higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE HIGIËNE EN VEILIGHEID N4

27 NOVEMBER 2019

Hierdie nasienlriglyn bestaan uit 7 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1	1.1.1	D
	1.1.2	C
	1.1.3	C
	1.1.4	D
	1.1.5	B
	1.1.6	B
	1.1.7	C
	1.1.8	B
	1.1.9	C
	1.1.10	C

(10 × 1) (10)

1.2	1.2.1	D
	1.2.2	A
	1.2.3	J
	1.2.4	A
	1.2.5	B
	1.2.6	J
	1.2.7	A
	1.2.8	J
	1.2.9	C
	1.2.10	I

(10 × 1) (10)

1.3	1.3.1	Onwaar
	1.3.2	Onwaar
	1.3.3	Onwaar
	1.3.4	Onwaar
	1.3.5	Onwaar
	1.3.6	Onwaar
	1.3.7	Waar
	1.3.8	Onwaar
	1.3.9	Onwaar
	1.3.10	Waar

(10 × 2) (20)

1.4 1.4.1 Verwyder verskeie vlekke.

1.4.2 Word chemikalieë wat gebruik word om toerustings skoon te maak ook vir die voorbereiding van voedsel gebruik?

1.4.3 Voedsel moet gepreserveer word om bederf te voorkom en die voedsel in eetbare toestand te hou.

1.4.4 Wanneer onbesmette kos met besmette kos in aanraking kon, word dit ook besmet.

1.4.5 Chemiese veranderinge wat natuurlik voorkom, bv. die verlies aan vog en ensiematiese reaksies.

(5 × 2) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Temperature wat wissel tussen 10 °C en 60 °C versnel die groeitempo van bakterieë: gis en skimmels. Temperature bokant 70 °C sal sommige mikroöganismes vernietig. Die meeste bakterieë word deur die kookproses vernietig, maar nie spore van mikroöganismes wat onder negatiewe toestande vorm nie. Verhitting tot 150 °C vir 1 uur vernietig alle bakterieë.

Termofiele is mikroöganismes wat teen hoë temperature groei – 45–65 °C. Psigrofiele is mikroörganismes wat teen koel temperature groei –10–15 °C. Die optimale temperatuur waarteen die grootste groep mesofiele groei is 37 °C. (6)

2.2
- Hou die huis en omgewing so skoon moontlik.
- Moenie kos laat rondstaan nie en maak vuiligheidig onmiddellik skoon.
- Bedek alle voedsel.
- Deksels moet dig pas en moet gereeld met ontsmettingsmiddel skoongemaak word.
- Nat vullis, soos vrugte- en groenteskille, moet in koerantpapier toegedraai word voordat dit in die asblik gegooi word.
- Rotte, muise, goggas en kokkerotte gebruik donker, vuil kaste en stoorkamers as broeiplek. Moenie koerante en tydskrifte opstapel nie.
- Maak alle gebiede gereeld skoon en moenie vuil of vogtige artikels stoor nie, omdat dit klere- en vismotte lok. (5 × 2) (10)

2.3
- Spoeg word maklik na die vingers oorgedra wanneer 'n sigaret hanteer word.
- Spoeg, wat skadelike bakterieë mag bevat, word dan na die kos oorgedra.
- Rook moedig 'n mens aan om te hoes en te nies.
- Sigaretstompies en as kan in die kos val en kruiskontaminasie veroorsaak. (4)

2.4
- Die kleurstof in kere moenie die vel irriteer nie.
- Dit moet lig van kleur wees, verkieslik wit.
- Wit is 'n swak geleier van hitte en is koel in die somer.
- Vuiligheid word maklik op wit klere raakgesien. (4 × 2) (8)

Kopiereg voorbehou

2.5
- Moenie oor kos hoes, nies of rook nie.
- Moenie jou vingers aflek nie.
- Moenie jou kop of enige ander deel van jou liggaaam krap of vryf nie.
- Moenie kougom kou nie.
- Moenie oor voedsel of eetgerei blaas nie.
- Moenie jou naels byt nie.
- Moet nooit jou hande aan 'n voorskoot of lap afdroog wat vuil of effens nat is nie.
- Sakdoeke mag infeksie oordra – gebruik liewer snesies wat maklik wegdoenbaar is.
- Moet nooit 'n vuil voorskoot of oorklere dra nie. (10)

2.6 2.6.1
- Hare moet netjies en skilfervry wees.
- Hare moet skoon en uit die gesig gehou word.
- Indien hare langer as die kraag van die oorklere is, moet dit teruggebind word wanneer met kos gewerk word.
- Baarde moet kort geknip en met 'n baardnet bedek word.
- Dra toepaslike hooftooisels.
- Hare mag slegs in die kleedkamer gekam word. (6)

2.6.2
- Stort of bad ten minste een keer per dag.
- Gebruik 'n sagte seep en 'n growwe waslap.
- Wend deodorant onder die arms aan, maar nie onmiddellik nadat daar geskeer is nie.
- Hou arms, elmboë, skouers en bene glad deur gereeld geskikte lyfroom aan te smeer. (4)

2.7
- Goeie persoonlike higiëne maak dit moontlik vir mense om gesond te wees sodat hulle hul pligte meer doeltreffend en effektief kan uitvoer.
- Dit help om die verspreiding van siektes in voedselondernemings te voorkom. (2)

[50]

VRAAG 3

3.1 3.1.1
- Kies voedsel van verskaffers wat hoë higiëne-standaarde handhaaf.
- Kook en eet voedsel op dieselfde dag.
- Moenie voedsel slegs gedeeltelik kook nie.
- Gebruik skoon eetgerei.
- Ontsmet rou voedsel.
- Bedek voedsel.
- Verkoel en verhit voedsel op die korrekte manier.
- Ontdooi voedsel op die korrekte manier. (8)

3.1.2
- Was hande gereeld.
- Versorg die vel/hare/voete/tande en hande.
- Dra skoon klere.
- Volg higiëniese gewoontes.
- Ondergaan gereelde mediese ondersoeke. (4)

Kopiereg voorbehou

3.2 3.2.1 Natuurlike gifstowwe is in voedsel teenwoordig, bv. sekere sampioene.

3.2.2 Toksiene in voedsel word deur skimmel geproduseer, bv. stafilokokkus en clostridium botulinum.

3.2.3 Mikotoksiene is 'n toksien wat deur skimmel geproduseer word, bv. aflatoksien.

(3 × 3) (9)

3.3
- Chemiese voedselbederf
- Spontane voedselbederf
- Fisiese voedselbederf (3)

3.4 3.4.1
- Naels moet kort geknip en skoon gehou word
- Moenie naellak dra nie (2)

3.4.2
- Moenie oor kos hoes, nies or rook nie
- Moet nooit jou vingers aflek nie
- Moenie dele van jou liggaam krap of vryf nie
- Moenie kougom kou nie
- Moenie oor voedsel of eetgerei blaas nie
- Moenie jou naels byt nie
- Moet nooit jou hande aan 'n voorskoot afdroog wat effens vuil en nat is nie
- Moet nooit die eetgerei waarmee jy kos roer gebruik om die kos te proe nie (Enige 8 × 1) (8)

3.4.3
- As jy op openbare plekke kaalvoet loop, was jou voete agterna.
- Was jou voete elke dag en droog dit behoorlik af.
- Dra elke dag skoon kouse.
- Hou skoene skoon – aan die binne- en buitekant.
- Wissel jou skoene af sodat dit kans kry om uit te droog. (5)

3.5
- Was jou hande gereeld voor en tydens voedselvoorbereiding.
- Alle eetgerei, lappe en oppervlakke moet deeglik skoon wees.
- Moenie voedsel slegs gedeeltelik kook nie.
- Skei rou en gaar voedsel.
- Bêre gaar kos in die yskas.
- Was alle vrugte en rou groente.
- Moenie houtoppervlakke of -eetgerei gebruik nie.
- Bedek voedsel. (Enige 5 × 1) (5)

3.6
- Beskermend
- Wasbaar
- Geskikte kleur
- Liggewig
- Pas goed
- Sterk
- Absorberend (Enige 6 × 1) (6)

[50]

QUESTION4

4.1
- Die meeste ongelukke kan voorkom word indien werknemers praktiese en veilige gewoontes aanleer.
- Die lig, ventilasie, verhitting en lawaai moet van aanvaarbare vlakke wees.
- Lig moet voldoende wees sonder om 'n skerp skynsel te veroorsaak.
- Swak ventilasie maak werktoestande moeilik en mag tot moegheid en hoofpyne aanleiding gee.
- Mure en vloere moet van materiaal gemaak word wat baie verkeer kan hanteer en maklik is om skoon te hou.
- Die uitgange moet duidelik gemerk wees.
- Toerusting moet behoorlik onderhou word.
- Noodtoerusting moet maklik en vinnig beskikbaar wees. (Enige 5 × 2) (10)

4.2
- Ongelukke moet aan die werkgewer gerapporteer en in die ongelukregister angeteken word.
- Enige ongeluk wat die dood van of ernstige beserings aan 'n werknemer veroorsaak moet deur die werkgewer aan die departement van omgewingsgesondheid gerapporteer word.
- Ongelukke waarby gevaarlike toerusting betrokke is moet ook gerapporteer word – selfs as niemand beseer is nie.
- Elke voedseldienseenheid het sy eie stel reëls vir die rapportering van ongelukke aan die werkgewer.
- Kry ooggetuieverslae. (7)

4.3
- Vertrek moet goed geventileer wees.
- Moet nooit die gas oopdraai en dan eers na vuurhoutjies begin soek nie.
- Maak 'n venster oop en draai die gastoevoer toe indien daar 'n gaslekkasie is.
- Moenie gasbranders naby vlambare stowwe soos gordyne gebruik nie.
- Wees versigtig vir lugbeweging wat die vlam mag doodwaai en gas dan in die lug in lek.
- Branders en aansteekvlammetjies moet gereeld nagegaan word.
- Draai die gastoevoer toe en wag 'n paar minute voordat dit weer aangesteek word. (7)

4.4 4.4.1
- Hanteer die slagoffer versigtig.
- Hou die persoon gemaklik.
- Laat die persoon lê en lig sy/haar voete ongeveer 20 cm op.
- Vee sy/haar gesig af, maak sy/haar lippe klam en maak die persoon so gemaklik moontlik.
- Bedek die persoon met 'n kombers. (Enige 4 × 1) (4)

4.4.2
- 'n Onbewuste persoon wat nog asemhaal moet in die herstelposisie geplaas word.
- Maak stywe klere om die nek en middel los.
- Verseker dat die persoon se lugweg oop is.
- Hou die persoon gemaklik totdat hy/sy weer bewus raak.
- Sorg dat hy/sy vars lug het om in te asem. (5)

4.5
- Om lewe te red
- Om verdere beserings te voorkom
- Om herstel te bevorder (3)

4.6
- Moenie enige toerusting gebruik tensy jy dit 100% verstaan nie.
- Moenie aan enige kos in 'n masjien wat loop raak of verskuif nie.
- Alle veiligheidstoestelle moet in plek wees voordat die masjien aangeskakel word.
- Ontkoppel elektriese toerusting voordat dit skoongemaak word.
- Masjiene moet in goeie werkende toestand wees voordat dit gebruik word.
- Die persoon wat daarmee werk moet in beheer van die masjien wees.
- Toebehore moet behoorlik gepas word en slegs die korrekte instrumente moet gebruik word om kos deur 'n meule te stoot.
- Wanneer mengers gebruik word moet hande uit die bak gehou word totdat die masjien ophou draai. (Enige 7 × 1) (7)

4.7
- Gebruik dik, droë vatlappe om warm potte te hanteer.
- Hou panne se handvatsels weg van die loopvak af.
- Kry hulp om swaar houers met warm water te skuif.
- Maak deksels weg van jou af oop om stoom veilig te laat ontsnap.
- Waarsku ander as jy warm potte dra.
- Dra baadjies met lang moue om behoorlike beskerming te geniet.
- Skinkborde waarop warm vloeistof is moet versigtig hanteer word.
- Skenk aandag wanneer goed gebraai word.
- Wees versigtig wanneer stomers oorgemaak word.
- Oorklere moet behoorlik pas, want los klere kan vlamvat. (Enige 7 × 1) (7)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
TOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou