higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

N1470**(A)**(J4)H

NASIONALE SERTIFIKAAT

SANITASIE EN VEILIGHEID N4

(8060094)

4 Junie 2019 (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 jou ANTWOORDBOEK neer.

1.1 Watter EEN van die volgende stellings oor bakterieë is NIE waar nie?

A Bakterië vermenigvuldig en groei vinniger in warm omgewings.
B Bakterieë het lug nodig om te kan voortbestaan.
C Bepaalde bakterieë kan veroorsaak dat mense voedselvergiftiging opdoen.
D Jy kan bakterieë vernietig deur voedsel te vries.

1.2 ... sal waarskynlik die MEESTE bakterieë bevat.

A Bevrore, rou hoender
B Pas gaargemaakte hoender
C Oop gaskoeldrank
D Mayonnaise in 'n bottel

1.3 Omgewingsgesondheidbeamptes beskik NIE oor die ...

A gesag om 'n perseel toe te maak nie.
B mag om mense in hegtenis te neem nie.
C gesag om 'n perseel sonder afspraak te betree nie.
D mag om beslag te lê op voedsel nie.

1.4 Voedsel moet teen ... gaargemaak word.

A 63 °C
B 70 °C vir twee minute lank
C 65 °C
D 63 °C vir twee minute lank

1.5 Watter EEN van die volgende is 'n voorbeeld van 'n chemiese gevaar?

A Die argelose gebruik van chemikalieë in die kombuis
B Tou
C 'n Pleister
D Glas

1.6 Die beste beskrywing van 'n hoërisikovoedselsoort is dit wat ...

A jou kan siek maak.
B gewoonlik gereed is om te eet en nie verder gehanteer gaan word nie.
C besmet is.
D teen 'n hoë temperatuur gaargemaak moet word.

Kopiereg voorbehou

1.7 Wat doen 'n ontsmettingsmiddel?

A Dit verwyder vuiligheid en ghries.
B Dit verminder bakterieë tot 'n veilige vlak.
C Dit verwyder vuiligheid en ghries en vernietig bakterieë.
D Dit vernietig bakterieë.

1.8 Hoeveel keer kan voedsel volgens veiligheids- en gesondheidsregulasies herverhit word?

A Een keer
B Twee keer
C Hoegenaamd glad nie
D Drie keer

1.9 Sodra 'n voedselbestelling afgelewer word, moet jy ...

A dit los aangesien iemand anders die aflewering sal wegpak.
B dit wegbêre sodra jy dit kan doen.
C die aflewering nagaan en die voedselitems onmiddellik wegpak.
D dit ignoreer.

1.10 Watter EEN van die volgende groepe mense loop die grootste gevaar om voedselvergiftiging of voedseloordraagbare siektes op te doen?

A Sjefs, voedselhanteerders, klein kinders en siek mense
B Ou mense, klein kinders, swanger vroue en siek mense
C Klein kinders, sjefs en swanger vroue
D Ou mense, klein kinders en siek mense

(10 × 2) **[20]**

VRAAG 2

Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (2.1–2.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

2.1 Voedseloordraagbare siektes kan mense se dood veroorsaak.

2.2 As voedsel aanvaarbaar lyk en aanvaarbaar ruik, is dit altyd veilig om dit te eet.

2.3 Rou en gaar voedsel word apart gehou om kruisbesmetting te voorkom.

2.4 Enkele mikroörganismes is nuttig om sekere voedselsoorte en drankies te kan maak.

2.5 Die regte temperatuur vir 'n huishoudelike yskas is 8 °C.

2.6 'n Gesigskerm moet altyd gedra word wanneer jy KPR toepas.

Kopiereg voorbehou

2.7 Dit is 'n aanvaarbare praktyk om bederfbare voedsel soos bevrore hoender of beesvleis op die kombuistoonbank of in die wasbak te laat ontdooi.

2.8 Patogene kan nie in koue temperature voortbestaan of groei nie.

2.9 Deurdat jy voedsel vries, vernietig jy bakterieë.

2.10 Wanneer vet aan die brand slaan, is die beste metode om die vuur met water te blus.

(10 × 2) **[20]**

VRAAG 3

Dui aan of die volgende voedselsoorte hoërisikovoedsel of laerisikovoedsel is en gee 'n rede vir elke antwoord. Skryf die antwoord langs die vraagnommer (3.1–3.5) in jou ANTWOORDBOEK neer.

3.1



3.2



3.3



3.4



3.5



(5 × 2) **[10]**

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 4

4.1 'n Voedselhanteerder moet voorbereid wees op talle noodgevalle wat kan plaasvind.

Dui AGT beginsels van 'n noodplan aan. (8)

4.2 Verduidelik hoe om gas in 'n huishoudelike of industriële kombuis veilig te gebruik. (5)

4.3 Bestudeer die foto hier onder en dui SEWE punte aan wat jy moet volg indien iemand beseer word.



(7)

4.4 Omskryf die term *higiëne*. (2)

4.5 Bestudeer die volgende koelkamer van 'n restaurant/hotel.

Dui VYF stappe aan wat gevolg moet word is om die koelkamer higiënies en georden te hou.



(5)

4.6 Verduidelik hoe die volgende voedselsoorte gehanteer en geberg moet word deur die antwoord langs die vraagnommer (4.6.1–4.6.5) in jou ANTWOORDBOEK neer te skryf:

HANTERING EN BERGING				
BLIKKIES-KOS	**VRUGTE EN GROENTE**	**VLEIS**	**EIERS**	**OORSKIET-KOS**
4.6.1	4.6.2	4.6.3	4.6.4	4.6.5

(5 × 2) (10)

4.7 As sjef moet jy aan bepaalde etiketreëls in 'n kombuis voldoen.

Bespreek die reëls onder die volgende opskrifte:

4.7.1 'n Rokery aan diens (5)

4.7.2 Etery in die voedseldienseenheid (5)

4.7.3 Die voorkoming van verkoues en infeksies en die verspreiding daarvan. (3)

[50]

VRAAG 5

5.1 Noem TWEE grondreëls betreffende die beheer van die temperatuur van voedselitems. (2)

5.2 Gee DRIE redes dat plae in 'n kombuisomgewing beheer moet word. (3)

5.3 Verduidelik aan nuwe werknemers hoe TB in die werksplek voorkom kan word. (4)

5.4 Omskryf die term *TB*. (2)

5.5 Mikrobiologiese toetsing word gebruik om vir die sindelikheid van oppervlakke te toets.

Bespreek kontakplate as een van hierdie toetsingsmetodes. (5)

5.6 Bespreek die uitwerkings van die volgende giftige agense:

5.6.1 Dwelmmiddels

5.6.2 Kaffeïen

5.6.3 Tannien

5.6.4 Alkohol

5.6.5 Nikotien

(5 × 4) (20)

5.7 Noem AGT tekens en simptome van iemand wat TB onder lede het. (8)

5.8 Wanneer word TB as gevaarlik beskou? (2)

5.9 Bespreek VIER algemene kenmerke van mikroörganismes. (4)

[50]

VRAAG 6

6.1 Voedselvergiftiging kan klante uiters siek maak.

Dui VYF maniere aan waarop die voedselvergiftigingsketting gebreek kan word. (5)

6.2 Verduidelik TIEN maniere waarop bakterieë op kos oorgedra kan word. (10)

6.3 Noem DRIE maniere waarop mikroörganismes vernietig kan word. (3)

6.4 Bestudeer die foto hier onder en bespreek DRIE maniere waarop gekontroleer kan word of 'n oppervlak skoon is.



(3)

6.5 Omskryf elkeen van die volgende terme:

6.5.1 Steriliseringsmiddel

6.5.2 Ontsmettingsmiddel

6.5.3 Reinigingsmiddel

(3 × 3) (9)

6.6 Noem DRIE redes dat jy, as voedselhanteerder, sindelikheid moet bevorder. (3)

6.7 Bespreek DRIE nadele daarvan om stoom as reinigingsmetode in die voedselbedryf te gebruik. (3)

6.8 Verduidelik VYF doelwitte en beginsels van reiniging. (5)

6.9 Wanneer daar 'n ontsmettingsmiddel in die kombuis gebruik word, watter VIER kenmerke moet dit bevat? (4)

6.10 Noem VIER soorte brandblussers wat in die bedryf gebruik kan word. (4)

6.11 Noem die sone waarin voedsel vatbaar vir bakteriële groei is. (1)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou