higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE HIGIËNE EN VEILIGHEID N4

7 Junie 2021

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 7 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 C
1.2 A
1.3 D
1.4 B
1.5 C
1.6 C
1.7 A
1.8 B
1.9 C
1.10 B

(10 × 1) **[10]**

VRAAG 2

2.1 Waar
2.2 Onwaar
2.3 Onwaar
2.4 Onwaar
2.5 Onwaar
2.6 Waar
2.7 Onwaar
2.8 Waar
2.9 Onwaar
2.10 Waar

(10 × 2) **[20]**

VRAAG 3

3.1 D
3.2 F
3.3 C
3.4 E
3.5 A
3.6 B
3.7 H
3.8 J
3.9 G
3.10 I

(10 × 1) **[10]**

VRAAG 4

4.1 Koksmes
4.2 Vrieskasmes
4.3 Oestermesse
4.4 kneusplekke
4.5 koue
4.6 Ontsmetmiddels
4.7 brood
4.8 clostridium
4.9 rou
4.10 Mikroörganismes

(10 × 1) **[10]**

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 5

5.1 5.1.1
- Afval moet ’n paar keer per dag buitentoe geneem word en in houers met deksels geplaas word.
- Afvalmateriaal moet in nat en droë vullis verdeel word.
- Afvaldromme wat binne gebruik word, moet so gereeld as moontlik leeg gemaak word.
- Oorskietvoedsel, soos oorblyfsels van die voorbereiding van aartappels, moet onmiddellik uit die werkplek verwyder word.
- Was altyd jou hande nadat jy afval weggegooi het. (Enige 4 × 1) (4)

5.1.2
- Maak voedsel- en afvalhouers in die hoofvullisdrom leeg.
- Skrop met warm water en wasmiddel.
- Laat lugdroog of maak met papierhanddoek droog.
- Was jou hande wanneer jy klaar is. (Enige 3 × 1) (3)

5.1.3
- Verwyder alle afvalvoedsel uit die werkplek en sit dit in ’n drom wat met plastiek uitgevoer is.
- Was jou hande nadat jy vullis hanteer het.
- Maak vullishouers gereeld skoon met warm seepwater.
- Dromme moet altyd ’n deksel op hê.
- Gebruik ’n geskikte grootte om te keer dat dit oorloop.
- Voer alle vullisdromme uit met plastiek. (6)

5.1.4 Vuilgoed✓ wat terugstuurverpakking, omhulsels en leë blikkies,✓ of spoeling✓ wat afvalvoedsel, groenteskille en afval wat geskik is om vir diere te voer, insluit.✓ (4)

5.1.5
- Moet ver van die voedselstoorkamer af wees
- Moet goed teen die weer beskerm wees
- Moet ’n betonvloer hê en moet ontsmet word
- Moet teen diere beveilig wees (4)

5.2 5.2.1 Slypstaal – word gebruik om die mes se kante tussen skerpmaaksessies weer in lyn te bring✓

5.2.2 Slypsteen – word gebruik om staallemme en die snykant van messe skerp te maak✓

(2 × 2) (4)

5.3
- Sal die lewensduur van die mes verminder
- Sal handvatsels wat uit hout gemaak is, beskadig
- Is gevaarlik, want mense kan hulle hande in die water sit en hulleself sny (3)

5.4
- Maak seker snyoppervlak is stewig.
- Gebruik altyd die korrekte mes vir die taak.
- Moet nooit die mes aan die lem optel nie.
- Sny weg van jou liggaam en weg van jou hande af.
- Hou die lem weg van jou hande wanneer jy dit afvee. (5 × 2) (10)

5.5
- Voorafskoonmaak✓ – verwyder afvalvoedsel, vuiligheid en vet deur te week, skraap, spoel en vee✓
- Skoonmaak✓ – verwyder oppervlakvuiligheid deur te was en te skrop✓
- Ontsmetting✓ – gebruik ’n chemiese ontsmetmiddel of baie warm water om te spoel of te week✓
- Lugdroging✓ – laat items toe om natuurlik te lugdroog✓
- Naskoonmaakproses✓ – maak seker al die skoonmaaktoerusting is skoon en behoorlik drooggemaak✓ (5 × 2) (10)

[50]

VRAAG 6

6.1
- Spoel enige voedseloorskot met koue water af.
- Maak die wasbak half vol met warm water en wasmiddel.
- Maak ’n skoonmaaklap nat en wend veeldoelige skoonmaakmiddel aan.
- Gebruik ’n sagte skuurmiddel soos staalwol om die wasbak deeglik skoon te maak.
- Maak die droogblad, krane, proppe en kettings, en onder die pype skoon.
- Verwissel die water soos nodig.
- Dreineer die wasbak by die muur af en verwyder oorblyfsels wat in die propgat vassit.
- Sorg dat die wasbak doeltreffend dreineer.
- Spoel alle areas met warm water af.
- Poets krane met droë weggooibare handdoekstof of kombuispapier. (9)

6.2 6.2.1
- Vee die vloer om voedseloorblyfsels te verwyder voordat jy skoonmaak.
- Skuif toerusting voordat jy begin, indien moontlik.
- Plaas waarskuwingstekens.
- Gebruik warm seepwater om die vloer te was.

6.2.2
- Was met ’n wasmiddel en warm water.
- Gebruik ’n weggooibare waslap of spons.
- Spoel oppervlakke deeglik af met ’n chemiese ontsmetmiddel wat by water gevoeg is.
- Poets die muuroppervlak met ’n droë lap.

6.2.3
- Gebruik ’n sterk wasmiddel en warm water om te skrop.
- Roosters kan verwyder word en buite die kombuis geskrop word.
- Vetvangers kan deur die instandhoudingsafdeling gediens word.
- ’n Verstopping in die afvoerpype moet aan die opsiener gerapporteer word.

6.2.4
- Vee krummels en los vuiligheid af.
- Was met ’n wasmiddel en warm water.
- Gebruik ’n weggooibare waslap of spons.
- Spoel oppervlakke deeglik met ’n chemiese ontsmetmiddel af.

(4 × 4) (16)

6.3 6.3.1 Vis en skulpvis: 0 ˚C–1 ˚C
6.3.2 Vleis en pluimvee: 1 ˚C–3 ˚C
6.3.3 Eiers, suiwelprodukte en oorskiet: -3 ˚C–4 ˚C
6.2.4 Vrugte en groente: 7 ˚C– 3 ˚C

(4 × 1) (4)

6.4
- Kepe en krake op porselein- en keramiekgereedskap
- Gesplinterde hout in houtgereedskap
- Krapmerke of skade op oorspronklike oppervlak van gereedskap
- Glasgereedskap met krake of kepe
- Los handvatsels op potte en panne
- Roeskontaminasie
- Invreting in aluminiumgereedskap (7 × 2) (14)

6.5
- Blikke
- Bottels
- Pakkies
- Bokse
- Sakke (5)

6.6 6.6.1
- Pak losweg om kneusing tot ’n minimum te beperk
- Stoor vrugte apart van voedsel met ’n sterk reuk (Enige EEN) (1)

6.6.2
- Plaas in ’n vogdigte sak
- Moenie te veel lae op mekaar stapel nie, want dit sal die inhoud platdruk
- Moenie warm brood in ’n koelkamer sit nie (Enige EEN) (1)

[50]

VRAAG 7

7.1 7.1.1
- Skoon
- Vry van afval en vry van ongediertes
- Vry van krake en maklik om te was
- Rakke moet maklik wees om te was

7.1.2
- Goed geleë in ’n goed geventileerde area, weg van hitte-bronne af
- Koelkamer moenie oorlaai word nie
- Voedsel moenie direk op die vloer geplaas word nie
- Temperatuur moet nagegaan word volgens organisasie se beleide

7.1.3
- Temperatuur word by -18 °C gehou om die groei van bakterieë te vertraag
- Maklik om skoon te maak
- Vrieskaste moenie oorlaai word nie
- Verseëling van deure moet in ’n goeie toestand wees

(4 × 3) (12)

7.2 7.2.1 Los swaar vet en olie op wat watergebaseerde skoonmaakmiddels nie kan oplos nie.

7.2.2 Word meestal gebruik om emalje en keramiekoppervlakke soos teëls skoon te maak.

7.2.3 Dien as was- en skoonmaakmiddel.

7.2.4 Verwyder ’n verskeidenheid vlekke.

(4 × 2) (8)

7.3
- Word opgelei oor hoe om dit te gebruik
- Dra veiligheidsklere
- Gebruik enige masjienskerm wat voorsien is
- Volg die vervaardiger se instruksies (Enige 3 × 1) (3)

7.4
- Voorsien stoeltjies
- Voorsien hoogte
- Herontwerp of herposisioneer take
- Vermy ongemaklike liggaamshoudings
- Gebruik meganiese bystand (Enige 4 × 1) (4)

7.5 Noodhulp is die bystand wat aan enigiemand gegee word wat ’n skielike siekte of besering ondervind, met sorg wat gegee word om iemand se lewe te red, te keer dat die toestand vererger of herstelling te verskaf. (2)

7.6
- Salmonella
- Stafilokokkus
- Clostridium perfringens
- Bacillus cereus (4)

7.7
- Tyd
- Water
- Temperatuur
- Voedingstowwe (4)

7.8 7.8.1
- Bysteek
- Kontak met materiale waar virusse teenwoordig is
- Allergiese reaksie op plante, muf en insekte (3)

7.8.2
- Intimidering of verbale mishandeling
- Werksure
- Roterende skofwerk (2)

7.9
- Vermy kontak met bekragte elektriese kringe.
- Ontkoppel die krag voordat elektriese toerusting gediens word
- Sorg dat jou hande droog is wanneer jy elektriese toerusting hanteer.
- Beperk die gebruik van elektriese toerusting in koelkamers tot ’n minimum.

(4 × 2) (8)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou