higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N820**(A)**(J15)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDING HIGIËNE EN VEILIGHEID N4

(19050104)

15 Junie 2018 (X-Paper)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

DEPARTEMENT VAN HOËR ONDERWYS EN OPLEIDING
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

NASIONALE SERTIFIKAAT
INLEIDING HIGIËNE EN VEILIGHEID N4
TYD: 3 UUR
PUNT: 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. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 Verskeie opsies word gegee as antwoorde op die volgende vrae. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A-D) langs die vraagnommer (1.1.1-1.1.10) in die ANTWOORDBOEK.

1.1.1 EEN voordeel van kapplanke wat van hout gemaak is:

A Dis higiënies
B Dis skoon
C Het geen krake nie
D Dis poreus

1.1.2 Voedsel wat in die yskas gebêre word, moet bedek word om te keer dat ...

A dit vars bly.
B groente kraakvars bly.
C dit uitdroog en kleure absorbeer.
D koud word.

1.1.3 Voedsel wat in 'n koperpan geberê word, kan giftig wees as gevolg van ...

A plante.
B chemikalieë.
C mense.
D bakterieë.

1.1.4 'n Oond waarin waarin lug op ‘n kragtige manier gesirkuleer word:

A Mikrogolfoond
B Induksiekoker
C Konveksieoond
D Stoomkoker

1.1.5 'n Mikro-organisme wat maklik versprei as voedsel hanteer word:

A Stafilokokkus
B Skimmel
C Gis
D Amebe

1.1.6 'n ... werk met elektrisiteit en bestaan uit vyf afsonderlike warmtekontroleknoppe onder 'n keramiekglasoppervlak.

A Bratt-pan
B Induksiekoker
C Halogeenstoofblad
D Warmkas

Kopiereg voorbehou

1.1.7 'n ... is 'n toestel met 'n hoëspoedmotor en vlekvryestaalblaaie waarmee puree van voedsel gemaak word.

A Voedselverwerker
B Voedselsnyer
C Ketel
D Versapper/vermenger

1.1.8 Om 'n gasontploffing te verhoed, ...

A moet mens sorg dat die gassilinder buitekant is.
B moet mens sorg dat die gas behoorlik aangesteek word
C moet mens by die gasstoof rook.
D moet mens sorg dat die gassilinder binne die huis is.

1.1.9 ... staan ook as niepatogeniese mikro-organismes bekend.

A Onskadelike mikro-organismes
B Stafilokokkusmikro-organismes
C Skadelike mikro-organismes
D Mikotoksiene

1.1.10 'n ... het 'n vaste top wat van glaskeramiek gemaak is, en hitte produseer sodra panne daarop neergesit word.

A Halogeenstoofblad
B Kookpan
C Induksiekoker
D Bratt-pan

(10 × 2) (20)

Kopiereg voorbehou

1.2 Kies 'n beskrywing uit KOLOM B wat pas by 'n item in KOLOM A. Skryf in die ANTWOORDBOEK slegs die letter (A–K) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10) neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.2.1	Behandeling van skilfers	A	die as kan in die kos val
1.2.2	Proe aan voedsel	B	produseer gifstowwe in voedsel
1.2.3	Was jou hande	C	die suurheid of alkaliniteit van voedsel
1.2.4	Rook verbode in die kombuis	D	slegs in die kleedkamer
1.2.5	Geen juwele in die kombuis	E	word met 'n skoon lepel gedoen
1.2.6	Patogeniese mikro-organismes	F	gebruik ‘n spesiale sjampoe
1.2.7	pH	G	elke keer as jy van aktiwiteit verander
1.2.8	Voorkom brandwonde so	H	ideale broeiplekke vir kieme
1.2.9	Kam jou hare	I	geen sterk parfuum
1.2.10	As jy hoes	J	hou panhandvatsels uit die pad daar waar gewerk word
		K	draai jou kop weg van voedsel

(10 × 1) (10)

1.3. Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDBOEK.

1.3.1 Kleurlose naelpolitoer mag in die voedselbereidingsarea gedra word.

1.3.2 Hande moet gewas word nadat nievoedselware soos bokse, blikkies of verpakkingsmateriaal gehanteer is.

1.3.3 Mens mag jou neus snuit as jy met voedsel werk.

1.3.4 Juwele mag in die voedselbereidingsarea gedra word.

1.3.5 Stukkende vel is nie die ideale broeiplek vir bakterieë nie.

1.3.6 Suur melk en kaas word met behulp van bakterieë gemaak.

Kopiereg voorbehou

1.3.7 Plae het nie voedsel en skuiling nodig nie.

1.3.8 'n Versapper maak purees van voedsel en meng voedsel.

1.3.9 Borde word in warmkaste verwarm.

1.3.10 Reinigers word apart op ‘n droë plek gebêre.

(10 × 1) (10)

1.4 Definieer elk van die volgende terme:

1.4.1 Sintetiese reiniger

1.4.2 Kruiskontaminasie

1.4.3 Chemiese bederf

1.4.4 Mikrobiologiese bederf

1.4.5 Virusvoedselvergiftiging

(5 × 2) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Noem TWEE groepe plastiek en gee TWEE voorbeelde van elk. (2 × 3) (6)

2.2 Watter tekens op 'n voedselperseel maak mens van voedselplae bewus? (6)

2.3 Definieer elk van die volgende terme:

2.3.1 Steriliseerder

2.3.2 Fisiese voedselbederf

2.3.3 Mikrobiologiese voedselbederf

2.3.4 Sterilisasie

2.3.5 Spontane voedselbederf

(5 × 2) (10)

Kopiereg voorbehou

2.4 Noem die mikro-organisme wat vir elk van die volgende verantwoordelik is:

2.4.1 Botulisme (2)

2.4.2 Die maak van brood en bier (1)

2.4.3 Besmetting van hoender, kalkoen en vark (1)

2.5 Beskryf die skoonmaak van elk van die volgende stukke toerusting:

2.5.1 Kookpanne (3)

2.5.2 Groot elektriese toestelle (9)

2.6 Gee TWEE redes waarom persoonlike higiëne by voedseldienswerknemers noodsaaklik is. (2)

2.7 Lillian maak voedsel by 'n KFC-restaurant gaar.

Noem 10 onhigiëniese gewoontes wat Lillian ten alle koste moet vermy wanneer sy voedsel berei. (10)
[50]

VRAAG 3

3.1 Bespreek onder elk van die volgende opskrifte die maniere waarop die besmetting van voedsel met bakterieë verminder kan word:

3.1.1 Voedselversorging (8)

3.1.2 Liggaamsversorging (4)

3.2 Gee redes vir elk van die volgende:

3.2.1 Die dra van parfuum en naskeermiddel in die voedselbereidingsarea moet ontmoedig word. (2)

3.2.2 Rook is verbode in die kombuis. (3 × 2) (6)

3.3 Verduidelik temperatuur as een van die voorvereistes vir die groei van mikro-organismes kortliks. (6)

3.4 Watter faktore moet tydens voedselbereiding in ag geneem word vir die higiëniese hantering van voedsel? (8)

3.5 Kastrolle en aftrekselpanne word van gietaluminium gemaak.

Watter voordele het gietaluminium? (2 × 2) (4)

3.6 Noem SES voordele van 'n induksiekoker. (6 × 2) (12)
[50]

VRAAG 4

4.1 Verduidelik eerstehulpbehandeling in elk van die volgende gevalle:

4.1.1 Skok (4 × 2) (8)

4.1.2 Neus wat bloei (4 × 2) (8)

4.2 Die verkeerde gebruik van masjiene veroorsaak baie maklik ongelukke.

Hoe kan sulke beserings voorkom word? (7)

4.3 Verduidelik die doelwitte van eerstehulp. (3)

4.4 Nege uit 22 mense wat by 'n KFC-restaurant geëet het, het las gehad van diarree, braking en koors. Altesame 16 mense het nagereg vanaf die trollie geëet onder wie die nege mense wat aangetas is.

By nader ondersoek is bevind dat nagereg wat die vorige aand oorgebly het, nie weggegooi is nie, maar weer opgedien is. Die nagereg het op die trollie gebly wat oornag in die pakkamer gestaan het. Die pakkamer was baie deurmekaar en voedselpakkies het oral op die vloer rondgestaan.

Die amptenaar van omgewingsgesondheid wat die voorval ondersoek het, het allerlei tekens van 'n muisinfestasie gevind soos geskeurde voedselpakkies op die grond, muiskuttels en knaagmerke aan die vloerlyste. Die eienaar was wel bewus van die muisinfefstasie en het muis- en rotvalle gestel. Die oorblywende twee houers met nagereg wat room bevat, is vir ontleding weggestuur en daar is bevind dat die nagereg erg met bakterieë besmet was.

4.4.1 Noem en bespreek ALLE moontlike foute wat in hierdie restaurant begaan is.

(3 × 2) (6)

4.4.2 Verduidelik hoe 'n droëvoedselpakkamer bestuur moet word. (5)

4.5 Hoe behoort voedselhanteerders 'n veilige werkplek te skep? (8)

4.6 Noem VYF wenke om voedselvergiftiging te voorkom. (5)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou