higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

SANITASIE EN HUISHOUDING N4

19 NOVEMBER 2018

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 7 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

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

(10 × 2) **[20]**

VRAAG 2

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

(10 × 2) **[20]**

VRAAG 3

Bedlakens
Badhanddoeke
Kussingslope
Matrasbeskermer
Seep
Sjampoe
Stortjel
Skoonmaakmiddels
Skoonmaaklappe
Mop (10 × 1) **[10]**

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 4

4.1

Skoonmaakskedule vir Sicas Gastehuis√										
Area	**Metode**	**Frekwensie**	**Verantwoor-delike persoon**	**M** √	**D** √	**W** √	**D** √	**V** √	**S** √	**S** √
4.1.1 Trappe√	Stofsuig/ vee en mop√	4.1.8 Daagl.√	4.1.7 Nosipho√							
4.1.2 Kombuis√	Ontsmet√	4.1.8 Maak skoon na gebruik√	4.1.7 Jeffrey√							
4.1.3 Eetkamer√	Politoer en stofsuig√	4.1.8 Daagl.√	4.1.7 Allison√							
4.1.4 Slaapkamers√	Stofsuig/ afstof/ ontsmet√	4.1.8 Daagl.√	4.1.7 Nobuhle√							
4..1.5 Badkamers en toilette√	Ontsmet/ mop√	4.1.8 Daagl.√	4.1.7 Alfred√							
4.1.6 Sitkamers en ontvangsarea√	Stofsuig/ afstof/ politoer√	4.1.8 Daagl.√	4.1.7 Sandra√							

(16)

4.2 Hy/sy moet die maksimum doeltreffendheid wat moontlik is bereik vir die versorging en gemak van die gaste.
Vestiging van ‘n verwelkomende atmosfeer en ‘n hoflike, betroubare diens deur die personeel.
Handhawing van ‘n hoë standaard netheid en instandhouding op alle gebiede.
Beheer van en toesighouding oor alle personeellede van die afdeling.
Maak seker dat die hotel aan die veiligheidsregulasies voldoen.
Hou die hoofbestuurder ingelig oor alle sake wat sy/haar aandag verg.
Vestig goeie werksverhoudinge met die ander afdelings. (Enige 6 × 1) (6)

4.3 Die wetenskap✓ van gesondheid✓ (2)

4.4 4.4.1 Oorskiet blikkieskos moet in ‘n lugvaste houer leeggemaak en in die yskas gebêre word. Dit moet as ‘n bederfbare item hanteer word sodra dit oopgemaak is. Berg ingelegde voedsel in ‘n koel area. Moet nie opgeblase, ingeduikte of geroeste blikkies gebruik nie.

4.4.2 Groente en vrugte kan in die houers waarin dit gekoop is gehou word en na gelang van die tipe groente of vrugte kan dit óf in die yskas óf goedgeventileerde rakke in die droë pakkamer geberg word.

4.4.3 Vleis moet in porsies verdeel, in kleefomhulsel of herseëlbare sakkies toegedraai en met ‘n datumstempel voorsien word.

4.4.4 Vis moet so vinnig as moontlik in porsies verdeel, in kleefomhulsel toegedraai en gevries word.

4.4.5 Hoender moet in porsies verdeel, in kleefomhulsel of herseëlbare sakkies toegedraai en van ‘n datumstempel voorsien word.

4.4.6 Eiers moet in hulle oorspronklike verpakking gehou en in die yskas by 1-5 ºC gebêre word. Moenie voedsel met ‘n sterk reuk naby die eiers plaas nie omdat dit die reuke sal absorbeer en moet ook nooit die eiers was nie.

4.4.7 Verkoel oorskietkos vinnig en berg dit in lugvaste houers in die yskas of vrieskas. Dit behoort gewoonlik tot 100 ºC herverhit te word om te verseker dat alle mikro-organismes dood is.

(Enige 7 × 2) (14)

4.5 Koksmus✓ – beskerm die voedsel sodat hare nie daarin val nie. Dit is ook so ontwerp dat die lug bo-op die kop kan sirkuleer om die sjef koel te hou.✓
Voorskoot✓ – die lang voorskoot beskerm die bene teen stortings en warm vloeistowwe.✓
Oorknoopsjefbaadjie✓ – om die bors teen stortings en skroeiing te beskerm.✓
Langbroek✓ – om die bene te beskerm teen enige warm vloeistowwe wat uitgestort mag word.✓
Nekserp✓ – om sweet te absorbeer en dit lyk ook professioneel.✓

(Enige 4 × 2) (8)

4.6 Tuberkulose is ‘n aansteeklike siekte✓ wat deur kieme veroorsaak word✓ en dit staan as tubercle bacilli bekend.✓ (3)

4.7 Polio/masels/pokkies/waterpokkies/griep/gewone verkoue (Enige 1) (1)

[50]

VRAAG 5

5.1 Plaas ‘n lepelvol van die voedsel op ‘n skoon bord.
Proe die kos met ‘n skoon teelepel.
Moenie die voedsel roer met dieselfde lepel wat jy vir proe gebruik het nie.
Verwyder alle lepels en borde wat gebruik is en was dit. (4 x 1) (4)

5.2 Om die verspreiding van siektes te voorkom.
Om skade te verhoed.
Om finansiële verlies te verhoed.
Om te keer dat kos vermors word.
Om aan die betrokke wetgewing te voldoen. (5 x 1) (5)

5.3 Gevaarsone (1)

5.4 Werkgewer
Om die gesondheid en veiligheid van die werknemers te bevorder.
Lewering van veilige werkareas asook veilige masjinerie en gereedskap.
Beskikbaarstelling van voldoende opleidingsgeleenthede.
Samestelling van die maatskappy se veiligheidsbeleiddokument.
Sorg te dra dat daar voldoende brandblussers is.
(Enige 3)

Werknemers
Hulle moet na hulle eie gesondheid en veiligheid omsien.
Hulle moet ook na ander mense se gesondheid en veiligheid omsien.
Om nie misbruik te maak van die perseel of toerusting wat tot nadeel van gesondheid en veiligheid sal wees nie.
(2 x 3) (6)

5.5 Skakel die stoof en die hoofkragtoevoer af.
Haal die pan van die stoof af.
Plaas ‘n deksel bo-op die pan.
Moet nooit water gebruik om ‘n brand te blus wat deur vet veroorsaak word nie. (4)

5.6 Ignorering van veiligheidsrisiko’s
Verkeerde hantering van toerusting
Nalatigheid en roekeloosheid
Uitermatige haastige optrede
Iets wat jou aandag aflei (Enige 4 × 1) (4)

5.7 5.7.1 Die vrees dat jy sal sterf. (2)

5.7.2 Deur die bloed, semen of vaginale vloeistof van ‘n besmette persoon wat na ‘n ander persoon oorgedra word.
Seksuele omgang – man tot man, vrou tot vrou, vrou tot man
Wanneer ongesteriliseerde naalde gedeel word vir inspuiting van dwelmmiddels.
Oordrag deur ‘n besmette ma na haar ongebore of pasgebore baba
Iemand wat ‘n geslagsoordraagbare siekte het loop die risiko om vigs op te doen. (5 x 1) (5)

5.7.3 Voel goed met geen simptome
Minder ernstige siekte
Baie ernstige siekte
Die dood (4 x 1) (4)

5.7.4 Om te gaan vir berading deur ‘n predikant of professionele persoon.
Bemoediging dat sodanige mense ‘n lang en gelukkige lewe kan lei as hulle behoorlik na hulleself omsien. (2 x 1) (2)

5.8 5.8.1 Bakterieë is enkelselorganismes, wat kieme genoem word.✓ Hulle selle bevat geen chlorofil✓ nie en kan daarom nie hulle eie voedingstowwe vervaardig nie.✓ (3)

5.8.2 Skadelose
Voordelige
Ongewenste
Wat siektes veroorsaak (Enige 2 x 1) (2)

5.8.3 Bakterieë bestaan uit 'n flagellum,✓ kapsule✓ en endospore.✓ (3)

5.8.4 Dra by tot fermentasie,✓ vrugbaarheid van grond✓ en dien as middel vir produsering van siektes✓ by die vervaardiging van antibiotika. (Enige 2) (2)

5.8.5 Bakterieë word voortgeplant deur 'n proses bekend as binêre splitsing.✓ Die proses waar een sel in twee dele verdeel✓ (selverdeling) vind elke 20 minute plaas.✓ (3)
[50]

VRAAG 6

6.1 Tyd✓ – neem 10-20 minute om te vermenigvuldig.✓
Temperatuur✓ – die optimum temperatuur vir groei is 37 ^{0}C.✓
Water✓ – noodsaaklik vir chemiese reaksies om plaas te vind.✓
Voeding✓ – mikro-organismes groei hoofsaaklik op voedsel wat ryk in proteïne en vogtigheid is.✓
PH✓ – mikro-organismes verkies 'n PH van 7.✓
Suurstof✓ – alle organismes respireer en het suurstof nodig om dit te doen.✓
(Enige 5 × 2) (10)

6.2 Deur hitte
Chemikalieë
Ioniseringirradasie
Mikrogolwe (Enige 3 x 1) (3)

6.3 Deur inname✓van voedsel wat met 'n groot hoeveelheid patogeniese organismes gekontamineer is✓ of deur inname van toksien wat deur mikro-organismes in die voedsel geproduseer word.✓ (3)

6.4 Salmonella
Staphylococcus aureus.
Streptococci
Clostridium botulinum (4 × 1) (4)

6.5 Sig✓ – onder goeie verligting, geen tekens van vuilheid of natheid nie✓✓
Aanraking✓ – geen teken van vetterige/rowwe gevoel op die vingers nie✓✓
Reuk✓ – geen slegte reuke aanwesig nie✓✓ (3 x 3) (9)

6.6 ‘n Swabber is ‘n stukkie watte wat om die een end van ‘n klein stokkie gewikkel is.
Dit moet steriel wees voordat dit gebruik word.
Voor steekproefneming word dit met ‘n steriele vloeistof benat en die ekstra vloeistof word verwyder.
Die swabber word oor ‘n toetsarea getrek om enige organismes wat aan die oppervlak kleef op te tel.
Die swabber word in ‘n steriele vloeistof geplaas en goed geskommel om die organismes wat daaraan vaskleef te verwyder.
Monsters van die vloeistof word tot ‘n voedingsagar gesmelt.
Dit word dan ontwikkel.
Die medium word ondersoek vir kolonies.
Hulle word getel.
Dit is ‘n aanduiding van faling om die hoeveelheid organismes op ‘n aanvaarbare vlak te hou.

(10 x 1) (10)

6.7 Verwyder alle obstruksies en olie op oppervlakke voordat die skoonmaakproses begin.
Volg ‘n skoonmaakmetode wat die minste hinderlik en steurend is.
Probeer om alle oppervlakke so gou as moontlik blinkskoon te maak.
Gebruik die eenvoudigste skoonmaakmetode en die matigste skoonmaakmiddels.
Neem veiligheidsgevare, soos nat vloere, in aanmerking.
Verwyder alle stof en vullis.
Voer elke skoonmaakproses in die vinigste moontlike tyd uit.
Die doel van die skoonmaakproses is dat die oppervlakke skoon en higiënies moet wees. (Enige 5 × 1) (5)

6.8 6.8.1 Steriliseerder – middel wat gebruik word in sterilisasie✓ wat alle mikrobiese lewe,✓ insluitende bakteriële spore, vernietig.✓

6.8.2 Skoonmaakmiddel – stof of mengsel van stowwe,✓ wat wanneer dit by water gevoeg word✓ help om vullis en vetterigheid te verwyder.✓

(2 × 3) (6)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou