higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE HIGIËNE EN VEILIGHEID N4

(19050104)

12 Oktober 2020 (X-vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 8 bladsye.

227Q1B2012

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 INLIGITNG

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 Die ideale temperatuur van 'n koelerige kamer is …

A 1 °C tot 4 °C.
B 0 °C tot 1 °C.
C 1 °C tot 6 °C.
D 0 °C tot 6 °C.

1.2 'n Brandwond kan deur … veroorsaak word.

A droë hitte
B 'n mes
C lae hitte
D 'n voedselsnyer

1.3 Ten einde 'n gasontploffing te verhoed, …

A maak seker dat die gassilinder buite staan.
B maak seker dat die gas behoorlik aangesteek word.
C is dit toelaatbaar om langs die gassilinder te rook.
D maak seker dat die gassilinder binne-in die huis staan.

1.4 Voedseldienswerkers moet elke … bad of stort.

A week
B derde dag
C dag
D tweede dag

1.5 Hardnekkige vuiligheid aan plastiek kan verwyder word deur … te gebruik.

A koeksoda
B 'n skuurmiddel
C 'n potskuurder
D seep

1.6 Een nadeel van 'n houtkerfplank is …

A higiëne.
B dat dit moeilik skoongemaak word.
C dat krake daarin kan vorm.
D dat dit poreus is.

Kopiereg voorbehou

1.7 Voedsel wat die groei van bakterieë aanmoedig, het gewoonlik 'n hoë …

A suikerinhoud.
B soutinhoud.
C proteïen en vog.
D asyninhoud.

1.8 'n Persoon met 'n gebreekte been moet …

A geskuif word.
B nie geskuif word nie.
C pynstillers ingegee word.
D op die vloer neergesit word.

1.9 … is die mees onaanvaarbare gewoonte wat nie in die voedseldienseenheid toegelaat word nie.

A Om aan kos te proe
B Om te spoeg
C Om te rook
D Om te hoes en/of te nies

1.10 'n Reinigingsmiddel behoort …

A 'n oplosbare skuim te vorm.
B die oppervlakspanning van water te verlaag.
C aangeslaande of dowwe oppervlakke skoon te maak.
D nie die vuiligheid in die water te laat hang nie.

(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 Voorkom dat jy val of gly deur agteruit te loop.

2.2 Bakplate moet so min moontlik gewas word.

2.3 Maak die binneoppervlak van 'n yskas met uiters warm water en 'n sagte reiniger skoon.

2.4 Beveiligingsklere behoort absorberend te wees.

2.5 Spore in die stof is tekens van bakterieë.

2.6 'n Plastiekslaplemmes is nuttig om hardnekkige ys in die vrieskas te verwyder.

2.7 Kleurlose naellak kan in die voedselbereidingsarea gedra word.

2.8 Plae het geen kos of skuiling nodig nie.

2.9 Voedselvergiftiging word deur spierpyn en koors gekenmerk.

2.10 Elektriese toestelle kan oorbelas word.

(10 × 2) **[20]**

VRAAG 3

Kies 'n beskrywing uit KOLOM B om by 'n term in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–K) langs die vraagnommer (3.1–3.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
3.1	Gis	A	seepvrye reinigingsmiddel
3.2	Muf	B	word gebruik om vlekke te verwyder
3.3	Voetsorg	C	laat groot herstelwerk aan 'n kundige oor
3.4	Velsorg	D	pas direkte druk op die wond toe
3.5	Sintetiese reiniger	E	gebruik 'n sagte seep
3.6	Bleikmiddel	F	word gebruik om antibiotika soos penisillien te maak
3.7	Oplosmiddel	G	sit die persoon versigtig in 'n sittende posisie neer
3.8	Wond (snyplek)	H	verlaag die oppervlakspanning van water
3.9	Neusbloeding	I	maak mense bewus van die korrekte hantering van toerusting
3.10	Voorkoming van ongelukke	J	dra skoene met plat hake
		K	word gebruik om wyn, bier en brood te maak

(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 messe skerp te maak.

4.2 … word gebruik om die fyn buiteskil van lemoene en suurlemoene te verwyder.

4.3 … word gebruik om vis te ontgraat.

4.4 … word gebruik om gebraaide vleis en pluimvee te kerf of in snytjies te sny.

4.5 … het 'n vlymskerp fyn punt wat gebruik word om vleis of hoender te ontbeen.

4.6 Rook moedig … aan.

4.7 Borsel tande … oggend en aand ter wille van goeie gesondheid.

4.8 Voedsel wat bevrore is en … het, moet nie weer gevries word nie.

4.9 … help om vuiligheid en ghriesdeeltjies in die water op te los.

4.10 … moet in metaalblikke met styfpassende deksels geplaas word.

(10 × 1) **[10]**

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 5

5.1 Bakterieë kan aan ons hande die kombuis ingebring word. Dit is dus belangrik om ons hande dikwels ter wille van goeie higiëne en veiligheid te was.

5.1.1 Dui TWEE redes aan dat persoonlike higiëne noodsaaklik is. (2)

5.1.2 Herrangskik die volgende stappe van die handwasprosedure in die korrekte volgorde:

- Skrop die hande deeglik en verwyder enige vuiligheid onder die naels met 'n naelborsel.
- Gebruik 'n antibakteriese seep.
- Vryf die hande vir minstens 20 sekondes met seep.
- Droog die hande met 'n papierhanddoek of 'n warmlugdroër af.
- Spoel die hande behoorlik onder warm, lopende water af.
- Maak die hande en arms deeglik nat en smeer seep aan die hande en arms tot by die elmboë. (6)

5.1.3 Noem VYF toepaslike tye waarop hande gewas moet word. (5)

5.2 Dui TWEE soorte verkoeling en die temperatuur van elke soort aan. (4)

5.3 Verduidelik die instandhouding van yskaste. (4)

5.4 Gee EEN rede dat vadoeke nie geskik is om breekgoed af te droog nadat dit gewas is nie. (1)

5.5 Tabuleer VYF voorbeelde van hoërisiko- en laerisikovoedsel. (5 × 2) (10)

5.6 Noem VYF plae en insekte wat die algemeenste in die kombuis aangetref kan word. (5)

5.7 Dui DRIE tekens van knaagdierinfestasie aan. (3)

5.8 Noem VIER maniere waarop knaagdierinfestasie verhoed kan word. (4)

5.9 Noem VIER maniere waarop knaagdiere toegang tot die kombuis kan verkry. (4)

5.10 Noem TWEE maniere waarop rotte en muise uitgeroei kan word. (2)
[50]

VRAAG 6

Terwyl hy 'n slaai by die Shilas-restaurant berei, sny een van die kokke sy vinger toe hy die groente daarvoor opsny.

6.1 Noem DRIE belangrike messe wat in die kombuis gebruik word. (3)

6.2 Verduidelik die gebruike van die volgende messe:

6.2.1 Utiliteitsmes

6.2.2 Fileermes

6.2.3 Vleisbyl

6.2.4 Skilmessie

6.2.5 Broodmes

(5 × 1) (5)

6.3 Dui VYF punte aan wat in aanmerking geneem moet word wanneer die regte messe gekies word. (Enige 5 × 2) (10)

6.4 Herrangskik die skoonmaakproses van messe:

- Terwyl jy die hef van die mes vashou, dompel die lem in warm seepwater.
- Vee die agterkant van die mes met 'n nylonborsel of lappie af.
- Maak die wasbak vol warm water en voeg 'n reinigingsmiddel by.
- Droog die mes met 'n papierhanddoek af.
- Spoel die mes in skoon, warm water af. (5)

6.5 Noem TIEN soorte skoonmaaktoerusting en -materiale. (10)

6.6 Noem TWEE hoofmetodes waarvolgens glase skoongemaak moet word. (2)

6.7 Noem VYF toestande wat geskik is vir bakteriële groei. (5)

6.8 Dui VYF riglyne aan wat in gedagte gehou moet word om goedere veilig rond te skuif. (5 × 2) (10)
[50]

VRAAG 7

7.1 Verduidelik die volgende omgewingsbeheer:

7.1.1 Humiditeit (4)

7.1.2 Temperatuur (2)

7.2 Dui VIER punte aan wat onthou moet word wanneer voedsel gevries word. (4)

7.3 Gee VIER riglyne vir die keuse van gepaste klere wat in die kombuis gedra behoort te word. (4)

7.4 Verduidelik waarom dit verbode is om op openbare plekke te rook. (4)

7.5 Noem DRIE hoofgroepe mikroörganismes. (3)

7.6 Dui die riglyne aan vir die gebruik van 'n yskas. (4)

7.7 Verduidelik die volgende terme:

7.7.1 Pasteurisering

7.7.2 Sterilisering

(2 × 3) (6)

7.8 Noem SES voedselsoorte wat algemeen met voedselvergiftiging geassosieer word. (6)

7.9 Dui DRIE gevolge aan wanneer chemikalieë sonder die nodige sorg geberg word. (3)

7.10 Dui SEWE maniere aan waarop elektriese gevare verminder kan word. (7)

7.11 Noem DRIE soorte bakterieë wat in voedsel voorkom. (3)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou