higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N1450**(A)**(J8)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

SANITASIE EN HUISHOUDING N4

(8060104)

8 Junie 2018 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

DEPARTEMENT VAN HOËR ONDERWYS EN OPLEIDING
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

NASIONALE SERTIFIKAAT
SANITASIE EN HUISHOUDING 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. 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 Watter van die volgende word as 'n hoë risiko voedsel beskou?

A 'n Pakkie gerookte spekskyfies
B 'n Paaseier
C 'n Hoender toebroodjie
D Droë ongekookte pasta

1.2 Watter van die volgende stellings is waar oor bakterieë?

A Alle soorte bakterieë veroorsaak voedselvergiftiging
B Die vries van voedsel laat dit langer hou deur bakterieë dood te maak
C Bakterieë groei vinniger wanneer dit in 'n warm omgewing is
D Alle bakterieë benodig lug om te oorleef

1.3 'n Gesondheidsinspekteur ...

A kan slegs jou perseel besoek deur ‘n afspraak te skeduleer.
B help om die kos wat jy produseer te verkoop.
C is verantwoordelik vir die bestuur van jou besigheid.
D kan higiëne verbeteringskennisgewings uitreik.

1.4 Wanneer ‘n brand, veroorsaak deur vet, in die kombuis ontstaan, moet jy ...

A water daaroor gooi.
B die krag afskakel en die souspan met 'n deksel bedek.
C sout of koeksoda daaroor strooi.
D die gebou dadelik verlaat.

1.5 Tipiese simptome van voedselvergiftiging is ...

A diarree, braking en buikpyn.
B oorpyn en ontslag vanuit die ore.
C braking wanneer jy kos ruik.
D maagpyn.

1.6 Waarom moet voedselhanteerders 'n wasbak gebruik?

A Om hul hande te was.
B Om eetgerei en hul hande te was.
C Om vrugte en groente te spoel.
D Dit kan vir alle doeleindes gebruik word.

Kopiereg voorbehou

1.7 Die korrekte temperatuur in die vrieskas moet ... wees.

A -2 °C
B -9 °C
C -12 °C
D -18 °C

1.8 Tannien is 'n stimulant wat in ... aangetref word.

A sigarette
B koffie
C tee
D kruie tee

1.9 Hoeveel keer kan oorblywende kos veilig verhit word?

A Eenmaal
B Tweemaal
C Soveel keer as wat jy wil
D Dit is beter om dit koud te eet.

1.10 Daar is verskeie redes waarom ons werkruimtes moet skoonmaak. Noem een van hulle.

A Om gesondheid en veiligheid te bevorder.
B Om seker te maak dat jy jou posbeskrywing volg.
C Om seker te maak dat jy 'n bevordering kry.
D Om die voorkoms van die onderneming te verbeter.

(10 × 2) **[20]**

VRAAG 2

Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (2.1–2.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

2.1 Daar word vereis van alle voedselhanteerders om elke ses maande 'n mediese ondersoek te ondergaan.

2.2 Om jou neus, oë, lippe of hare aan te raak, jou vingers te lek of jou naels te byt, is die oorsake van bakteriebesoedeling van voedsel.

2.3 Die temperatuursreeks wat die 'gevaarsone' genoem word, is tussen 5 °C en 68 °C.

2.4 Kafeïen het slegs 'n stimulerende effek op die hart.

2.5 Amfetamiene word misbruik deur vetsugtige individue, geleerdes en atlete.

2.6 Bakterieë is die kleinste van alle mikro-organismes.

Kopiereg voorbehou

2.7 Bakterieë verdubbel elke 10-30 minute.

2.8 Alkohol is die mees algemeen misbruikte dwelm van almal.

2.9 Psigrofiele benodig temperature van 5 °C tot 20 °C om optimaal te groei.

2.10 Voorbeelde van anti-mikrobiese verbindings is jodium, soute en sure.

(10 × 2) **[20]**

VRAAG 3

3.1 Kies 'n beskrywing uit KOLOM B om by 'n beskrywing in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–G) langs die vraagnommer (3.1.1–3.1.6) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
3.1.1	Protosoë	A	gebruik om joghurt en suur melk voor te berei
3.1.2	Alge	B	vervaardig sy eie kos deur 'n proses genaamd fotosintese
3.1.3	Giste	C	gebruik om wyn en bier te maak
3.1.4	Muf	D	kan griep veroorsaak
3.1.5	Bakterieë	E	kan malaria veroorsaak
3.1.6	Virusse	F	kan op brood groei en dit bederf
		G	sal glad nie groei nie

(6 × 1) (6)

3.2 Teken die volgende tabel in die ANTWOORDBOEK en voltooi dit.

DRIE hoof maniere om 'n vuur te blus:	Verwyder die volgende:
3.2.1	3.2.4
3.2.2	3.2.5
3.2.3	3.2.6

(6 × 1) (6)

Kopiereg voorbehou

3.3 Gee EEN woord/term vir elk van die volgende beskrywings. Skryf slegs die woord of 'n term langs die vraagnommer (3.3.1–3.3.8) in die ANTWOORDBOEK neer.

3.3.1 Die boek waarin rekords van ongelukke ingeskryf moet word.

3.3.2 Hulp wat aan 'n beseerde persoon verleen word totdat mediese hulp verkry kan word.

3.3.3 Apparaat wat gebruik word om stoom onder druk te genereer om toerusting te steriliseer.

3.3.4 'n Stuk katoenwol wat gedraai is om een punt van 'n klein stok, wat gebruik word om mikrobiologiese toetse te doen.

3.3.5 Die proses waardeur ALLE mikro-organismes vernietig word.

3.3.6 Die afwesigheid van gevare.

3.3.7 Dit word in tee aangetref.

3.3.8 Dit is 'n ongeneeslike siekte.

(8 × 1) (8)
[20]

TOTAAL AFDELING A: 60

AFDELING B

VRAAG 4

Lees die volgende resensie op TripAdvisor oor een van die hotelle in Gauteng en beantwoord die vrae wat volg.

'Swak Huishouding'

Resenseer 31 Maart 2016
Huishouding is ongelukkig gebrekkig. Ons het laat in 'n kamer aangekom met 'n 3ft walglike vlek in die middel van die mat in die slaapkamer. Geen seep, handdoeke, drinkwater of sneesdoekies nie. Dit het twee togte na ontvangs geneem vir ons kamersleutel om uiteindelik te werk. Wi-Fi is so swak dat dit nie werk nie. Die swembadfilter buite die slaapkamer benodig 'n diens, aangesien dit die hele nag soos 'n polisie sirene raas.

Ons is verskuif na 'n ander kamer en alles was dieselfde behalwe vir die swembadfiltergeluid en matvlek. Lugversorger het twee dae en drie oproepe geneem om te herstel ☹

4.1 Dit is noodsaaklik, in die gasvryheidsbedryf, dat gaste tevrede is met hul kamers en hul algehele verblyf.

Verduidelik in detail die skoonmaak van 'n gaste slaapkamer. (15)

4.2 Noem SEWE verantwoordelikhede van 'n goeie huishoudster. (7)

4.3 Sitkamers en onthaalareas moet ook skoon gehou word.

Noem SES daaglikse roetines om te volg. (6)

4.4 Verduidelik SEWE eienskappe waaroor 'n goeie huishoudingsbestuurder moet beskik. (7)

4.5 Plae kan 'n probleem in alle hotelomgewings wees.

Verduidelik VYF maniere waarop plae beheer kan word. (5)
[40]

VRAAG 5

5.1 Definieer die term *higiëne*. (2)

5.2 Beskryf kortliks die mediese ondersoek wat personeel moet ondergaan wanneer hulle in die gasvryheidsbedryf werk. (5)

5.3 Bespreek die prosedures vir goeie persoonlike higiëne wanneer dit kom by:

5.3.1 Haarsorg (5)

5.3.2 Versorging van voete (4)

5.3.3 Klerasie van 'n sjef (4)

5.4 Personeel wil graag in 'n skoon en gesonde omgewing werk. As ’n werkgewer is jy verantwoordelik om sekere fasiliteite aan personeel te voorsien.

Noem VYF geskikte fasiliteite. (5)

5.5 Mikro-organismes word maklik oorgedra.

Bespreek SES stappe oor hoe die ketting van voedselvergiftiging in 'n voedseleenheid begin. (6)

5.6 Noem VIER mikroörganismes wat voedselvergiftiging veroorsaak. (4)

5.7 Noem DRIE maniere waarop mikroörganismes vernietig kan word. (3)

Kopiereg voorbehou

5.8 Voltooi die volgende tabel oor TB en MIV in jou antwoordboek.

TB	5.8.1 Definisie van TB. (2)	5.8.2 Hoe word TB versprei? (3)	5.8.3 Tekens en simptome van TB. (3)	5.8.4 Wanneer is TB gevaarlik? (2)
MIV	5.8.5 Definisie van MIV. (2)	5.8.6 Hoe kry jy MIV? (3)	5.8.7 Tekens en simptome van MIV. (3)	5.8.8 Stadiums van MIV. (4)

(22)
[60]

VRAAG 6

6.1 Verduidelik SES redes waarom ongelukke in die werkplek voorkom. (3)

6.2 By die opstel van 'n noodplan, watter SES punte moet in gedagte gehou word? (6)

6.3 Beskryf die verskil tussen 'n *skoonmaakmiddel* en 'n *ontsmettingsmiddel.* (6)

6.4 Wanneer ‘n onmiddelike (‘on the spot’) kontrole vir netheid gedoen word, noem DRIE maniere waarop dit gedoen kan word en verduidelik elk. (6)

6.5 Sonder water sou skoonmaak onmoontlik wees.

Noem VYF watertipes wat in die skoonmaakproses gebruik word. (5)

6.6 Dep (‘Swabbing’) is 'n toets wat uitgevoer word om die mikrobiologiese skoonheid van 'n oppervlak te bepaal.

Verduidelik die dep (‘swabbing’) prosedure. (5)

6.7 Bespreek VIER riglyne om in gedagte te hou wanneer 'n ontsmettingsmiddel gebruik word. (4)

6.8 Noem die VYF take wat tydens periodieke skoonmaak gedoen moet word. (5)
[40]

TOTAAL AFDELING B: 140
GROOT TOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou