higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE HIGIËNE EN VEILIGHEID N4

(19050104)

7 Junie 2021 (X-vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 8 bladsye.

234Q1J2107

Kopiereg voorbehou

DEPARTEMENT VAN HOËR ONDERWYS EN OPLEIDING
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

NASIONALE SERTIFIKAAT
INLEIDENDE HIGIËNE EN VEILIGHEID N4
TYD: 3 UUR
PUNTE: 200

INSTRUKSIES EN INLIGTING

1. Beantwoord al die vrae.
2. Lees al die vrae aandagtig deur.
3. Nommer die antwoorde volgens die nommeringstelsel wat in hierdie vraestel gebruik is.
4. Begin elke afdeling op ’n nuwe bladsy.
5. Gebruik slegs ’n swart of blou pen.
6. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1–1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1 Kook en verhit voedsel deur hoëfrekwensiekrag te gebruik.

A Konveksieoond
B Induksieoond
C Mikrogolfoond
D Stoomoond

1.2 … staan bekend as niepatogeniese mikroörganismes.

A Onskadelike mikroörganismes
B Stafilokokkus-mikroörganismes
C Skadelike mikroörganismes
D Mikotoksien

1.3 ’n … is ’n toestel met ’n hoëspoedmotor en lemme van vleklose staal wat gebruik word om voedsel te moes.

A voedselverwerker
B voedselsnyer
C ketel
D vermenger

1.4 Rou voedsel moet … gestoor word.

A in ’n donker kas
B in aparte, geseëlde houers in die yskas
C by kamertemperatuur
D in dieselfde houer as gekookte voedsel in die yskas

1.5 Voedsel wat nie onmiddellik ná dit gekook is, geëet gaan word nie, moet by ’n temperatuur van meer as … gehou word.

A 70 ˚C.
B 60 ˚C.
C 65 ˚C.
D 55 ˚C.

1.6 ’n Oond waarin warm lug met krag gesirkuleer word, word ’n … genoem.

A mikrogolfoond
B induksiekooktoestel
C konveksieoond
D stoomkoker

Kopiereg voorbehou

1.7 … moet geweek word voordat dit vir die eerste keer gebruik word.

A Porselein
B Glas
C Rubber
D Hout

1.8 … versprei maklik wanneer jy nies, hoes, of selfs terwyl jy in die diensarea is.

A Salmonella
B Stafilokokkus
C Clostridium
D Bacillus cereus

1.9 Suiker moet in … gestoor word.

A die yskas
B die vrieskas
C ’n droë, koel plek
D ’n donker, klam plek

1.10 Voedsel wat in koperpanne gestoor is, kan voedselvergifting deur … tot gevolg hê.

A plante
B chemikalieë
C mense
D bakterieë

(10 × 1) **[10]**

VRAAG 2

Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs ‘Waar’ of ‘Onwaar’ langs die vraagnommer (2.1–2.10) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

2.1 Draai die gas toe en wag ’n paar minute voordat jy dit weer aansteek.

2.2 Vars melk en room moet maandeliks gekoop word.

2.3 Voorkom voedselvergiftiging deur voedsel by kamertemperatuur te ontdooi.

2.4 Mikroörganismes het koue temperature nodig om te groei.

2.5 Knaagdiere sluit muise en voëls in.

2.6 Water is die beste oplosmiddel.

2.7 Juwele mag in die voedselvoorbereidingsarea gedra word.

Kopiereg voorbehou

2.8 Warmkaste word gebruik om borde warm te maak.

2.9 Alle skoonmaakmiddels moet in oop houers gestoor word.

2.10 Sny weg van jou lyf af.

(10 × 2) **[20]**

VRAAG 3

Kies ’n term uit KOLOM B wat by ’n beskrywing in KOLOM A pas. Skryf slegs die letter (A–J) langs die vraagnommer (3.1–3.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
3.1	Gis	A	seeplose wasmiddel
3.2	Skimmel	B	word gebruik om vlekke te verwyder
3.3	Voetsorg	C	dra plat skoene of skoene met lae hakke
3.4	Velsorg	D	word gebruik om wyn, bier en brood te maak
3.5	Sintetiese wasmiddel	E	gebruik ’n sagte seep
3.6	Bleikmiddel	F	word gebruik om antibiotika soos penisillien te maak
3.7	Oplosmiddel	G	plaas beseerde in ’n sittende posisie
3.8	Wond	H	verlaag die oppervlakspanning van water
3.9	Neusbloeding	I	maak mense bewus van hoe om toerusting korrek te hanteer
3.10	Voorkom ongelukke	J	pas direkte druk op die wond toe

(10 × 1) **[10]**

VRAAG 4

Voltooi die volgende sinne deur slegs die ontbrekende woord of woorde langs die vraagnommer (4.1–4.10) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

4.1 … word gebruik om skywe te sny, te snipper of groente te kap, en om vleis af te rand en te sny.

4.2 … is ’n getande mes wat spesiaal ontwikkel is om deur gevriesde vleis te sny.

4.3 … word gebruik om die skulp van ’n vars oester oop te dwing.

4.4 Voedselhanteerders moet snywonde en … bedek.

4.5 Badkamers moet genoeg vullisdromme asook warm en … water hê.

4.6 … maak bakterieë dood en word daarom gebruik om breekware, eetgerei en toerusting te ontsmet.

4.7 Gis word gebruik om … te laat rys.

4.8 … is staafvormige bakterieë en produseer nie gifstowwe nie.

4.9 Verskillende oppervlakke en toerusting moet gebruik word vir … en gaar voedsel.

4.10 Voedsel moet koud gehou word om die vermeerdering van … te verhoed.

(10 × 1) **[10]**

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 5

5.1 Afvalverwydering moet op 'n veilige en higiëniese manier gedoen word om kruiskontaminasie en die uitbreek van siektes te verhoed.

5.1.1 Noem die riglyne om te volg om die risiko vir bakterieë tot 'n minimum te beperk wanneer jy vullis en afvalvoedsel weggooi. (4)

5.1.2 Noem die prosedure om vullis- en afvalvoedselhouers skoon te maak. (4)

5.1.3 Beveel SES basiese reëls vir vullisverwerking aan. (6)

5.1.4 Definieer *afval*. (2)

5.1.5 Hoe moet die afhaalarea of -perseel vir afval lyk? (4)

5.2 Verduidelik die gebruik van die volgende slypmesse:

5.2.1 Slypstaal

5.2.2 Slypsteen

(2 × 2) (4)

5.3 Gee DRIE redes waarom messe nie geweek word nie. (3 × 2) (6)

5.4 Identifiseer VYF korrekte maniere om messe te hanteer. (5 × 2) (10)

5.5 Verduidelik die stappe in die proses om toerusting skoon te maak. (5 × 2) (10)

[50]

VRAAG 6

6.1 Herrangskik die volgende stellings oor die proses om wasbakke en handwasbakke skoon te maak in die korrekte volgorde:

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

6.2 Beveel VIER maniere aan om elk van die volgende werkoppervlakke skoon te maak:

6.2.1 Vloere

6.2.2 Mure

6.2.3 Dreineervore

6.2.4 Rakke

(4 × 4) (16)

6.3 Gee die bewaartemperatuur vir die volgende soorte voedsel:

6.3.1 Vis en skulpvis

6.3.2 Vleis en pluimvee

6.3.3 Eiers, suiwelprodukte en oorskiet

6.3.4 Vrugte en groente

(4 × 1) (4)

6.4 Maak ’n lys van SEWE soorte skade op items waarvoor jy moet kontroleer wanneer jy bepaal of hulle skoon, droog en vry van skade is. (7 × 2) (14)

6.5 Maak ’n lys van VYF soorte verpakking wat vir voedselitems gebruik kan word. (5)

Kopiereg voorbehou

6.6 Verduidelik die korrekte bewaring van die volgende soorte voedsel wanneer dit in die koelkamer gestoor word:

6.6.1 Vrugte

6.6.2 Brood en broodrolletjies

(2 × 1) (2)
[50]

VRAAG 7

7.1 Gee VIER eienskappe van elk van die volgende bergruimtes:

7.1.1 Droë berging

7.1.2 Koel berging

7.1.3 Vrieskaste

(4 × 3) (12)

7.2 Definieer die volgende terme:

7.2.1 Oplosmiddels

7.2.2 Skuurpoeiers

7.2.3 Wasmiddel

7.2.4 Bleikmiddels

(4 × 2) (8)

7.3 Verduidelik hoe om ’n veilige werkplek te skep voordat masjinerie hanteer word. (2)

7.4 Noem VIER maniere om ooreising en verstuitings in die werkplek te verminder. (4)

7.5 Definieer die term *noodhulp*. (2)

7.6 Noem VIER soorte bakterieë wat voedselvergiftiging veroorsaak. (4)

7.7 Noem VIER ideale groeitoestande vir patogeniese bakterieë. (4)

7.8 Gee DRIE voorbeelde van elk van die volgende soorte gevare:

7.8.1 Biologiese gevare (3)

7.8.2 Psigososiale gevare (3)

7.9 Noem VIER maniere om beserings of brande te verminder wanneer daar met elektriese toerusting gewerk word. (4 × 2) (8)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou