

SULIT



**BAHAGIAN PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK
KEMENTERIAN PENDIDIKAN MALAYSIA**

JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI

**PEPERIKSAAN AKHIR
SESI DISEMBER 2014**

DTH1022: FOOD SERVICE SANITATION

**TARIKH : 13 APRIL 2015
MASA : 11.15 AM – 1.15 PM (2 JAM)**

Kertas ini mengandungi **LAPAN BELAS (18)** halaman bercetak.

Bahagian A: Objektif (20 soalan)

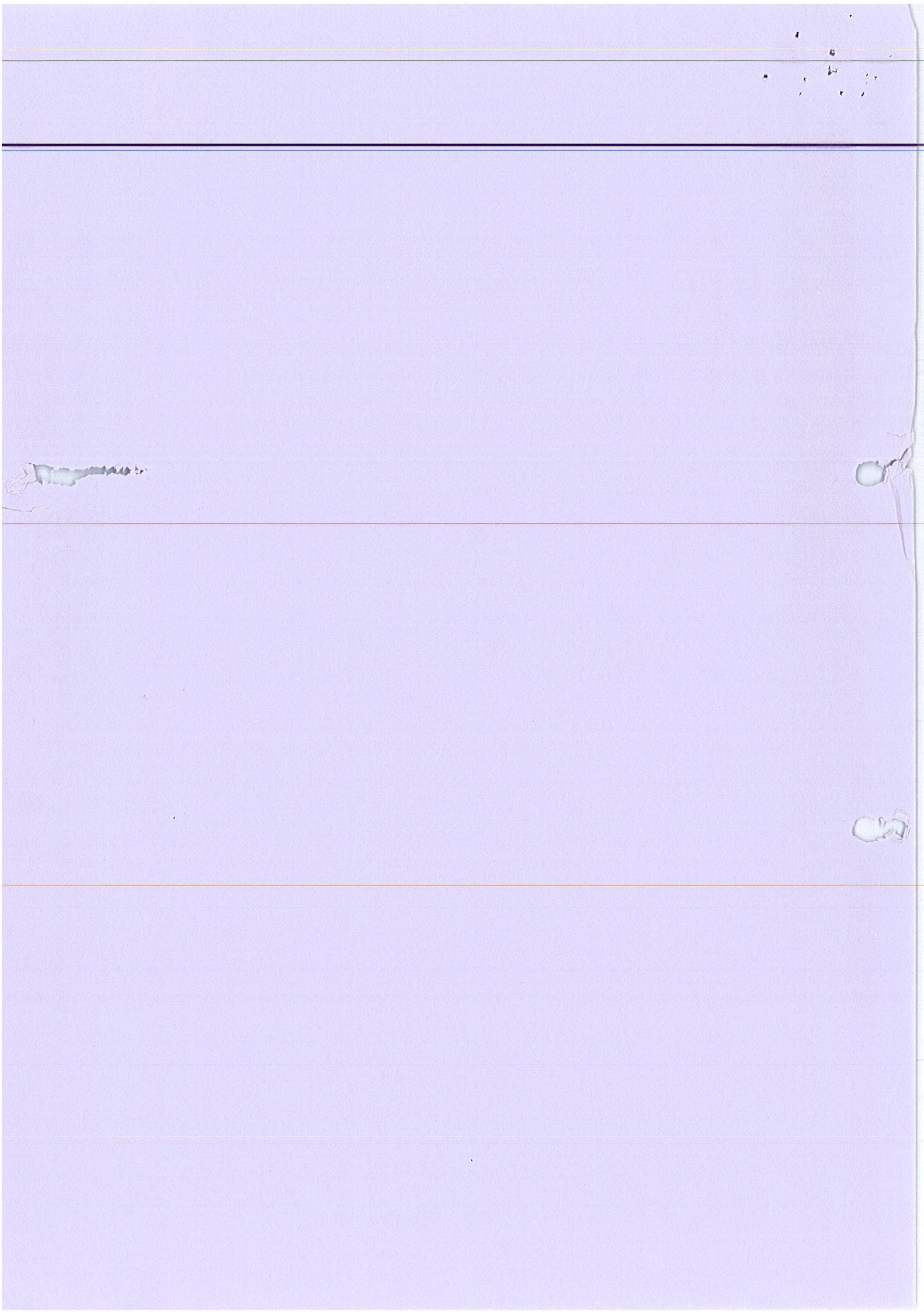
Bahagian B: Struktur (6 soalan)

Dokumen sokongan yang disertakan : Tiada

JANGAN BUKA KERTAS SOALANINI SEHINGGA DIARAHKAN

(CLO yang tertera hanya sebagai rujukan)

SULIT



SECTION A : 20 MARKS
BAHAGIAN A : 20 MARKAH**INSTRUCTION:**

This section consists of TWENTY (20) objective questions. Mark your answers in the OMR form provided.

ARAHAN:

Bahagian ini mengandungi DUA PULUH (20) soalan objektif. Tandakan jawapan anda di borang OMR yang disediakan.

- CLO 1
C1
1. Sanitation is considered as one important way in having a good food service operation. What is the tangible benefit of an effective sanitation program?

Sanitasi adalah satu cara yang berkesan dalam menjalankan operasi penyediaan makanan yang baik. Apakah keberkesanan program sanitasi?

- A. Improve product acceptability
Meningkatkan penerimaan produk
- B. Increase product cost
Meningkatkan kos produk
- C. Reduce product acceptability
Mengurangkan penerimaan produk
- D. Increase product waste and removal
Meningkatkan pembaziran produk dan pembuangan

CLO 1

C1

2. Sanitizing can be referred as _____.
Sanitasi boleh dirujuk sebagai _____.
- A. Clean any surface which is direct to food.
Bersihkan sebarang permukaan bersentuhan dengan makanan.
- B. Clean any surface using brush until it is clean.
Membersihkan permukaan dengan berus sehingga bersih.
- C. Remove the amount of soil from any surface to safe level.
Membuang jumlah kekotoran dari permukaan ke tahap yang selamat.
- D. Reduce the number of bacteria on a surface to safe level.
Mengurangkan bilangan bakteria di permukaan ke tahap yang selamat.

CLO 1

C1

3. Bacteria are one of the most common causes of foodborne disease in food premises because
Bakteria adalah penyumbang utama ke arah penyakit disebabkan makanan di sesebuah premis makanan kerana
- A. Only some bacteria can easily grow rapidly in an ideal condition. / *Hanya sesetengah daripada bakteria yang berjaya membiak dalam keadaan yang ideal.*
- B. Bacteria are found naturally in many foods. / *Bakteria secara umumnya berada dalam makanan.*
- C. Bacteria cannot be easily transferred from one source to another. / *Bakteria tidak dapat merebak dari satu sumber ke sumber yang lain.*
- D. All bacteria are harmful for human. / *Semua bakteria adalah mudarat kepada manusia.*

CLO 2
C1

4. Fungi can be divided into **THREE (3)** types EXCEPT:

*Fungus terbahagi kepada **TIGA (3)** jenis KECUALI:*

- A. Yeast
Kulat
- B. Mold
'mold'
- C. Mushroom
cendawan
- D. Cocci
'cocci'

CLO 2
C1

5. The common bacteria that is usually related to food intoxication is _____

Bakteria yang selalu dikaitkan dengan intoksikasi makanan adalah

- _____
- A. Escherichia Coli
'Escherichia Coli'
 - B. Salmonella Spp
'Salmonella Spp'
 - C. Clostridium Botulinum
'Clostridium Botulinum'
 - D. Clostridium Perfringens
'Clostridium Perfringens'
- _____

CLO 2
C 2

6. The statement describes potential hazardous food **EXCEPT:**
*Kenyataan di bawah menerangkan makanan berpotensi bahaya **KECUALI:***
- A. High protein and carbohydrate food
Makanan tinggi protein dan karbohidrat
 - B. Water activity of 0.85 or above
Aktiviti air pada 0.85 atau lebih
 - C. pH of 4.6 to 7
pH pada 4.6 hingga 7
 - D. All of above are correct
Semua diatas adalah betul

CLO 2
C 2

7. What is the **BEST** method to stop or slow down bacteria growth in a loaf of meat?
*Apakah cara **TERBAIK** untuk menghentikan atau melambatkan pembelahan bakteria pada seketul daging?*
- A. Preserve the meat
Mengawetkan daging
 - B. Store the meat in freezer
Simpan daging di dalam tempat sejuk beku
 - C. Cook the meat until all bacteria died
Masak daging sehingga kesemua bakteria mati
 - D. All the above
Kesemua diatas

CLO 2
C 1

8. Which of the following is the source of chemical reaction to food?

Yang manakah antara berikut merupakan sumber tindak balas kimia terhadap makanan?

- A. Wrapping
Balutan
- B. Dented can
Tin kemik
- C. Nail coloring debris
Cat kuku
- D. Toxic metal contamination
Pencemaran toksik besi

CLO 2
C 1

9. Habitat for cockroaches is ...

Berikut merupakan habitat lipas ...

- A. Dark places
Tempat gelap
- B. Dead insects
Serangga mati
- C. Wet places
Tempat berair
- D. Domestic waste
Tempat pembuangan sampah dalaman

CLO 2
C 2

10. ‘Hole pin’ is formed on can surface due to process of _____
‘Hole pin’ terhasil pada permukaan tin disebabkan oleh proses _____
- A. Corrosion
Pengaratan
 - B. Pasteurization
Pempasteruan
 - C. Sterilization
Pensterilan
 - D. Improper soldering
Pengeliman yang tidak kemas
11. The species of fly that normally contaminates fruits is known as _____
Spesis lalat yang biasanya mencemarkan buah-buahan dikenali sebagai _____
- A. Musca domestica
‘Musca domestica’
 - B. Amanita muscaria
‘Amanita muscaria’
 - C. Drosophila melanogaster
‘Drosophila melanogaster’
 - D. Saccharomyces cerevisiae
‘Saccharomyces cerevisiae’

CLO 2
C 1

12. Which of the following is NOT a good personal hygiene practice?
Manakah antara berikut BUKAN amalan kebersihan diri yang bagus?
- A. Wearing jewelry
Memakai barang kemas
 - B. Washing hands before handling food
Membasuh tangan sebelum mengendali makanan
 - C. Wearing caps or hairnet in the kitchen
Memakai topi atau net rambut di dalam dapur
 - D. Wiping hands with a clean towel
Mengelap tangan menggunakan tuala yang bersih

CLO 2
C 1

13. From sanitation perspective, what is the MOST important reason for having adequate lighting in a food production area?
Dari perspektif sanitasi, apakah perkara yang PALING penting untuk mempunyai pencahayaan yang cukup di dalam kawasan pengeluaran makanan?
- A. To provide a comfortable work environment for employees
Menghasilkan tempat kerja yang selesa untuk pekerja
 - B. To show when a surface is soiled and when it has been properly cleaned
Menunjukkan keadaan permukaan yang kotor dan bila ianya telah dibersihkan dengan sempurna
 - C. To decrease accidents and waste due to worker's error
Untuk mengurangkan kemalangan dan pembaziran disebabkan pekerja
 - D. To reduce glare that causes eye fatigue
Untuk mengurangkan silau yang menyebabkan keletihan mata

CLO 2
C 2

14. The safety shoes should **NOT** be airtight because

*Kasut keselamatan **TIDAK** harus ketat kerana*

- A. It can cause feet sweaty and smelly.
Boleh menyebabkan kaki berpeluh dan berbau.
- B. To prevent injury.
Mengelakkan kecederaan.
- C. To ensure comfort.
Untuk keselesaan.
- D. It will break the nails.
Akan memecahkan kuku.

CLO 2
C 2

15. Material such as stainless steel for suitable in kitchen equipment **EXCEPT:**

*Peralatan seperti keluli tahan karat adalah sesuai untuk peralatan dapur
KECUALI:*

- A. Sinks
Sinki
- B. Food containers
Bekas makanan
- C. Chopping boards
Papan pemotong
- D. Table top
Permukaan meja

CLO 3
C 1

16. Define the meaning of hazard in HACCP system.

Takrifkan ancaman bahaya dalam sistem HACCP.

- A. An estimate of the likely occurrence of a hazard
Menjangkakan ancaman berlaku
- B. Each step at which contamination could occur
Setiap langkah yang boleh berlakunya pencemaran
- C. A point at which loss of control may result in an unacceptable health risk
Suatu keadaan luar kawalan di mana melibatkan risiko kesihatan
- D. Any biological, chemical or physical property that can cause unacceptable risk
Mana-mana biologikal, kimia dan fizikal yang boleh menyebabkan risiko

CLO 3
C 3

17. Which **ONE** of the following will **MOST** likely ensure that HACCP systems will produce safe food?

*Apakah perkara **PALING** tepat untuk memastikan sistem HACCP akan menghasilkan makanan yang selamat ?*

- A. Hazards have been identified
Bahaya telah dikenal pasti
- B. Ingredients have been purchased from an approved supplier
Bahan telah dibeli daripada pembekal yang diluluskan
- C. Critical control point monitoring has been recorded
Kritikal kawalan titik pemantauan telah direkodkan
- D. All critical limits have been achieved
Semua had kritikal telah dicapai

CLO 3
C 3

18. Below are true about Sanitary Facilities and Controls, **EXCEPT**

Perkara berikut adalah benar mengenai Kelengkapan Kebersihan dan Kawalan KECUALI

- A. Plumbing
Sistem perpaipan
- B. Sewage disposal
Sistem kumbahan
- C. Office facilities
Kelengkapan pejabat
- D. Hand-washing facilities
Kelengkapan pembersihan tangan

CLO 3
C 3

19. Which programme should be in place before you begin developing your food safety system?

Program manakah yang perlu ada sebelum penubuhan sistem keselamatan makanan?

- A. Incentive programme
Program insentif
- B. Personal hygiene programme
Program kebersihan diri
- C. Work place accident prevention programme
Program pencegahan kemalangan di tempat kerja
- D. None of the above
Bukan semua di atas

CLO 3
C 3

20. These are the different kinds of environment contaminants in food **EXCEPT:**

Berikut adalah bahan pencemar persekitaran yang terdapat dalam makanan
KECUALI:

- A. Lead
Plumbum
- B. Rubber
Getah
- C. Mercury
Merkuri
- D. Cadmium
Kadmium

SECTION B (80 MARKS)
BAHAGIAN B (80 MARKAH)

INSTRUCTION:

This section consists of **SIX (6)** structured questions. Answer **FOUR (4)** questions only.

ARAHAN:

Bahagian ini mengandungi ENAM (6) soalan struktur. Jawab EMPAT(4) soalan sahaja.

CLO 1

C1

QUESTION 1

SOALAN 1

- a. Explain briefly what is sanitation? List **SIX (6)** tangible benefits of an effective sanitation program.

Terangkan secara ringkas apakah sanitasi? Senaraikan ENAM (6) kelebihan program sanitasi yang efektif.

[10 Marks]
[10 Markah]

CLO 1

C1

- b. List **EIGHT (8)** conditions where foodservice personnel is required to wash their hand and list **TWO (2)** health conditions that forbid food handlers from handling the food.

Senaraikan LAPAN (8) situasi dimana pekerja perkhidmatan makanan perlu membasuh tangan dan senaraikan DUA (2) keadaan kesihatan pengendali makanan yang menghalang beliau dari mengendalikan makanan.

[10 marks]
[10 markah]

QUESTION 2**SOALAN 2**

CLO 2

C1

- a. List **FOUR (4)** types of bacteria and its beneficial usage in food industry.

*Senaraikan **EMPAT (4)** jenis bakteria dan kegunaannya dalam industri makanan.*

[8 Marks]

[8 Markah]

Explain **SIX (6)** factors that contribute to the growth of bacteria.

*Terangkan **ENAM (6)** faktor yang menyumbang kepada pertumbuhan bakteria.*

[12 Marks]

[12 Markah]

CLO 2

C1

QUESTION 3**SOALAN 3**

- a. (i) Give **TWO (2)** reasons why food handler should not wear jewellery.

*Beri **DUA (2)** sebab mengapa penyedia makanan tidak boleh memakai barang kemas.*

[2 marks]

[2 markah]

- (ii) There are 3 factors of cross contamination in foodservice establishments.

Briefly explain **THREE (3)** and give an example for each of the factors below:

Terdapat 3 faktor pencemaran silang dalam premis penyediaan makanan.

*Terangkan **TIGA (3)** faktor tersebut dengan contoh yang sesuai.*

CLO 2
C 2

I. Food to food [2marks]
Makanan kepada makanan [2 markah]

II. People to food [2 marks]
Manusia kepada makanan [2 markah]

III. Equipment to food [2 marks]
Peralatan kepada makanan [2 markah]

b. (i) What does cross contamination mean?
Apakah maksud pencemaran silang?

[2 Marks]
[2 markah]

(ii) List **FIVE (5)** common sources of food contamination and list **FIVE (5)** situations where food handlers should wash their hands while at work?

*Senaraikan **LIMA (5)** punca pencemaran makanan dan senaraikan **LIMA (5)** keadaan di mana penyedia makanan perlu membasuh tangan semasa berada di premis makanan.*

[10 Marks]
[10 markah]

QUESTION 4**SOALAN 4**CLO 2
C 1

- a. What are **FOUR (4)** good practices that can be applied to food handlers in the kitchen?

*Terangkan **EMPAT (4)** amalan yang baik yang boleh digunakan oleh pengendali makanan ketika di dapur?*

[8 Marks]

[8 Markah]

CLO 2
C 2

- b. (i) Discuss **THREE (3)** main objectives of an effective purchasing program and give suitable examples.

*Bincangkan **TIGA (3)** objektif utama sesebuah program pembelian dan berikan contoh yang bersesuaian.*

- (ii) Identify and explain **THREE (3)** types of storage for food in foodservice industry.

*Kenalpasti dan huraikan **TIGA (3)** jenis stor simpanan makanan di dalam industri makanan.*

[12 Marks]

[12 Markah]

QUESTION 5**SOALAN 5**CLO 3
C 1

- a. State **FOUR (4)** characteristics of PCB.
*Nyatakan **EMPAT (4)** kriteria PCB.*

[4 marks]

[4 markah]

CLO 3
C 2

- b. What are the **SIX (6)** usage of PCB.
*Senaraikan **ENAM (6)** kegunaan PCB.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO 3
C 3

- c. Give **FIVE (5)** methods how PAH is released to the environment and **FIVE (5)** methods of cooking that can cause contamination of PAH.

*Berikan **LIMA (5)** kaedah PAH dibebaskan ke persekitaran dan **LIMA (5)** kaedah masakan yang mengakibatkan pencemaran PAH.*

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 6**SOALAN 6**CLO 3
C 2

- a. Restaurants in Malaysia usually are given grades by the Ministry of Health.
Illustrate **FOUR (4)** codes of category when marking sanitary premises by the inspection officers.

*Restoran di Malaysia selalunya di klasifikasikan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia. Ilustrasikan **EMPAT(4)** kod yang dikategorikan oleh pegawai penguatkuasa.*

[4 marks]

[4 markah]

CLO3
C3

- b. Choose and explain **EIGHT (8)** activities of enforcement according to Food Act 1983 and Food Regulation 1985.

*Pilih dan terang **LAPAN (8)** aktiviti penguatkuasaan menurut Akta Makanan 1983 dan Peraturan Makanan 1985.*

[16 marks]

[16 markah]

SOALAN TAMAT

