SULIT

BAHAGIAN PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DAN KOLEJ KOMUNITI
KEMENTERIAN PENDIDIKAN MALAYSIA

JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR

SESI JUN 2019

DTF10102 : FOODSERVICE SANITATION

TARIKH : 24 OKTOBER 2019
MASA : 8.30 AM – 10.30 AM (2 JAM)

Kertas ini mengandungi **TUJUH BELAS (17)** halaman bercetak.
Bahagian A: Objektif (20 soalan)
Bahagian B: Struktur (4 soalan)

Dokumen sokongan yang disertakan : Tiada

JANGAN BUKA KERTAS SOALAN INI SEHINGGA DIARAHKAN

(CLO yang tertera hanya sebagai rujukan)

SULIT

6

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 dalam borang OMR yang disediakan.*

CLO1
C1

1. What is sanitizing?
Apakah maksud sanitasi?

A. Reducing the pH of a surface
Mengurangkan pH dari permukaan

B. Reducing dirt from a surface
Mengurangkan kotoran dari permukaan

C. Reducing the hardness of water
Mengurangkan kekerasan air

D. Reducing pathogens to safe levels
Mengurangkan jumlah patogen ke tahap yang selamat

CLO1 C1

2. What must food handlers do to make sure sanitizing solution for the use on food-contact surfaces has been made correctly?

Apa yang harus pengendali makanan lakukan untuk memastikan larutan sanitizer yang digunakan pada permukaan peralatan telah disediakan dengan betul?

A. Test the solution with a sanitizer kit.
Menguji larutan dengan kertas ujian sanitasi

B. Mix the solution with equal parts of water
Mencampurkan larutan dengan amaun air yang sama

C. Use very hot water when making the solution
Menggunakan air panas ketika menyediakan larutan

D. Try out the solution on a food contact surface.
Menguji larutan yang disediakan pada permukaan peralatan.

CLO1 C2

3. By using the statement given , choose the correct way to clean and sanitize a prep table.

Menggunakan kenyataan yang diberikan , pilih tindakan yang betul untuk membersihkan dan sanitasi meja pemprosesan.

A. Remove food from the surface , wash , rinse , sanitize , air dry
Bersihkan makanan dari permukaan peralatan, basuh, bilas, sanitasi, udara kering

B. Remove food from the surface , sanitize , rinse , wash , air dry
Bersihkan makanan dari permukaan peralatan, sanitize,bilas , basuh, udara kering

C. Remove food from the surface , wash , sanitize , air dry , rinse
Bersihkan makanan dari permukaan peralatan, basuh, sanitasi, udara kering , bilas

D. Remove food from the surface , air dry , wash , rinse , sanitize
Bersihkan makanan dari permukaan peralatan, udara kering, basuh, bilas, sanitasi,

CLO1 C2

4. A server cleans a dining table with a wiping cloth and then puts the cloth in an apron's pocket. Choose the risk that could cause a foodborne illness.

Seorang pelayan membersihkan meja makan dengan kain pengelap dan kemudian meletakkan kain ini dalam saku apron. Pilih risiko yang boleh menyebabkan penyakit bawaan makanan?

A. Cross-contamination
Pencemaran silang

B. Poor personal hygiene
Mengurangkan tahap kebersihan diri

C. Time-temperature abuse
Penyalahgunaan kaedah masa-suhu

D. Poor cleaning and sanitizing
Kaedah pembersihan dan sanitasi yang lemah

CLO1 C1

5. State which of the following food group is easily to be contaminated by bacteria

Nyatakan antara kumpulan makanan berikut, yang manakah mudah dicemari oleh bakteria.

A. Cake, ice cream and custard
Kek, aiskrim dan kastad

B. Seafood and meat
Makanan laut dan daging

C. Dried chilli and legumes
Cili kering dan kekacang

D. Creamer and fresh milk
Krimer dan susu segar

CLO1 C1

6. Identify the most effective way to prevent a foodborne illness from bacteria.

Kenalpasti kaedah yang paling berkesan untuk mencegah penyakit bawaan makanan daripada bakteria.

A. Control time and temperature
Kawalan masa dan suhu

B. Prevent cross-contamination
Mengelakkan pencemaran silang

C. Practice good personal hygiene
Mengamalkan kebersihan diri yang baik

D. Practice good cleaning and sanitizing
Mengamalkan proses pembersihan dan sanitasi yang baik

CLO1 C2

7. A guest called a restaurant and told the manager about getting sick after eating there. The guest complained of vomiting and diarrhea a few hours after eating the raw oysters. By using the guest sick symptoms, choose the pathogen that probably had caused the illness?

Seorang pengguna menelefon pengurus restoran memberitahu bahawa beliau telah jatuh sakit selepas makan di kedainya. Pengguna tersebut mengadu muntah-muntah dan cirit-birit beberapa jam selepas memakan tiram mentah. Menggunakan gejala penyakit pengguna, pilih patogen yang mungkin menyebabkan penyakit tersebut?

A. Norovirus

B. *Shigella* spp.

C. *Escherichia Coli*

D. *Salmonella* Typhi

CLO1 C2

8. Parasites are one example of biological hazard. It would give negative impact to human if eaten suddenly. Choose from the foods below which is commonly contaminated by parasite.

Parasit adalah satu contoh bahaya biologi. Ia akan memberi kesan negatif kepada manusia sekiranya diambil tanpa sengaja. Pilih senarai makanan di bawah yang boleh dirosakkan oleh parasite.

A. Rice
Beras

B. Seafood
Makanan laut

C. Poultry
Kategori haiwan berburung

D. Canned food
Makanan dalam tin

CLO1 C2

9. Which of the following is an activity that requires food handlers to wash their hands?

Di antara berikut manakah aktiviti yang mewajibkan seorang pengendali makanan membasuh tangan?

A. Clearing tables
Mengemas meja

B. Putting on gloves
Memakai sarung tangan

C. Serving customers
Melayan pelanggan

D. Applying hand antiseptic
Menggunakan pencuci antiseptik

CLO1
C1

10. State which of the following is a piece of jewelry that can be worn on food handler's hand or arm?

Nyatakan yang mana antara berikut adalah peralatan barang kemas yang boleh dipakai pada tangan atau lengan pengendali makanan?

A. Watch
Jam

B. Diamond ring
Cincin berlian

C. Medical bracelet
Gelang perubatan

D. Plain band ring
Cincin tanpa ukiran

CLO2
C3

11. A cook wore single-use gloves while forming raw ground beef into patties. The cook continued to wear them while slicing buns. What mistake that has been made by the cook?

Seorang tukang masak memakai sarung tangan pakai-buang untuk menghasilkan kepingan daging lembu mentah. Tukang masak tersebut memakai sarung tangan yang sama untuk memotong roti. Apakah kesalahan yang telah dilakukan oleh tukang masak tersebut?

A. The cook did not wear reusable gloves while handling the raw ground beef and buns.
Tukang masak tidak memakai sarung tangan yang boleh digunakan semula semasa mengendalikan daging lembu mentah dan roti.

B. The cook did not clean and sanitize the gloves before handling the buns
Tukang masak tidak membersih dan sanitasi sarung tangan sebelum mengendalikan roti.

C. The cook did not wash hands before putting on the same gloves to slice the buns.
Tukang masak tidak membasuh tangan sebelum memakai sarung tangan yang sama untuk memotong roti.

D. The cook did not wash hands and put on new gloves before slicing the buns.
Tukang masak tidak membasuh tangan dan memakai sarung tangan baru sebelum memotong roti.

CLO2
C3

12. A food handler has been diagnosed with an illness from *shigella* spp. Write what should the manager do to the food handler?

Seorang pengendali makanan telah didiagnosis dengan penyakit dari shigella spp. Tuliskan apa yang perlu dilakukan oleh seorang pengurus terhadap pengendali makanan tersebut?

A. Wear gloves while handling food
Pakai sarung tangan semasa mengendalikan makanan

B. Work in a nonfood handling position
Bekerja di luar kawasan pemprosesan

C. Wash hands frequently while handling food
Basuh tangan dengan kerap semasa mengendalikan makanan

D. Stay home until a doctor approves a return to work
Berada di rumah sehingga mendapat pengesahan doktor untuk kembali bertugas

CLO2
C3

13. When is it acceptable to eat in an operation?

Bilakah waktu yang sesuai bagi seorang pengendali makanan makan dalam satu operasi ?

A. When prepping food
Semasa proses penyediaan makanan

B. When washing dishes
Semasa mencuci pinggan mangkuk

C. When handling utensils
Apabila mengendalikan perkakas dapur

D. When sitting in rest area
Semasa duduk di kawasan rehat

CLO2
C3

14. A food handler has finished trimming raw chicken on a cutting board and needs the board to prep vegetables. What must be done to the cutting board?

Seorang pengendali makanan telah selesai memotong ayam mentah di atas papan pemotong dan memerlukan papan tersebut untuk memproses sayur-sayuran. Apa yang perlu dilakukan ke atas papan memotong tersebut?

A. It must be washed , rinsed and sanitized
Ia perlu dicuci , dibilas dan disanitasi

B. It must be turned over to the other side.
Ia perlu diterbalikkan ke bahagian yang belum digunakan

C. It must be dried with a single-paper towel
Ia mesti dikeringkan dengan tuala pakai buang

D. It must be rinsed in hot water and air-dried
Ia mesti dicuci dengan air panas dan dialirkan dengan udara kering

CLO2
C3

15. For the storage of food, all food should be far from the floor surface. What is the suitable distance from the surface of the floor for the purpose of storing food?

Bagi proses penyimpanan makanan , semua makanan seharusnya jauh dari permukaan lantai. Berapakah jarak yang sesuai dari permukaan lantai bagi tujuan penyimpanan makanan?

A. At least 1" (2.5 cm)
Sekurang-kurangnya 1" (2.5 cm)

B. At least 2" (5 cm)
Sekurang-kurangnya 2" (5 cm)

C. At least 4" (10 cm)
Sekurang-kurangnya 4" (10 cm)

D. At least 6" (15 cm)
Sekurang-kurangnya 6" (15 cm)

CLO2 C3

16. Show how does treating food storage expiration date needs to be done when storing food using the FIFO method.

Tunjukkan bagaimana penyimpanan makanan dengan mengolah tarikh luput perlu dilakukan apabila menyimpan makanan menggunakan kaedah FIFO.

A. Below the food with later use-by dates
Di bawah makanan dengan berpandukan tarikh luput terkemudian

B. Behind the food with later use-by dates
Di belakang makanan dengan berpandukan tarikh luput terkemudian

C. In front of food with later use-by dates
Di depan makanan dengan berpandukan tarikh luput terkemudian

D. Alongside the food with later use-by dates
Sebaris dengan makanan dengan berpandukan tarikh luput terkemudian

CLO2 C3

17. Derive the most important factor in choosing a food supplier.

Dapatkan faktor yang paling penting dalam memilih pembekal makanan.

A. The food supplier has a HACCP program or other food safety systems
Pembekal mempunyai program HACCP atau sistem keselamatan makanan yang lain

B. The food supplier has documented manufacturing and packing practice
Pembekal telah mendokumenkan proses pembuatan dan amalan pembungkusan

C. The food supplier's warehouse is close to the restaurant operation to reduce shipping time
Pembekal makanan mempunyai gudang penyimpanan dan berhampiran dengan operasi restoran bagi mengurangkan masa penghantaran

D. The food supplier has been inspected and complies with local , state , and federal laws.
Pembekal makanan telah diperiksa dan mematuhi undang-undang tempatan, negeri dan undang-undang persekutuan.

CLO2 C3

18. Assign the purpose of a food safety management systems.

Berikan tujuan sistem pengurusan keselamatan makanan.

A. Keep all areas of the facility clean and pest free.
Menjaga semua kawasan kemudahan sentiasa bersih dan bebas dari haiwan perosak

B. Identify , tag and repair faulty equipment within the facility
Mengenal pasti, menanda dan membaiki peralatan yang rosak dalam kawasan

C. Identify and control possible hazards throughout the flow of food
Mengenal pasti dan mengawal sebarang kemungkinan wujudnya risiko bahaya semasa pemprosesan makanan

D. Document and use the correct methods for purchasing and receiving food
Dokumentasi dan menggunakan kaedah yang betul untuk membeli dan menerima makanan

CLO2 C3

19. Which government agency is responsible for inspecting domestic and imported meats and poultry?

Agensi kerajaan yang bertanggungjawab untuk memeriksa daging dan ayam keluaran tempatan ataupun yang diimpot.

A. MOE- Ministry of Education
Kementerian Pendidikan Malaysia.

B. FAMA- Federal Agricultural Marketing Authority
Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan.

C. MOH – Ministry of Health
KKM – Kementerian Kesihatan Malaysia.

D. DVS – Department of Veterinary Service
JPV- Jabatan Perkhidmatan Veterinar.

CLO2
C3

20. Which government agency is responsible for HACCP Accreditation?
Agensi kerajaan yang bertanggungjawab untuk Akreditasi HACCPialah

A. MOE- Ministry of Education
Kementerian Pendidikan Malaysia.

B. FAMA- Federal Agricultural Marketing Authority
Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan.

C. MOH – Ministry of Health
KKM – Kementerian Kesihatan Malaysia.

D. DVS -Department of Veterinary Service
JPV- Jabatan Perkhidmatan Veterinar

SECTION B : 80 MARKS

BAHAGIAN B : 80 MARKAH

INSTRUCTION:
This section consists of **FOUR (4)** structure questions. Answer **ALL** question.

ARAHAN:
*Bahagian ini mengandungi **EMPAT (4)** soalan struktur. Jawab **SEMUA** soalan.*

QUESTION 1
SOALAN 1

CLO1 C1

(a) A foodborne illness is a disease transmitted to people by food. Describe at least **FIVE (5)** daily challenges that contribute to maintain a success program for food safety to prevent foodborne illness.

*Penyakit bawaan makanan adalah penyakit berjangkit dari makanan. Terangkan sekurang-kurangnya **LIMA (5)** cabaran harian yang menyumbang kepada mengekalkan kejayaan program keselamatan makanan bagi mencegah penyakit bawaan makanan.*

[10 marks]
[*10 markah*]

CLO1 C2

(b) Contamination is the presence of harmful substances in food. Those substances can be biological, chemical or physical. Bacteria is one of the biological contaminations in food , explain at list **FIVE (5)** conditions for bacteria to grow that can be controlled to minimize the growth rate.

*Pencemaran adalah kehadiran bahan-bahan berbahaya dalam makanan. Bahan-bahan tersebut boleh jadi biologi, kimia atau fizikal. Bakteria adalah salah satu pencemaran biologi dalam makanan, terangkan sekurang-kurangnya **LIMA (5)** keadaan yang diperlukan bagi pembiakan bakteria yang boleh digunakan untuk mengurangkan kadar pertumbuhannya.*

[10 marks]
[*10 markah*]

QUESTION 2
SOALAN 2

CLO1 C2

(a) Food processors use several methods to kill microorganisms or slow down the growth of microbes. Discuss at least **FOUR (4)** methods that can slow down the growth of unwanted microbes in food.

*Pemproses makanan menggunakan beberapa kaedah untuk membunuh mikroorganisma atau melambatkan pertumbuhan mikrob. Bincangkan sekurang-kurangnya **EMPAT (4)** kaedah yang boleh melambatkan pertumbuhan mikrob yang tidak diingini dalam makanan.*

[8 marks]
[*8 markah*]

CLO1 C2

(b) Explain all the different types of foodborne illness below.

Jelaskan semua jenis penyakit bawaan makanan di bawah.

i. *Food poisoning*
Keracunan makanan

ii. *Chemical food poisoning*
Keracunan kimia makanan

iii. *Food infections*
Jangkitan makanan

iv. *Food intoxication*
Keracunan toksin makanan

[12 marks]
[*12 markah*]

QUESTION 3
SOALAN 3

CLO1 C2

(a) To avoid a foodborne illness, outline **FOUR (4)** food handler's actions that can contaminate food.

*Bagi mengelak penyakit bawaan makanan, senaraikan **EMPAT (4)** tindakan pengendali makanan yang boleh mencemarkan makanan.*

[4 marks]
[*4 markah*]

CLO2 C3

(b) Many people have gotten sick after consuming food and beverages which were contaminated with foodservice chemicals. Demonstrate how food handler can avoid food and food-contact surface from contamination by chemicals.

Ramai pengguna telah mendapat sakit selepas memakan makanan dan minuman yang tercemar dengan bahan kimia perkhidmatan makanan. Tunjukkan bagaimana pengendali makanan boleh mengelakkan makanan dan permukaan peralatan daripada dicemari oleh bahan kimia tersebut.

[6 marks]
[*6 markah*]

CLO2 C3

(c) Personal hygiene refers to the cleanliness of a person's body and clothes. Demonstrate the employee's responsibilities on how to maintain personal hygiene for hygienic food handling.

Kebersihan diri merujuk kepada kebersihan badan dan pakaian seseorang. Tunjukkan bagaimana tanggungjawab pekerja untuk menjaga kebersihan diri untuk pengendalian makanan yang bersih.

[10 marks]
[*10 markah*]

QUESTION 4
SOALAN 4

CLO2 C3

(a) There are many systems that can be implemented to achieve active managerial control of foodborne illness risk factors. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) is one such systems. In general, how can a food manager apply the seven HACCP principles to minimize food contamination?

Terdapat banyak sistem yang boleh dilaksanakan untuk mencapai pengurusan kawalan risiko penyakit bawaan makanan. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) adalah salah satu sistem tersebut. Secara umum, bagaimanakah seorang pengurus makanan boleh menggunakan tujuh prinsip HACCP untuk mengurangkan pencemaran makanan?

[10 marks]
[*10 markah*]

CLO2 C3

(b) Construct a basic format for food labeling that fulfill the Food Act 1983 and food Regulations 1985 and state the effect if there are any violations to it.

Bina format asas yang sesuai untuk pelabelan makanan yang memenuhi Akta Makanan 1983 dan Peraturan Makanan 1985 dan nyatakan kesan perundangan sekiranya berlaku apa-apa pelanggaran.

[10 marks]
[*10 markah*]

SOALAN TAMAT