higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N1460**(A)**(J12)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

SANITASIE EN VEILIGHEID N4

(8060094)

12 Junie 2018 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 10 bladsye.

Kopiereg voorbehou

DEPARTEMENT VAN HOËR ONDERWYS EN OPLEIDING
REPUBLIEK VAN SUID-AFRIKA

NASIONALE SERTIFIKAAT
SANITASIE 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

Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1–1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1 Waar moet rou vleis in 'n yskas gestoor word?

A Aan die bokant
B In die middel
C Aan die onderkant, onder al die ander kosse
D In die koudste gebied van die yskas

1.2 Watter van die volgende vleis is veilig om te eet wanneer dit pienk of rou is?

A Hoender
B Vark
C Maalvleis
D Lam

1.3 Tuberkulose kieme word in 'n persoon se ... gevind.

A urine
B sputum
C bloed
D sweet

1.4 Wat is die rede om jou hande af te droog nadat dit gewas is?

A Sodat jy nie oral water drup nie.
B Omdat kieme en bakterieë makliker met nat hande versprei word.
C Jou hande is glad wanneer dit nat is, en jy sal nie die kombuisgereedskap behoorlik kan vashou nie.
D Om organisatoriese instruksies te volg.

1.5 Watter van die volgende is waar oor bakterieë?

A Bakterieë vermenigvuldig en groei vinniger in warm omgewings.
B Bakterieë benodig lug om te oorleef.
C Elke tipe bakterieë kan mense voedselvergiftiging gee.
D Deur kos te vries kan jy bakterieë doodmaak.

1.6 Watter van die volgende het bakterieë nodig help om dit te groei en vermenigvuldig:

A Water
B Voedsel
C Warm temperatuur
D Al die bogenoemde

Kopiereg voorbehou

1.7 In geval van 'n ongeluk, watter aksie moet jy neem?

A Bly kalm, sodat jy duidelik kan dink en vinnig kan reageer.
B Skakel vir hulp as u dit nodig het.
C In die geval van vergiftiging, skakel onmiddellik die naaste gifbeheersentrum.
D Al bogenoemde.

1.8 In 'n werkplek is die beste manier om jou hande af te droog nadat dit gewas is om ...

A 'n katoenhanddoek te gebruik.
B net oortollige water af te skud.
C 'n lug droër te gebruik.
D ‘n papierhanddoek te gebruik.

1.9 Hoe weet jy of 'n beesvleisburger behoorlik gaargemaak is en veilig is om te eet?

A Nadat jy dit in die helfte gesny het en jy sien die binnekant is rooi, weet jy dat dit goed gaargemaak is.
B As jy kan sien dat dit verbrand is, weet jy dit is veilig.
C As jy kan sien die buitekant van die burger is egalig bruin en as jy dit in die middel deursny en jy sien dat die vleis nie meer pienk is nie.
D As jy dit vir 10 minute gaargemaak het.

1.10 Om ernstige bloeding van 'n wond te stop moet 'n mens ...

A die wond met 'n lap bedek en stewig afdruk.
B was bloed daaruit.
C volg die regte prosedures.
D dien 'n verband toe.

(10 × 2) **[20]**

VRAAG 2

2.1 Kies 'n beskrywing uit KOLOM B om by 'n term in KOLOM A te pas. Skryf slegs die letter (A–J) langs die vraagnommer (2.1.1–2.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

KOLOM A		KOLOM B	
2.1.1	Skaal	A	chemiese stof wat gebruik word om vet, vuiligheid en puin te verwyder
2.1.2	Ontsmettingsmiddel	B	totale verwydering van voedsel gemors met 'n skoonmaakmiddel of geskikte chemikalieë
2.1.3	Skoonmaakmiddel	C	enige proses wat agente soos fungi, bakterieë en virusse doodmaak of elimineer
2.1.4	Steriliseerder	D	gelatien tipe stof wat gebruik word om kultuurmedium vir verskillende organismes te kweek
2.1.5	Sanitasiemiddel	E	afsetting van minerale soute uit harde water
2.1.6	Skoonmaak	F	gespesialiseerde chemikalieë wat alle vorme van mikrobiese lewe en hul spore kan elimineer
2.1.7	Sterilisasie	G	enige chemikalieë wat gebruik word in sanitasie of ontsmetting
2.1.8	Agar	H	apparaat gebruik om voorwerpe te steriliseer deur van stoom gebruik te maak
2.1.9	Outoklafering	I	maak gebruik van dampstoom om skoon te maak, ontsmetting en vir sanitasie
2.1.10	Stoomskoonmaak	J	chemiese agent wat gebruik word om bakterieë en mikroörganismes wat siektes veroorsaak te vernietig, behalwe spore

(10 × 2) (20)

2.2 Daar is verskeie stoorareas in 'n kombuis. Voorsien die temperatuur reekse van elke stoorarea.

STOORAREA	TEMPERATUURREEKS
Koelkamer	2.2.1 (2)
Yskas of kouekamer	2.2.2 (2)
Droë store	2.2.3 (2)
Vrieskas	2.2.4 (2)

(8)

2.3 Noem die gevaarsone temperature. (2)
[30]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 3

'n BBC-ondersoek het bakterieë gevind met spore van ontlasting op die ys wat in 'n tak van 'n bekende kitskosketting bedien is. Aangesien die meeste Britse restaurante nie hul higiëne-gradering hoef te vertoon nie, hoe kan jy sê dat jy nie die risiko loop van voedselvergiftiging nie, vra Rob Unsworth.

As jy in 'n restaurant of 'n afhaalplek ingaan, kan jy 'n helder groen plakker by die deur of die venster sien wat die voedselhigiëne-telling aandui.

Dit is 'n baie nuttige hulpmiddel om te bepaal of die standaarde binne-op standaard is of nie - of ten minste moet dit wees. Maar in werklikheid, hoewel jy andersins veronderstel het, is restaurante nie verplig om hul gradering in Engeland, Skotland en Noord-Ierland te vertoon nie.

Met ander woorde, enige plek, wat swak geslaag het, hoef jou nie daarvan te vertel nie. So, behalwe om jou kop waarlik by die kombuis in te steek, hoe kan jy sê of 'n restaurant silwerskoon is – of geensins naby daaraan kom nie?

Enigplek wat kos bedien - van die mooiste restaurante, na die burgerwaens en alles tussenin - is onderworpe aan ter plaatse-kontrole deur beamptes van omgewingsgesondheid, met die beste standaarde wat ‘n maksimum gradering van vyf behaal.

Alle tellings is aanlyn beskikbaar op die webwerf van die Food Standards Agency (FSA). Maar dit is nutteloos as jy op die kol kies waar om op te eet en nie 'n slimfoon byderhand het nie - as jy 'n restaurant of kafee se higiëne-gradering kan sien, kan dit jou besluit beïnvloed.

Kopiereg voorbehou

Op 'n straat in Londen se Soho met 34 restaurante besoek deur BBC One se verbruikersreeks Rip Off Britain: Kos het slegs nege hul higiëne-gradering vertoon.

In Februarie 2016 was daar 14,251 voedselverkooppunte in die Verenigde Koninkryk, wat net twee of minder behaal het - dit is byna 9% van alle persele wat ondersoek is.

Erger nog - 973 van hierdie het nul op die graderingskaal behaal - wat beteken dat hulle "dringende verbetering" nodig het.

Onder hulle sal tipies takke van sommige van die land se bekendste name voorkom.

Rip Off Brittanje inspekteer takke van vyf bekende kettings wat onlangs die laagste moontlike gradering ontvang het om te sien of dinge sedertdien verbeter het.

Navorsers het onder die dekmantel 'n tak van Costa in Loughborough, Leicestershire, die Hoender kothuis in Hampstead, Noord-Londen, 'n Caffe Nero in Bath, die Wimpy in Basildon, Essex en 'n KFC in Birmingham besoek.

Die monsters is toe na 'n laboratorium by die Leeds Beckett Universiteit gestuur vir analise.

Terwyl die uitslae in die meeste gevalle slegs lae of onskadelike bakterieë getoon het, was dit nie die geval by die KFC-tak in die Martineau-Place van Birmingham, wat net weke vroeër tydelik gesluit was vir ‘n diep skoonmaak as gevolg van sy nulgradering, nie.

Monsters van al die openbare areas wat getoets is - soos tafels, bedieningsareas en deure - het skoon teruggekom. Maar in elke vestiging wat besoek is, het die Rip Off Britain-span ook 'n koppie kraanwater gevra met ys, aangesien dit 'n goeie aanduiding van standaarde agter die skerms kan wees.

En by KFC het die ys hoë vlakke bevat van, wat wetenskaplikes fekale koliforme noem, kieme wat spore van ontlasting toon.

Dr Margarita Gomez Escalada, wat die resultate by die Leeds Beckett Universiteit ondersoek het, sê: "Ons het hoë vlakke van bakterieë op die ys gevind. Die teenwoordigheid van fekale koliform dui daarop dat daar fekale besmetting in die water wat die ys gemaak het of die ys self is, en so verhoog dit die risiko om siek te word van die gebruik van hierdie ys."

KFC sê dit is "uiters teleurgesteld" deur die ys toetsuitslae. Dit het onmiddellik 'n ondersoek geloods, asook 'n “heropleidingsprogram met alle spanlede op ons standaarde vir kontakpunt skoonmaak en prosedures.”

Die restaurantketting voeg by dat hierdie tak nou na 'n herinspeksie “die hoogste moontlike punt van vyf uit vyf het”, en dit neem “voedselveiligheid en higiëne baie ernstig op.”

Die ander instansies wat die span besoek het, is ook nou weer onder die Food Hygiene Rating Scheme, wat in 2010 in Engeland en Wallis ingestel is, geïnspekteer. Skotland het reeds 'n soortgelyke skema gehad. Hierdie keer het omgewingsgesondheidsbeamptes aan hulle tellings gegee van vier of die maksimum vyf.

Kopiereg voorbehou

In Wallis moet alle besighede, volgens die wet, die plakker vertoon wat hul higiënegradering op 'n prominente plek toon. Catriona Stewart, hoof van die FSA se voedselhigiëne-beoordelingsskema, sê die FSA wil hê dat die res van die Verenigde Koninkryk sal volg, en dit is tans besig om die bewyse te samel wat dit hoop die regering sal oortuig om sodoende wetgewing in te implementeer.

"Ons moet kan bewys dat dit nie 'n bykomende las op voedselbesighede het nie, en ons sal daardie saak aan die regering plaas," sê sy.

In die tussentyd, hoe kan verbruikers wat iewers op die ingewing van die oomblik eet by ‘n plek wat nie sy higiënegradering toon nie, 'n gevoel kry van hoe skoon dit is? John Thornhill, wat 'n tapas restaurant met ‘n gradering van vyf in sentrale Londen besit sê vars blomme is gewoonlik 'n goeie teken - as eienaars genoeg omgee om hulle uit te sit, “is daar nog 'n bietjie liefde daar”. Hy stel ook voor: "Ek sal jou kelner vra wat hul gunsteling gereg is. As jy 'n reaksie kry wat praat oor die jongste seisoenale veranderinge en hoe hulle dit verlede week as 'n groep probeer het, is die kans groot dat jy in 'n goeie situasie is. As jy die indruk kry dat hulle nooit daar eet nie, moet jy waarskynlik ook nie."

Voedselveiligheids- en higiëne-kenner dr Lisa Ackerley beveel aan dat die tydsoue roete, om die badkamers te besoek, gevolg word. "Gaan in die toilette, kyk hoe dit daarin lyk, as hulle dit nie regkry nie, is ek seker hulle sal nie die kombuis reg hê nie," sê sy.
Regstelling: 'n Vorige weergawe van hierdie storie het verkeerdelik verklaar dat die BBC-span KFC besoek het na 'n herinspeksie waarin die maksimum higiëne-gradering ontvang is.
Teken in op die BBC Nuus Tydskrif se e-pos nuusbrief om artikels wat na jou posbus gestuur word, te kry.

3.1 Noem DRIE redes of oorsake vir kos wat voedselvergiftiging veroorsaak. (3)

3.2 Een van die redes vir die restaurante en kitskoswinkels wat lae higiëne tellings bereik, kan wees dat die personeel swak persoonlike higiëne aangebied het.

Verduidelik die persoonlike sorg van die volgende:

3.2.1 Versorging van hande en naels

3.2.2 Haarsorg

(2 × 5) (10)

3.3 Dit kan duidelik wees dat personeel nie weet hoe om hul hande behoorlik te was voordat hulle begin werk nie. Gebruik die SEWE punte oor hoe om jou hande te was.

Ontwerp 'n klein plakkaat in jou antwoordboek wat binne 'n industriële kombuis gebruik kan word. (10)

Kopiereg voorbehou

3.4 Peste kon nog 'n probleem in hierdie afsetpunte gewees het.

Noem en verduidelik DRIE maniere hoe om plae uit te roei en verduidelik elkeen. (3 × 4) (12)

3.5 Definieer die term *higiëne.* (2)

3.6 Noem SES higiëneprosedures binne die stoorareas van 'n kombuis. (6)

3.7 Wanneer die vloere en werkoppervlakke ontwerp word vir 'n kombuis, is dit belangrik om higiëne in gedagte te hou.

Verduidelik die higiëne-ontwerp van werkoppervlakke en vloere. (4)

3.8 Mikro-organismes kan ook in hierdie kombuis teenwoordig wees, dus die lae higiëniese waardering.

Noem DRIE eienskappe van mikroörganismes. (3)
[50]

VRAAG 4

4.1 Noem SES faktore wat die groei van mikroörganismes beïnvloed. (6)

4.2 Die artikel bepaal dat die Omgewingsgesondheid beamptes kan kom en ‘spot checks’ doen vir netheid.

Noem en verduidelik DRIE ‘on the spot checks’ wat voltooi kan word. (3 × 2) (6)

4.3 Bespreek die volgende voedselbederf mikroörganismes:

4.3.1 Alge (3)

4.3.2 Giste (4)

4.3.3 Protosoë (4)

4.4 Een van die hoofredes waarom die Omgewingsgesondheid beamptes die afsetpunte laag gradeer het, was omdat die meeste van hulle nie 'n noodplan in plek gehad het nie.

Bespreek die AGT beginsels van noodbeplanning. (8)

4.5 Verduidelik SES veiligheidsmaatreëls wat in gedagte gehou moet word wanneer messe hanteer word. (6)

4.6 Voedselvergiftiging maak kliënte baie siek. Verduidelik VYF maniere om die ketting van voedselvergiftiging te breek. (5)

4.7 Noem DRIE maniere waarop mikro-organismes vernietig kan word. (3)

4.8 Verduidelik VYF effekte wat hallusinogene op die liggaam het. (5)
[50]

VRAAG 5

5.1 Verduidelik hoe tuberkulose (TB) van een persoon na die volgende versprei word. (3)

5.2 Noem enige DRIE tekens of simptome van TB. (3)

5.3 Watter effekte het die volgende toksiese middels op die liggaam?

5.3.1 Dwelms

5.3.2 Kafeïne

5.3.3 Tannien

5.3.4 Alkohol

5.3.5 Nikotien

(5 × 4) (20)

5.4 Noem die VIER hoof mikroörganismes wat voedselvergiftiging veroorsaak. (4)

5.5 Verduidelik die prosedures wat gevolg moet word indien 'n ongeluk in die voedselbedryf plaasvind. (7)

5.6 Wat is die hoof oorsake van ongelukke in die werkplek? (5)

5.7 'n Skoonmaakroetine moet die prosedure volg om 'n gewenste vlak van netheid te bereik.

Noem DRIE skoonmaakroetines en verduidelik elkeen daarvan. (3 × 2) (6)

5.8 Noem TWEE metodes om water te gebruik om binne die werkplek skoon te maak. (2)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou