higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

INLEIDING TOT HIGIËNE EN VEILIGHEID N4

26 NOVEMBER 2018

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 7 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

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

(10 × 1) (10)

1.2	1.2.1	D
	1.2.2	F
	1.2.3	C
	1.2.4	E
	1.2.5	A
	1.2.6	B
	1.2.7	H
	1.2.8	K
	1.2.9	G
	1.2.10	I/J

(10 × 1) (10)

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

(10 × 2) (20)

Kopiereg voorbehou

1.4
- Droging
- Dehidrasie
- Koeling
- Vries
- Inmaak
- Inlê
- Pekel
- Souting
- Beroking
- Chemies
- Gasberging
- Bestraling (10 × 1) (10)

[50]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 2

2.1 2.1.1
- Wanneer jy skoonmaak, moenie toelaat dat die skoonmaakmiddel vuiligheid naby die deur agterlaat of akkumuleer nie.
- Moet nooit 'n skuurmiddel gebruik om die binnekant van die oond skoon te maak nie, aangesien dit die metaalkante van die oond kan krap.
- Moenie spuitmiddels gebruik nie aangesien hulle deur interne dele van penetreer.
- Gebruik warm water en 'n skoonmaakmiddel.
- Spoel af met skoon water. (5)

2.1.2
- Spaar energie
- Buigsaam
- Vinniger kooktyd
- Maklike onderhoud
- Higiënies
- Veilig (6)

2.2
- Kos bederf
- Kos wat nie geskik is vir menslike verbruik nie
- Verkleuring vind plaas
- Kos word oud
- Insek- en knaagdierbesmetting kan plaasvind (5)

2.3
- Droë berging
- Koel berging
- Verkoeling en bevriesing (3)

2.4 2.4.1
- Vlekvrye staal moet met warm seepwater gewas word
- Spoel af
- Droog af (3)

2.4.2 Maak skoon ná gebruik (1)

2.4.3
- Was met warm seepwater
- Spoel af
- Droog af (3)

2.4.4 Maandeliks (1)

2.5
- Verwyder sigbare vuiligheid
- Was met kookwater en skoonmaakmiddel
- Spoel af om vuil skoonmaakmiddel te verwyder
- Ontsmetting met kokende water of chemikalieë (5)

2.6
- Stort of bad ten minste een keer ’n dag.
- Gebruik ’n sagwerkende seep en ’n growwe waslap. Droog jou lyf goed af.
- Moenie ’n deodorant onder die armholtes aanwend direk nadat jy daar geskeer het nie aangesien dit die vel sal irriteer.
- Hou arms, elmboë, skouers en bene glad: vryf ’n geskikte lyfroom in wat vinnig droog word en nie olierig voel nie.
- Om hare in die armholte en op die bene te verwyder, is opsioneel. (5)

2.7
- Klere moenie die vel irriteer as gevolg van kleurstowwe nie.
- Dit moet ’n ligte kleur wees, verkieslik wit.
- Wit is ’n swak geleier van hitte en is koel om in die somer te dra.
- ’n Mens kan dadelik sien as wit klere vuil is. (4 × 2) (8)

2.8
- Spoeg kom maklik aan die vingers wanneer ’n sigaret hanteer word.
- Spoeg word dan na die kos oorgedra en dit kan buctaphylococci bevat wat ’n skadelike bakterie is.
- Om te rook moedig nies en hoes aan.
- Sigaretstompies en as kan ook in die kos val en kruisbesmetting kan plaasvind. (5)

[50]

VRAAG 3

3.1 3.1.1 ’n Natuurlike gif teenwoordig in kos wanneer dit geëet word, bv. sekere sampioene.

3.1.2 ’n Toksien is in kos wat deur bakterieë geproduseer word, bv. staphylococcus en clostridium botulinum of enige ander logiese antwoord.

3.1.3 Mikotoksien is toksien wat deur muf geproduseer word, bv. aflatoksien.

(3 × 3) (9)

3.2
- Protosoa
- Alge
- Fungi
- Bakterieë
- Virusse (5)

3.3
- Moenie hoes, nies of rook oor kos nie
- Moet nooit jou vingers inmekaar vou nie.
- Moet nooit enige liggaamsdele krap of vryf nie.
- Moet nooit kougom kou nie
- Moenie oor kos blaas nie
- Moenie jou naels byt nie
- Moet nooit hande met ’n vuil, effens nat voorskoot afdroog of droogmaak nie.
- Moet nooit die kos proe met dieselfde gereedskap wat gebruik word om kos te roer nie
- Moet nooit vuil voorskote dra nie (9)

3.4 3.4.1
- Dit is meer aangenaam om in skoon werkstoestande te werk as in vuil toestande
- Vir ’n goeie persoonlike en sakereputasie
- Dit lei tot hoë personeelmoraal
- Persoonlike en werksbevrediging (4)

3.4.2
- Kliënte behoort se styg wanneer die publiek weet die kombuis is skoon
- Groter wins aangesien die raklewe van produkte verleng word
- Laer personeelomset as gevolg van goeie werkstoestande (3)

3.4.3
- Niemand wil kos eet wat in ’n vuil kombuis voorberei is nie
- Tevrede kliënte (2)

3.5 3.5.1
- Skakel die hitte af en laat die vet afkoel✓
- Gooi die gefiltreerde vet af.✓
- Draai die afsluitkraan toe, maak die braaier vol kookwater waarin skoonmaakmiddel is en kook vir 10–15 minute.✓✓
- Dreineer die water, laat die braaier droog word.✓
- Draai die afsluitkraan toe en maak weer vol met skoon olie/vet.✓ (6)

3.5.2
- ’n Salamander moet met kookwater skoongemaak word wat ’n olie-oplosmiddel soos koeksoda bevat
- Wanneer stawe koud is, moet dit verwyder en gewas word
- Spoel af
- Nadat stawe afgespoel is, moet dit afgedroog word
- Sit stawe terug op die rooster (Enige 4 × 1) (4)

3.5.3
- Skakel die masjien en skoonmaakmiddel-doseermasjien af.
- Maak die kraan oop en tap die masjien leeg.
- Maak die deure van al die kompartemente oop en verwyder die siffies en verwyder al die kosoorblyfsels. Gebruik 'n borsel om die siwwe met kokende seepwater te was en laat dit drupdroog.
- Verwyder die strookgordyne ("*strip curtains*") en wat hulle met kokende seepwater.
- Was die spuitstuk met 'n kort borsel.
- Gebruik 'n sproeispuit en spoel die binnekant van die masjien uit en droog af met 'n skoon lap.
- Sit die war-arms, gordyne, siwwe terug en maak die deure toe.

(Enige 6 × 1) (6)
[48]

VRAAG 4

4.1 4.1.1
- Hanteer die beseerde sagkens✓
- Hou die persoon gemaklik×
- Laat hy op sy rug lê met sy voete 20 cm. opgelig. Dit sal die bloedvloei na sy brein verhoog.✓✓
- Verhoog bloedvloei na sy brein.✓✓
- Vee sy gesig af, maak sy lippe klam en troos hom. ✓✓ (8)

4.1.2
- Plaas beseerde in 'n sittende posisie met kop effens vooroor.
- Gee die beseerde opdrag om die neusvleuels met die duim en voorvingers toe te knyp. (10 cm)
- Maak klere om die nek en bors los as dit ongemaklik is.
- As bloeding nie stop nie, kry mediese hulp. (4 × 2) (8)

4.2
- Ongelukke moet aan die werkgewer gerapporteer word en 'n rekord van die ongeluk moet in die ongeluksregister aangeteken word. ✓✓
- Enige ongeluk wat dood of ernstige besering veroorsaak, moet deur die werkgewer aan die Departement van Omgewingsgesondheid gerapporteer word.✓✓
- Ongelukke wat gevaarlik toerusting insluit, moet ook gerapporteer word selfs al is niemand beseer nie. ✓
- Elke kosdienseenheid het sy eie stel rapporteringsvlakke vir ongelukke totdat dit die werkgewer bereik.✓
- Kry verslae van ooggetuies.✓ (7)

4.3
- Die meeste ongelukke kan verhoed word as die werknemers praktiese en veilige gewoontes ontwikkel.✓✓
- Die vlak van verligting, ventilasie, verhitting en geraas moet aanvaarbaar wees.✓✓
- Ligte moet voldoende wees sonder om skerp skynsels te veroorsaak.✓
- Swak ventilasie maak werkstoestande moeilik en kan lei tot moegheid en hoofpyne. ✓✓
- Mure en vloere moet van ’n slytwerende materiaal gemaak word wat maklik skoongemaak kan word.✓✓
- Die uitgange moet duidelik gemerk word om ’n gladde verkeerspatroon te skep.✓ (10)

4.4
- Toerusting moet behoorlik onderhou word
- Maagpyn en -krampe
- Diarree
- Braking
- Hoofpyn
- Spierpyn
- Koors (Enige 6 × 1) (6)

4.5
- Regte soort kos
- Temperatuur moet geskik wees
- Vog moet voldoende wees
- Tyd moet verloop (Enige 3 × 1) (3)

4.6
- Maak alarm
- Kry hulp
- Maak deure en vensters toe
- Ontruim die gebou
- Voer spesiale pligte uit wat aan jou toegewys is (Enige 3 × 1) (3)

4.7
- Proteïen
- Wasbaar
- Geskikte kleur
- Liggewig
- Goedpassend
- Sterk
- Absorberend (7)

[52]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou