higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT

SANITASIE EN VEILIGHEID N4

(8060094)

2 Junie 2021 (X-vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 9 bladsye.

184Q1J2102

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 Wat is die beste manier om jou hande droog te maak nadat jy dit gewas het as jy in 'n voedselvoorbereidings- of -bedieningsomgewing werk?

A Gebruik 'n papierhanddoek
B Gebruik 'n klam lap
C Laat dit natuurlik droog word
D Gebruik 'n lugdroër

1.2 Watter EEN van die volgende val NIE onder die magte van omgewingsgesondheidsbeamptes nie?

A Gesag om persele te sluit
B Mag om arrestasies te doen
C Gesag om persele sonder 'n afspraak te betree
D Mag om op kos beslag te lê

1.3 Watter item hier onder het die grootste kans om 'n siekte te veroorsaak wat deur voedsel oorgedra is?

A Mukus/Slym
B Fungi
C Groeisels
D Slik

1.4 Danielle eksperimenteer graag deur bestanddele in resepte te verander. Wat is die moontlike risiko's as sy kos op 'n ander manier voorberei as wat op die spyskaart beskryf word?

A Die kos kan toksiene bevat.
B 'n Klant kan 'n allergiese reaksie hê.
C Klante kan oor die verandering kla.
D 'n Ander restaurant kan Danielle as sjef aanstel.

1.5 Jy is die toesighouer by 'n hospitaalkafeteria. Hoe sal jy 'n lynsjef hanteer wat met 'n seer keel en koors by die werk aankom?

A Laat hom/haar werk, maar hou hom/haar weg van kos
B Laat hom/haar in die kombuis werk en geen kontak met klante hê nie
C Sê hy/sy moet maar hoes en voortgaan met sy/haar normale werk
D Stuur hom/haar huis toe

Kopiereg voorbehou

1.6 Tydens 'n inspeksie deur 'n gesondheidsinspekteur raak 'n sjef senuweeagtig en vergeet om haar ring af te haal. Toe sy 'n ryspilaf voorberei, besef sy 'n diamant uit haar trouring is weg. Is dit 'n voorbeeld van 'n dreigende gesondheidsgevaar of 'n persoonlike kwessie?

A Persoonlike kwessie, want sy moes in die eerste plek nie haar ring aangehad het nie
B Dreigende gesondheidsgevaar, want die ring veroorsaak kommer oor die publiek se persepsies
C Persoonlike kwessie, want sy weet nie hoe om dit aan haar man en haar versekeringsmaatskappy mee te deel nie
D Dreigende gesondheidsgevaar, want die teenwoordigheid van 'n vreemde kontaminant in kos gee rede tot kommer rakende verstikking, reiniging, ontsmetting, werknemeropleiding en openbare gesondheid

1.7 Nadat Alex in kennis gestel is dat 'n klant in sy fasiliteit gebraak het en hy 'n bediener gestuur het om die braaksel skoon te maak, gaan kyk hy na die bediener se vordering. Hy sien die bediener het 'n natvloer-teken opgerig en dat sy 'n mop en emmer en 'n lap gebruik. Sy het die braaksel in 'n skoon vullissak gevee. Watter soort skoonmaakoplossing moet sy op die tafel en vloer gebruik?

A Was die tafel en vloer met 'n ontsmettingseep en ontsmet dit met 'n chemiese reiniger soos 'n bleikmiddel
B Was die tafel en vloer met 'n chemiese reiniger soos 'n bleikmiddel en ontsmet dit met 'n ontsmettingseep
C Mop met 'n chemiese reiniger soos 'n bleikmiddel en vee die tafel met ontsmettingseep af
D Mop met 'n ontsmettingseep en vee die tafel met 'n chemiese reiniger soos 'n bleikmiddel af

1.8 Bo watter temperatuur moet kos gehou word wanneer dit warm gehou word?

A 53 °C
B 63 °C
C 62 °C
D 60 °C

1.9 Hoekom moet jy sampioene slegs van goedgekeurde verskaffers aankoop?

A Party sampioene is giftig
B Party sampioene veroorsaak allergieë
C Sampioene verg temperatuurbeheer
D Al bogenoemde

1.10 Bridget het 'n glas naby 'n oop blik meel stukkend laat val. Wat moet sy met die meel doen?

A Sif dit om stukkies glas te vind
B Gooi die hele blik meel weg
C Gooi die boonste paar sentimeter meel weg
D As sy al die glasstukke vind, kan die meel behou word

(10 × 2) **[20]**

Kopiereg voorbehou

VRAAG 2

Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (2.1–2.20) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

2.1 TB veroorsaak groot sere en gate in die longe.

2.2 'n Amfetamien is 'n verslawende dwelm.

2.3 Blikkieskos is 'n voorbeeld van hoërisiko-kos.

2.4 As jy 'n vetvuur in 'n pan op die stoof het, is dit veilig om die pan in die wasbak onder koue water te hou.

2.5 Party mikro-organismes is nuttig om kos en drank te maak.

2.6 Lipolitiese organismes breek vette en olies af.

2.7 Die pasteuriseringsproses word gebruik om kosbederf te verminder en maak van hoë hitte gebruik om alle teenwoordige bakterieë dood te maak.

2.8 Alle patogene wat mense kan besmet, is reeds geïdentifiseer.

2.9 Karsinogene kan in kos lek as kos in plastiekhouers gemikrogolf word.

2.10 Muf en gis is albei fungi.

2.11 Swak tandhigiëne kan siektes en toestande soos hartsiekte, beroertes en diabetes veroorsaak.

2.12 Die temperatuur van die bain-marie moet 60 °C of hoër wees.

2.13 Die doel van 'n wasmiddel is om bakterieë dood te maak.

2.14 Bevrore kos bevat geen bakterieë nie.

2.15 Die veiligste plek om kos te ontvries, is in die koelkas.

2.16 Die optimale groeitemperature vir termofiele is 10 °C tot 15 °C.

2.17 Protolitiese organismes breek suiker af.

2.18 Die optimale pH-toestand vir 'n asidofiliese organisme is 6 tot 8.

2.19 Brandblussers het vervaldatums.

2.20 Dwelmafhanklikheid is maklik sigbaar, aangesien die persoon gewoonlik koorsig is.

(20 × 1) **[20]**

Kopiereg voorbehou

VRAAG 3

Bepaal of die volgende higiëne- of veiligheidstekens in 'n industriële kombuis is en bespreek elke teken kortliks:

3.1



3.2



3.3



3.4



3.5



(5 × 2) **[10]**

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 4

4.1 Definieer die volgende terme:

4.1.1 Ontsmettingsmiddel

4.1.2 Patogeniese organisme

4.1.3 Veiligheid

4.1.4 Mikro-organisme

4.1.5 Ongeluk

(5 × 2) (10)

4.2 Mense reageer verskillend op alkohol. Watter wenke sou jy aan iemand gee om te verseker hulle gebruik alkohol verstandig? (10)

4.3 Wat is mikrobiese voedselvergiftiging? (4)

4.4 Bespreek AGT simptome van TB. (8)

4.5 Noem VYF belangrike tegnieke en veiligheidsmaatreëls wat in ag geneem moet word wanneer messe hanteer en gebruik word. (5)

4.6 Verduidelik die prosedure wat gevolg moet word in geval van 'n ongeluk. (7)

4.7 Definieer die term *higiëne*. (2)

4.8 Noem VIER faktore wat die groei van mikro-organismes beïnvloed. (4)

[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 5

Lees die volgende artikel en beantwoord die vrae.

Shoprite vra om verskoning vir rot in winkel

Shoprite het klante om verskoning gevra ná protes op sosiale media oor foto's van 'n rot wat aan pasteie en koeke in een van hul winkels in Yeoville, Johannesburg knaag.

Twitter het Woensdag gegons met klagtes nadat die foto's deur mense gedeel is wat daarop aangedring het om te weet wat gedoen gaan word om die probleem op te los.

In een van die foto's kan 'n rot duidelik gesien word wat op 'n hoop gemmerbroodmannetjies staan wat vir R1,99 elk geadverteer word. Bo die rot is 'n bord vol room-oliebolle.

Alhoewel dit eers Woensdag gesirkuleer het, is die oorspronklike foto's op 5 Junie deur Pretty Ndhlovu op Facebook geplaas, met die boodskap: "So besluit ek vandag om 'n pastei by Shoprite Yeoville te gaan koop … en staan vir 'n volle 10 minute by die oonde en wag om bedien te word …

"EN SIEDAAR! Daar staan mnr Rot reg voor my en smul aan die lekkernye."

Shoprite het Woensdag vinnig gereageer en dit as 'n betreurenswaardige voorval beskryf. In 'n bondige verklaring aan klante het die kleinhandelaar gesê: "Ons is jammer dat so 'n betreurenswaardige voorval in ons winkel plaasgevind het.

"Ons het reeds op 5 Junie die probleem hanteer en alle betrokke voorraad is vernietig.

"Ons het maatreëls ingestel om plaagbeheer in die winkel te doen en te verhoed dat enige verdere knaagdiere van buite toegang tot ons perseel verkry. Ons verseker ons klante dat kosveiligheid en higiëne ononderhandelbaar in ons onderneming is."

5.1	5.1.1	Noem VYF redes waarom ons as hanteerders van kos plae in die kombuis moet beheer.	(5)
	5.1.2	Bespreek TIEN punte om 'n kombuis higiënies te hou terwyl jy werk.	(10)
5.2		Bespreek DRIE nadele van die gebruik van stoom as 'n reinigingsmetode in die kosbedryf.	(3)
5.3		Verduidelik VIER doelwitte en beginsels van skoonmaak.	(4)
5.4		Noem DRIE noodsaaklike eienskappe van 'n ontsmettingsmiddel wat in die kombuis gebruik word.	(3)

Kopiereg voorbehou

5.5 Mikrobiologiese toetse word gedoen om te toets of 'n oppervlak skoon is. Bespreek die gebruik van depping ('swabbing') as een van die toetse wat gebruik kan word. (5)

5.6 Kaffeïen is 'n stimulant en kan vergiftigings van die liggaam veroorsaak. Noem VYF simptome van vergiftiging. (5)

5.7 Dwelmmisbruik het nie net 'n invloed op die liggaam nie, maar veroorsaak ook ander probleme. Noem VYF probleme wat deur dwelmmisbruik veroorsaak word. (5)

5.8 Bakterieë groei en vermeerder in ideale toestande. Noem die VIER fases van groei en beskryf elke fase kortliks. (8)

5.9 Definieer die term *tannien*. (2)
[50]

VRAAG 6

6.1 Bespreek VIER algemene kenmerke van mikro-organismes. (4)

6.2 Voedselvergiftiging maak mense baie siek. Verduidelik VYF maniere waarop die voedselvergiftigingskringloop verbreek kan word. (5)

6.3 Verduidelik ELF maniere waarop bakterieë na kos oorgedra kan word. (11)

6.4 Verduidelik SEWE negatiewe gevolge wat alkohol vir die liggaam inhou. (7)

6.5 Bespreek VYF maniere waarop vigs opgedoen kan word. (5)

6.6 Bespreek VYF veiligheidsmaatreëls wat gevolg moet word wanner elektriese toestelle hanteer word. (5)

6.7 Noem SEWE gewoontevormende en verslawende dwelms. (7)

6.8 Noem en bespreek DRIE maniere waarop jy 'n oppervlak kan toets om te bepaal of dit skoon is. (6)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou