higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

SANITASIE EN HUISHOUDING N4

20 NOVEMBER 2019

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

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

(10 × 2) **[20]**

VRAAG 2

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

(10 × 2) **[20]**

VRAAG 3

3.1 Nat vloere, wees versigtig
3.2 Hoëspanningelektrisiteit
3.3 Noodhulpkassie
3.4 Brandkombers
3.5 Was jou hande
3.6 Geen rook
3.7 Branduitgang
3.8 Slegs gestremde mense
3.9 Brandblusser
3.10 Gebruik PPE

(10 × 1) **[10]**

TOTAAL AFDELING A: 50

VRAAG 4

4.1 4.1.1 Depper en steriele vloeistof. (2)

4.1.2
- Depper word oor 'n toetsgedeelte gevryf
- Depper word in steriele vloeistof geplaas en geroer om organismes te verwyder.
- Vloeistofmonsters word geënt met verkoelde voedingsagar.
- Dit word geïnkubeer om kolonies te ondersoek. (4)

4.1.3 Steriele spoeloplossing (2)

4.1.4
- Vul 'n voorwerp met spoeloplossing soos bottels, oppervlakte of pyp.
- Spoelvloeistof word ontleed vir lewensvatbare organismetelling. (2)

4.1.5 Kontakplate✓ met gestolde agarmedium.✓ (2)

4.1.6
- Kontakplate het oppervlakte van gestolde agarmedium.
- As dit op 'n oppervlakte gedruk word, klou organismes daaraan vas.
- As dit geïnkubeer word, ontwikkel organismes in kolonies. (3)

4.2 4.2.1 Eenvoudige kook: Gebruik om klein items te ontsmet✓ soos spuitsakke, messe, ens.✓

4.2.2 Warm water word teen 60–65 °C in voedselfabrieke gebruik✓ en bevat geskikte chemikalieë saam met hoëdrukspuite.
Om teëls, vloere, mure en plate skoon te maak.✓

4.2.3 Stoom word gebruik om die aanleg te ontsmet.✓ Dit het goeie deurdringingsvermoë, dring hoekies binne.✓

4.2.4 Stoom onder druk: Stoom word teen 121 °C vir 15 minute gebruik.✓ Baie min hitteweerstandige mikro-organismes kan oorleef.✓

4.2.5 Koue water: Ná reiniging word skoonmaakmiddels en steriliseerders met koue water weggespoel.✓ Goeie gehalte water word benodig.✓

(5 × 2) (10)

4.3 Middel wat in sterilisasie gebruik word✓ wat alle mikrobiese lewe vernietig,✓ insluitend spore.✓ (3)

4.4
- Stoor melk in die houers waarin dit afgelewer word.
- Plaas melk in yskas.
- Melkhouers moet bedek word, dit absorbeer yskasgeure.
- Geblikte melk moet in droë, koel plek gebêre word.
- Melkpoeier – lugdigte houer.
- Nagemaakte room in yskas.
- Moenie ou en nuwe melk meng nie.
- UHT-melk sal onoopgemaak verskeie maande lank hou. (Enige 6 × 1) (6)

4.5 4.5.1
- Borsel tande soggens en saans.
- Gebruik 'n mondspoelmiddel.
- Besoek tandarts elke ses maande.
- Vlos daagliks. (4)

4.5.2 Was hare gereeld.
Haarborsels moet nie geleen word nie.
Alle hare moet teruggebind word as dit langer as die kraag is.
Borsel hare slegs in badkamerfasiliteit.
Dra 'n geskikte hooftooisel as daar met kos gewerk word.
Alle gesigshare moet netjies wees (vir mans).
Borsel hare om dit te laat groei en te stimuleer.
Hare moet skoon en skilfervry wees. (Enige toepaslike antwoord) (8)

4.6
- Gee werkers gereelde mediese ondersoeke.
- Gesondheidsondersoeke moet gedoen word ná vakansies of wegbreke, veral na die buiteland.
- Moet nooit werkers in diens neem sonder om hulle eers medies geskik te verklaar nie.
- Moet nooit 'n persoon wat siek was toelaat om te werk sonder dat 'n dokter die groenlig daarvoor gegee het nie.
- Gee werkers opleiding in higiëne.
- Sit plakkate op oor higiëniese praktyke. (Enige 4 × 1) (4)

[50]

VRAAG 5

5.1 5.1.1
- 2,5–4,7 mm
- Donkerbruin
- Verlengde snoet
- Rugvlerke is knoestig
- Kan nie vlieg nie (Enige 3 × 1) (3)

5.1.2
- Koring
- Gort
- Mielies
- Rog
- Rys (Enige 4 × 1) (4)

5.2
- Van die vloer af, hou area en omliggende areas skoon
- Moenie kos laat rondlê nie
- Maak alle kos toe
- Vullisdromme – styfpassende deksels
- Nat vullis soos vrugte- en groenteskille moet in koerantpapier toegedraai en dan weggegooi word.
- Moenie koerante en tydskrifte opstapel nie – broeiplek vir kakkerlakke, rotte, muise
- Maak gereeld die kombuis/eenheid skoon
- Gebruik 'n insekdoder om 'n spesifieke pes uit te roei
- Bêre kos weg van mure af (Enige 5 × 1) (5)

5.3
- Hou gif weg van kinders en diere.
- Moenie die gifdampe inasem nie.
- Moenie insekdoders naby kos of borde spuit nie.
- Moenie insekdoders naby 'n oop vuur spuit nie. (4)

5.4
- Verkeerde gebruik van toerusting
- Onkunde oor veiligheidsrisiko's
- Nalatigheid en roekeloosheid
- Oormatige haas
- Afleidings (Enige 2 × 1) (2)

5.5 Ja,✓ as dit nie gereeld gebruik word nie✓ word die TB-kieme al hoe sterker en selfs meer gevaarlik.✓ (3)

5.6
- Daar is skadelike stowwe in sigarette.
- Rokers se longe is swart van al die teer.
- Nikotien is 'n middel in sigarette waaraan rokers verslaaf raak.
- Rokers kan siektes soos emfiseem, mond- en keelkanker ontwikkel.
- Rokers se klere en asem ruik na rook.
- Om te rook affekteer jou smaaksintuig.
- Rook kan hartsiekte veroorsaak.
- Vroue kan plooie baie vinniger ontwikkel.
- Langslewendheid word verminder.
- Rokers hoes meer as ander mense om ontslae te raak van slym op hul borskaste. (Enige 10 × 1) (10)

5.7 5.7.1 *Cannabis sativa* (2)
5.7.2 Dagga/Kannabis. (1)

5.7.3
- Vinnige hartklop, bloedbelope oë
- Verwronge gevoel van tyd en ruimte
- Verwarde gedagtes
- Geheueverlies oor onlangse gebeure
- Vermoë om te bestuur of met masjinerie te werk is gevaarlik laag
- Reaksies kan wissel vanaf angstigheid tot paniek (Enige 5 × 1) (5)

5.8
- Baba kan verstandelik gestrem wees
- Groeivermoë is geïnhibeer
- Het fisiese gebrekke (3)

5.9 'n Proses waar een sel✓ in twee verdeel,✓ (selverdeling) vind elke 20 minute plaas.✓ (3)

5.10
- Tyd
- Temperatuur
- Water
- Kos
- pH
- Suurstof
- Duisternis
- Mededinging (Enige 5 × 1) (5)

[50]

VRAAG 6

6.1 6.1.1 Speeksel word op kos oorgedra✓ en speeksel bevat stafilokokki,✓ wat 'n skadelike bakterie is.✓

6.1.2 Word gebruik om verskillende borde af te droog.✓ Dit word nie gereeld gewas nie✓ en gebruik om verskillende areas af te vee.✓

6.1.3 Messe word gebruik om verskillende kosprodukte te sny✓ wat hul eie bakterieë bevat.✓ As hierdie messe vir snywerk gebruik word en nie behoorlik afgespoel word nie, versprei die bakterieë✓ en veroorsaak kruiskontaminasie.

(3 × 3) (9)

6.2
- Oorvloedig teenwoordig in plante, wat vir kos gebruik word
- Teenwoordig op apparate en werksoppervlaktes
- Word deur die lug gedra vanaf een voorwerp na 'n ander
- Kos is 'n bron van voedingstowwe wat voeding verskaf vir die groei van organismes. (Enige 3 × 1) (3)

Kopiereg voorbehou

6.3
- Samewerking met ander departemente
- Betrokkenheid, ontslag en welstand van personeel
- Toesighouding, kontrolering en opleiding van personeel
- Opstelling van werksrooster, vakansielyste en loonblaaie
- Kontroleer sindelikheid van kantore, sitkamers, gaste- en personeelkamers
- Kontroleer kamerbesettingslyste
- Rapporteer instandhouding
- Beheer linnekamer
- Hanteer verlore goedere
- Verantwoordelik vir sleutelkaarte en sleutels van hul departement
- Voorkom brande en ander ongelukke in hul departement
- Verskaf noodhulp
- Bestellings en is in beheer van store
- Moet gewillig wees om raad te gee oor binneversiering van kamers
- Hou inventarisse en rekords van toerusting
- Verantwoordelik vir blommerangskikkings (Enige 8 × 1) (8)

6.4
- Ventileer kamer
- Haal vuil beddegoed van bed af
- Sit vuil linne in wasgoedsak op huishoutrollie
- Maak asbakke en snippermandjies leeg
- Verwyder breekware en alle rommel
- Maak wasbakke en badkamers skoon
- Maak bed op
- Stof af of/en vee alle los en vaste toebehore af
- Maak vuil kolle op mure skoon
- Stof meubels af of vee met klam lap af
- Maak vloere skoon
- Vervang handdoeke en toiletpapier
- Vervang skryfbehoeftes
- Verstel vensters
- Kyk vir enigiets wat stukkend is en rapporteer dit (15)

6.5
- Is doeltreffend
- Skep 'n verwelkomende atmosfeer
- Verseker hoë standaarde van sindelikheid
- Kontroleer en hou toesig oor personeel
- Skep goeie werksverhoudings met ander afdelings
- Verseker die hotel se veiligheids-en-sekuriteitsregulasies
- Hou die algemene bestuurder op hoogte van alle sake (Enige 5 × 1) (5)

Kopiereg voorbehou

6.6 6.6.1
- Dreineer vet en syg oorblyfsels deur.
- Was met neutrale skoonmaakmiddel. As dit erg gevlek is, vul met neutrale skoonmaakmiddel en hipochloriet en kook.
- Spoel alle oppervlaktes met skoon water af.
- Maak seker braaier is droog voordat vars olie bygevoeg word. (4)

6.6.2
- Verwyder alle rommel.
- Stof handreëlings en traproeie af of vee met 'n klam lap af.
- Maak trapleunings -skorte skoon.
- Maak vuil kolle op mure skoon.
- Vee/Stofsuig vloere en gebruik 'n dweil.
- Stofsuig matte. (6)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou