higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

SANITASIE EN VEILIGHEID N4

12 JUNIE 2018

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 C
1.2 D
1.3 B
1.4 C of D
1.5 D
1.6 D
1.7 D
1.8 C
1.9 C
1.10 C

(10 × 2) **[20]**

VRAAG 2

2.1
2.1.1 E
2.1.2 J
2.1.3 A
2.1.4 F
2.1.5 G
2.1.6 B
2.1.7 C
2.1.8 D
2.1.9 H
2.1.10 I

(10 × 2) (20)

2.2
2.2.1 4 °C tot 6 °C
2.2.2 1 °C tot 4 °C
2.2.3 20 °C
2.2.4 -18 °C tot -23 °C

(4 × 2) (8)

2.3 Onder 5 °C en bo 63 °C (2)

[30]

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 3

3.1
- Voedsel kan besmet wees met giftige chemikalieë (plaagdoders).
- Hulle is self giftig (natuurlik).
- Hulle bevat voedselvergiftiging mikroörganismes/toksiene. (3 × 1) (3)

3.2 3.2.1
- Hande moet gereeld gewas word.
- Naels moet kort wees.✓
- Hande moet gewas word nadat die toilet besoek is.
- Nadat jou neus geblaas is, jy gehoes of genies het.
- Voor kos hanteer word.
- Nadat vullis hanteer is.
- Nadat hare, gesig of enige ander deel van die liggaam aangeraak is.

(Enige 5 × 1) (5)

3.2.2
- Hare moet skoon en vry van skilfers gehou word.
- As hare oor die kraag strek, moet dit teruggebind word.
- Dra 'n geskikte kopstuk sodat hare nie met kos in aanraking kom nie.
- Hare moet deur 'n net of pet bedek word.
- Borsel slegs hare in die kleedkamer.
- Was hare gereeld. Een of twee keer per week met 'n geskikte sjampoe.
- Haarborsels en kamme moet skoon gehou word en nie geleen word nie.
- Mans moet skoongeskeer wees en baarde moet kort gehou word.

(Enige 5 × 1) (5)

3.3 **Handwas stappe**
- Gebruik vloeibare seep.
- Gebruik water so warm as wat vel dit kan hanteer.
- Maak hande, gewrigte en voorarms nat.
- Dien seep aan palm toe en vryf oor die hand gewrig en voorarms en tussen die vingers.
- Spoel die hande en voorarms met warm lopende water af.
- Droog hande met weggooi papierdoek af.
- Indien naels nie skoon is nie, gebruik naelborsel om dit skoon te maak.

(7 × 1) (7)

Prent tekening (2) + Kreatiwiteit (1)



(3)

3.4 Strikke✓
- Strikke word gebruik om ontslae te raak van klein hoeveelhede.✓
- Strikke breek hul rûe en kan met graanprodukte opgestel word.✓
- Belangrikste voordeel is dat daar nie gif naby voedselstowwe gebruik word nie.✓

Beroking✓
- Is gevaarlik vir mense, diere en troeteldiere.✓
- Moet toegepas word deur geskikte, opgeleide mense.✓
- Metielbromied, waterstofsianied en etanol kan gebruik word.✓

Gifstowwe✓
- Gifstowwe wat gebruik word vir rotte en muise is:✓
- Gifstowwe met onmiddellike resultate - akute gifstowwe.✓
- Gifstowwe wat oor 'n lang tydperk werk - chroniese gifstowwe.✓ (3 × 4) (12)

3.5 Higiëne is die wetenskap van gesondheid. (2)

3.6
- As voedsel gestoor word in warm, klam kondisies, sal bakteriële groei aangemoedig word en kos sal sy eetgehalte verbeur.
- Reinigingsmiddels en insekdoders moet nooit in dieselfde kas as voedselitems gestoor word nie.
- Moenie hoë risiko-kosse te lank warm hou nie. Berg in 'n yskas.
- Moet nie gekookte en rou vleis in dieselfde skottel of houer berg nie.
- Moenie kos vries nadat dit eenmaal ontdooi is nie.
- Moenie vrot kos in stoorarea laat nie. (6 × 1) (6)

3.7 Werkoppervlaktes
• Nie poreus nie.
• Impak, chemies en krapbestand.
• Maklik skoongemaak. (Enige 2 × 1)

Vloere
- Maklik om skoon te maak met 'n ligte skoonmaakmiddel.
- Glad en kraak vry. (2 × 1) (4)

3.8
- Teenwoordig in plante wat in kos gebruik word.
- Teenwoordig op gereedskap en werksoppervlaktes.
- Deur lug van een onderwerp na ‘n ander oorgedra.
- Voedsel is ‘n bron van voedingstowwe wat voeding bied vir die groei van organismes en daarom is dit ‘n goeie bron van voedselvergiftiging.

(Enige 3 × 1) (3)
[50]

VRAAG 4

4.1
- Tyd
- Voedsel
- Water
- Temperatuur
- Suurstof
- Duisternis (6 × 1) (6)

4.2 Sig✓
Onder goeie lig moet daar geen tekens van grond op 'n nat of droë oppervlak wees nie.✓
Tas✓
Geen vetterige of rowwe gevoel wanneer vingers oor die oppervlak gevryf word nie.✓
Reuk✓
Geen aanstootlike reuk teenwoordig nie.✓ (3 × 2) (6)

4.3 4.3.1 Alge
- Eenvoudig gebou, wat wissel van mikroskopies na groter seewier tipes.
- Gratis lewende organismes gevind waar water en sonlig is.
- Hulle vervaardig hul eie kos deur fotosintese.
- Groen slymerige plante op die oppervlak van damme en akwariums.

(Enige 3 × 1) (3)

4.3.2 Giste
- Gis veroorsaak nie voedselvergiftiging nie, maar veroorsaak voedselbederf.
- Eenvormige plante wat geen chlorofil bevat nie. Gevind in suur- of hoë suikervoedsel.
- Breek suikers af om alkohol te vorm - fermentasie.
- Gebruik om bier, wyn, brood, alkohol te maak. (4 × 1) (4)

4.3.3 Protosoë
- Eenvoudige eensellige diere.
- Woon in water, see, damme, grondwater.
- Skadeloos vir die mens - Amoeba.
- Sommige veroorsaak malaria. (4 × 1) (4)

4.4
- Wees voorbereid op 'n ramp, so beplan sorgvuldig.
- Implementeer 'n vroeë waarskuwingstelsel.
- Verseker effektiewe interne en eksterne kommunikasie.
- Lei personeel op vir noodgevalle en doen gereelde oefeninge.
- Voorkom sekondêre rampe.
- Beplan die vervoernetwerk.
- Hou rekord van die gebeure.
- Beplan 'n manier van normalisering van die situasie. (8 × 1) (8)

4.5
- Kies korrekte mes vir die taak voorhande.
- Hou messe skerp te alle tye.
- Plaas messe plat op die tafel.
- Wanneer 'n mes gedra word, moet die skerp punt na onder wees.
- Handvatsels moet vetvry wees.
- Messe moet skoongemaak word met rand weg van hande. (6 × 1) (6)

4.6
- Inspekteer alle kos en was alle vrugte en groente met water.
- Skei rou en hoë risiko, gekook en gereed om te eet kosse.
- Moenie dieselfde toerusting of gereedskap of werksoppervlakte gebruik om rou, gekookte en gereed om te eet kosse te hanteer en voor te berei nie.
- Hanteer slegs voedsel wanneer nodig.
- Hou voedsel bedek.
- Voorkom dat insekte, diere en voëls die voedseldiens fasiliteit binne gaan.
- Moenie vuil of gebreekte toerusting gebruik nie.
- Gebruik goeie persoonlike higiënepraktyke.
- Gebruik korrekte skoonmaakprosedures.
- Verwyder afval uit voedseldiensareas. (Enige 5 × 1) (5)

4.7
- Hitte
- Chemikalieë
- Ioniserende bestraling
- Ultra violet lig
- Mikrogolwe (Enige 3 × 1) (3)

4.8
- Vergroting van pupille
- Verlies aan aptyt
- Verhoogde aktiwiteit
- Praat of lag
- Emosionele en sielkundige euforie
- Klemming van kaak
- Sweet
- Paniek
- Paranoia
- Verlies aan kontak met realiteit
- Irrasionele of bisarre gedrag
- Maagkrampe en naarheid (Enige 5 × 1) (5)

[50]

VRAAG 5

5.1 Deur te hoes of nies of spoeg, word kieme in die lug versprei. (3)

5.2
- Koors
- Kopseer
- Spier en gewrig pyn
- Seer keel
- Nagsweet
- Vinnige gewigsverlies
- Diarree
- Swak eetlus
- Moegheid
- Kort van asem
- Droë hoes
- Vel uitslag
- Geswelde tong (Enige 6 × 1) (6)

5.3 5.3.1
- Effekte hang af van die hoeveelheid dwelm wat geneem word.
- Hoe dikwels dit geneem word. Vergroot die hoeveelheid, vergroot die effek.
- Manier waarop dwelm ingeneem word.
- Dwelms wat ingeasem of ingespuit word, tree baie vinnig op en effekte is intens. (4 × 1) (4)

5.3.2
- Kafeïen het 'n stimulerende effek op alle organe.
- Dit dien as 'n stimulant vir die senuweestelsels en verhoed gevoelens van moegheid.
- Stimuleer hartspiere, maar gereelde gebruik sal die spier verswak.
- Vertering van voedsel word vertraag.
- Urine produksie is meer.
- Kan hartkloppings, duisligheid en slapeloosheid veroorsaak.

(Enige 4 × 1) (4)

5.3.3
- Tanniensuur affekteer die membrane van die maag.
- Spysvertering is dus stadig.
- Tanniensuur verhard albumien in vleis.
- Dit vertraag dus vertering van vleis. (4 × 1) (4)

5.3.4
- Affekteer die maagvoering.
- Die lewer, wat die liggaam se skoonmaakfabriek is.
- Die brein waar selle vernietig kan word.
- Die hart en spiere wat die sirkulerende alkohol ontvang.
- Beïnvloed die bloed. Kan bloedarmoede veroorsaak.

(Enige 4 × 1) (4)

Kopiereg voorbehou

5.3.5
- Nikotien stimuleer die hartklop en kontrakteer die bloedvate.
- Rokers kan chroniese brongitis ontwikkel.
- Roker kan emfiseem ontwikkel.
- Rokers kan long-, keel- en mondkanker ontwikkel. (4 × 1) (4)

5.4
- Salmonella
- Clostridium botulinum
- Staphylococcus aureus
- Streptococcus (4 × 1) (4)

5.5
- Bly kalm.
- Stel die toesighouer so spoedig moontlik in kennis.
- Hou pasiënt kalm en gemaklik.
- Assesseer die aard van die voorval. Hou luggange van pasiënt oop.
- Stop akute bloeding so gou as moontlik.
- Behandel die pasiënt vir skok.
- Sodra die pasiënt behandel is, teken in die ongelukboek. (7 × 1) (7)

5.6
- Inkorrekte hantering van toerusting.
- Onkunde oor veiligheids risiko's.
- Nalatigheid en roekeloosheid.
- Oormatige haas.
- Afleidings.
- Swak werksplek ontwerp. (Enige 5 × 1) (5)

5.7 Verwydering van sigbare kontaminasie.✓
Meganiese prosedures soos stofsuig, skrop en was van oppervlaktes.✓
Verwydering van onsigbare besoedeling.✓
Sanitasie, indien suksesvol, sal slegs 'n paar mikroörganismes op 'aanvaarbare' vlakke laat.✓
Spoel✓
Spoelwater word gebruik om enige spore van ontsmettingsmiddel vanaf enige oppervlak te verwyder wat direkte kontak met voedsel sal hê.✓ (3 × 2) (6)

5.8
- Eenvoudige kook
- Warm water
- Stoom
- Outoklaaf of stoom onder druk
- Koue water spoel (Enige 2 × 1) (2)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou