higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIENRIGLYN

NASIONALE SERTIFIKAAT

SANITASIE EN VEILIGHEID N5

29 September 2020

Hierdie nasienriglyn bestaan uit 8 bladsye.

Kopiereg voorbehou

AFDELING A

VRAAG 1

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

(10 × 2) **[20]**

VRAAG 2

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

(10 × 1) **[10]**

VRAAG 3

3.1 Blikkieskos

- Moenie opgeswelde of ingeduikte blikkies gebruik nie.
- Bly op die hoogte van vervaldatums.
- Bêre blikkiesgoedere in 'n droë stoorkamer of spens.
- Sodra 'n blikkie oopgemaak word, moet die inhoud in 'n lugdigte houer gestoor word.

3.2 Vrugte en groente

- Ondersoek alle produkte by aankoms.
- Hou produkte in hul oorspronklike verpakking.
- Sitrus en steenvrugte kan teen kamertemperatuur gestoor word.
- Appels en pere moet in 'n koel, droë plek gestoor word.
- Knolle en wortelgroente kan in voedselbakke op 'n koel, droë plek gestoor word.
- Piesangs moenie op 'n koue plek gestoor word nie. (Enige 4 × 1)

Kopiereg voorbehou

3.3 Pluimvee
- Stoor pluimvee in die yskas.
- Pluimvee moet gevries word binne 2-3 dae nadat dit gekoop is.
- Verseël in 'n lugdigte houer, foelie of vriessakkies.
- Gebruik gekookte pluimvee binne drie tot vier dae.

3.4 Melk
- Stoor melk in yskasrakke waar dit kouer is, eerder as in die yskasdeur.
- Moenie nuwe en ou melk meng nie.
- Stoor in oorspronklike houers.
- Langlewemelk kan vir maande gestoor word indien dit nie oopgemaak word nie. Sodra dit oopgemaak is, moet dit binne 'n week gebruik word.

3.5 Oorskietkos
- Oorskietkos moet teen 100 °C verhit word.
- Oorskietkos moenie meer as een keer verhit word nie.
- Bêre oorskietkos in die yskas of vrieskas.
- Bêre oorskietkos in lugdigte houers.

(5 × 4) **[20]**

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 4

4.1 4.1.1
- Nuwe personeel moenie op hul eerste werksdag met 'n diepvetbraaier werk nie.
- As daar van hulle verwag word om met 'n braaibak te werk, moet hulle deur ervare personeel bygestaan word of vooraf opgelei word. (Enige toepaslike antwoord)

4.1.2
- Op besige aande, soos 'n Vrydagaand, moet 'n restaurant meer voorbereiding vooraf (mise en place) doen sodat daar nie soveel druk op hulle tydens bediening is nie.
- Alle personeel moet eerstehulpopleiding ontvang sodat hulle besef wat die gevaar van olie is. (Enige toepaslike antwoord)

4.1.3
- Personeel moet verantwoordelikheid vir hul optrede aanvaar. Hierdie betrokke personeellid (wat die besering veroorsaak het) moes versigtiger gewees het. Hy moet verantwoordelik gehou word vir die verlies aan die krapvleis. (Hy moet daarvoor betaal.)
- Personeel moet opleiding kry oor veiligheid, nalatigheid en die gevolge daarvan. (Enige toepaslike antwoord)

4.1.4
- Personeel moet teen sluitingstyd kontrolelyste by hulle hê en elke item afteken om seker te maak dat hulle alles afgeskakel het, ens.
- Personeel moet opgelei word oor hoe om korrek met olie te werk en dit te hanteer asook die gevare daarvan.

(4 × 2) (8)

Kopiereg voorbehou

4.2
- Onkunde oor veiligheidsrisiko's
- Verkeerde hantering van toerusting
- Agterlosheid en roekeloosheid
- Te haastig
- Afleidings (5)

4.3 Werkgewerverpligtinge
- Verseker gesondheid en veiligheid van werknemers
- Bied 'n veilige werkplek en veilige masjinerie en gereedskap
- Verskaf instruksies en opleiding aan personeel
- Skryf 'n beleidsdokument oor veiligheid vir die maatskappy
- Plaas brandblussers op gepaste plekke
- Hou gereeld brandoefeninge (Enige 5 × 1) (5)

Werknemerverpligtinge
- Om vir hul eie gesondheid en veiligheid te sorg
- Om te sorg vir die gesondheid en veiligheid van ander
- Om nie die perseel of toerusting verkeerd te gebruik nie (3)

4.4
- WAT moet in 'n noodgeval gedoen word?
- WAAROM moet dit gedoen word?
- WAARHEEN moet die personeel gaan of WAAR moet hulle bymekaarkom in 'n noodgeval?
- HOE moet dit alles gebeur?
- WAT moet gedoen word om te verseker dat alles weer normaal is? (5)

4.5
- Droë soene
- Hulp aan iemand in 'n noodgeval
- Gebruik dieselfde badkamergeriewe
- Gebruik dieselfde eetgerei
- Hoes of nies
- Gebruik dieselfde toiletgeriewe (6)

4.6
- Veluitslag
- Aanhoudende diarree
- Gewigsverlies
- Moegheid
- Tuberkulose wat weer opvlam
- Aanhoudende koors en nagsweet
- Herpes van die mond of geslagsdele
- Geswelde tong
- Pyn wanneer mens sluk (Enige 8 × 1) (8)

4.7
- Bied gereelde MIV/Vigs-bewustheidsprogramme aan.
- Moedig vrywillige toetsing aan.
- Bied onderrig en opleiding oor MIV/Vigs aan.
- Bevorder die verspreiding van kondome.
- Moedig behandeling vir seksueel oordraagbare siektes aan.
- Skep 'n omgewing van openlikheid, openbaarmaking en aanvaarding aan.
- Organiseer gesondheidsprogramme vir werknemers geraak deur MIV/Vigs.
- Bied berading en sosiale ondersteuning aan vir diegene met MIV/Vigs.

(Enige 5 × 1) (5)

4.8
- LSD
- Kokaïen
- Dagga
- Towersampioene
- Datura
- Ketamien
- Meskalien
- PCP

(Enige 5 × 1) (5)
[50]

VRAAG 5

5.1 Wetenskap van gesondheid (2)

5.2 5.2.1
- Hou hare skoon en vry van skilfers
- Hou hare weg van die gesig
- As hare oor die kraag hang, moet dit vasgemaak word
- Dra gepaste kopbedekking of -kappies
- Was hare een of twee maal per week om dit skoon te hou
- Haarborsels en kamme moenie met ander gedeel word nie
- Borsel hare in die kleedkamer of 'n gepaste plek
- Mans moet skoon geskeer wees en hulle baarde moet netjies gesny wees
- Wees bedag op haarprobleme soos kopluise
- Borsel hare om sirkulasie te verbeter. (Enige 5 × 1) (5)

5.2.2
- Moenie harde voorwerpe byt nie.
- Besoek die tandarts elke ses maande vir 'n ondersoek.
- Borsel jou tande twee maal per dag.
- Gebruik gereeld 'n nuwe tandeborsel.
- Gebruik 'n antiseptiese mondspoelmiddel. (5)

5.2.3
- Dra elke dag skoon kouse.
- Dra plat, gemaklike, toe skoene wat glyvas is.
- Gebruik voetpoeier, indien nodig.
- Was jou voete elke dag.
- Hou toonnaels kortgeknip.
- Indien moontlik moet mens nie dieselfde paar skoene elke dag dra nie. (Enige 5 × 1) (5)

5.3
- Spoeg kom voor op vingers en skadelike bakterieë soos staphylococci kom voor op vingers wanneer 'n sigaret hanteer word.
- Rook laat mens hoes en nies oor kos.
- Sigaretstompies en as kan dalk in die kos val.
- Dit kan besmetting veroorsaak. (4)

5.4
- Kos- en watervoorraad moet beperk word:✓ Dit moenie in die voedselbedieningseenheid wees nie.✓
- Toegang moet uitgeskakel word: ✓ Vul gaatjies op en verseël maasdeure.✓
- Daar moet geen skuiling vir knaagdiere wees nie:✓ Verwyder leë houers.✓

(3 × 2) (6)

5.5 5.5.1
- Klein
- Onsigbaar vir die blote oog. Kan net onder 'n elektronmikroskoop gesien word.
- Enkelsellig (3)

5.5.2
- Maagkrampe
- Diarree
- Braking
- Hoofpyn
- Spierpyn
- Koors (Enige 5 × 1) (5)

5.5.3
- Vleis✓ ('n voorbeeld is aanvaarbaar)
- Pluimvee✓ ('n voorbeeld is aanvaarbaar)
- Vis✓ ('n voorbeeld is aanvaarbaar)
- Eiers✓ ('n voorbeeld is aanvaarbaar)
- Melk en suiwel✓ ('n voorbeeld is aanvaarbaar)
- Groente✓ ('n voorbeeld is aanvaarbaar)
- Rys✓ ('n voorbeeld is aanvaarbaar) (Enige 5 × 1) (5)

5.5.4
- Tyd
- Voedsel
- Water
- Vog
- Temperatuur
- Ph
- Beskikbaarheid van suurstof
- Donkerte
- Kompetisie (Enige 6 × 1) (6)

Kopiereg voorbehou

5.5.5
- Outoklaaf
- Chemikalieë
- Ioniese straling
- Mikrogolwe
- Ultravioletlig ‘ (Enige 4 × 1) (4)

[50]

VRAAG 6

6.1
- Sloerfase✓ - Selle word aangepas tot medium en neem toe in grootte✓
- Logaritmiese fase✓ - Wanneer selle aangepas is, vermeerder hulle teen gereelde tussenposes✓
- Stilstaande fase✓ - Groei verlangsaam, as gevolg van kos wat gebruik word, afvalproduksie en oorlading✓
- Aftakelingsfase✓ - As selle nie 'n gunstige omgewing oorgeplaas word nie, sal hulle uiteindelik sterf✓ (4 × 2) (8)

6.2 Om wyn en bier te maak
Om brood te bak
Gistende suiker om alkohol te vorm (3)

6.3 6.3.1 Sterilisator ('Sterilant'): Middel wat in sterilisasie gebruik word✓ wat alle mikrobiologiese lewe vernietig✓, waaronder die spore✓

6.3.2 Ontsmetmiddel: 'n Chemikalie✓ wat gebruik word in ontsmetting en disinfeksie✓

6.3.3 Skoonmaakmiddel: 'n Middel of mengsel van middels✓ wat help om vuiligheid en vetterigheid te verwyder wanneer dit by water✓ gevoeg word✓

(3 × 3) (9)

6.4
- Om gesondheid en veiligheid te bevorder
- Om die lewe van toebehore en toerusting te verleng
- Om die voorkoms van die onderneming te verbeter (3)

6.5
- Dit is duur om te gebruik.
- Dit kan skade aan rubberseëls en waterslange ('hoses') veroorsaak.
- Dit kan gevaarlik wees vir personeel om te gebruik. (3)

6.6
- Verwyder alle olie op oppervlaktes en hindernisse voor die skoonmaakproses.
- Volg die skoonmaakmetode wat die minste belemmerend en steurend is.
- Herstel alle oppervlaktes so gou moontlik tot 'n toestand wat so ver moontlik perfek is.
- Gebruik altyd die eenvoudigste skoonmaakmetode.
- Wees bewus van veiligheidsgevare.
- Verwyder alle stof en roes.
- Voer elke skoonmaakproses so vinnig moontlik uit.
- Die skoonmaakproses moet probeer om skoon en higiënies te maak.

(Enige 4 × 1) (4)

6.7
- Moet goeie bakteriële aktiwiteit hê
- Lae toksisiteit vir mense
- Moenie die kleur, reuk of smaak van voedsel beïnvloed nie
- Moet goedkoop, doeltreffende en gerieflike wees
- Moet maklik wees om te versprei en weg te was
- Moenie die bediener nadelig beïnvloed nie (Enige 3 × 1) (3)

6.8
- 'n Depper bestaan uit 'n stukkie watte wat om een punt van 'n klein stokkie gedraai word.
- Dit moet steriel wees voor gebruik.
- Dit word in 'n steriele vloeistof natgemaak en oortollige vloeistof word verwyder.
- Die klam depper word oor 'n toetsgebied gevryf om organismes te absorbeer wat daaraan vaskleef.
- Die depper word dan in 'n steriele vloeistof geplaas en geroer om organismes van die depper te verwyder.
- Monsters van die vloeistof word dan in gesmelte, verkoelde seewierjellie ingeënt. (Enige 3 × 1) (3)

6.9
- Dit stimuleer die hartspiere.
- Vertering van kos word vertraag.
- Veroorsaak duiseligheid
- Veroorsaak slaaploosheid
- Veroorsaak angstigheid (5)

6.10
- Gesins- of verhoudingsprobleme
- Probleme by die werk of skool
- Ongelukke
- Regsprobleme
- Finansiële probleme
- Gesondheidsprobleme (Enige 5 × 1) (5)

6.11 Tannien is 'n smaakmiddel wat in baie verskillende voedselsoorte voorkom. (2)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou