higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDING HIGIËNE EN VEILIGHEID N4

15 JUNIE 2018

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 7 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	D
	1.1.2	C
	1.1.3	B
	1.1.4	C
	1.1.5	A
	1.1.6	C
	1.1.7	D
	1.1.8	A
	1.1.9	A
	1.1.10	C

(10 × 2) (20)

1.2	1.2.1	F
	1.2.2	E
	1.2.3	G
	1.2.4	A
	1.2.5	H
	1.2.6	B
	1.2.7	C
	1.2.8	J
	1.2.9	D
	1.2.10	K

(10 × 1) (10)

1.3.	1.3.1	Onwaar
	1.3.2	Waar
	1.3.3	Onwaar
	1.3.4	Onwaar
	1.3.5	Onwaar
	1.3.6	Waar
	1.3.7	Onwaar
	1.3.8	Waar
	1.3.9	Waar
	1.3.10	Waar

(10 × 1) (10)

1.4 1.4.1 Sintetiese reinigers is seeploos en vorm nie skuim in harde skuim nie.

1.4.2 Kruisbesmetting kom voor as onbesmette voedsel met besmette voedsel in aanraking kom, en sodoende self besmet raak.

1.4.3 Chemiese bederf dui op chemiese veranderings wat natuurlikerwys intree, byvoorbeeld, vogverlies en ensiemreaksies.

1.4. Mikrobiologiese bederf dui op kontaminasie deur verskeie mikro-organismes soos bakterieë, gis en skimmel.

1.4.5 Virusvoedselvergiftiging word veroorsaak deur virusse wat met behulp van water of voedsel na die liggaam oorgedra word.

(5 × 2) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1
- Termoplasties - nylon of viniel
- Termoverhardend - melamien of bakeliet (2 × 3) (6)

2.2
- Lewende of dooie liggame van onder andere larwes of papies op en om die perseel
- Muiskuttels
- Skade aan sakke, verpakkings en bokse omdat rotte en muise daaraan knaag of met hulle skerp naels oopskeur
- Stortsels naby voedselsakke
- Knaagdiere se smeersels op pypwerk
- Spore in die stof (6)

2.3 2.3.1 'n Reiniger is 'n chemiese stof waarmee gebruikte toerusting skoongemaak en die meeste mikro-organismes gedood word sodat voedsel berei kan word.

2.3.2 Fisiese voedselbederf dui op die skade aan voedsel deur smoring of bederf deur insekte, of weens blikke wat nie behoorlik verseël is nie.

2.3.3 Mikrobiologiese voedselbederf dui op besmetting deur verskeie mikro-organismes wat gewone voedselbederf soos meeldou teen 'n lae temperatuur tot gevolg het.

2.3.4 Sterilisasie is 'n proses wat alle patogeniese mikro-organismes dood.

2.3.5 Spontane voedselbederf kom voor as voedsel outomaties of spontaan weens outolise bedorwe raak indien dit oor 'n lang tydperk geberg word. Outolise kom voor as gevolg van die werking van ensieme.

(5 × 2) (10)

2.4 2.4.1 Klostridium botulinum (2)
2.4.2 Gis (1)
2.4.3 Salmonella (1)

2.5 2.5.1
- Was met 'n sagwerkende reinigeroplossing.
- Spoel.
- Droog af. (3)

2.5.2
- Skakel altyd die krag af.
- Verwyder alle afneembare onderdele.
- Verwyder alle kosoorblyfsels met 'n naald, borsel of doek.
- Was volgens die tweeopwasbakmetode.
- Spoel met 'n ontsmetmiddel af.
- Spoel met skoon water af.
- Droog ná elke bereiding af.
- Sit alle onderdele terug en toets die masjien. (9)

2.6
- Goeie persoonlike higiëne verseker blakende gesondheid en mense voer dan hulle take meer effektief en doeltreffend uit.
- Dit voorkom dat siektes in voedseldiensinstansies versprei.

(2)

2.7
- Mens moenie oor kos hoes, nies of rook nie.
- Mens moet nooit jou vingers lek nie.
- Mens moet nooit jou kop of enige liggaamsdeel krap of vryf nie.
- Mens moet nooit kougom kou nie.
- Mens moenie oor kos of kombuisgereedskap blaas nie.
- Mens moenie jou naels kou nie.
- Mens moet nooit jou hande aan 'n vuil voorskoot afvee of afdroog nie.
- Mens moet nooit aan kos proe met die dieselfde gereedskap waarmee jy kos omroer of voorberei nie.
- Sakdoeke versprei infeksies; gebruik liewer snesies wat mens maklik weggooi.
- Moet nooit 'n vuil voorskoot of oorpak dra nie. (10)

[50]

VRAAG 3

3.1 3.1.1
- Mens moet die voedsel kies van 'n leweransier wat 'n hoë standaard van higiëne handhaaf.
- Mens moet jou hande gereeld was.
- Mens moenie kos net gedeeltelik gaar maak nie.
- Mens moet altyd skoon kombuisgereedskap gebruik.
- Rou voedsel moet ontsmet word.
- Voedsel moet altyd bedek word.
- Voedsel moet korrek verkoel of verwarm word voordat dit opgedis word.
- Voedsel moet korrek ontdooi word.
- Voedsel moet nog dieselfde dag gaar gemaak en geëet word. (8)

(Enige 8 × 1)

3.1.2
- Versorging van vel, hare, voete en hande
- Skoon klere
- Higiëniese gewoontes (etiketreëls)
- Mediese ondersoeke (4)

3.2 3.2.1 Voedsel kan parfuum absorbeer en klante kan daaroor kla. (2)

3.2.2
- 'n Mens se spoeg kan maklik op jou vingers kom.
- Rook kan mens laat nies of hoes.
- Sigaretstompies en as kan in die kos val en kruiskontaminasie kan voorkom. (3 × 2) (6)

3.3 'n Temperatuur van tussen 10 °C en 60 °C versnel die groeitempo van bakterieë, gis en skimmel. Termofiele is mikro-organismes wat teen 'n hoë temperatuur (45 °C tot 65 °C) floreer. Psigrofiele is mikro-organismes wat in koue plekke met 'n temperatuur van 0 °C en 15 °C gedy. Mesofiele vorm 'n groot groep mikro-organismes en hulle groei optimaal teen 'n temperatuur van sowat 37 °C.✓✓✓✓✓✓ (6)

3.4
- Mens moet jou hande gereeld voor en tydens die bereiding van voedsel was.
- Alle gereedskap, doeke en oppervlakke moet silwerskoon wees.
- Mens moenie kos net gedeeltelik gaar maak nie.
- Rou en gaar voesel moet apart gehou word.
- Gaar voedsel moet verkoel word.
- Vrugte en rou groente moet altyd afgespoel word.
- Moenie werkvlakke van hout of houtgerei gebruik nie.
- Voedsel moet altyd bedek word. (8)

3.5
- Die panne slaan nie aan nie.
- Die panne is geskik vir talle kookprosesse. (2 × 2) (4)

3.6
- Dit spaar krag
- Dit is veelsydig
- Voedsel kook vinniger daarin
- Dit is higiënies
- Dit is veilig
- Dit verbeter die werkomgewing (6 × 2) (12)

[50]

VRAAG 4

4.1 4.1.1
- Werk sag met die geskokte persoon.
- Maak die persoon gemaklik.
- Laat hy of sy plat op sy of haar rug lê met sy/haar voete omtrent 20 cm bo die grond sodat bloed na sy/haar brein vloei.
- Vee sy/haar gesig af, maak sy/haar lippe vogtig, en stel hom/haar gerus. (4 × 2) (8)

4.1.2
- Laat die persoon met die bloeiende neus gaan sit metsy/haar kop effens vooroor.
- Laat die persoon sy/haar neus tussen sy/haar duim en wysvinger toedruk.
- Maak klere los wat knap om sy/haar nek en bors sit om dit gerieflik te maak.
- Kry mediese hulp as sy/haar neus nie ophou bloei nie. (4 × 2) (8)

4.2
- Mens moenie toerusting gebruik as jy nie presies weet hoe om daarmee te werk nie.
- Mens moenie aan kos raak terwyl die masjien nog draai of loop nie.
- Alle veiligheidtoestelle moet op hulle regte plek wees voordat die masjien aangeskakel word.
- Elektriese toerusting moet afgeskakel word voordat dit skoongemaak word.
- Die masjien moet in die korrekte lopende toestand wees as dit gebruik word.
- Slegs die persoon wat die masjien gebruik, moet die kontroles beheer.
- Hegstukke moet korrek aangesit word, en voedsel moet alleen met die korrekte gereedskap by meulens ingedruk word.
- Mengers moet eers tot stilstand kom voordat mens jou hande in die mengbak steek. (Enige 7 × 1) (7)

4.3
- Om lewens te red
- Om verdere beserings te voorkom
- Om genesing aan te help (3)

4.4 4.4.1
- Die nagereg is nie korrek gebêre nie
- Die pakkamer is slordig
- Daar is 'n plaaginfestasie (3 × 2) (6)

4.4.2
- Die pakkamer moet skoon en sindelik gehou word.
- Daar mag nie barste in die vloer wees nie, en dit moet maklik gewas kan word.
- Dit moet maklik wees om die rakke skoon te maak.
- Die temperatuur in die pakkamer moet tussen 10 °C en 20 °C wees.
- Stortsels en breekskade moet dadelik skoongemaak word.
- Daar mag geen afval en ongediertes in die pakkamer voorkom nie sodat bakterieë nie versprei nie.
- Die son mag nie direk in die pakkamer skyn nie. (Enige 5 × 1) (5)

Kopiereg voorbehou

4.5
- Hulle kan ongelukke voorkom deur praktiese en veilige gewoontes aan te leer.
- Die verligting, ventilasie, verwarming en geluidbesoedeling moet op 'n aanvaarbare vlak wees.
- Die verligting moet voldoende wees maar nie te skerp nie.
- Werksomstandighede versleg indien die ventilasie swak is. Swak ventilasie kan boonop tot vermoeidheid en hoofpyn lei.
- Die materiaal waarvan mure en vloere gemaak is, moet duursaam wees en maklik skoongemaak kan word.
- Vloere mag nie glad wees nie.
- Personeel moet ingelig en opgelei word.
- Die elektriese bedrading moet in 'n goeie toestand wees.
- Toerusting moet met die nodige veiligheidstoestelle toegerus wees.

(Enige 8 × 1) (8)

4.6
- Koop bevore voedsel heel laaste, net voordat jy by die kasregister gaan betaal.
- Hou voedsel buite die bereik van plae en insekte.
- Moenie rou deeg eet wat eier bevat nie.
- Toerusting, kookgerei en borde moet gladde, nieporeuse oppervlakke sonder krake en lasplekke hê.
- Hoewel bevriesing en verkoeling die groei van mikro-organismes inhibeer, vernietig dit nie mikro-organismes nie.
- Mens moet nooit aan voesel proe wat waarskynlik bedorwe is nie.
- Voedsel wat rou geëet word, moet deeglik afgespoel word. (Enige 5 × 1) (5)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOT TOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou