higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

SANITASIE EN VEILIGHEID N4

4 JUNIE 2019

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

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

(10 × 2) **[20]**

VRAAG 2

2.1 Waar
2.2 Onwaar
2.3 Waar
2.4 Waar
2.5 Onwaar
2.6 Waar
2.7 Onwaar
2.8 Onwaar
2.9 Onwaar
2.10 Onwaar

(10 × 2) **[20]**

VRAAG 3

3.1 Laeriskovoedsel: Bakteriële groei word nie bevorder nie.

3.2 Hoërisikovoedsel: Indien vis verkeerd geberg word, kan die bakterieë wat voedselbederf meebring, giftige stowwe veroorsaak.

3.3 Hoërisikovoedsel: Dit word dikwels met spoorvormingsbakterieë besmet.

3.4 Hoërisikovoedsel: Rou eiers is die ideale medium vir bakteriële groei.

3.5 Laerisikovoedsel: Die voedingstowwe wat vir bakteriële groei en die vermenigvuldiging van bakterieë teenwoordig moet wees, is nie in hierdie voedsel teenwoordig nie.

(5 × 2) **[10]**

TOTAAL VIR AFDELING A: 50

Kopiereg voorbehou

AFDELING B

VRAAG 4

4.1
- Wees voorbereid op 'n ramp met behulp van sorgvuldige beplanning.
- Implementeer 'n vroeëwaarskuwingstelsel.
- Verseker effektiewe interne en eksterne kommunikasie.
- Verseker die effektiewe implementering van 'n noodplan deur middel van deeglike opleiding en gereelde brandoefeninge.
- Verhoed sekondêre rampe of ongelukke.
- Beplan 'n vervoernetwerk vir 'n noodgeval.
- Hou rekord van die gebeurtenisse tydens 'n noodgeval.
- Ontwerp 'n metode vir die normalisering van die situasie. (8)

4.2
- Onthou dat gas ontvlambaar en giftig is.
- Moet nooit gas oopdraai en dan eers na 'n vuurhoutjie of aansteker soek nie.
- Indien daar 'n gaslekkasie is, maak die vensters oop en draai die hooftoevoer toe.
- Kamers wat enige gasapparaat bevat, moet goed geventileer word.
- Moet nie gas naby aan ontvlambare voorwerpe soos gordyne gebruik nie.
- Wees bedag op trekke wat die gas se vlammetjie kan uitblaas en die gas dan in die lug vrystel.
- Sodra 'n gasvlam uitgeblaas word, draai die gas toe en wag enkele minute voordat jy dit weer aansteek. (Enige 5 × 1) (5)

4.3
- Bly kalm.
- Onthou dat noodhulp net 'n tydelike hulpmaatreël is. Maak seker dat die pasiënt gemaklik is en verleen hulp totdat 'n dokter of ambulans opdaag.
- Probeer om die aard van die besering vas te stel. Dit sal 'n aanduiding gee van wat gedoen moet word.
- Hou die pasiënt se lugweg oop.
- Enige bloeding, en veral akute bloeding van 'n slagaar, aar of wond, moet stopgesit word.
- Behandel die pasiënt vir skok en vermy enige komplikasies.
- Moet nooit 'n beenfraktuur probeer herstel nie.
- Skakel dadelik 'n dokter indien die pasiënt se toestand ernstig is. (Enige 7 × 1) (7)

4.4 Dit is die wetenskap van gesondheid. (2)

4.5
- Alle koue voedselitems is netjies weggepak.
- Daar is baie rakke waarop alles gepak is.
- Die vloer lyk skoon.
- Dit lyk of al die voedselitems verseël en verpak is in houers met styfpassende deksels.
- Die rakke is bo die vloer ingesit sodat plae nie by die voedsel kan uitkom nie. (Enige toepaslike antwoord) (5)

Kopiereg voorbehou

4.6 4.6.1 Oorskietblikkieskos moet in 'n lugdigte houer uitgeskep word en in die yskas geberg word. Die voedsel moet as bederfbaar beskou word sodra die blikkie oop is. Berg blikkieskos in 'n koel area. Moenie enige opgeblaasde, ingeduikte of geroeste blikkies oopmaak nie.

4.6.2 Die meeste groente kan in die houers gehou word waarin dit gekoop is. Na gelang van die groentesoort kan dit óf in die yskas óf op goed geventileerde rakke in die droëvoedselpakkamer geberg word.

4.6.3 Vleis moet in porsies afgemeet word, in kleefplastiek of herseëlbare sakkies toegedraai word en die datum moet op die verpakking aangedui word. Dit moet dan in die vrieskas geberg word.

4.6.4 Eiers moet in die oorspronklike verpakking daarvan gehou en teen 1 °C tot 5 °C in die yskas geberg word. Moet NIE voedsel met 'n skerp reuk naby eiers pak nie aangesien die eiers daardie reuke absorbeer. Moet eiers nooit afwas nie.

4.6.5 Koel oorskietkos vinnig af, berg dit in 'n lugdigte houers en verkoel of vries dit. Dit moet ideaal gesproke teen 100 °C herverhit word om te verseker dat alle mikroörganismes vernietig word.

(5 × 2) (10)

4.7 4.7.1
- Speeksel gaan sit aan die vingers sodra 'n sigaret gehanteer is.
- Skadelike bakterieë soos stafilokokki kan op die voedsel oorgedra word.
- 'n Gerokery kan tot 'n genies en gehoes oor die voedsel lei.
- Sigaretstompies en -as kan in die voedsel inval, wat besmetting sal veroorsaak.
- Sigaretstompies wat met speeksel besmet is, kom in aanraking met oppervlakke en bevorder besmetting. (5)

4.7.2
- Geen etery word in die voedseldienseenheid toegelaat nie.
- Wanneer daar geproe moet word: Skep 'n lepelvol van die gereg op 'n skoon bord uit.
- Proe die voedsel met 'n skoon teelepel. Moenie met jou vingers aan die voedsel raak nie.
- Moet NIE die kos weer met dieselfde lepel roer as wat jy vir die proeëry gebruik het nie.
- Verwyder alle lepels en borde wat vir die proeëry gebruik is en was dit. (5)

Kopiereg voorbehou

4.7.3
- Voedseldienswerkers met 'n verkoue of seer keel mag nie enige voedsel hanteer nie.
- As hulle slegs 'n ligte verkoue het, kan hulle op plekke werk waar voedsel nie gehanteer word nie.
- Indien die werkers wat 'n verkoue het, moet werk, moet hulle 'n weggooibare masker dra.
- Leer die personeel om weg van die voedsel in 'n sakdoek of snesie te nies of te hoes.
- Hulle moet hul hande daarna gaan was.
- Enige siektes moet by die toesighouer aangemeld word. (3)

[50]

VRAAG 5

5.1
- Hou voedsel onder 5 °C en warm voedsel bo 63 °C.
- Implementeer 'n vroeëwaarskuwingstelsel. (2)

5.2
- Verhoed die verspreiding van siektes
- Verhoed skade
- Verhoed finansiële verliese
- Verhoed voedselverkwisting
- Voldoen aan wetgewing (Enige 3 × 1) (3)

5.3
- Die besmetting met TB-kieme kan verhoed word deur 'n BCG-inenting te kry.
- Bedek jou mond te alle tye wanneer jy hoes of nies.
- Moet NIE roekeloos orals spoeg nie.
- Eet voedende kosse.
- Gaan vir behandeling sodra jy met die siekte gediagnoseer is.
- Laat kontakpersone ondersoek word.
- Wanneer besmette kinders behandel word, word dormante kieme afgeseël sodat hierdie kinders nie later in hul lewe met probleme sukkel nie. (4)

5.4 TB is 'n aansteeklike siekte✓ wat veroorsaak word deur kieme wat tuberkelbasilli genoem word.✓ (2)

5.5
- Kontakplate het 'n effens opgehewe oppervlak wat uit 'n steriele, gestolde agarmedium bestaan.
- Die oppervlak kan op 'n ander oppervlak of toetsitem afgedruk word.
- Die organismes kleef dan daaraan vas.
- Indien dit uitgebroei is, ontwikkel die organismes tot kolonies. (5)

5.6 5.6.1
- Kan iatrogeniese siektes veroorsaak
- Veroorsaak afhanklikheid
- Veroorsaak drange daarna om die dwelmmiddel te gebruik
- Geneigdheid om die dosis geleidelik te verhoog (4)

5.6.2
- Kaffeïen het 'n stimuleringsuitwerking op alle organe.
- Dit tree as stimulant vir die senustelsel op en help om moegheid te laat verdwyn.
- Klein hoeveelhede kaffeïen stimuleer die spiere, maar die voortgesette gebruik daarvan kan die spiere verswak.
- Die vertering van voedsel word effens vertraag.
- Urinering vind meer gereeld plaas.
- Koffie kan hartkloppings, duiseligheid en slapeloosheid veroorsaak. (Enige 4 × 1) (4)

5.6.3
- Beïnvloed die membraan van die maag
- Gevolglik vind vertering stadig plaas. (2 × 2) (4)

5.6.4 Beïnvloed die:
- maagvoering
- lewer
- brein, aangesien dit sommige selle vernietig
- hart en spiere, wat die alkohol ontvang
- bloed self – kan anemie (bloedarmoede) veroorsaak

(Enige 4 × 1) (4)

5.6.5
- Veroorsaak teer in die longe
- Vlek tande en vingers
- Stimuleer hartklop
- Irriteer die membrane van die oë, neus, brongi en longe (4)

5.7
- Volgehoue gehoes
- Moegheid en swakheid in die liggaam
- Gewigsverlies
- Verlies van eetlus
- Nagsweet
- Pyne in die bors
- Bloedbevlekte speeksel
- Uitasemheid (8)

5.8
- Wanneer die persoon nie weet hulle het TB onder lede nie
- Wanneer die pasiënt nie gereeld medikasie gebruik nie (2)

5.9
- Laat nuttige chemikalieë gis
- Produseer bepaalde voedselsoorte
- Vernietig afval
- Veroorsaak en voorkom siektes
- Produseer antibiotika wat gebruik word om siektes mee te behandel (4)

[50]

VRAAG 6

6.1
- Voedselvergiftigingsorganismes moet by die oorsprong daarvan vernietig word.
- Geen oordrag sal plaasvind indien voedsel tydens alle stadiums van die produksie daarvan versigtig gehanteer word nie.
- Goeie berging
- Oorskietkos word korrek geberg.
- Indien voedsel veilig en vry van gevare berei word, sal geen voedsel-vergiftiging plaasvind nie. (5)

6.2
- Dieselfde eetgerei word gebruik om besmette kos en ander voedselsoorte voor te sit.
- Argelose aandag aan persoonlike higiëne
- Velinfeksies en snye word onbedek gelos.
- Daar word gehoes, genies of gespoeg terwyl die kos berei word.
- Eetgerei word nie heeltemal skoongewas nie.
- Dit word deur plae soos vlieë en kakkelakke oorgedra.
- Dit word deur knaagdiere soos rotte en muise oorgedra.
- Dit word deur huishoudelike troeteldiere oorgedra.
- Die beeste is geïnfekteer of besmet.
- Besmette watervoorsiening
- Grond en stof (Enige 10 × 1) (10)

6.3
- Chemikalieë
- Ioniseringsbestraling
- Mikrogolwe (3)

6.4
- Sig
- Aanraking
- Reuk (3)

6.5 6.5.1 'n Agens wat vir sterilisering gebruik word✓ en alle mikrobiese lewe,✓ insluitende bakteriële spore, vernietig.

6.5.2 'n Chemikalie✓ wat vir sanitasie✓ en ontsmetting✓ gebruik word

6.5.3 'n Stof✓ of 'n mengsel van stowwe✓ wat ghries en vuiligheid verwyder wanneer dit by water bygevoeg word✓

(3 × 3) (9)

6.6
- Om gesondheid en veiligheid te bevorder
- Om die lewensduur van toebehore en toerusting en van oppervlakke te verleng
- Om die voorkoms van die onderneming te verbeter (3)

6.7
- Dit is duur om stoom te gebruik.
- Daar is 'n spesiale opwekkingsaanleg daarvoor nodig.
- Dit kan gevaarlik wees. (3)

Kopiereg voorbehou

6.8
- Verwyder alle oppervlakolie en obstruksies voordat daar skoongemaak word.
- Volg die reinigingsmetode wat die minste moontlike stoornis sal veroorsaak.
- Probeer om oppervlakke so naby aan volmaaktheid moontlik te herstel.
- Wees bewus van veiligheidsgevare.
- Gebruik die eenvoudigste reinigings- of skoonmaakmetode.
- Verwyder alle stof en vuiligheid.
- Voer elke skoonmaakproses op die vinnigste moontlike manier uit.
- Die skoonmaakproses moet daarop gemik wees om skoon, higiëniese oppervlakke te verkry. (Enige 5 × 1) (5)

6.9
- Moet 'n goeie bakteriële aktiwiteit bevat
- Lae giftigheid vir mense
- Moet nie kleur, reuk of geur van die voedsel beïnvloed nie
- Moet goedkoop, effektief en gerieflik wees
- Moet maklik toegedien kan word
- Moet nie die bediener nadelig beïnvloed nie (Enige 4 × 1) (4)

6.10
- Water
- Skuim
- Droë poeier
- CO_2
- Klam chemikalieë (Enige 4 × 1) (4)

6.11 Gevaarsone (1)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou