higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT

SANITASIE EN HUISHOUDING N4

(8060104)

31 Mei 2021 (X-vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 9 bladsye.

150Q1J2131

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. Begin elke vraag op ’n nuwe bladsy.
5. Gebruik net ’n swart of blou pen.
6. 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 soort voedselgevaar is dit as jy ’n pleister in ’n kositem vind?

A Chemies
B Fisies
C Biologies
D Nie een van bogenoemde nie

1.2 Watter EEN van die volgende is ’n oortreding ingevolge die Voedselveiligheidswet van 1990?

A Plaas vullis op die sypaadjie buite jou perseel
B Verkoop kos wat koud is
C Verkoop kos wat warm is
D Verkoop kos wat nie geskik is vir verbruik nie

1.3 Waarom trek mense gewone klere uit as hulle werk toe gaan en andersom as hulle huis toe gaan?

A Beheer moontlike kruisbesmetting
B Vermy vuil of stinkende klere
C Maatskappybeleid
D Nie een van bogenoemde nie

1.4 Bridget het ’n glas laat val en dit het naby ’n oop bak met meel gebreek.

Wat moet sy met die meel doen?

A Sif deur die meel vir gebreekte glas.
B Gooi die hele bak meel weg.
C Gooi die boonste twee en ’n half sentimeter meel weg.
D As sy al die glas vind, is die meel goed.

1.5 Die restaurant waar Jorge werk, koop skoonmaakchemikalieë in grootmaathouers.

Wat moet Jorge doen nadat hy vensterswasmiddel in ’n kleiner houer gegooi het?

A Merk die nuwe houer onmiddellik met die algemene naam van die chemikalie.
B Vertel alle werknemers dadelik dat die bottel vensterwasmiddel bevat.
C Maak gereeld seker dat die klein houer bo-op die oorspronklike houer gebêre word.
D Begin dadelik met die vensterwasmiddel skoonmaak.

Kopiereg voorbehou

1.6 Die geheime bestanddeel in 'n restaurant se beroemde braaisous is grondboontjie-olie.

Watter werknemers moet van hierdie bestanddeel weet?

A Alle kombuispersoneel
B Alle werknemers
C Bestuurder en sjef
D Net die sjef

1.7 Jy kan voorkom dat mense in die kombuis val deur ...

A die vloer skoon en sonder rommel te hou.
B stortings op te vee sodra dit gebeur.
C nie gladde skoene te dra nie.
D Al die bogenoemde

1.8 By watter temperatuur moet bevrore kos gehou word?

A 0 °C
B 15 °C of laer
C -18 °C of laer
D 20 °C of laer

1.9 Wat is die ideale temperatuur vir patogene om te floreer?

A 10 °C
B 37 °C
C 55 °C
D 90 °C

1.10 Kos wat met voedselvergiftigende bakterieë besmet is, sal ...

A anders lyk.
B sleg ruik.
C normaal lyk en proe.
D nie deur reuk, smaak of voorkoms opgespoor kan word nie.

(10 × 2) **[20]**

Kopiereg voorbehou

VRAAG 2

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

2.1 Dit is in orde om bederfbare kos soos bevrore hoender en beesvleis op die kombuistoonbank of in die wasbak te ontdooi.

2.2 Kos moet binne twee uur in die yskas of vrieskas gebêre word.

2.3 Melk en eiers kan in die yskasdeur gebêre word.

2.4 Een van die beste maniere om te leer dat kos besmet word, is om jou hande te was.

2.5 Jy kan sien of kos nog veilig is om te eet deur daaraan te ruik.

2.6 Hou rou kos en gekookte kos apart.

2.7 Vrugte en groente moet gewas word, selfs al gaan jy dit skil.

2.8 Die temperatuur waarteen jy oorskietkos kook, maak nie saak nie, want dit is reeds gaar.

2.9 Biefstuk kan halfrou ('rare') geëet word.

2.10 Temperature in die vrieskas maak alle bakterieë dood.

(10 × 1) **[10]**

VRAAG 3

Bestudeer elk van die volgende scenario's wat dikwels in hotelle voorkom en verduidelik hoe jy elke situasie sal hanteer om te verseker dat die gas in die toekoms na jou hotel sal terugkeer.

3.1 **'Ons het geen warm water nie.'**



3.2 **'Daar is 'n slegte reuk in ons kamer.'**



3.3 **'Die kos is van baie lae gehalte.'**



3.4 **'Waarom moet ek vir Wi-Fi betaal?'**



3.5 **'Die kamer/badkamer is baie vuil.'**



(5 × 4) **[20]**

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 4

4.1

28 Pretoriase matrieks behandel vir voedselvergiftiging nadat hulle kos by 'n verkoper gekoop het

Minstens 28 leerlinge van die Edward Phatudi- Sekondêre Skool in Atteridgeville is Donderdag na die hospitaal gehaas weens vermoedelike voedselvergiftiging, berig EWN.

Volgens die verslag het die leerlinge – wat almal in graad 12 is – vroeër Donderdag oor maagkrampe gekla. Hulle is na die Kalafong- en Pretoria-Wes-hospitaal vervoer vir dringende behandeling.

Volgens Times Live het Steve Mabona, woordvoerder van die onderwysdepartement, gesê dat die kinders glo kos by 'n verkoper gekoop het. 'Die leerders is opgeneem nadat hulle gekla het oor buikpyn ... Ons is bly om te kan sê dat alle leerders ontslaan is nadat hulle mediese hulp ontvang het,' het Mabona aan Times Live gesê.

Na wat verneem word, sou die departement Vrydag 'n psigososiale eenheid na die skool stuur om berading te gee.

[Bron: Vertaal uit *www.news24.com*, 24 Mei 2019]

4.1.1 Noem VYF simptome van voedselvergiftiging wat die matrieks moontlik ervaar het nadat hulle die besmette kos geëet het. (5)

4.1.2 Noem DRIE algemene eienskappe van mikro-organismes. (3)

4.1.3 Noem VYF hoërisiko-kossoorte wat voedselvergiftiging kan veroorsaak. (5)

4.1.4 Noem SES faktore wat die groei van mikro-organismes beïnvloed. (6)

4.1.5 Noem VIER maniere waarop mikro-organismes vernietig kan word. (4)

4.2 Gee die VYF hoofredes waarom ongelukke in kombuise en werkplekke plaasvind. (5)

4.3 Verduidelik VYF wetlike verpligtinge waaraan 'n werkgewer moet voldoen en DRIE verpligtinge waaraan die werknemer moet voldoen volgens die Wet op Beroepsgesondheid en Veiligheid. (5 + 3) (8)

4.4 Verduidelik VYF belangrike faktore wat oorweeg moet word wanneer 'n noodplan opgestel word. (5)

4.5 Verduidelik SES maniere waarop 'n mens nie MIV/vigs kan opdoen nie. (6)

4.6 Gee DRIE redes waarom 'n voedselhanteerder skoonmaak moet bevorder. (3)

[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 5

5.1 Definieer die term *higiëne*. (2)

5.2 Noem AGT simptome van MIV. (8)

5.3 Daar word aanbeveel dat elke werkgewer 'n werkplekprogram instel vir personeel wat MIV-positief is.

Gee raad aan werkgewers wat nie hierdie aanbeveling nakom nie en verduidelik waarop hulle kan verbeter. (5)

5.4 Noem VYF hallusinogene middels. (5)

5.5 Bespreek persoonlike higiëne onder elk van die volgende opskrifte:

5.5.1 Versorging van hande en naels

5.5.2 Versorging van tande

5.5.3 Versorging van hare

(3 × 5) (15)

5.6 Gee VIER redes waarom dit nie toegelaat word om te rook in enige gebied waar voedsel hanteer word nie. (4)

5.7 Noem en verduidelik DRIE maniere waarop plae in die voedselbedryf voorkom kan word. (3 × 2) (6)

5.8 Gee VYF simptome van dronkenskap. (5)

[50]

VRAAG 6

6.1 Definieer die term *tannien*. (2)

6.2 Definieer elk van die volgende terme.

6.2.1 Sterilisasiemiddel ('Sterilant')

6.2.2 Ontsmetmiddel ('Sanitiser')

6.2.3 Wasmiddel ('Detergent')

(3 × 3) (9)

6.3 Verduidelik VIER beginsels van skoonmaak. (4)

6.4 Noem DRIE eienskappe van 'n kombuisreiniger. (3)

Kopiereg voorbehou

6.5 Verduidelik opvee (‘swabbing’) as een van die toetse wat gebruik kan word om te kontroleer of ’n oppervlak skoon is. (5)

6.6 Noem VYF probleme wat veroorsaak word deur dwelmmisbruik. (5)

6.7 Verduidelik hoe die huishoudingspan ’n slaapkamer wat bewoon word, moet skoonmaak. (15)

6.8 Watter VYF eienskappe moet ’n goeie huishoudster hê om suksesvol te wees? (4)

6.9 Waarom is die gehalte van die water so belangrik wanneer daar skoongemaak word? (3)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou