higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N1460**(A)**(M31)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

SANITASIE EN HUISHOUDING N4

(8060104)

31 Mei 2019 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 10 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 gegee as moontlike antwoorde op die volgende vrae. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1–1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1 Watter EEN van die stellings oor bakterieë is waar?

A ALLE tipes bakterieë veroorsaak voedselvergiftiging.
B Bevriesing laat voedsel langer hou deur bakterieë dood te maak.
C Bakterieë groei die vinnigste in warm toestande.
D ALLE bakterieë het lug nodig om te oorleef.

1.2 Die beste manier om jou hande droog te maak nadat jy dit by die werk gewas het, is:

A Deur 'n warmlugdroër te gebruik
B Deur hulle te skud
C Deur 'n katoenhanddoek te gebruik
D Deur 'n papierhanddoek te gebruik

1.3 Wanneer jy kos gaarmaak, watter temperatuur behoort jy te gebruik?

A 63°
B 70° vir 2 minute
C 65°
D 63° vir 2 minute

1.4 Waarom is dit belangrik om die chemikalie by die water te voeg en NIE die water by die chemikalie nie?

A As jy die chemikalie by water voeg, ken jy die korrekte verdunnings-
B verhouding.
Sommige chemikalieë het so min water nodig, dat jy nie die hoeveelheid
C in 'n houer sal raaksien as jy die water laaste byvoeg nie.
Die water is goedkoper as die chemikalie, dus gebruik jy minder
D chemikalieë deur die chemikalie by die water te voeg.
Daar is 'n kleiner kans dat 'n chemiese reaksie sal plaasvind deur die chemikalie by die water te voeg as andersom.

1.5 Wat doen 'n ontsmettingsmiddel?

A Verwyder vuiligheid en vetterigheid.
B Verminder bakterieë tot 'n veilige vlak
C Verwyder vuiligheid, vetterigheid en maak bakterieë dood
D Maak bakterieë dood

Kopiereg voorbehou

1.6 Watter groepe mense is meer vatbaar vir voedselvergiftiging of voedsel-gedrae siekte?

A Sjefs, voedselhanteerders, jong kinders en siek mense
B Bejaardes, jong kinders, swanger vroue, siek mense
C Jong kinders, sjefs en swanger vroue
D Bejaardes, jong kinders en siek mense

1.7 'n Vuur bestaande uit hout, plastiek en papier, word geklassifiseer as:

A Klas A
B Klas B
C Klas C
D Klas D

1.8 Watter brandblusser behoort gebruik te word in die geval van 'n elektriese brand?

A Droë poeier
B Skuim
C CO^2 en droë poeier
D Water

1.9 Watter faktore beïnvloed die doeltreffendheid van 'n chemiese ontsmettingsmiddel?

A Konsentrasie, temperatuur, kontaktyd, pH, en waterhardheid
B Konsentrasie, proteïen, suurgehalte, lugtemperatuur, sterkte
C Konsentrasie, wateraktiwiteit, reaktiwiteit, druk, digtheid
D Konsentrasie, absorpsievermoë, vog, alkaliniteit, saliniteit/soutgehalte

1.10 Wat moet 'n voedselhanteerder met ’n geïnfekteerde handwond doen om veilig met voedsel te werk?

A Vermy dit om met rou voedsel te werk totdat die wond heeltemal droog is.
B Wend handontsmettingsmiddel aan die wond.
C Bedek die wond met ’n ondeurdringbare bedekking en dra 'n enkel-gebruikhandskoen.
D Verbind die wond.

(10 × 2) **[20]**

Kopiereg voorbehou

VRAAG 2

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

2.1 Jy kan oorskietkos so veel kere as wat jy wil opwarm.

2.2 As iets gaar is aan die buitekant, is dit definitief gaar aan die binnekant.

2.3 Die meeste voedselvergiftigingsbakterieë word deur die gaarmaakproses geaktiveer.

2.4 Vrugte en groente behoort gewas te word, selfs al skil jy dit.

2.5 Die temperatuur waarteen jy oorskietkos verhit, maak nie saak nie, omdat dit reeds gaar is.

2.6 Swanger vroue, babas, bejaardes en mense met 'n verswakte immuunstelsel loop 'n groter risiko om voedselgedrae siektes te ontwikkel.

2.7 Die temperatuur van die bain-marie behoort 60 °C of hoër te wees.

2.8 Die doel van 'n reinigingsmiddel, wat 'n chemiese produk is, is om bakterieë dood te maak.

2.9 Indien potensieel gevaarhoudende voedselsoorte warm uitgestal of verkoop gaan word, moet dit teen 'n temperatuur van 30 °C of hoër gehou word.

2.10 Die temperatuur in 'n droë stoor behoort tussen 11 °C en 18 °C te wees.

(10 × 1) **[10]**

VRAAG 3

Identifiseer die volgende huishoudingspligte of -dienste in elke prentjie en bespreek waarom daardie spesifieke plig van die Huishoudingsafdeling noodsaaklik is om te verseker dat kliënte tevrede is gedurende hul verblyf.

3.1



3.2



3.3



3.4



3.5



(5 × 4) **[20]**

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 4

4.1 Lees die weergawes van die volgende ongelukke wat in verskillende kombuise plaasgevind het, en verduidelik by elke insident hoe die situasie beter gehanteer kon word sodat die ongeluk verhoed kon geword het. Veiligheid

4.1.1 'By een van die restaurante waar ek gewerk het, het ons 'n nuweling gehad wat nog nooit voorheen in die bedryf gewerk het nie. Ons het alle nuwelinge eers by die braaiers laat werk, omdat ons gedink het dat hulle die minste skade daar kon aanrig. Wel, hierdie ou het besluit om te probeer om BEVRORE vis te met beslag te bedek en te braai! Nodeloos om te sê, die oomblik toe die vis in die braaier geplaas is, het die olie opgeborrel en heeltemal sy kop verswelg. Dit het tot ernstige brandwonde amper tot by sy elmboog gelei.'

4.1.2 'Dit was 'n uiters besige Vrydagaand; ons swaelsterte is aan ons uitgedeel en dit was tyd om op te ruim. Juan, my braaisjef, het die braaiers skoongemaak toe sy tang in die braaier geval het. Ek weet nie regtig wat hy gedink het nie, maar hy het sy hele arm in die braaier gedruk om die tang te kry. Al wat ek daarna onthou, is dat sy vel soos gesmelte sjokolade gelyk het.'

4.1.3 'Toe ek 'n jong voorbereidingskok was, is ek versoek om 'n krapkoekieprojek klaar te maak waarmee iemand anders begin het. Hulle het drie vyfkilogramblikke krapvleis in 'n groot mengbak geplaas, so ek het my hande gewas en my vingers deur die krapvleis gewerk, op soek na stukkies dop of kraakbeen. Tot my verbasing het ek ontdek dat die eerste kok die blikkies se deksels in die bak onder die krapvleis gelos het. Ek moes steke op sewe vingers kry, ek het oor 200 dollar se krap gebloei, en ek kon vir drie weke nie werk nie.'

Kopiereg voorbehou

4.1.4 'Jare gelee, toe ek 'n 27-sitplek-braairestaurant bestuur het wat ontbyt/middagete/aandete bedien, moes ek 'n buitengewoon lang skof hanteer, van oopmaaktyd tot sluitingstyd. Aan die einde van die aand, tydens opruiming, het ek waarskynlik vergeet om een tafelbraaier af te skakel, of dalk was die termostaat foutief. Ek is egter redelik seker dat ek gekontroleer en weer gekontroleer het om seker te maak dit is afgeskakel. Hoe dit ook al sy, nadat ek toegesluit het en huis toe gegaan het en besig was om reg te maak om te gaan slaap, het iemand aan die deur geklop. Dit was 'n taxibestuurdervriend wat my ingelig het dat die hele voorkant van die restaurant volledig deur vlamme verswelg is. Dit blyk dat die braaiolie oorverhit en aan die brand geraak het. Die vlamme het die swak skakel op die kabel(aan)drywer vir die Ansul-stelsel bereik, wat op sy beurt met soveel krag direk in die brandende braaiolie beland het dat dit baie van die olie uitwaarts op die slaaitafel, werksvlakke, tafels, en so meer gedwing het. Gelukkig was die brandweerstasie net vier blokke ver, en hulle was in staat om dit gou genoeg te beheer, sodat dit nie versprei het nie. Dit het minstens agt weke geduur om die binnekant te herbou, maar daarna het ons 'n baie besiger restaurant gehad as ooit tevore.'

(4 × 2) (8)

4.2 Noem die VYF belangrikste redes waarom ongelukke in kombuise en werksplekke plaasvind. (5)

4.3 Die Wet op Beroepsgesondheid en -Veiligheid is ingestel om vir die gesondheid en veiligheid van mense by die werk voorsiening te maak.

Verduidelik VYF regsverpligtinge wat die werkgewer volgens hierdie Wet moet nakom en DRIE verpligtinge wat die werknemer moet nakom. (5 + 3) (8)

4.4 Alle maatskappye word verplig om 'n noodplan te hê.

Bespreek VYF belangrike faktore wat 'n mens moet oorweeg wanneer jy 'n noodplan opstel. (5)

4.5 Bespreek SES maniere waarop jy NIE MIV/VIGS kry nie. (6)

4.6 Bespreek AGT simptome van MIV. (8)

4.7 Daar word aanbeveel dat elke werkgewer 'n werksplekprogram beskikbaar het vir personeel wat MIV-positief kan wees.

Adviseer werkgewers wat nie hieraan voldoen nie en verduidelik waarop hulle kan verbeter. (5)

4.8 Dwelmmisbruik is ongelukkig ook 'n rede tot kommer in die voedselbedryf.

Noem VYF hallusinogeniese dwelms. (5)

[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 5

5.1 Definieer die term *higiëne*. (2)

5.2 Bespreek persoonlike higiëne onder die volgende opskrifte:

5.2.1 Versorging van hare (5)

5.2.2 Versorging van tande (5)

5.2.3 Versorging van voete (5)

5.3 Baie sjefs rook in die voedselbedryf omdat hulle meen dat dit stres en stresvolle situasies verlig; daar is egter verskeie redes waarom rook in die voedselbedryf verbode is.

Bespreek VIER redes. (4)

5.4 Noem en verduidelik DRIE maniere waarop plae in die voedselbedryf voorkom kan word. (6)

5.5 Lees die volgende gedeelte en beantwoord die vrae.

RESTAURANTEIENAAR IN DIE SOP OOR VOEDSELVERGIFTIGING

'n Restauranteienaar van Noordwes word deur 'n aanklag van poging tot moord en voedselvergiftiging in die gesig gestaar nadat 18 kliënte vir vermeende vergiftiging behandel is, het die polisie Sondag gesê.

'Die polisie het vinnig gereageer op 'n oproep [op Saterdag] toe 18 slagoffers hul bewussyn verloor het as gevolg van voedsel wat hulle by 'n restaurant by die Rustenburg-bushalte gekoop het,' het konstabel Provia Tseke in 'n verklaring gesê.

Al 18 slagoffers is in 'n ernstige maar stabiele toestand na die Job Shimanke Tabane Hospitaal in Rustenburg geneem.

Die 18 is om 15:00 uit die hospitaal ontslaan, drie uur nadat hulle die kos geëet het. Die Rustenburg-polisie het ná die insident 'n saak teen 'n 38-jarige vrou aanhangig gemaak.

"n Saak van voedselvergiftiging en poging tot moord is teen die eienaar van die restaurant aanhangig gemaak en 'n monster van die kos is na die laboratorium geneem. Die ondersoek duur voort,' het Tseke gesê.

5.5.1 Bespreek DRIE algemene kenmerke van mikroörganismes. (3)

5.5.2 Voedselvergiftiging kan baie ernstig wees. Bespreek VYF simptome van voedselvergiftiging. (5)

Kopiereg voorbehou

5.5.3 Bakterieë kan in hoërisiko-voedselsoorte aangetref word en kan voedselvergiftiging veroorsaak.

Noem VYF hoërisiko-voedselsoorte. (5)

5.5.4 Noem SES faktore wat die groei van mikroörganismes beïnvloed. (6)

5.5.5 Identifiseer VIER maniere waarop mikroörganismes vernietig kan word. (4)

[50]

VRAAG 6

6.1 Onder ideale toestande sal bakterieëpopulasies in verskillende stadiums groei en vermenigvuldig.

Noem die VIER stadiums en verduidelik elke stadium kortliks. (8)

6.2 Noem DRIE gebruike vir gis in die voedselbedryf. (3)

6.3 Definieer die volgende begrippe:

6.3.1 Sterilant

6.3.2 Ontsmettingsmiddel

6.3.3 Reinigingsmiddel

(3 × 3) (9)

6.4 Noem DRIE redes waarom jy as 'n voedselhanteerder skoonmaak behoort te bevorder. (3)

6.5 Bespreek DRIE nadele van die gebruik van stoom as 'n skoonmaakmetode in die voedselbedryf. (3)

6.6 Verduidelik VIER doelwitte en beginsels van skoonmaak. (4)

6.7 Wanneer 'n ontsmettingsmiddel in die kombuis gebruik word, watter DRIE eienskappe moet dit besit? (3)

6.8 Nie enigiemand kan 'n huishoudster wees nie. Watter VYF eienskappe behoort 'n goeie huishoudster te besit om suksesvol te wees? (5)

6.9 Bespreek hoe die huishoudingspan die bostaande slaapkamer behoort skoon te maak voordat die volgende gaste aankom vir hul verblyf. (12)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou