higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDENDE HIGIËNE EN VEILIGHEID N4

(19050104)

27 November 2019 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

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 gebuik 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 Houers van ... moet nie gebruik word om items in te week nie.

A porselein
B glas
C rubber
D hout

1.1.2 ... moet met waterdigte wonddekking bedek word om kruiskontaminasie te voorkom.

A Beenbreuke
B Neusbloeding
C Snye
D Beserings wat deur die oplig van swaar voorwerpe veroorsaak is

1.1.3 ... het 'n soliede blad wat van vitrokeramiekmateriaal gemaak is en warmte verskaf wanneer panne daarop geplaas word.

A Halogeen kookblad
B Kookketel
C Induksiekoker
D Bratt pan

1.1.4 ... is 'n toestel wat oor 'n hoëspoedmotor en vlekvrye staal lemme beskik om voedsel fyn te maak.

A Voedselverwerker
B Voedselsnyer
C Ketel
D Versapper/Menger

1.1.5 Rou voedsel moet ... gestoor word.

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

Kopiereg voorbehou

1.1.6 Snywonde en seerplekke moet ...

A oop gelos word om droog te word.
B met waterdigte wonddekking bedek te word.
C gewas en oop gelos word.
D met 'n smeersalf bedek word.

1.1.7 'n Oond waarin warm lug kragtig gesirkuleer word, word 'n ... genoem.

A mikrogolfoond
B induksiekoker
C konveksie-oond
D stomer

1.1.8 Die leweringstemperatuur van bevore voedsel moet nie hoër as … °C wees nie.

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

1.1.9 Skadelose mikroöganismes word gebruik om ... te maak.

A kiemdoders
B steriliseerders
C brood en wyn
D skoonmaakmiddels

1.1.10 ... werk met elektrisitiet en bestaan uit vyf individueel beheerde plate onder 'n keramiekglasoppervlak.

A Bratt pan
B Induksiekoker
C Halogeen kookblad
D Warmkaste

(10 × 1) (10)

Kopiereg voorbehou

1.2 Kies 'n beskrywing uit KOLOM B wat by 'n woord/item in KOLOM A 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	Geskikte kleding	A	moedig iemand aan om te hoes
1.2.2	Rook	B	produseer gifstowwe in voedsel
1.2.3	Brood	C	niepatogene organismes
1.2.4	Geen rook in die kombuis nie	D	moet beskermend en absorberend wees
1.2.5	Patogeniese mikroöganismes	E	as mag in die kos val
1.2.6	Om brandwonde te voorkom	F	hou panne se handvatsels weg van die loopvak af
1.2.7	Voedsel met 'n hoë suurinhoud	G	bakterieë sal nie groei nie
1.2.8	Bratt-pan	H	meestal deur salmonella geïnfekteer
1.2.9	Beskermende klere	I	verskaf tydelike ondersteuning
1.2.10	Beenbreuk	J	verwyder 'n verskeidenheid vlekke
		K	lig met beenspiere op

(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 Skoonmaakmiddels verhoog water se oppervlakspanning.

1.3.2 Knaagdiere sluit muise en voëls in.

1.3.3 Vrieskaste moet elke dag ontvries word.

1.3.4 Kleurlose naellak mag in die voedselvoorbereidingsarea gedra word.

1.3.5 Blaas jou neus terwyl jy met kos werk.

1.3.6 Stukkende plekke op die vel is nie ‘n ideale broeiplek vir bakterieë nie.

1.3.7 'n Versapper maak voedsel fyn of meng dit.

1.3.8 Eet bevrore of verkoelde voedsel wat teen kamertemperatuur gelaat is om voedselvergiftiging te voorkom.

Kopiereg voorbehou

1.3.9 Alle skoonmaakmiddels moet in oop houers gestoor word.

1.3.10 Sny weg van jouself af om snywonde te voorkom.

(10 × 2) (20)

1.4 Definieer die volgende woorde/terme:

1.4.1 Bleikmiddels

1.4.2 ontsmettingsmiddel

1.4.3 voedselpreservering

1.4.4 kruiskontaminasie

1.4.5 chemiese bederf

(5 × 2) (10)
[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 Verduidelik warmte kortliks as een van die toestande wat nodig is vir mikroöganismes om te groei. (6)

2.2 Noem VYF algemene reëls om pesvervuiling te voorkom. (5 × 2) (10)

2.3 Rook word nie in die voedselvoorbereidingsarea toegelaat nie.

Gee VIER redes. (4)

2.4 Een van die vereistes van beskermende klere vir voedselhanteerders is 'n geskikte kleur.

Verduidelik wat die vereistes ten opsigte van die kleur van beskermende klere is. (4 × 2) (8)

2.5 Lucy werk as 'n sjef by SUSU se restaurant.

Noem TIEN onhigiëniese gewoontes wat LUCY te alle koste moet vermy terwyl sy voedsel voorberei. (10)

Kopiereg voorbehou

2.6 Bespreek persoonlike higiëne onder die volgende opskrifte:

2.6.1 Hare (6)

2.6.2 Vel (4)

2.7 Gee TWEE redes waarom persoonlike higiëne vir voedseldienspersoneel so noodsaaklik is. (2)

[50]

VRAAG 3

3.1 Onder die volgende opskrifte, bespreek hoe die kontaminasie van voedsel verminder kan word:

3.1.1 Voedselsorg (8)

3.1.2 Werknemers se persoonlike versorging (4)

3.2 Beskryf die volgende tipes voedselvergiftiging en gee een voorbeeld van elk:

3.2.1 Natuurlike gifstowwe

3.2.2 Toksiene

3.2.3 Mikotoksiene

(3 × 3) (9)

3.3 Gee DRIE oorsake van voedselbederf. (3)

3.4 Bespreek persoonlike higiëne onder die volgende opskrifte:

3.4.1 Naels (2)

3.4.2 Onhigiëniese gewoontes (8)

3.4.3 Voetsorg (5)

3.5 Watter faktore moet vir die higiëniese hantering van voedsel in ag geneem word? (5)

3.6 Noem DRIE kenmerke van geskikte kombuiskleding. (6)

[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 4

4.1 Hoe kan 'n veilige werksomgewing vir voedseldienswerkers geskep word? (5 × 2) (10)

4.2 Ongelukke vind in die voedseldienseenheid plaas. Verduidelik die rapportering van insidente in die voedseldienseenheid kortliks. (7)

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

Verduidelik die veilige hantering van gas. (7)

4.4 Verduidelik die noodhulpbehandeling wat jy sal toepas indien die volgende gebeur:

4.4.1 Skok na 'n ongeluk (4)

4.4.2 Floute (5)

4.5 Noodhulp is noodbehandeling. Verduidelik DRIE doelstellings van noodhulp. (3)

4.6 Ongelukke word maklik deur die misbruik van masjiene veroorsaak.

Hoe kan jy verhoed dat beserings van dié aard voorkom? (7)

4.7 Brandwonde en skroeiwonde word deur droë en vogtige hitte veroorsaak.

Watter voorsorgmaatreëls moet geneem word om brandwonde en skroeiwonde te voorkom? (7)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou