higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N830**(A)**(J7)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE HIGIËNE EN VEILIGHEID N4

(19050104)

7 Junie 2019 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 8 bladsye.

Copyright reserved

DEPARTEMENT VAN HOËR ONDERWYS EN OPLEIDING
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

NASIONALE SERTIFIKAAT
INLEIDENDE HIGIËNE EN VEILIGHEID 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

1.1 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 Emalje-dele van stowe moet skoongemaak word …

A terwyl die stoof nog warm is.
B met 'n skuurmiddel.
C wanneer die stoof koud is.
D met staalwol.

1.1.2 … is die walglikste gewoonte en word nie in die voedsel-dienseenheid toegelaat nie.

A Die proe van kos
B Spoeg
C Rook
D Hoes en nies

1.1.3 Die nadele van 'n houtsnyplank is dat dit ... is.

A higiënies
B skoon
C sonder krake
D poreus

1.1.4 Die leweringstemperatuur van bevrore voedsel moenie bo … °C wees nie.

A -7
B -15
C -10
D -12

1.1.5 'n Persoon met 'n gebreekte been moet ...

A verskuif word.
B nie verskuif word nie.
C pynpille gegee word.
D op die vloer neergelê word.

1.1.6 Rou voedsel moet … geberg word.

A in 'n donker kas
B in afsonderlike, verseëlde houers in die yskas
C teen kamertemperatuur
D in dieselfde houer as gaar voedsel in die yskas

Kopiereg voorbehou

1.1.7 Gaar voedsel wat nie dadelik geëet word nie, moet teen 'n temperatuur bo … bewaar word.

A 70 °C
B 60 °C
C 65 °C
D 55 °C

1.1.8 … oonde kook en verhit voedsel deur hoëfrekwensiekrag te gebruik.

A Konveksie
B Induksie
C Mikrogolf
D Stoom

1.1.9 ... moet met 'n waterdigte verband bedek word om kruisbesmetting te verhoed.

A Breuke
B 'n Bloeiende neus
C Snywonde
D Beserings weens die oplig van swaar items

1.1.10 'n Bain-marie is 'n oop pot water wat gebruik word om …

A voedsel te stoom.
B eiers te posjeer.
C voedsel warm te hou.
D groente te kook.

(10 × 2) (20)

Kopiereg voorbehou

1.2 Kies 'n beskrywing uit KOLOM B om by 'n item in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–K) langs die vraagnommer (1.2.1–1.2.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
1.2.1	Eiers	A	bakterieë sal nie daarop groei nie
1.2.2	Voedsel met 'n hoë suurinhoud	B	moet kort gehou word
1.2.3	Braaipan	C	moet absorberend wees
1.2.4	Roosterplaat	D	vorm 'n harde, beskermende laag
1.2.5	Neus	E	word hoofsaaklik deur salmonella beïnvloed
1.2.6	Beskermende klere	F	gebruik om hamburgers, eiers en spek gaar te maak
1.2.7	Vingernaels	G	gebruik weggooibare snesies
1.2.8	Ooreising en beserings	H	verwyder verskillende vlekke
1.2.9	Breuk	I	bied tydelike ondersteuning
1.2.10	Poleermiddel	J	kook verskillende soorte kos tegelyk
		K	lig met die beenspier

(10 × 1) (10)

1.3 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (1.3.1–1.3.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.3.1 Metaal kan in 'n mikrogolfoond gebruik word.

1.3.2 Stap agteruit om te verhoed dat jy gly en val.

1.3.3 Skakel die gas af en wag 'n paar minute voordat jy dit weer aansteek.

1.3.4 Roosterplate is soliede metaalplate wat van onder af verhit word.

1.3.5 Koper slaan nie maklik aan nie.

1.3.6 Bakplate moet so min moontlik gewas word.

1.3.7 Vars melk en room moet maandeliks gekoop word.

1.3.8 Verhoed voedselvergiftiging deur voedsel teen kamertemperatuur te ontvries.

Kopiereg voorbehou

1.3.9 Water is nie die beste oplosmiddel nie omdat dit lae waterspanning het.

1.3.10 Was die binne-oppervlak van 'n yskas met baie warm water en 'n matige skoonmaakmiddel.

(10 × 1) (10)

1.4 Definieer elk van die volgende terme:

1.4.1 Skoonmaakmiddels

1.4.2 Blykmiddels

1.4.3 Skadelose mikro-organismes

1.4.4 Spontane voedselbederf

1.4.5 Ontsmetmiddel

(5 × 2) (10)

[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

Lees die volgende gevallestudie en beantwoord die vrae wat daarop volg.

'n Restaurant is bevind as verantwoordelik vir 'n reeks gevalle van voedselvergiftiging. Die betrokke restaurant was bekend vir hul gereelde Tudor-aande. Die maaltye wat by hierdie geleenthede bedien is, het bestaan uit 'n groot biefstuk met 'n verskeidenheid slaaie, wat op 'n houtbord bedien is.

Met die ondersoek is vasgestel dat die houtborde, waarvan talle gekrap en gekraak was, ná gebruik skoongekrap is en met die hand gewas is. Die persoon wat dit moes was, het nie rubberhandskoene gedra nie en daarom is dit onwaarskynlik dat die temperatuur van die water teen die aanbevole temperatuur van 50–60 °C was. Daar is geen tweede wasbak vir afspoel en ontsmetting nie.

Ter voorbereiding op die aand, plaas die restaurantpersoneel deur die loop van die dag die slaaie op die houtborde en los dit op 'n groot tafel, gereed vir die vars gebraaide biefstuk wat later die aand daarop geplaas word. Party van die slaaie bevat hoërisiko-bestanddele, soos rys en eiers, en baie daarvan bevat 'n mayonnaisesous. Geen ander voedsel is egter deur die houtborde kruisbesmet nie. Die restaurant is dus gevra om nie meer die houtborde te gebruik nie.

Kopiereg voorbehou

2.1 Noem en bespreek AL SEWE moontlike foute wat in hierdie restaurant gemaak is. (7 × 2) (14)

2.2 Kombuistoerusting moet ná elke gebruik skoongemaak word.

Beskryf die VYF fases van die skoonmaakproses stap vir stap. (5 × 2) (10)

2.3 Bespreek SES maniere waarop snywonde verhoed kan word deur messe korek te gebruik. (6)

2.4 Noem VIER soorte kookpotte. (4)

2.5 Verduidelik hoe jy na die volgende sal omsien:

2.5.1 Kleefvrye panne (3)

2.5.2 Skottelgoedwassers (3)

2.6 Noem die VYF algemene reëls om plaaginfestasie te beheer. (5 × 2) (10)
[50]

VRAAG 3

3.1 Noem SEWE eienskappe van geskikte lappe. (7)

3.2 Beskryf hoe 'n yskas skoongemaak moet word. (4)

3.3 Bespreek die doel van skoonmaak. (3)

3.4 Beskryf die handwasprosedure. (8)

3.5 As die vel nie skoon is nie, kan vuiligheid die porieë verstop sodat die liggaam nie vrylik vog kan afskei nie.

Verduidelik hoe jy jou vel moet versorg. (5)

3.6 Noem DRIE soorte voedselbederf. (3)

3.7 Beskryf elk van die volgende soorte voedselvergiftiging:

3.7.1 Natuurlike gif

3.7.2 'n Toksien

3.7.3 'n Mikotoksien

(3 × 3) (9)

3.8 Plastiek is 'n baie veelsydige materiaal.

Noem TWEE soorte plastiek en die gebruike daarvan. (2 × 2) (4)

Kopiereg voorbehou

3.9 Bespreek SEWE reëls wat geïmplementeer moet word om te verhoed dat ongelukke plaasvind wanneer messe gebruik word om voedsel voor te berei. (7)
[50]

VRAAG 4

4.1 Verduidelik hoe die volgende ongelukke in die kombuis verhoed kan word:

4.1.1 Snywonde

4.1.2 Gly en val

(2 × 8) (16)

4.2 Brand- en skroeiwonde word deur warm, vogtige lug veroorsaak.

Watter voorsorgmaatreëls moet getref word om brand- en skroeiwonde te verhoed? (6)

4.3 Gas word hoofsaaklik in die voedseldiensbedryf gebruik om elektrisiteit te bespaar.

Verduidelik die veilige hantering van gas. (4 × 2) (8)

4.4 Verduidelik DRIE maniere waarop snywonde behandel moet word. (3 × 2) (6)

4.5 Verduidelik DRIE basiese metodes om brande te blus. (3 × 2) (6)

4.6 Bespreek AGT maniere waarop elektriese apparate korrek gehanteer moet word om veiligheidsrisiko's te voorkom. (8)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou