higher education & training

Department:
Higher Education and Training
REPUBLIC OF SOUTH AFRICA

NASIONALE SERTIFIKAAT

SANITASIE EN VEILIGHEID N4

(8060094)

29 September 2020 (X-vraestel)
09:00–12:00

Hierdie vraestel bestaan uit 11 bladsye.

Kopiereg voorbehou

DEPARTEMENT 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

Verskillende opsies word gegee as moontlike antwoorde op die volgende vrae. Kies die antwoord en skryf slegs die letter (A-D) langs die vraagnommer (1.1–1.10) in die ANTWOORDBOEK neer.

1.1 Watter EEN van die volgende stellings ten opsigte van bakterieë is waar?

A Alle tipe bakterieë veroorsaak voedselvergiftiging.
B Kos wat gevries word, hou langer deur bakterieë te vernietig.
C Bakterieë groei vinniger wanneer hulle warm is.
D Alle bakterieë het lug nodig om te oorleef.

1.2 By die werk is die beste manier om jou hande af te droog nadat jy hulle gewas het om

A 'n warm lugdroër te gebruik.
B hulle te skud.
C 'n katoenhanddoek te gebruik.
D 'n papierhanddoek te gebruik.

1.3 Tot watter temperatuur moet kos gaargemaak word?

A 63°
B 70° vir 2 minute
C 65°
D 63° vir 2 minute

1.4 Waarom is dit belangrik om die chemikalie by die water te voeg en nie die water by die chemikalie nie?

A As mens die chemikalie by die water voeg, weet jy wat die korrekte verdunningsverhouding is.
B Mens moet so min moontlik van sommige chemikalieë gebruik sodat jy nie die hoeveelheid in 'n houer sal sien as jy die water laaste sou byvoeg nie.
C Water is goedkoper as chemikalieë en dus sal mens minder chemikalieë gebruik deur die chemikalie by die water te voeg.
D Daar is 'n kleiner kans van 'n chemiese reaksie as jy die chemikalie by die water voeg en nie andersom nie.

1.5 Wat doen 'n ontsmetmiddel?

A Verwyder vuiligheid en vet
B Verminder bakterieë tot 'n veilige vlak
C Verwyder vuiligheid, vet en vernietig bakterieë
D Vernietig bakterieë

Kopiereg voorbehou

1.6 Watter groepe mense loop die grootste risiko van voedselvergifting of van siektes wat deur voedsel oorgedra word?

A Chefs, voedselhanteerders, jong kinders en siek mense
B Bejaardes, jong kinders, swanger vroue en siek mense
C Jong kinders, chefs en swanger vroue
D Bejaardes, jong kinders en siek mense

1.7 'n Vuur wat bestaan uit hout, plastiek en papier word geklassifiseer as:

A Klas A
B Klas B
C Klas C
D Klas D

1.8 Watter brandblusser moet in die geval van 'n elektriese vuur gebruik word?

A Droë poeier
B Droë poeier
C CO_2 en droë poeier
D Water

1.9 Watter faktore beïnvloed die doeltreffendheid van 'n chemiese ontsmetmiddel ('sanitiser')?

A Konsentrasie, temperatuur, kontaktyd, pH en hardheid van water
B Konsentrasie, proteïen, suurgehalte, lugtemperatuur, sterkte
C Konsentrasie wateraktiwiteit, reaktiwiteit, druk, digtheid
D Konsentrasie, absorpsievermoë, vog, alkaliniteit, soutgehalte

1.10 Wat moet 'n voedselhanteerder met 'n geïnfekteerde handwond doen ten einde veilig met voedsel te werk?

A Moenie met rou voedsel werk nie totdat die wond heeltemal droog is.
B Behandel die wond met handontsmetmiddel.
C Bedek die wond met 'n ondeurdringbare bedekking en dra 'n handskoen wat net een maal gebruik word.
D Sit 'n verband op die wond.

(10 × 2) **[20]**

VRAAG 2

Dui aan of die volgende stellings WAAR of ONWAAR is deur slegs 'Waar' of 'Onwaar' langs die vraagnommer (2.1-2.10) in die ANTWOORDBOEK neer te skryf.

2.1 Mens kan oorskietkos soveel maal verhit as wat jy wil.

2.2 As voedsel aan die buitekant gaar is, sal dit beslis aan die binnekant gaar wees.

2.3 Die meeste voedselvergiftigingsbakterieë word deur die gaarmaakproses ('cooking') geaktivieer.

2.4 Vrugte en groente moet gewas word, selfs al word hulle geskil.

2.5 Dit maak nie saak teen watter temperatuur mens oorskietkos verhit ('cooked') nie, want dit is al reeds gaar.

2.6 Swanger vroue, babas, seniors en mense met verswakte immuunstelsels loop 'n groter risiko om siektes te ontwikkel wat deur voedsel oorgedra word.

2.7 Die temperatuur van die water in 'n bain-marie moet 60º C of hoër wees.

2.8 Die doel van 'n skoonmaakmiddel, 'n chemiese produk, is om bakterieë te vernietig.

2.9 As potensieel gevaarlike/riskante voedsel uitgestal of warm verkoop moet word, moet hulle teen 'n temperatuur van 30° C of hoër gehou word.

2.10 Die temperatuur in 'n droë bêreplek moet tussen 11º C en 18º C wees.

(10 × 1) **[10]**

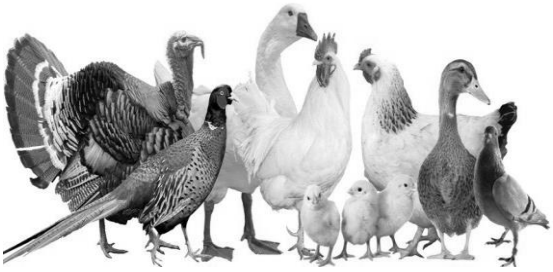
VRAAG 3

Identifiseer die volgende kosse en verduidelik watter beheermaatreëls getref moet word wanneer hierdie betrokke voedselitems hanteer en geberg word.

3.1



3.2 

3.3 

3.4 

3.5 

(5 × 4) **[20]**

TOTAAL AFDELING A: 50

AFDELING B

VRAAG 4

4.1 Lees die volgende ongelukke wat in verskillende kombuise gebeur het en verduidelik in elke insident hoe die situasie beter hanteer kon word om te voorkom dat die ongelukke gebeur.

4.1.1 'By een van die restaurante waar ek gewerk het, het ons 'n nuweling gehad wat nog nooit voorheen in die bedryf gewerk het nie. Ons het al die nuwelinge met braaiwerk laat begin, omdat ons gedink het dat hulle die minste skade daar sou doen. Wel, hierdie ou het besluit hy gaan probeer om bevrore vis in dekbeslag te doop en dan te braai. Onnodig om te sê, die oomblik toe die vis in die braaibak beland, het die olie boontoe geborrel en sy kop heeltemal verswelg wat baie ernstige brandwonde tot by sy elmboog veroorsaak het.'

4.1.2 'Dit was 'n verskriklike besige Vrydagaand en dit was tyd om op te ruim. Juan, my braaikok, was besig om die braaibakke skoon te maak toe sy braaitang in die braaibak val, en ek weet regtig nie wat hom besiel het nie, maar hy het sy hele arm in die braaibak gesit om die braaitang in die hande te kry. Al wat ek daarna onthou, is dat sy vel soos gesmelte sjokolade gelyk het.'

4.1.3 'Toe ek nog 'n jong kok was, is ek gevra om 'n krapdis klaar te maak wat iemand anders begin het. Hulle het drie vyfpondblikke krapvleis in 'n groot mengbak gegooi. Ek het toe my hande gewas en my vingers deur die krapvleis getrek om doppe of kraakbeen te verwyder. Kan jy jou my verbasing voorstel toe ek agterkom die eerste kok het die deksels van die blikke in die bak onder die krapvleis gelos. Ek het sewe steke op 7 vingers nodig gehad, ek het gebloei oor 200 dollar se krapvleis wat daarmee heen was, en ek kon vir drie weke nie werk nie.'

4.1.4 'Jare gelede, toe ek 'n ontbyt/middagete/aandete-eetplek met sewe en twintig sitplekke bestuur het, het ek 'n buitengewoon lang skof van begin tot einde gewerk. Aan die einde van die aand tydens opruiming, het ek moontlik vergeet om die een tafelbraaibak af te skakel, of die termostaat het ingegee. Maar ek is baie seker dat ek oor en oor nagegaan het om seker te maak dit is wel afgeskakel. Hoe dit ook al sy, nadat ek alles toegesluit het, tuis gekom het en reggemaak het om te gaan slaap, het iemand aan my deur geklop. Dit was 'n vriend van my wat 'n huurmotorbestuurder was wat my vertel het die die voorkant van die restaurant in ligte laaie was. Die braai-olie het blykbaar oorverhit en aan die brand geslaan. Die vlamme het die swak skakel op die kabelaandrywer bereik wat op sy beurt met soveel krag direk in die brandende olie ontplof het dat die brandende olie buitentoe die slaaikroeg, toonbanke, tafels, ens verswelg het. Gelukkig was die brandweerstasie net vier blokke ver en hulle kon dit vinnig onder beheer kry sodat dit nie verder kon versprei nie. Dit het agt weke geduur om die plek te herbou.

(4 × 2) (8)

4.2 Noem die VYF hoofredes waarom ongelukke in 'n kombuis en werkplekke gebeur. (5)

4.3 Die Wet op Beroepsgesondheid en –veiligheid is geïmplementeer om voorsiening te maak vir die gesondheid en veiligheid van mense by die werk.

Verduidelik VYF regsverpligtinge wat die werkgewer moet nakom en DRIE verpligtinge wat die werknemer ingevolge hierdie Wet moet nakom. (5 + 3) (8)

4.4 Alle maatskappye is daarvoor aanspreeklik om noodplanne in werking te stel. Bespreek VYF belangrike faktore wat mens moet oorweeg wanneer 'n noodplan opgestel word. (5)

4.5 Bestudeer die prente hier onder en noem SES mites wat verband hou met die feit dat mens nie MIV/Vigs kan opdoen nie. (6)



4.6 Bespreek AGT simptome van MIV. (8)

4.7 Daar word aanbeveel dat elke werkgewer 'n werkplekprogram moet instel in geval van sy of haar personeellede moontlik MIV-positief is.

Adviseer werknemers wat nie hieraan voldoen nie en verduidelik hoe hulle dit kan verbeter. (5)

4.8 Dwelmmisbruik is ongelukkig ook 'n bron van kommer in die voedselbedryf.

Noem VYF hallusinogeniese dwelms. (5)
[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 5

5.1 Definieer die term *higiëne.* (2)

5.2 Bespreek persoonlike higiëne onder die volgende opskrifte:

5.2.1 Versorging van hare
5.2.2 Versorging van tande
5.2.3 Versorging van voete

(5 × 3) (15)

5.3 Baie kokke in die voedselbedryf rook, omdat hulle voel dit verminder stres en spanningsvolle situasies. Daar is egter verskeie redes waarom rook nie in die voedselbedryf toegelaat word nie.

Bespreek VIER redes. (4)

5.4 Noem en verduidelik DRIE maniere waarop mens plae in die voedselbedryf kan voorkom. (6)

5.5 Lees die volgende gevallestudie en beantwoord die vrae:

Dodetal in Suid-Afrika Uitbreking van listeria styg tot 61

JOHANNESBURG (Reuters) – Die dodetal as gevolg van die uitbreking van listeria in Suid-Afrika het die afgelope maand tot meer as 60 gestyg, het die gesondheidsowerheid Maandag gesê, en bygevoeg dat hulle 'n pluimvee-abattoir gesluit het waar die kiem opgespeur is wat die siekte veroorsaak.

Sedert monitering van die uitbreking wat verlede Januarie begin het, het 'n laboratorium 720 gevalle bevestig van voedselvergifting weens die siekte, ook bekend as listeriosis, het die Nasionale Instituut vir Oordraagbare Siektes (NIOS) gesê.

Dit was meer as die 557 in Desember, toe aangemelde sterfgevalle tot 61 gestyg het van die aanvanklike 36.

'n Voedselmikrobioloog het gesê dit lyk of die onrusbarende uitbreking die grootste is wat nog ooit aangeteken is, en moontlik verder kon versprei as dit nie dringend aangepak sou word nie.

'Van die uitbrekings wat wêreldwyd gedokumenteer is en waarvan ons weet, is ons getalle baie meer as enige van daardie ander gevalle,' het dr Lucia Anelich gesê, wat haar eie voedselveiligheidkonsultasiediens bedryf.

Die Departement van Gesondheid het gesê dat hulle 'n pluimvee-abattoir gesluit het wat deur Sovereign Foods in die hoofstad, Pretoria, bedryf is, nadat hulle listeria daar opgespoor het, en die aanleg in Desember verbied het om voedsel voor te berei.

Die Departement het gesê dat hulle nog nie weet of hierdie abattoir die bron van die uitbreking was nie, en volgens die NIOS was die bron nog onbekend.

Kopiereg voorbehou

Sovereign Foods, wat in November van die Johannesburgse Aandelebeurs gedenoteer het, het gesê die verbod op die abattoir is Maandag opgehef nadat geen listeria-bakterieë in die nuutste monsters van die aanleg gevind is nie.

'Al is daar verklaar dat die aanleg skoon en vry van die listeria-bakterie is, verskerp ons ons stappe om ons produkte nog veiliger te maak as wat hulle reeds is,' het Sovereign Foods se produksiehoof, Blaine van Rensburg, gesê.

Listeria-voedselvergiftiging is 'n bakteriële infeksie wat met antibiotika behandel kan word, mits dit betyds gediagnoseer word. Die bakterieë kan in diereprodukte voorkom, waaronder koue vleis, pluimvee en ongepasteuriseerde melk, asook vars vrugte en groente.

Die siekte veroorsaak griepagtige simptome en diarree, en kan in ernstiger gevalle van die ingewande na die bloed versprei waar dit infeksies kan veroorsaak in die bloedstroom of in die sentrale senuweestelsel, wat tot meningitis kan lei.

Anelich het gesê 'n listeriose-tipe, bekend as ST6, is geïdentifiseer in nege uit 10 van die Suid-Afrikaanse gevalle. Dit behoort dit te vergemaklik om die bron op te spoor, 'omdat ons nou weet dat dit waarskynlik van een verwerkingsaanleg af kom.'

'n Amptenaar van die Departement van Gesondheid het gesê hierdie tipe is nie weerstandig teen medikasie nie, en dat die sterfgevalle voorgekom het weens vertragings in die diagnose daarvan, wat beteken dat gevalle nie betyds behandel is nie.

5.5.1 Bespreek DRIE algemene eienskappe van mikro-organismes. (3)

5.5.2 Voedselvergiftiging kan uiters ernstig wees. Bespreek VYF simptome van voedselvergiftiging. (5)

5.5.3 Bakterieë kan gevind word in hoërisikovoedsel en kan voedselvergiftiging veroorsaak. Noem VYF hoërisikokosse. (5)

5.5.4 Noem SES faktore wat die groei van mikro-organismes beïnvloed. (6)

5.5.5 Identifiseer VIER maniere waarop mikro-organismes vernietig kan word. (4)

[50]

Kopiereg voorbehou

VRAAG 6

6.1 In ideale omstandighede sal bakteriebevolkings groei en in verskillende stadia vermeerder.

Noem die VIER stadia en verduidelik elke stadium kortliks. (4 × 2) (8)

6.2 Noem DRIE gebruike van gis in die voedselbedryf. (3)

6.3 Definieer die volgende terme:

6.3.1 Sterilisator ('Sterilant')

6.3.2 Ontsmetmiddel

6.3.3 Skoonmaakmiddel

(3 × 3) (9)

6.4 Noem DRIE redes waarom jy, as voedselhanteerder, skoonmaak moet bevorder. (3)

6.5 Bespreek DRIE nadele van die gebruik van stoom as skoonmaakmetode in die voedselbedryf. (3)

6.6 Verduidelik VIER doelwitte en beginsels van skoonmaak. (4)

6.7 Noem DRIE eienskappe wat 'n ontsmetmiddel moet hê wanneer dit in die kombuis gebruik word. (3)

6.8 Mikrobiologiese toetse word gedoen om na te gaan of 'n oppervlakte skoon is.

Bespreek die gebruik van deppers as een van die toetse wat gebruik kan word. (5)

6.9 Kaffeïen is 'n stimulant en kan bedwelming van die liggaam veroorsaak.

Noem VYF simptome van bedwelming. (5)

6.10 Dwelmmisbruik het nie alleen 'n uitwerking op die liggaam nie, maar veroorsaak ook ander probleme.

Noem VYF probleme wat deur dwelmmisbruik veroorsaak word. (5)

6.11 Definieer die term *tannien.* (2)

[50]

TOTAAL AFDELING B: 150
GROOTTOTAAL: 200

Kopiereg voorbehou