



13. Potassium metabisulphide is not used for preserving pomegranate juice because

- (A) Of its characteristic aroma
- (B) Of its bleaching action
- (C) It may solidify the product
- (D) It may lighten the product

14. The food business operators exempted from licensing and punishment for carrying out a business without licence include

- (A) A petty manufacturer who himself manufactures or sells any article of food
- (B) A petty retailer, hawker, itinerant vendor or a temporary stall holder
- (C) Small scale or cottage or such other industries relating to food business or tiny food business operator
- (D) All of the above



15. As per FSS regulations, minimum percentage of fat in the cream should be

- (A) 15
- (B) 25
- (C) 35
- (D) 45



16. Who issues 'Eco mark' certificate ?

- (A) Ministry of Environment
- (B) Bureau of Indian Standards
- (C) Ministry of Commerce
- (D) Ministry of Consumers Affairs

13. अनार के जूस को संरक्षित करने हेतु पोटेशियम मेटाबाईसल्फाइड का उपयोग नहीं करते हैं

- (A) इसकी विशेष महक के कारण
- (B) विरंजक प्रवृत्ति के कारण
- (C) उत्पाद का संघनीकरण के कारण
- (D) उत्पाद का वजन घटाने के कारण



14. जिन खाद्य व्यवसाय संचालकों को व्यवसाय करने के लिये लाइसेंस से छूट दी गई है

- (A) एक छोटा निर्माता जो स्वयं किसी खाद्य पदार्थ का निर्माण या बिक्री करता है
- (B) एक छोटा खुदरा विक्रेता, फेरीवाला, भ्रमणशील विक्रेता या एक अस्थायी स्टॉल धारक
- (C) लघु उद्योग या कुटीर या खाद्य व्यवसाय से संबंधित ऐसे अन्य उद्योग या लघु खाद्य व्यवसाय संचालक
- (D) उपरोक्त सभी



15. FSS विनियम के अनुसार, क्रीम में वसा का न्यूनतम प्रतिशत होना चाहिए

- (A) 15
- (B) 25
- (C) 35
- (D) 45

16. 'इको मार्क' सर्टिफिकेट कौन जारी करता है ?

- (A) पर्यावरण मंत्रालय
- (B) भारतीय मानक ब्यूरो
- (C) वाणिज्य मंत्रालय
- (D) उपभोक्ता मामलों का मंत्रालय



**A**

17. The online service, "Food Product Approval System" is developed to

- (A) Regulate import and sale of food articles
- (B) Identify if a food product requires approval from FSSAI
- (C) Food standards and regulations
- (D) Ensure safe and wholesome food



18. The minimum legal level for acetic acid in vinegar is

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

19. According to FSS Act, 2006, to whom the appeal against the report of the Food Analyst will be made ?

- (A) Food Safety Officer
- (B) Designated Officer
- (C) Assistant Food Commissioner
- (D) Food Commissioner

20. Red color of the meat is due to the presence of

- (A) Haemoglobin
- (B) Globulin
- (C) Myoglobin
- (D) None of these



17. ऑनलाइन व्यवस्था "खाद्य उत्पाद अनुमोदन प्रणाली" को विकसित किया गया है

- (A) खाद्य पदार्थों के आयात तथा विक्रय को विनियमित करने के लिये
- (B) किसी खाद्य उत्पाद को FSSAI के अनुमोदन की आवश्यकता है उसकी पहचान के लिए
- (C) खाद्य मानक तथा अधिनियम
- (D) सुरक्षित तथा सम्पूर्ण खाद्य को सुनिश्चित करने के लिए



18. सिरके में वैध न्यूनतम एसिटिक अम्ल का स्तर होता है

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



19. FSS एक्ट, 2006 के अनुसार, खाद्य विश्लेषक की रिपोर्ट के खिलाफ अपील किसके समक्ष की जायेगी ?

- (A) खाद्य सुरक्षा अधिकारी
- (B) अभिहित अधिकारी
- (C) सहायक खाद्य आयुक्त
- (D) खाद्य आयुक्त



20. माँस का लाल रंग किसकी मौजूदगी के कारण होता है ?

- (A) हीमोग्लोबिन
- (B) ग्लोबुलिन
- (C) मायोग्लोबिन
- (D) इनमें से कोई नहीं





21. What is the maximum permissible limit for trans fats in edible oils and fats as per FSSAI regulations ?

- (A) 5%
- (B) 10%
- (C) 2%
- (D) 0.2%



03549 - 103549

22. Pellagra can be cured by feeding

- (A) Folacin
- (B) Niacin
- (C) Biotin
- (D) Riboflavin

03549 - 103549

03549 - 103549

03549 - 103549

23. Prevention of Food Adulteration Act was promulgated in the year

- (A) 1955
- (B) 1975
- (C) 1954
- (D) 1973



03549 - 103549

03549 - 103549

24. Antinutrients are also known as

- (A) Primary metabolites
- (B) Secondary metabolites
- (C) Natural toxicants
- (D) Synthetic toxicants

03549 - 103549

03549 - 103549

21. FSSAI नियमों के अंतर्गत, खाने योग्य वसा में ट्रांस फैट की अधिकतम मात्रा कितनी चाहिये ?

- (A) 5%
- (B) 10%
- (C) 2%
- (D) 0.2%



22. पेलाग्रा का उपचार _____ के सेवन से जा सकता है।

- (A) फोलेसिन
- (B) नियासिन
- (C) बायोटिन
- (D) राइबोफ्लेविन

23. खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम किस वर्ष क्रिया गया ?

- (A) 1955
- (B) 1975
- (C) 1954
- (D) 1973



24. प्रतिपोषकों का दूसरा नाम है

- (A) प्राथमिक चयापचय
- (B) द्वितीयक चयापचय
- (C) प्राकृतिक विषाक्त
- (D) संश्लेषित विषाक्त





29. AGMARK conform to a set of standards that is approved by
- (A) Agriculture and Manufacturing Authority
- (B) Directorate of Marketing and Inspection
- (C) Bureau of Indian Standards
- (D) Department of Consumer Affairs
30. Bitterness in the black pepper is due to
- (A) Capsaicin
- (B) Anthocyanin
- (C) Xanthine
- (D) Piperine
31. What is the significance of Red Circle Symbol present on a Food Packet ?
- (A) Spicy foods
- (B) Non-vegetarian product
- (C) The presence of trans fats
- (D) Safety and quality of product
32. Any person who whether by himself or by any other person on his behalf manufactures or sale or stores or sells or distributes or import any article of food for human consumption which is sub-standard, shall be liable to a penalty which may extend to _____ lakh rupees.
- (A) 6
- (B) 5
- (C) 4
- (D) 1

29. एगमार्क द्वारा निर्धारित मानकों को स्वीकृति देता है ?
- (A) कृषि एवं विनिर्माण प्राधिकरण
- (B) विपणन एवं निरीक्षण निदेशालय
- (C) भारतीय मानक ब्यूरो
- (D) उपभोक्ता मामलों का विभाग
30. काली मिर्च में तीखापन किस यौगिक की वजह से होता है ?
- (A) कैप्सेसिन
- (B) एन्थोसियानिन
- (C) जैन्थिन
- (D) पाइपेरिन
31. खाद्य पैकेट के ऊपर अंकित लाल गोला क्या दर्शाता है ?
- (A) मसालेदार खाद्य पदार्थ
- (B) मांसाहारी उत्पाद
- (C) ट्रांस फैट की उपस्थिति
- (D) उत्पाद की सुरक्षा तथा गुणवत्ता
32. कोई भी व्यक्ति जो स्वयं या अपनी ओर से किसी अन्य व्यक्ति द्वारा मानव उपभोग के लिए किसी खाद्य पदार्थ का निर्माण या भंडारण या बिक्री वितरण या आयात करता है जो निम्न-मानक है, पर _____ लाख रुपये तक का जुर्माना लगाया जा सकता है ।
- (A) 6
- (B) 5
- (C) 4
- (D) 1



33. Any biological, chemical or physical factor or condition of food which effectively causes adverse effects on health is called

- (A) Risk
 (B) Hazard
 (C) Adulterant
 (D) Extraneous matter

34. A mild heat treatment of foods that destroys pathogens and extends its shelf life is called

- (A) Baking
 (B) Blanching
 (C) Sterilization
 (D) Pasteurization

35. What is the primary objective of "Food Safety Training Programs for Food Handlers and Professionals" ?

- (A) To increase the cost of food production
 (B) To educate individuals about culinary practices
 (C) To enhance awareness about food safety practices and minimize risks
 (D) To promote the use of food additives

33. खाद्य में ऐसा कोई जैविक, रासायनिक या भौतिक कारक या खाद्य की अवस्था, जो प्रभावी रूप से स्वास्थ्य पर प्रतिकूल प्रभाव कारित करता है, उसे कहते हैं

- (A) जोखिम
 (B) संकट
 (C) अपद्रव्य
 (D) बाह्य वस्तु

34. खाद्य पदार्थों का हल्का ऊष्मा उपचार जो रोगजनकों को नष्ट कर देता है और इसकी शेल्फ लाइफ को बढ़ाता है, उसे क्या कहा जाता है ?

- (A) बेकिंग
 (B) ब्लैंचिंग
 (C) स्टेरिलाइजेशन
 (D) पाश्चुरीकरण

35. "फूड सेफ्टी ट्रेनिंग प्रोग्राम फॉर फूड हैंडलर्स अँड प्रोफेशनल्स" का मुख्य उद्देश्य क्या है ?

- (A) खाद्य उत्पादों की लागत को बढ़ाना
 (B) लोगों को पाक-कला के बारे में ज्ञान देना
 (C) खाद्य सुरक्षा के तरीकों और जोखिम कम करने के लिये जागरूक करना
 (D) खाद्य योगज (फूड एडिटिव) के प्रयोग को बढ़ावा देना



36. A petty food manufacturer is someone who has a tiny food business with an annual turnover not exceeding Rs.

- (A) 8 lakhs
- (B) 10 lakhs
- (C) 12 lakhs
- (D) 14 lakhs



37. The ingredients exerts tenderizing effect on bakery products are

- (A) Fats and oils
- (B) Milk and sugar
- (C) Salt and yeast
- (D) All of the above

38. An initiative of FSSAI that ensures safe food at railways is

- (A) Safe food on platform
- (B) Safe food on track
- (C) Safe food on train
- (D) Safe food on rail



39. The two main components of GMP essential for the success of the food safety system are

- (A) Education and accomplishment
- (B) Education and enforcement
- (C) Written programs and implementation
- (D) Manual and accomplishment

36. पेटी फूड निर्माता वह व्यक्ति होता है जिसका छोटा खाद्य व्यवसाय होता है जिसका वार्षिक क रु. _____ से अधिक नहीं होता है।

- (A) 8 लाख
- (B) 10 लाख
- (C) 12 लाख
- (D) 14 लाख



37. बेकरी उत्पाद में मुलायम प्रदान करने वाले घटक हैं

- (A) वसा एवं तेल
- (B) दूध एवं चीनी
- (C) लवण एवं यीस्ट
- (D) उपर्युक्त सभी

38. रेलवे में सुरक्षित खाद्य के लिए FSSAI की

- (A) सेफ फूड ऑन प्लेटफॉर्म
- (B) सेफ फूड ऑन ट्रेक
- (C) सेफ फूड ऑन ट्रेन
- (D) सेफ फूड ऑन रेल



39. खाद्य सुरक्षा प्रणाली की सफलता के लिए GMP के दो मुख्य घटक हैं

- (A) शिक्षा और उपलब्धि
- (B) शिक्षा और प्रवर्तन
- (C) लिखित कार्यक्रम और कार्यान्वयन
- (D) मैनुअल और उपलब्धि



40. Which of the following food business falling under the purview of Central Licensing Authority includes ?

- (A) Dairy units including milk chilling units equipped to handle or process more than 40,000 liters of liquid milk/day or 1500 MT of milk solid per annum
- (B) Vegetable oil processing units and units producing vegetable oil by the process of solvent extraction and refineries including oil expeller unit having installed capacity more than 3 MT/day
- (C) All slaughter houses equipped to slaughter more than 50 large animals or 150 or more small animals including sheep and goats or 1000 or more poultry birds per day
- (D) Meat processing units equipped to handle or process more than 700 kg of meat per day or 170 MT per annum

41. World Food Safety Day is celebrated on

- (A) 6th May
- (B) 12th July
- (C) 7th June
- (D) 8th August

40. केन्द्रीय लाइसेंसिंग प्राधिकरण के दायरे में जाने वाले निम्नलिखित में कौन-सा खाद्य व्यवसाय शामिल है ?

(A) दूध ठण्डा करने वाली इकाइयों सहित डेयरी इकाइयाँ जिनके पास प्रतिदिन 40,000 लीटर से अधिक तरल दूध या प्रतिवर्ष 1500 मेट्रिक टन ठोस दूध को संभालने या संसाधित करने के लिए सुसज्जित है

(B) वनस्पति तेल प्रसंस्करण इकाइयाँ और विलायक निष्कर्षण द्वारा वनस्पति तेल का उत्पादन करने वाली इकाइयाँ तथा तेल प्रपीड़क इकाई सहित शोधशालायें, जिनकी अधिकतम क्षमता 3 मेट्रिक टन प्रतिदिन से अधिक है

(C) ऐसी सभी वधशालायें जिनके पास प्रतिदिन 50 बड़े पशुओं या 150 या अधिक भेड़ और बकरों सहित छोटे पशुओं अथवा 1000 या अधिक कुक्कुट पक्षियों का वध करने के सुसज्जित है

(D) मांस प्रसंस्करण इकाइयाँ जिनके पास प्रतिदिन 700 कि.ग्रा. से अधिक या 170 मेट्रिक टन वार्षिक मांस को संभालने या प्रसंस्कृत करने के सुसज्जित है

41. विश्व खाद्य सुरक्षा दिवस कब मनाया जाता है ?

- (A) 6 मई
- (B) 12 जुलाई
- (C) 7 जून
- (D) 8 अगस्त



42. Potassium bromate in flour is used as
 (A) Bleaching agent
 (B) Improver
 (C) Both (A) and (B)
 (D) None of these

43. The word Hygiene is derived from Hygeia which means
 (A) Name of a Greek Goddess
 (B) Name of a person
 (C) Name of a place
 (D) None of the above

44. Who among the following has the authority to seize any article of food?
 (A) Food Commissioner
 (B) Food Safety Officer
 (C) State Government
 (D) Food Analyst

45. "Verification involves being able to confirm that HACCP elements are working properly." Which of the following is not a method used for verification?
 (A) Random sampling
 (B) Microbiological testing
 (C) Performing a mock recall
 (D) Chemical testing

42. आटा में पोटेशियम ब्रोमेट को प्रयुक्त किया जाता है
 (A) विरंजक अभिकर्ता के रूप में
 (B) सुधारक के रूप में
 (C) (A) एवं (B) दोनों
 (D) इनमें से कोई नहीं

43. हाइजीन शब्द हाइजिया से लिया गया है जिसका अर्थ है
 (A) एक ग्रीक देवी का नाम
 (B) किसी एक व्यक्ति का नाम
 (C) एक स्थान का नाम
 (D) उपरोक्त में से कोई नहीं

44. खाद्य उत्पादों को जब्त करने का अधिकार निम्नलिखित में से किसके पास है ?
 (A) फूड कमिश्नर
 (B) खाद्य सुरक्षा अधिकारी
 (C) राज्य सरकार
 (D) खाद्य विश्लेषक

45. "सत्यापन में यह पुष्टि करने के लिए सक्षमता शामिल है कि HACCP तत्व ठीक से काम कर रहे हैं।" निम्नलिखित में से कौन-सा सत्यापन के उपयोग की जाने वाली विधि नहीं है ?
 (A) संयोगिक नमूनाकरण
 (B) माइक्रोबायोलॉजिकल परीक्षण
 (C) मॉक रिकॉल का प्रदर्शन
 (D) रासायनिक परीक्षण

46. As per FSS Act, 2006, an appeal against the order of rejection for the grant of licence shall lie to the following

- (A) Food Commissioner
- (B) Assistant Food Commissioner
- (C) Food Safety Officer
- (D) Designated Officer

47. With reference to the polythene and food stuff contact, the Indian standard specification is

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

48. What is the primary objective of Food Safety and Standards (Packaging and Labelling) Regulations, 2011 ?

- (A) Regulating food production
- (B) Ensure accurate labelling of food products
- (C) Setting maximum retail prices for food products
- (D) Setting labels for export of food products

46. FSS एक्ट, 2006 के अनुसार, लाइसेंस देने की अस्वीकृति के आदेश के खिलाफ अपील निम्नलिखित से की जा सकती है

- (A) खाद्य आयुक्त
- (B) सहायक खाद्य आयुक्त
- (C) खाद्य सुरक्षा अधिकारी
- (D) अभिहित अधिकारी

47. पॉलीथीन एवं खाद्य सामग्री संपर्क के संदर्भ में भारतीय मानक विशिष्टता है

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

48. खाद्य सुरक्षा एवं मानक (पैकेजिंग तथा लेबलिंग) अधिनियम, 2011 का मुख्य उद्देश्य क्या है ?



- (A) खाद्य उत्पादन का विनियमन
- (B) खाद्य उत्पादों की सही लेबलिंग को सुनिश्चित करना
- (C) खाद्य उत्पादों का अधिकतम खुदरा मूल्य तय करना
- (D) खाद्य उत्पादों के निर्यात के लिए लेबल का निर्धारण करना




49. Food Safety and Standards Regulations, 2011 came into force on

- (A) 25th August, 2011
- (B) 15th August, 2011
- (C) 05th August, 2011
- (D) 06th August, 2011

50. In which year the Food Security Act was passed in Parliament ?

- (A) 2013 
- (B) 2014 
- (C) 2015
- (D) 2016

51. In which of the following food items use of mono sodium glutamate is not allowed ?

- (A) Milk and milk products
- (B) Flours of cereals, pulses and starches
- (C) Infant foods 
- (D) All of the above


52. 'SaNGRAH' launched by FSSAI is for

- (A) Digital platform to address food safety issues
- (B) Facilitating domestic and overseas exporters, importers, etc.
- (C) Communicating with State authorities
- (D) Ensuring the compliance of food safety standards for trading


49. खाद्य सुरक्षा और मानक विनियम, 2011 कब हुआ ?

- (A) 25 अगस्त, 2011
- (B) 15 अगस्त, 2011
- (C) 05 अगस्त, 2011
- (D) 06 अगस्त, 2011

50. खाद्य सुरक्षा अधिनियम संसद में किस वर्ष पारित हुआ ?

- (A) 2013 
- (B) 2014
- (C) 2015
- (D) 2016

51. निम्नलिखित में से किस खाद्य पदार्थ में मोनो सोडियम ग्लूटामेट के उपयोग की अनुमति नहीं है ?

- (A) दूध और दूध से बने उत्पाद
- (B) अनाजों एवं दालों के आटे और स्टार्च
- (C) शिशु आहार
- (D) उपरोक्त सभी 

52. "संग्रह" FSSAI द्वारा किसके लिए शुरू किया गया है ?

- (A) खाद्य सुरक्षा से संबंधित शिकायतों को निस्तार करने के लिए डिजिटल प्लेटफॉर्म
- (B) घरेलू तथा विदेशी आयातकों और निर्यातकों सहूलियत प्रदान करने के लिये
- (C) राज्य प्राधिकरणों से बातचीत के लिये
- (D) व्यवसाय के लिए खाद्य सुरक्षा के मानकों अनुपालन सुनिश्चित करने के लिये

53. A common and unified IT portal that provides comprehensive information on standards, regulations, notifications and guidelines is

- (A) Common Digital Dashboard
 (B) FSSAI IT Platform
 (C) Universal Dashboard
 (D) Multipurpose Digital Dashboard

54. When a Food Safety Officer takes a sample of food for analysis, he shall

- (A) Send one of the part of the sample for analysis to the Food Analyst, two parts to the Designated Officer for keeping these in safe custody and remaining part for analysis to an accredited laboratory
 (B) Send two parts of the sample for analysis to the Food Analyst, one part to the Designated Officer for keeping these in safe custody and remaining part for analysis to an accredited laboratory
 (C) Send one of the part of the sample for analysis to the Food Analyst, one part to the Designated Officer for keeping these in safe custody and remaining part for analysis to an accredited laboratory
 (D) All samples send for analysis to an accredited laboratory

55. To control the dissemination of salmonella spp. egg is pasteurized at which temperature ?

- (A) 70°C
 (B) 64.4°C
 (C) 72.5°C
 (D) 69°C

53. एक सामान्य तथा एकीकृत IT पोर्टल जो कि मानकों, अधिनियमों, सूचनाओं तथा दिशानिर्देशों की समेकित जानकारी उपलब्ध कराता है

- (A) कॉमन डिजिटल डैशबोर्ड
 (B) FSSAI IT प्लेटफॉर्म
 (C) यूनिवर्सल डैशबोर्ड
 (D) मल्टीपर्पज डिजिटल डैशबोर्ड

54. जब कोई खाद्य सुरक्षा अधिकारी विश्लेषण के लिए खाद्य का नमूना लेता है, तो वह

- (A) नमूने का एक भाग विश्लेषण के लिए खाद्य विश्लेषक के पास, दो भाग अभिहित अधिकारी को सुरक्षित रखने के लिए और शेष भाग को एक मान्यता प्राप्त प्रयोगशाला में विश्लेषण के लिए भेजेगा
 (B) नमूने के दो भाग विश्लेषण के लिए खाद्य विश्लेषक के पास, एक भाग अभिहित अधिकारी को सुरक्षित रखने के लिए और शेष भाग को एक मान्यता प्राप्त प्रयोगशाला में विश्लेषण के लिए भेजेगा
 (C) नमूने का एक भाग विश्लेषण के लिए खाद्य विश्लेषक के पास, एक भाग अभिहित अधिकारी को सुरक्षित रखने के लिए और शेष भाग को एक मान्यता प्राप्त प्रयोगशाला में विश्लेषण के लिए भेजेगा
 (D) सम्पूर्ण नमूना किसी मान्यता प्राप्त प्रयोगशाला में विश्लेषण के लिए भेजेगा

55. साल्मोनेला जीवाणु का फैलाव रोकने के लिए अण्डे को किस तापक्रम पर पाश्चुरीकृत किया जाता है ?

- (A) 70° सें.
 (B) 64.4° सें.
 (C) 72.5° सें.
 (D) 69° सें.



56. The FSSAI initiative designed to promote safe and nutritious foods in schools is

- (A) SNF@SCHOOL
- (B) SAN@SCHOOL
- (C) SAFE@SCHOOL
- (D) FIT@SCHOOL



57. As per FSS Act, 2006, if a licence is not issued within _____ months from the date of authorised application or his application is not rejected, the applicant may start his food business after expiry of the said period.

- (A) One
- (B) Two
- (C) Three
- (D) Four

58. Lead contamination in infant foods should not be exceeded to

- (A) 0.1 ppm
- (B) 0.2 ppm
- (C) 0.3 ppm
- (D) 0.4 ppm



59. Which of the following is a prohibited food additive under the FSS Act ?

- (A) Tartrazine
- (B) Allura Red AC
- (C) Brilliant Blue FCF
- (D) Sunset Yellow

56. FSSAI द्वारा विद्यालयों में सुरक्षित तथा पोषक उत्पादों के लिये शुरू की गयी पहल है

- (A) एस.एन.एफ.@स्कूल
- (B) एस.ए.एन.@स्कूल
- (C) सैफ@स्कूल
- (D) फिट@स्कूल



57. FSS एक्ट, 2006 के अनुसार, यदि कोई लाइसेंस प्राधिकृत आवेदन की तिथि से _____ माह के भीतर जारी नहीं होता है या उसका आवेदन खारिज नहीं किया जाता है, तो आवेदक उक्त अवधि समाप्ति के बाद अपना खाद्य व्यवसाय शुरू कर सकता है।

- (A) एक
- (B) दो
- (C) तीन
- (D) चार



58. शिशु आहार में सीसा संदूषण की मात्रा अधिक नहीं होनी चाहिए

- (A) 0.1 पी.पी.एम.
- (B) 0.2 पी.पी.एम.
- (C) 0.3 पी.पी.एम.
- (D) 0.4 पी.पी.एम.

59. निम्न में से कौन-सा खाद्य योज्य (फूड एडिटिव) FSSAI के तहत प्रतिबंधित है ?

- (A) टारट्राजाइन
- (B) अल्युरा रेड ए.सी.
- (C) ब्रिलियेण्ट ब्लू एफ.सी.एफ.
- (D) सनसेट येलो



60. Which of the following is restricted for sale or expose for sale or have in his possession for the purpose of sale or for use as an ingredient in the preparation of any article of food intended for sale ?

- (A) Chicory
(B) Argemone
(C) Kesari
(D) Sesame



61. What does the symbol '+F' on food packets signify ?

- (A) Foreign foods
(B) Fortified foods
(C) Processed foods
(D) Safe foods



62. Which of the following gas has been strictly prohibited for artificially ripening of fruits ?

- (A) Ethylene
(B) Acetylene
(C) Propylene
(D) Butylene

63. Which one of the following is the water soluble vitamin ?

- (A) Ascorbic acid
(B) Vitamin A
(C) Vitamin D
(D) Vitamin K



60. निम्नलिखित में से कौन-सा बेचने या बिक्री के लिए प्रदर्शित करने या बिक्री के उद्देश्य से अपने कब्जे में रखने या बिक्री के लिए इच्छित खाद्य पदार्थ की किसी भी वस्तु की तैयारी में एक घटक के रूप में उपयोग करने के लिए प्रतिबंधित है ?

- (A) चिकोरी
(B) आर्जीमोन
(C) केसरी
(D) तिल



61. खाद्य पैकेट के ऊपर '+F' का निशान क्या दर्शित करता है ?

- (A) विदेशी पदार्थ
(B) फोर्टिफाइड पदार्थ
(C) प्रसंस्करित पदार्थ
(D) सुरक्षित पदार्थ

62. फलों को कृत्रिम रूप से पकाने के लिए निम्नलिखित में से किस गैस को सख्ती से प्रतिबंधित किया गया है ?

- (A) इथिलीन
(B) एसिटिलीन
(C) प्रोपिलीन
(D) ब्यूटिलीन



63. निम्न में से जल विलेय विटामिन कौन-सी है ?

- (A) एस्कोर्बिक अम्ल
(B) विटामिन A
(C) विटामिन D
(D) विटामिन K

68. Which of the following is the major insecticide used in fish and fishery products ?

- (A) Aldrin
(B) Carbaryl
(C) Chlordane
(D) Dicofof

69. Which material is used for the manufacturing of drinking water packaging bottles ?

- (A) Polyethylene
(B) Polypropylene
(C) Polyethylene terephthalate
(D) Polyvinyl propylene

70. Which of the following Act was not prevalent before FSSAI ?

- (A) MMPO
(B) PFA
(C) FPO
(D) Organic Food Regulation

71. Salmonella bacteria is mostly found in _____ of poultry.

- (A) Blood circulatory system
(B) Respiratory system
(C) Digestive system
(D) Reproductive system

68. निम्नलिखित में से कौन-सा मछली और मत्स्य उत्पादों में उपयोग किया जाने वाला प्रमुख कीटनाशक है ?

- (A) एल्ड्रिन
(B) कार्बारिल
(C) क्लोर्डेन
(D) डाइकोफोल

69. पीने के पानी की पैकिंग में प्रयुक्त बोतले किससे बनी होती हैं ?

- (A) पॉलीएथिलीन
(B) पॉलीप्रोपिलीन
(C) पॉलीएथिलीन टेरेफ्थैलेट
(D) पॉलीविनायल प्रोपिलीन

70. FSSAI से पहले निम्न में से कौन-सा एक्ट प्रचलन में नहीं था ?


- (A) MMPO
(B) PFA
(C) FPO
(D) ऑर्गेनिक खाद्य अधिनियम

71. साल्मोनेला बैक्टीरिया अधिकांशतः कुक्कुट के _____ में पाया जाता है।

- (A) रक्त संचार तंत्र
(B) श्वसन तंत्र
(C) पाचन तंत्र
(D) जनन तंत्र




72. As per FSSAI Regulations, the moisture content of Atta (wheat flour) is not more than _____ percent by weight.

- (A) 14 
 (B) 8
 (C) 20
 (D) 25

73. The basic operational and environmental conditions applied to produce safe foods are called

- (A) HACCP
 (B) FSSA
 (C) FSSAI
 (D) GHP

74. FSSAI license number comprises how many digits ?

- (A) 8 
 (B) 10
 (C) 12
 (D) 14

75. Who is the incharge of the food safety machinery in various States of India ?

- (A) Food Safety Officer
 (B) Adjudicating Officer
 (C) Commissioner of Food Safety of State
 (D) State Ministry of Health and Family Welfare

72. FSSAI के नियमानुसार, आटे में नमी की मात्रा वजन के हिसाब से _____ प्रतिशत से ज्यादा नहीं होनी चाहिए ।

- (A) 14
 (B) 8
 (C) 20
 (D) 25

73. सुरक्षित खाद्य पदार्थों के उत्पादन के लिए लागू बुनियादी परिचालन और पर्यावरणीय परिस्थितियों को कहा जाता है

- (A) HACCP
 (B) FSSA
 (C) FSSAI
 (D) GHP

74. FSSAI लाइसेंस नम्बर कितने अंकों की होती है

- (A) 8
 (B) 10
 (C) 12
 (D) 14

75. भारत के विभिन्न राज्यों में खाद्य सुरक्षा की मशीन का कार्य प्रभारी कौन होता है ?

- (A) खाद्य सुरक्षा अधिकारी
 (B) निर्णायक (एडज्यूडीकेटिंग) अधिकारी
 (C) राज्य का खाद्य सुरक्षा कमिश्नर
 (D) राज्य स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय

76. What can be learned through a food safety surveillance ?

- (A) Points of contamination
- (B) Areas for improvement in food production
- (C) Trend in outbreak of food borne diseases
- (D) All of the above



77. If any person manufactures or distributes or sells or imports any article of food causing his death, it shall be lawful for the adjudicating officer, the court to direct him to pay compensation of at least not less than _____ lakh to the victim.

- (A) 1
- (B) 3
- (C) 5
- (D) 7



78. If internal audit is not conducted as per the Clauses of ISO 17025-2005, the Auditor can issue

- (A) Minor Non-conformance
- (B) Major Non-conformance
- (C) Improvement Notice
- (D) Opportunity for improvement

76. खाद्य सुरक्षा निगरानी के माध्यम से क्या सीखा जा सकता है ?

- (A) संदूषण के बिंदु
- (B) खाद्य उत्पादन में सुधार के क्षेत्र
- (C) खाद्य जनित रोगों के प्रकोप की प्रवृत्ति
- (D) उपरोक्त सभी



77. यदि कोई व्यक्ति किसी खाद्य पदार्थ का निर्माण या वितरण या बिक्री या आयात करता है, जिससे उसकी मृत्यु हो जाती है, तो न्यायिक अधिकारी, अदालत के लिए यह वैध होगा कि वह पीडित को कम से कम _____ लाख का मुआवजा देने का निर्देश दे।

- (A) 1
- (B) 3
- (C) 5
- (D) 7



78. यदि ISO 17025-2005 के खंडों के अनुसार आंतरिक ऑडिट आयोजित नहीं की जाती है, तो ऑडिटर _____ जारी कर सकता है।

- (A) मामूली गैर-अनुरूपता
- (B) प्रमुख गैर-अनुरूपता
- (C) सुधार सूचना
- (D) सुधार का अवसर



82. Alkaline phosphatase test is linked with

- (A) Meat
(B) Milk
(C) Ghee
(D) Curd



83. Substances which prevent adverse effect of metals catalyzing the oxidative break-down of foods forming chelates are called

- (A) Sequestering agents
(B) Buffering agents
(C) Binding agents
(D) Oxidizing agents



84. What does the "Eat Right India" movement primarily aim to achieve?

- (A) Promoting fast food consumption
(B) Preventing food adulteration
(C) Promoting safe and nutritious food consumption
(D) Banning certain food products

85. How many types of caramel colours are produced in industry for food application?

- (A) Two
(B) Three
(C) Four
(D) Seven

82. एल्कलाइन फास्फेटेज टेस्ट का संबंध किससे है ?

- (A) मांस
(B) दूध
(C) घी
(D) दही

83. ऐसे पदार्थ जो धातुओं के प्रतिकूल प्रभाव का जिससे खाद्यों का ऑक्सीकृत विघटन उत्प्रेरित होता है और कीलेट बनाते हैं, का निवारण करते हैं, वह कहलाते हैं

- (A) प्रच्छादक
(B) उभय प्रतिरोधक
(C) बंधक पदार्थ
(D) ऑक्सीकारक



84. "ईट राइट इण्डिया" मुहिम का मुख्य उद्देश्य क्या है ?

- (A) फास्ट फूड के उपभोग को बढ़ावा देना
(B) खाद्य मिलावट को रोकना
(C) सुरक्षित और पोषक खाद्य के उपभोग को बढ़ावा देना
(D) कुछ खाद्य उत्पादों को प्रतिबंधित करना

85. खाद्य प्रयोगों के लिए उद्योग में कितने प्रकार के कैरामेल रंगों का उत्पादन किया जाता है ?

- (A) दो
(B) तीन
(C) चार
(D) सात





86. Special course in Food Safety Training and Certification Programs is created for

- (A) State and Central licensed food business
- (B) Central licensed food business
- (C) High risk food business or business requiring special attention
- (D) Food business

87. Where FSSAI organized a Global Food Regulators Summit on 20th - 21st July, 2023 ?

- (A) Pune
- (B) Hyderabad
- (C) Delhi
- (D) Mumbai

88. The Headquarters of FSSAI is located at

- (A) Mumbai
- (B) Delhi
- (C) Kolkata
- (D) Chennai

89. Which of the following is not a naturally existing toxic substance

- (A) Agaric acid
- (B) Hypericine
- (C) Saffrole
- (D) Carbaryl

86. खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण और प्रमाणन कार्यक्रमों में विशेष पाठ्यक्रम निम्नलिखित के लिए बनाया गया है

- (A) राज्य और केंद्रीय लाइसेंस प्राप्त खाद्य व्यवसाय
- (B) केंद्रीय लाइसेंस प्राप्त खाद्य व्यवसाय
- (C) उच्च जोखिम वाले खाद्य व्यवसाय या वे व्यवसाय जिन पर विशेष ध्यान देने की आवश्यकता है
- (D) खाद्य व्यवसाय

87. FSSAI द्वारा जुलाई 20 - 21, 2023 में वैश्विक खाद्य अधिनियम सम्मेलन कहाँ आयोजित किया गया ?



- (A) पुणे
- (B) हैदराबाद
- (C) दिल्ली
- (D) मुंबई

88. FSSAI का मुख्यालय कहाँ स्थित है ?


- (A) मुंबई
- (B) दिल्ली
- (C) कलकत्ता
- (D) चेन्नई

89. निम्नलिखित में से कौन-सा एक प्राकृतिक रूप से मौजूद विषाक्त पदार्थ नहीं है ?

- (A) एगैरिक एसिड
- (B) हाइपेरिसीन
- (C) सैफरोल
- (D) कार्बारिल

90. GSFA stands for
- (A) General Standards for Food Additives
- (B) General Standards for Food Act
- (C) General Standards for Food Auction
- (D) General Standards for Food Adulterants 
91. Which Department under FSSAI is responsible for setting standards for food additives ?
- (A) Food Additives and Nutrient Standards Department
- (B) Food Standards and Labelling Department
- (C) Food Licensing and Registration Department
- (D) Food Safety Compliance Department
92. A license granted under FSS regulations shall be valid for a period of _____ from the date of issue.
- (A) 1 to 3 years 
- (B) 1 to 4 years
- (C) 1 to 5 years
- (D) 1 to 6 years

90. GSFA से क्या तात्पर्य है ?

- (A) जनरल स्टैण्डर्ड्स फॉर फूड एडिटिव्स
- (B) जनरल स्टैण्डर्ड्स फॉर फूड एक्ट 
- (C) जनरल स्टैण्डर्ड्स फॉर फूड ऑक्शन
- (D) जनरल स्टैण्डर्ड्स फॉर फूड एडल्टरन्ट्स

91. FSSAI के अंतर्गत कौन-सा विभाग फूड एडिटिव के मानकों को निर्धारित करता है ?







- (A) फूड एडिटिव तथा पोषक तत्व मानक विभाग
- (B) खाद्य मानक तथा लेबलिंग विभाग
- (C) खाद्य लाइसेंस तथा रजिस्ट्रेशन विभाग
- (D) खाद्य सुरक्षा अनुपालन विभाग

92. FSS विनियमों के तहत दिया गया लाइसेंस, जारी होने की तारीख से _____ की अवधि के लिए वैध होगा !

- (A) 1 से 3 साल
- (B) 1 से 4 साल
- (C) 1 से 5 साल
- (D) 1 से 6 साल



93. Why a person is not allowed to wear accessories in production area ?
- (A) To avoid physical hazard
(B) To reduce contamination
(C) Subjected to follow GHP
(D) All of these
94. A clean "street food hub" should contain
- (A) 90 or more vendors
(B) 100 or more vendors
(C) 50 or more vendors
(D) 80 or more vendors
95. World Food Day is observed on
- (A) 2 October
(B) 6 October
(C) 16 October
(D) 26 October
96. ISO : 22000 is established for the regulation of
- (A) Food Safety Management System
(B) Environment Management System
(C) Quality Management System
(D) Risk Management System
93. किसी व्यक्ति को उत्पादन क्षेत्र में एक्सेसरीज पहनने की अनुमति क्यों नहीं है ?
- (A) भौतिक खतरे से बचने के लिए
(B) संदूषण को कम करने के लिए
(C) जी.एच.पी. का पालन करने के अधीन
(D) ये सभी
94. एक साफ "स्ट्रीट फूड हब" में होने चाहिये
- (A) 90 या अधिक विक्रेता
(B) 100 या अधिक विक्रेता
(C) 50 या अधिक विक्रेता
(D) 80 या अधिक विक्रेता
95. विश्व खाद्य दिवस मनाया जाता है
- (A) 2 अक्टूबर
(B) 6 अक्टूबर
(C) 16 अक्टूबर
(D) 26 अक्टूबर
96. ISO : 22000 की स्थापना की गयी है
- (A) खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणाली के विनियमन के लिये
(B) पर्यावरण प्रबंधन प्रणाली के विनियमन के लिये
(C) गुणवत्ता प्रबंधन प्रणाली के विनियमन के लिए
(D) जोखिम प्रबंधन प्रणाली के विनियमन के लिए

97. Fermented meat sausages commonly have acidities in the range of pH
- (A) 2.5 - 3.5 
- (B) 4.5 - 5.5 
- (C) 5.5 - 6.5
- (D) None of the above
98. Which one is lacking in milk powder ?
- (A) Fat
- (B) Protein
- (C) Vitamins
- (D) Carbohydrate
99. The use of which of the following antibiotics and pharmacologically active substances is prohibited in sea food processing ?
- (A) Nifuratel 
- (B) Tetracycline
- (C) Trimethoprim
- (D) Oxolinic acid
100. With reference to Food Safety and Standard Act, FSMS stand for
- (A) Food Safety Management System
- (B) Food Security Management System
- (C) Food Standard Management System
- (D) Food Safety Maintenance System
97. किण्वित मांस सॉसिज में अम्लता साधारणतया पी.एच. रेंज में होती है।
- (A) 2.5 - 3.5
- (B) 4.5 - 5.5 
- (C) 5.5 - 6.5
- (D) उपर्युक्त में से कोई नहीं
98. दुग्ध चूर्ण में किसकी कमी होती है ?
- (A) वसा
- (B) प्रोटीन
- (C) विटामिन्स
- (D) कार्बोहाइड्रेट
99. निम्नलिखित में से कौन-सा एंटीबायोटिक्स और औषधीय पदार्थ का उपयोग समुद्री खाद्य प्रसंस्करण में निषिद्ध है ?
- (A) नाइफ्युराटेल 
- (B) टेट्रासाइक्लीन
- (C) ट्राइमेथोप्रिम
- (D) ऑक्सोलिनिक एसिड
100. खाद्य सुरक्षा और मानक अधिनियम के संदर्भ में FSMS का अर्थ है
- (A) फूड सेफ्टी मैनेजमेंट सिस्टम
- (B) फूड सिक्यूरिटी मैनेजमेंट सिस्टम
- (C) फूड स्टैंडर्ड मैनेजमेंट सिस्टम 
- (D) फूड सेफ्टी मेन्टेनन्स सिस्टम