higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT

SANITASIE EN VEILIGHEID N4

(8060094)

22 November 2019 (X-Vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 8 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 word.

4. Skryf netjies en leesbaar.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

1.1 Verskeie opsies word as moontlike antwoorde op die volgende vrae gegee. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A–D) langs die vraagnommer (1.1.1–1.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1.1 Hoe gereeld moet afval uit die kombuisarea verwyder word?

A Een maal per dag
B Wanneer die vullissak vol is
C Wanneer die skoonmaker daarby uitkom
D Na elke bediening

1.1.2 Tipiese simptome van voedselvergiftiging is ...

A diarree, braking en buikpyn.
B oorpyn en uitskeiding uit die ore.
C braking wanneer kos geruik word.
D maagpyn.

1.1.3 Wat is hoërisikovoedsel?

A Dit maak 'n mens altyd siek
B Is proteïenryke kitskos, waarop patogene kan groei
C Rou vleisprodukte
D Alle kitskosse

1.1.4 Hoe lank neem dit die gemiddele bakterie om te vermenigvuldig?

A 1–2 minute
B 5–10 minute
C 10–20 minute
D 20–30 minute

1.1.5 Hoe kan die patogeen 'staphylococcus aureus' in die voedselbedryf 'n risiko wees waar daar oop voedsel of voedsel is wat met die hand verpak word?

A Patogeen leef op hande en kan maklik oorgedra word.
B Patogeen is in die lug en kan op onbedekte voedsel te lande kom.
C Die hantering van oop voedsel verhoog die risiko van kruiskontaminasie vanaf die hande na die voedsel.
D Dit kan van een oppervlak na 'n ander vlieg en voedselitems kontamineer.

Kopiereg voorbehou

1.1.6 Wat moet persone wat met voedsel werk doen nadat hulle aan hul hare, gesig of liggaam gevat het?

A Hulle hande was.
B Hul handskoene afspoel.
C Hul voorskote omruil.
D Antiseptiese handreiniger gebruik.

1.1.7 Die vyf belangrikste gevare in die kombuis is ...

A voedsel, sap, vleis, pluimvee, en vis.
B om te val, snye, elektriese skok, brande, en gif.
C storte, wasbakke, baddens, toonbanke en vloere.
D kabinette, laaie, toonbanke, toestelle, en mikrogolfoonde.

1.1.8 Dui die enigste tipe juweliersware aan wat in voedselareas gedra mag word:

A Halssnoer
B Eenvoudige trouring
C Trouring met 'n klein steentjie
D Armband

1.1.9 Jy kom aan die onderpunt van die trap op iemand af. Dit lyk asof die persoon geval het en ernstig beseer is. Nadat jy iemand gestuur het om hul te ontbied, sal jy ...

A die beseerde op sy maag omrol en sy kop en nek reguit hou.
B die beseerde op een sy rol.
C die beseerde op een sy laat lê.
D probeer om te keer dat die beseerde beweeg.

1.1.10 Wat behoort deel te wees van die behandeling van 'n wond wat ernstig bloei?

A Laat die wond bloei om infeksie te beperk.
B Pas direkte drukking toe en lig die beseerde deel op (indien daan nie enige gebreekte bene is nie).
C Gebruik 'n doek om die bloed te stop.
D B en C.

(10 × 2) **[20]**

VRAAG 2

2.1 Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is. Kies die antwoord en skryf slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (2.1.1–2.1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

2.1.1 Gebruik altyd die korrekte verhouding chemikalieë tot water soos wat die verskaffer aanbeveel.

2.1.2 Skraap kos- en sous-oorblyfsles van potte af in die wasbak in sodat dit vinnig weggespoel kan word.

2.1.3 Skuur potte kragtig om alle gebrande kos van die bodem van die potte af te kry.

2.1.4 Plastieksnyborde is meer higiënies as houtborde.

2.1.5 Dit is die beste om burgers te bedien as dit in die middel nog pienk is.

2.1.6 Veiligheidstewels is een voorbeeld van PBT.

2.1.7 'n Mens moet hoender en ander pluimvee was voordat dit gaargemaak word.

2.1.8 Wonddekking en verbande word gebruik om slagoffers se pyn te verlig.

2.1.9 Die ongelukverslagboek is bloot 'n administratiewe taak wat nagelaat kan word.

2.1.10 'n Ontsmettingsmiddel word gebruik om baterievlakke binne aanvaarbare vlakke te kry.

(10 × 2) **[20]**

VRAAG 3

3.1 Hier onder is 'n afbeelding van ‘n noodhulpkissie wat altyd in 'n kombuisomgewing gehou moet word. Dit moet volledig toegerus wees en alle items moet vervang word voordat dit die vervaldatum bereik.

Noem TIEN items wat in 'n noodhulpkissie gehou moet word.



[10]

TOTAAL AFDELING A: 50

Kopiereg voorbehou

AFDELING B

VRAAG 4

4.1 Bestudeer die prente hier onder en noem VYF tekens en simptome van iemand wat voedselvergiftiging het.



(5)

4.2 Gis en skimmel word as mikroöorganismes beskou.

Bespreek gis en skimmel deur die volgende VIER aspekte oor elk te beantwoord/bespreek.

GIS		SKIMMEL	
4.2.1	Veroorsaak dit voedselvergiftiging?	4.2.5	Veroorsaak dit voedselvergiftiging?
4.2.2	Struktuur	4.2.6	Struktuur
4.2.3	Voortplantingsproses?	4.2.7	Voortplantingsproses?
4.2.4	Nuttig om in die bedryf te produseer?	4.2.8	Nuttig om in die bedryf te produseer?

(8)

4.3 Noem en verduidelik kortliks VYF faktore wat mikroöorganismes nodig het om te groei. (10)

4.4 Noem die VIER mikroöorganismes wat voedselvergiftiging veroorsaak. (4)

4.5 Omskryf die term *antibiotikum*. (3)

4.6 Voltooi die volgende tabel oor die skoonmaakproses om sigbare en onsigbare kontaminasie te verwyder:

VERWYDERING VAN SIGBARE KONTAMINASIE		VERWYDERING VAN ONSIGBARE KONTAMINASIE	
4.6.1	Voorafskoonmaak (2)	4.6.4	Sanitasie (4)
4.6.2	Skoonmaakproses (2)	4.6.5	Naspoeling/Finale spoeling (3)
4.6.3	Tussenspoeling (2)		

(13)

4.7 Noem en bespreek DRIE maniere om 'n oppervlak te toets om seker te maak dat dit skoon is. (6)

4.8 Noem EEN voorbeeld van 'n skoonmaakmiddel vir huishoudelike gebruik. (1)

[50]

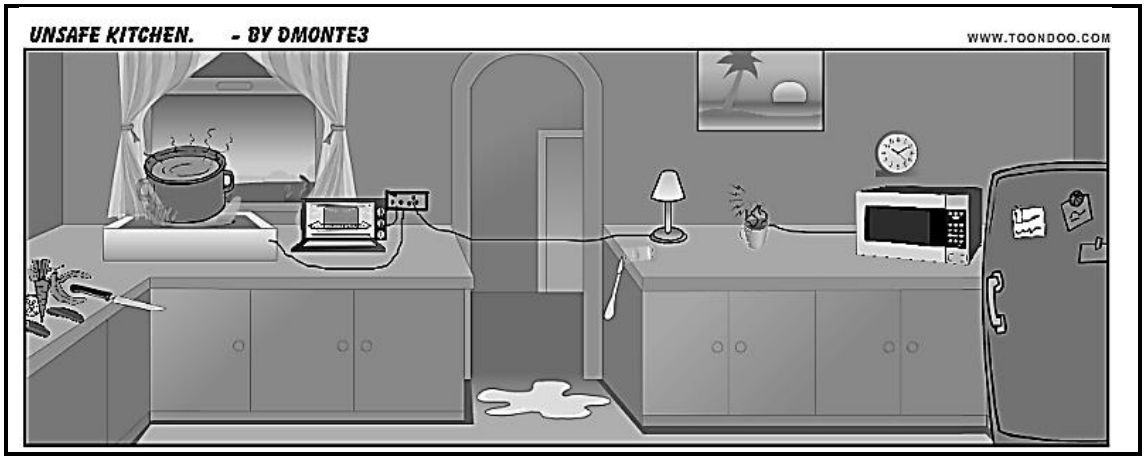
VRAAG 5

5.1 Definieer die term *ontsmettingsmiddel* (*'sanitiser'*). (2)

5.2 Bespreek TWEE voordele daarvan om stoom as skoonmaakmiddel te gebruik. (2)

5.3 Bespreek VYF veiligheidsmaatreëls wat gevolg moet word wanneer elektriese toestelle hanteer word. (5)

5.4 Bestudeer die prent hier onder en identifiseer die veiligheidsgevare wat in die bepaalde kombuis getoon word. (5)



5.5 Persoonlike higiëne van kombuispersoneel is uiters belangrik.

Bespreek hierdie stelling onder die volgende opskrifte:

5.5.1 Haarsorg

5.5.2 Mondsorg (tande)

5.5.3 Versorging van hande en naels

5.5.4 Voetsorg

(4 × 4) (16)

5.6 Ontwikkel 'n skoonmaakskedule vir 'n restourantkombuis vir sewe dae. Dui TIEN gebiede/toerusting aan wat skoongemaak moet word. Stel hierdie skoonmaakskedule in die ANTWOORDBOEK op. Punte sal soos volg toegeken word:

TIEN areas of toerusting wat skoongemaak moet word is genoem en daar is SEWE dae van die week. (17)

5.7 Noem DRIE onhigiëniese gewoontes. (3)

[50]

VRAAG 6

6.1 Huishoudelike plae kan voedsel bederf en voedselvergiftiging veroorsaak.

Noem AGT reëls om huishoudelike plae te beheer. (8)

6.2 Die meeste voorraad word in 'n droë stoor gehou, daarom moet die stoor behoorlik onderhou word.

Noem TWEE reëls wat by die onderhoud van die droë stoor nagekom moet word. (2)

6.3 Die werkgewer moet op die terrein goeie geriewe vir werknemers verskaf.

Bespreek VIER geriewe wat vereis word. (4)

6.4 Hoe sal jy die situasie hanteer indien een van jou werknemers aan tuberkulose ly? (5)

6.5 Verduidelik die term *fetale alkoholsindroom*. (4)

6.6 Bespreek VYF maniere waarop iemand NIE VIGS kan kry nie. (5)

6.7 Bespreek VYF maniere waarop iemand VIGS kan kry. (5)

6.8 Noem SEWE gewoontevormende en afhanklikheidsdwelms. (7)

6.9 Indien 'n kollega aan jou erken dat h/sy 'n drankprobleem het, watter raad sou jy gee? (7)

6.10 Watter uitwerking het te veel kafeïen op die organe in die liggaam? (3)
[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou