higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

JUNIE EKSAMEN

SANITASIE EN HUISHOUDING N4

8 JUNIE 2018

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

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

(10 × 2) **[20]**

VRAAG 2

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

(10 × 2) **[20]**

VRAAG 3

3.1
3.1.1 E
3.1.2 B
3.1.3 C
3.1.4 F
3.1.5 A
3.1.6 D

(6 × 1) (6)

3.2
3.2.1 Uithonger
3.2.2 Verwyder brandstof
3.2.3 Versmoor
3.2.4 Verwyder die lug (suurstof)
3.2.5 Verkoeling
3.2.6 Verwyder die hitte

(6 × 1) (6)

3.3 3.3.1 Ongelukrekordboek
3.3.2 Noodhulp
3.3.3 Outoklafering
3.3.4 Depper
3.3.5 Sterilisasie
3.3.6 Veiligheid
3.3.7 Tannien
3.3.8 Vigs

(8 × 1) (8)
[20]

TOTAAL AFDELING A: 60

AFDELING B

VRAAG 4

4.1
1. Ventileer kamer.
2. Strook bed en verwyder vuil linne.
3. Plaas vuil linne in 'n wasgoedsak.
4. Maak asbakke leeg, afvalpapiermandjies.
5. Verwyder breekware en alle vullis en rommel.
6. Maak wasbakke en badkamers skoon.
7. Trek die bed weer oor.
8. Stof alle vaste toebehore, toebehore en toegeruste meubels af of vee dit met ‘n klam lap af.
9. Maak mure vinnig skoon.
10. Stof roerende meubels af of vee dit met ‘n klam lap af.
11. Maak die vloer skoon.
12. Vervang seep, handdoeke en toilet papier.
13. Vervang skryfbehoeftes en kennisgewings.
14. Pas vensters aan.
15. Kontroleer vir enige defekte en lewer verslag. (15 × 1) (15)

4.2
- Samewerking met ander departemente.
- Verbintenis, ontslag en welsyn van personeel.
- Toesighouding, beheer en opleiding van personeel.
- Opstel van diensroosters, vakansie lyste en loonstate.
- Kontroleer die skoonheid van kantore, sitkamers en gaste kamers.
- Voltooi en kontroleer kamerbesettingslys.
- Rapportering en kontrolering van alle instandhoudingswerk.
- Beheer en toesig van die werk in linnekamer.
- Hantering van verlore eiendom.
- Verantwoordelik vir sleutels of sleutelkaarte van departement.
- Voorkoming van brand en ongelukke in die departement.
- Sorg vir siek gaste en voorsien noodhulp.
- Bestelling en beheer van winkels.
- Adviseer oor interieur ontwerp van kamers.
- Hou voorraad en rekords van toerusting, herversiering, ens.
- Verantwoordelik vir blomversierings vir verskillende areas. (Enige 7 × 1) (7)

Kopiereg voorbehou

4.3
- Maak vullisdromme en asbakke leeg en vee met ‘n klam lap af.
- Ventileer area.
- Stof alle vaste toebehore, toebehore en toegeruste meubels af of vee dit met ‘n klam lap af.
- Maak mure skoon, veral om deure en ligskakelaars.
- Stof roerende meubels af of vee dit met ‘n klam lap af.
- Maak vloere skoon. (6 × 1) (6)

4.4
- Om maksimum doeltreffendheid te bereik in die sorg en gerief van gaste.
- Vestig 'n verwelkomende atmosfeer.
- Verseker 'n hoë standaard van sindelikheid.
- Beheer en hou toesig oor alle personeel.
- Vestig 'n goeie werksverhouding met ander departemente.
- Verseker veiligheid en sekuriteit van die hotel.
- Hou die Algemene Bestuurder op hoogte van alle sake wat sy aandag vereis. (7 × 1) (7)

4.5
- Hou die area en omgewing skoon.
- Moenie kos laat rondlê nie en maak vullis dadelik skoon.
- Bedek alle kos.
- Vullisdromme moet deeglike deksels hê en moet gereeld skoongemaak word.
- Nat vullis soos vrugte- en groenteskille moet toegedraai word voordat dit weggegooi word.
- Rotte, muise, insekte en kakkerlakke gebruik donker, vuil kaste en stoorkamers as broeiplekke. Vermy die ophoop van koerante en tydskrifte.
- Moenie vuil of klam artikels bêre nie. Dit lok vismotte.
- Gebruik 'n insekdoder of gif wat spesifiek gemaak is vir die betrokke plaag.
- Berg die kos weg van die vloere af en ver van mure. (Enige 5 × 1) (5)

[40]

VRAAG 5

5.1 Higiëne is die wetenskap van gesondheid. (2)

5.2
- Alle voedselhanteerders moet minstens elke ses maande 'n mediese ondersoek ondergaan.
- 'n Sertifikaat word uitgereik om te verklaar dat die werker gesond is om met kos te werk.
- Mediese ondersoeke moet eenmaal elke ses maande herhaal word of wanneer personeel vir lang tyd weg was, soos met ‘n terugkeer na jaarlikse verlof.
- Indien die werkgewer nie die mediese ondersoeke verskaf nie, moet die personeel vir hul eie gesondheidsondersoeke sorg om te verseker dat hulle geen aansteeklike siektes het nie.
- Werkers moet alle kwale aan hulle toesighouer rapporteer. (5 × 1) (5)

5.3 5.3.1

- Hare moet skoon en vry van skilfers gehou word.
- As hare oor die kraag strek, moet dit vasgemaak word.
- Dra 'n geskikte hooftooisel sodat hare nie met kos in aanraking kom nie.
- Hare moet deur 'n net of pet bedek word.
- Borsel slegs hare in die kleedkamer.
- Was hare gereeld. Een of twee keer 'n week met 'n geskikte sjampoe.
- Haarborsels en kamme moet skoon gehou word en nie geleen word nie.
- Mans moet skoon geskeer wees en baarde moet kort gehou word. (Enige 5 × 1) (5)

5.3.2

- Dra gemaklike, plat skoene.
- Sommige voedseldiens-eenhede verskaf personeel met stewels of skoene om net gedurende werksure gedra te word.
- Maak seker dat u skoene goed pas.
- Trek elke dag skoon kouse aan en gebruik voetpoeier. (4 × 1) (4)

5.3.3

- Sjefs moet 'n Sjef-baadjie dra.
- Voorskote.
- Nekdoeke of nekdasse.
- Sjefshoed.
- Toe skoene/veiligheid stewels.
- Katoen onderklere. (Enige 4 × 1) (4)

5.4

- Higiëniese toilet geriewe.
- Goed geventileerde toilet en ruskamers.
- Toiletpapier en sanitêre dromme.
- Handwasbakke met warm en koue lopende water en anti-bakteriese seep.
- Kennisgewings oor behoorlike hand was metodes.
- Rak en vollengte spieël.
- Stoor geriewe vir uniforms.
- Sanitêre wegdoeningsdienste.
- Handwasbakke moet langs die toilet en voor die toiletuitgang geleë wees. (Enige 5 × 1) (5)

5.5

- Voedselvergiftigings organismes mag by die bron wees.
- Dit word dan oorgedra.
- Na 'n geskikte medium.
- Onbehoorlike bergingstoestande, tyd en temperatuur dra by tot vermenigvuldiging van organismes.
- Die kos word dan geëet.
- Oor 'n paar uur kan voedselvergiftiging tot gevolg wees. (6 × 1) (6)

Kopiereg voorbehou

5.6
- Salmonella
- Clostridium botulinum
- Staphylococcus aureus
- Streptococcus (4 × 1) (4)

5.7
- Hitte
- Chemikalieë
- Ioniserende bestraling
- Ultra Violet lig
- Mikrogolf
- Hitte (Enige 3 × 1) (3)

5.8 5.8.1 TB is ‘n aansteeklike siekte wat veroorsaak word deur kieme wat tuberkel bacille genoem word. (2)

5.8.2 TB word in die sputum van 'n persoon met TB aangetref.✓ Wanneer 'n TB pasiënt hoes, nies of roekeloos spoeg, versprei die kieme in die lug en kan dit in die longe van 'n gesonde persoon oorgedra word✓ wat dan sere in hul longe sal ontwikkel.✓ (3)

5.8.3
- Aanhoudende hoes
- Moegheid en swakheid van die liggaam
- Gewigsverlies
- Verlies van eetlus
- Nag sweet
- Pyn in die bors
- Bloedbevlekte sputum
- Uitasem wees (Enige 3 × 1) (3)

5.8.4 Dit is die onbekende geval van TB✓ of pasiënt wat nie hul behandeling ondergaan nie wat gevaarlik is.✓ (2)

5.8.5 Vigs in 'n ongeneeslike siekte. (2)

5.8.6
- Deur bloed of semen of vaginale vloeistof wat dit oordra in die liggaam van ‘n ander persoon.
- Seksuele omgang - man na man of vrou na man.
- Die deel van ongesteriliseerde naalde vir inspuiting van dwelms.
- Deur besmette ma vir haar ongebore of pasgebore baba.
- Mense wat aan seksueel oordraagbare siektes ly, loop die risiko. (Enige 3 × 1) (3)

5.8.7
- Veluitslag
- Aanhoudende diarree
- Gewigsverlies
- Moegheid
- Heraktivering van TB
- Aanhoudende koors en nag sweet
- Herpes – mond of genitale sere
- Geswelde toong
- Pyn as sluk (Enige 3 × 1) (3)

5.8.8
- Wees gesond met geen simptome nie
- Ligte siekte
- Ernstige siekte
- Finale dood (4 × 1) (4)

[60]

VRAAG 6

6.1
- Verkeerde hantering van toerusting.
- Onkunde oor veiligheidsrisiko's.
- Nalatigheid en roekeloosheid.
- Oormatige haas.
- Afleidings.
- Swak werkplek ontwerp. (Enige 3 × 1) (3)

6.2
- Wees voorbereid op 'n ramp, so beplan noukeurig
- Implementeer 'n vroeë waarskuwingstelsel
- Verseker effektiewe interne en eksterne kommunikasie
- Lei personeel op ten opsigte van noodgevalle en doen gereelde oefening
- Voorkom sekondêre rampe
- Beplan die vervoernetwerk
- Hou rekord van die gebeure
- Formuleer 'n manier vir die normalisering van die situasie (Enige 6 × 1) (6)

6.3
- **Skoonmaakmiddel**: Chemiese agent wat in die voedselbedryf gebruik word om olie, vuil en puin te verwyder. (3)
- **Ontsmettingsmiddel**: Chemiese middel wat gebruik word om bakterieë, mikroörganismes of patogene wat siektes veroorsaak, te vernietig. Nie spore nie. (3)

6.4
Sig✓ Onder goeie lig moet daar geen tekens van grond op 'n nat of droë oppervlak wees nie.✓

Tas✓ Geen vetterige of growwe gevoel wanneer vingers oor die oppervlak gevryf word nie.✓

Reuk✓ Geen aanstootlike reuk teenwoordig nie.✓ (3 × 2) (6)

6.5
- Eenvoudige kook
- Warm water
- Stoom
- Outoklavering of stoom onder druk
- Koue water

(5 × 1) (5)

6.6
- ‘n Depper word gebruik (stok met katoenwol om die punt gedraai).
- Plaas in 'n steriele vloeistof. Druk oortollige vloeistof uit.
- Klam depper word oor die toets area gevryf.
- Dep word dan geagiteer in ‘n steriele vloeistof geplaas.
- Dit word dan in 'n afgekoelde voedings agar geplaas en geïnkubeer.

(Enige 5 × 1) (5)

6.7
- Moet nooit 'n ontsmettingsmiddel gebruik as 'n plaasvervanger vir deeglike skoonmaak nie.
- Gebruik slegs 'n ontsmettingsmiddel as 'n bykomende beskerming vir deeglike skoonmaak.
- Moet nie 'n ontsmettingsmiddel gebruik waar sterilisasie benodig word nie.
- Moet nie 'n ontsmettingsmiddel gebruik waar meer betroubare metodes beskikbaar is nie.
- Moenie ontsmettingsmiddels gebruik as dit onnodig is nie. (Enige 4 × 1) (4)

6.8
- Kamers
- Branders
- Yskaste
- Mure
- Voedseldiens trollies (5 × 1) (5)

[40]

TOTAAL AFDELING B: 140
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou