यापार का लाइसेंस और पंजीकरण अनिवार्य है।

- (A) निर्माता (B) वितरक और थोक विक्रेता
(C) पैकर्स और ट्रांसपोर्टर्स (D) इनमें सभी
60. Who is responsible for safe food handling in the food premises ?
(A) Head chef (B) Owner
(C) Any one handling food (D) All of the above

खाद्य परिसर में सुरक्षित भोजन निर्वाह के लिए कौन जिम्मेदार है ?

- (A) प्रमुख बावर्ची (B) स्वामी
(C) कोई भी खाद्य हेण्डलिंग करनेवाला (D) उपरोक्त सभी
61. The Indian standard specification for Polythene in contact with food stuff is
(A) IS : 10142 (B) IS : 10151 (C) IS : 10910 (D) IS : 10146

भोज्य पदार्थ के साथ सम्पर्क में पॉलिथीन के लिए भारतीय मानक विनिर्देशन है

- (A) IS : 10142 (B) IS : 10151 (C) IS : 10910 (D) IS : 10146

62. The drinking water shall be packed in clean, hygienic, colourless, transparent and temper proof bottles/containers made of

- (A) Poly Ethylene (B) Poly Alkylene Terephthalate
(C) Poly propylene (D) All the above

पीने का पानी _____ से बने साफ, स्वच्छ, रंगहीन, पारदर्शी और टेम्पर प्रूफ बोटलों/कंटेनरों में पैक किया जाना चाहिए।

- (A) पॉलि इथाइलिन (B) पॉलि अल्काइलिन टेरिफ्थालेट
(C) पॉलि प्रोपाइलिन (D) उपरोक्त सभी

63. The principle of processing food by heat is known as

- (A) Freezing (B) Sublimation
(C) Chemical preservation (D) Pasteurization

ताप द्वारा खाद्य प्रसंस्करण का सिद्धान्त किस रूप में जाना जाता है ?

- (A) जमना (B) सब्लिमेशन
(C) रासायनिक संरक्षण (D) पाश्चुराईजेशन



64. Which one of the following process is not useful for purification of solid impurities ?

- (A) Distillation (B) Sublimation (C) Crystallization (D) All of the above

निम्न में से कौन सी प्रक्रिया ठोस अशुद्धियों के सफाई के लिए उपयोगी नहीं है ?

- (A) आसवन (B) सब्लिमेशन (C) क्रिस्टलीकरण (D) उपरोक्त सभी

65. The most widely used flavor enhancer is

- (A) Sodium hypochlorite (B) Mono Sodium glutamate
(C) Sorbic acid (D) Butylated hydroxy anisole

सर्वाधिक व्यापक रूप से उपयोग किये जाने वाला स्वादवर्धक है

- (A) सोडियम हाइप्रोक्लोराइट (B) मोनो सोडियम ग्लूटामेट
(C) सोर्बिक एसिड (D) ब्यूटीलेटेड हाइड्रॉक्सी एनिसोल

66. The quick freezing of food products is done by

- (A) Air blast freezing (B) Indirect contact freezing
(C) Immersion freezing (D) All the above

खाद्य उत्पादों को त्वरित ठंड _____ द्वारा किया जाता है।

- (A) एयर ब्लास्ट फ्रीजिंग (B) इनडायरेक्ट कॉन्टेक्ट फ्रीजिंग
(C) इमरशन फ्रीजिंग (D) उपरोक्त सभी

67. Union minister for health and family welfare, Shri J. P. Nadda has launched which project for the safety standards of food on the streets ?

- (A) Safe street food (B) Clean street food
(C) Hygienic street food (D) None of the above

केन्द्रीय स्वास्थ्य और परिवार कल्याण मंत्री, श्री जे.पी. नड्डा ने सड़को पर भोजन की सुरक्षा मानकों के लिए कौन सी परियोजना शुरू की है ?

- (A) सुरक्षित स्ट्रीट फूड (B) साफ स्ट्रीट फूड
(C) स्वच्छ स्ट्रीट फूड (D) उपरोक्त में कोई नहीं

68. How many members are there in Food Authority of FSSAI, 2006 ?

- (A) 22 (B) 23 (C) 12 (D) 11

एफ.एस.एस.ए., 2006 के खाद्य प्राधिकरण में कितने सदस्य होते हैं ?

- (A) 22 (B) 23 (C) 12 (D) 11

69. All the following techniques are household preservation technique except

- (A) Smoking (B) Lyophilisation
(C) Dehydration (D) Salting

निम्नलिखित सभी तकनीक घरेलू संरक्षण तकनीक है, सिवाय

- (A) धुआँ देना (B) लियोफीलाइजेशन
(C) निर्जलीकरण (D) साल्टिंग

70. The Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) has issued a set of guidelines regarding the recall of _____ from the market.

- (A) Unsafe drinking water (B) Unsafe food products
(C) Unsafe labelling (D) Unsafe packaging

भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफ.एस.एस.ए.आई.) ने बाजार से _____ की रीकॉल के संबंध में दिशानिर्देशों का एक सेट जारी किया है।

- (A) असुरक्षित पेय जल (B) असुरक्षित खाद्य उत्पाद
(C) असुरक्षित लेबलिंग (D) असुरक्षित पैकेजिंग

71. According to FSSA, 2006 the State Food Authority is

- (A) Commission of food safety (B) Designated officer
(C) Food analyst (D) Food safety officer

एफ.एस.एस.ए. 2006, के अनुसार राज्य खाद्य प्राधिकरण _____ है।

- (A) खाद्य सुरक्षा आयोग (B) मनोनीत अधिकारी
(C) खाद्य विश्लेषक (D) खाद्य सुरक्षा अधिकारी

72. Section 23 of FSSA, 2006 deals with

- (A) Labeling of foods (B) Packing of food
(C) Both (A) and (B) (D) None of these

एफ.एस.एस.ए., 2006 की धारा 23 _____ के साथ डील करता है।

- (A) खाद्य का लेबलिंग (B) खाद्य का पैकेजिंग
(C) दोनों (A) और (B) (D) इनमें से कोई नहीं



73. Cold sterilization refers to the preservation of food by _____
- (A) Refrigeration (B) Radiation
(C) Dehydration (D) Lyophilisation
- कोल्ड स्टरलाइजेशन _____ द्वारा भोजन के संरक्षण को सूचित करता है ।
- (A) प्रशीतन (B) रेडिएशन
(C) निर्जलीकरण (D) लियोफीलाइजेशन
74. Phosphatase test is used in the analysis of
- (A) Water (B) Tea (C) Milk (D) All of these
- फोस्फेटेज परीक्षण किसके विश्लेषण में प्रयोग किया जाता है
- (A) पानी (B) चाय (C) दूध (D) ये सभी
75. Act/order which is not deemed after implementation of Food Safety and Standards Act, 2006.
- (A) Fruit Products Order, 1955
(B) Prevention of Food Adulteration Act, 1954
(C) Milk and Milk Products order, 1992
(D) Standard Weight and Measures Act, 1976
- अधिनियम/आदेश जिस पर खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम, 2006 के कार्यान्वयन के बाद विचार नहीं किया गया
- (A) फल उत्पाद आदेश, 1955
(B) खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम, 1954
(C) दूध और दूध उत्पाद आदेश, 1992
(D) मानक वजन और माप अधिनियम, 1976
76. All of the following will come under the FSSAI Scanner except
- (A) GM foods (B) Proprietary foods
(C) Organic foods (D) Raw agriculture product
- निम्न में से सभी एफ.एस.एस.ए.आई. स्कैनर के तहत आएगा सिवाय
- (A) जी.एम. खाद्य (B) प्रोप्रीएटरी खाद्य
(C) कार्बनिक खाद्य (D) कच्चा कृषि उत्पाद
77. pH of packaged drinking water shall be between
- (A) 6.0 to 8.0 (B) 6.5 to 7.5 (C) 6.5 to 8.5 (D) 6.5 to 8.0
- पैक किए गए पीने के पानी का पी. एच. किसके बीच होगा ?
- (A) 6.0 से 8.0 (B) 6.5 से 7.5 (C) 6.5 से 8.5 (D) 6.5 से 8.0



78. BIS stands for

- (A) Bharat Import Standards
- (B) Bureau of Indian Standards
- (C) Bureau of International Standards
- (D) Bureau of Indian System

बी. आई. एस. का अर्थ है

- (A) भारत आयात मानक (भारत इम्पोर्ट स्टैंडर्ड्स)
- (B) भारतीय मानक ब्यूरो (ब्यूरो ऑफ इंडियन स्टैंडर्ड्स)
- (C) अन्तर्राष्ट्रीय मानक ब्यूरो (ब्यूरो ऑफ इंटरनेशनल स्टैंडर्ड्स)
- (D) भारतीय प्रणाली के ब्यूरो (ब्यूरो ऑफ इंडियन सिस्टम)

79. The date on which the food becomes the product as described means

- (A) Best before
- (B) Date of manufacture
- (C) Date of packaging
- (D) Expiry date

वह तिथि जिस पर भोजन उत्पाद के रूप में वर्णन किया जाता है ?

- (A) बेस्ट बिफोर
- (B) निर्माण की तिथि
- (C) पैकेजिंग की तिथि
- (D) समाप्ति की तिथि

80. The most important quality attributes which responsible for colour of the potato chips is

- (A) Starch
- (B) Proteins
- (C) Reducing sugars
- (D) Vitamin C

सबसे महत्वपूर्ण गुण, जो आलू के चिप्स के रंग के लिए जिम्मेदार है

- (A) स्टार्च
- (B) प्रोटीन
- (C) अपचायक शर्करा
- (D) विटामिन सी

81. Standards on Weight and Measurement Act, 1976 comes under

- (A) Ministry of Health and Family Welfare
- (B) Ministry of Food Processing Industries
- (C) Department of Agriculture and Cooperation
- (D) Department of Legal Metrology

वजन और मापन अधिनियम, 1976 पर मानक किसके अन्तर्गत आता है ?

- (A) स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय
- (B) खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय
- (C) कृषि और सहयोग विभाग
- (D) डिपार्टमेंट ऑफ लीगल मेट्रोलॉजी



82. Export (Quality Control and Inspection) Act, 1963 comes under
- (A) Department of Consumer Affairs, Govt., of India
 (B) Directorate of Marketing and Inspection
 (C) Export Inspection Council of India
 (D) Department of Legal Metrology
- निर्यात (गुणवत्ता नियंत्रण और निरीक्षण) अधिनियम, 1963 किसके तहत आता है ?
- (A) उपभोक्ता मामले विभाग, भारत सरकार
 (B) विपणन और निरीक्षण निदेशालय
 (C) भारत का निर्यात निरीक्षण परिषद
 (D) डिपार्टमेंट ऑफ लीगल मेट्रोलॉजी
83. Pasteurization is the process of heating milk
- (A) Above 121°C
 (B) Above boiling point
 (C) Below boiling point
 (D) Above 150°C
- पाश्चुराइजेशन _____ दूध गर्म करने की प्रक्रिया है।
- (A) 121°C से ऊपर
 (B) क्वथनांक से ऊपर
 (C) क्वथनांक से नीचे
 (D) 150°C से ऊपर
84. FSSAI was established in the year
- (A) 2006 (B) 2008 (C) 2011 (D) 2007
- एफ. एस. एस. आई. _____ वर्ष में स्थापित हुआ था।
- (A) 2006 (B) 2008 (C) 2011 (D) 2007
85. AGMARK can be seen on which product ?
- (A) Butter (B) Turmeric powder
 (C) Rice (D) All of these
- एगमार्क किस उत्पाद पर देखा जा सकता है ?
- (A) घी (B) हल्दी पाउडर
 (C) चावल (D) इनमें सभी



86. Which of the following test is used for detection of Neutralizers in milk ?

- (A) Keris test (B) Rosalic acid test
(C) Hal-phen test (D) Foam test

निम्न में कौन सा परिक्षण दूध में न्यूट्रेलाइजरस की जाँच के लिए उपयोग किया जाता है ?

- (A) केरीस टेस्ट (B) रोजलिक एसिड टेस्ट
(C) हाल-फेन टेस्ट (D) फोम टेस्ट

87. Which of the following causes souring of milk ?

- (A) Bacillus bulgaricus (B) Bacillus alkalesence
(C) Bacillus coil (D) Sarcines flava

निम्न में से कौन दूध खट्टा होने के कारण है ?

- (A) बैसिलस बुल्गारिकस (B) बैसिलस अल्कालेसेन्स
(C) बैसिलस कॉइल (D) सरसिन्स फ्लावा

88. Clostridium bacteria is responsible for spoilage of

- (A) Canned food (B) Frozen food
(C) Dehydrated food (D) None of the above

क्लोस्ट्रीडियम बैक्टीरिया _____ के विकृति के लिए जिम्मेदार है।

- (A) डिब्बा बंद भोजन (B) जमा हुआ भोजन
(C) निर्जलित भोजन (D) इनमें से कोई नहीं

89. Waxing of fruits and vegetables help in _____

- (A) Reduction in rate of respiration (B) Reduction in loss of moisture
(C) Increase in self life (D) All of the above

फलों और सब्जियों के वैक्सिंग _____ में सहायता करते हैं।

- (A) श्वसन दर में कमी (B) नमी के नुकसान में कमी
(C) सेल्फ जीवन में वृद्धि (D) उपर्युक्त सभी

90. If you cut and wash a fruit or vegetable which of the following vitamin are lost ?

- (A) A and D (B) C and D
(C) A and B (D) B and C

फल और सब्जियों को काट कर धोने से निम्नलिखित में से कौन सा विटामिन का नुकसान होता है ?

- (A) ए और डी (B) सी और डी
(C) ए और बी (D) बी और सी



91. What percentage of moisture is required for the safe storage of food grains ?

- (A) More than 18% (B) Less than 14%
(C) 15% (D) 20%

अनाज को सुरक्षित संग्रह करने के लिए निम्न में से कितना प्रतिशत नमी होना चाहिए ?

- (A) 18% से अधिक (B) 14% से कम
(C) 15% (D) 20%

92. Which of the following is used to check the increase of bacteria ?

- (A) Bactericidal (B) Antiseptic
(C) Disinfectant (D) All of the above

जीवाणुओं के वृद्धि को निम्न में से कौन रोकता है ?

- (A) बैक्टीरिसाइडल् (B) एन्टीसेप्टिक
(C) डिसइन्फेक्टेंट (D) उपर्युक्त सभी

93. How many Acts are repeated by Food Safety and Standard Act, 2006 ?

- (A) 4 (B) 5 (C) 7 (D) 6

खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 में कितने अधिनियम का पुनः उपयोग किया गया है ?

- (A) 4 (B) 5 (C) 7 (D) 6

94. Which of the following is not regulatory body ?

- (A) FDA (B) FPA (C) UDSA (D) FEA

निम्न में से कौन रेगुलेटरी बॉडी नहीं है ?

- (A) एफ.डी.ए. (B) एफ.पी.ए. (C) यु.डी.एस.ए. (D) एफ.ई.ए.

95. Section 25 of FSSA, 2006 deals with _____

- (A) Export of food products (B) Import of food products
(C) Both (A) and (B) (D) None of these

एफ.एस.एस.ए., 2006 की धारा 25 _____ के साथ डील करता है।

- (A) खाद्य उत्पाद का निर्यात (B) खाद्य उत्पाद का आयात
(C) दोनों (A) और (B) (D) इनमें से कोई नहीं



96. Quality of milk can be observed by following test

- (A) Urate test (B) Biuret test
(C) MBRT test (D) None of the above

निम्न परीक्षण द्वारा दूध का गुण जाँचा जा सकता है

- (A) युरेट टेस्ट (B) ब्युरेट टेस्ट
(C) एम. बी. आर. टी. टेस्ट (D) उपरोक्त में से कोई नहीं

97. Caramelin are possessing following taste

- (A) Sweet (B) Sour (C) Bitter (D) Salty

केरेमेलीन में कौन सा स्वाद पाया जाता है ?

- (A) मीठा (B) खट्टा (C) कड़वा (D) नमकीन

98. Food processing wastes are generally

- (A) Stronger than sewage (B) Similar to sewage
(C) Weaker than sewage (D) None of these

खाद्य प्रसंस्करण अपशिष्ट आम तौर पर _____ है।

- (A) सीवेज से अधिक मजबूत (B) सीवेज के समान
(C) सीवेज से कमजोर (D) इनमें से कोई नहीं

99. Which metal is unsuitable for the manufacture of food containers ?

- (A) Copper (B) Lead (C) Zinc (D) All the above

कौन सा धातु खाद्य कंटेनरो के निर्माण के लिए अनुपयुक्त है ?

- (A) तांबा (B) लीड (C) जस्ता (D) उपर्युक्त सभी

100. The declaration of "Best before date" for consumption shall not be applicable to

- (A) Bread (B) Milk
(C) Beverages (D) Wines and liquors

उपभोग के लिए "तिथि से पहले बेस्ट" की घोषणा _____ के लिए लागू नहीं होगा।

- (A) ब्रेड (B) दूध
(C) पेय पदार्थ (D) मदिरा और शराब