

SULIT



BAHAGIAN PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN
JABATAN PENGAJIAN POLITEKNIK
KEMENTERIAN PENDIDIKAN MALAYSIA

JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR
SESI JUN 2013

HH102: FOODSERVICE SANITATION

**TARIKH : 29 OKTOBER 2013
TEMPOH : 2 JAM (11.15 AM - 1.15 PM)**

Kertas ini mengandungi **TUJUH BELAS (17)** halaman bercetak.

Bahagian A: Objektif (20 soalan)

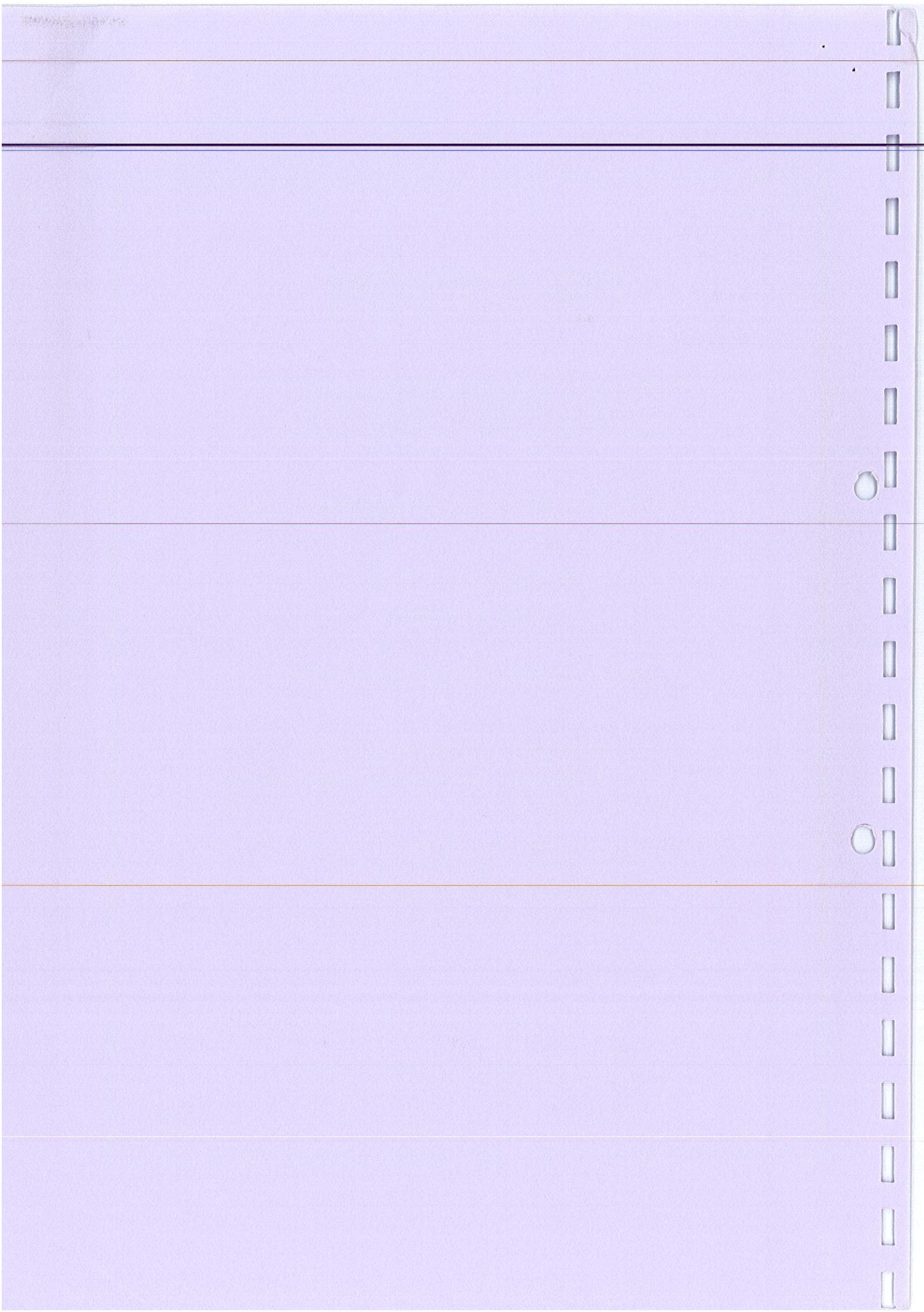
Bahagian B: Struktur (6 soalan)

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 dalam borang OMR yang disediakan.

- CLO1
C1
1. Sanitation is one of the main components in having a proper food service operation.
What is the importance of sanitation?

Sanitasi adalah satu komponen utama untuk mendapat operasi penyediaan makanan yang bagus. Apakah kepentingan sanitasi?

- A. Profit decline
Keuntungan menurun
- B. To have a maximum profit
Untuk mendapatkan keuntungan maxima
- C. Improvement to the food appearance
Membaiki rupa makanan
- D. To give a better quality and shelf life to the food
Memberi lebih kualiti dan jangka hayat kepada makanan

- CLO1
C2
2. What is the definition of sanitizing?

Apakah definisi kepada sanitasi?

- A. Clean any surface which has direct contact with food
Bersihkan sebarang permukaan yang bersentuhan dengan makanan
- B. Clean any surface using a cloth or brush until it is clean
Membersihkan sebarang permukaan menggunakan kain atau berus
- C. Remove the amount of soil from a surface to safe levels
Membuang jumlah kotoran dari permukaan ke tahap selamat
- D. Reducing the number of pathogens on a surface to safe levels.
Mengurangkan bilangan patogen di permukaan ke tahap selamat.

CLO 1 3. Why are infants and youngster are having higher risk of getting a foodborne illness?

C3 *Kenapakah bayi dan kanak-kanak berisiko tinggi mendapat keracunan makanan?*

- A. They do not have strong appetites
Mereka tidak mempunyai selera makan
- B. They do not receive enough nutrition
Mereka tidak mendapat nutrisi yang cukup
- C. They are more likely to suffer allergic reactions
Mereka senang mengalami alahan
- D. They have not yet built up their immune systems.
Mereka masih lagi tidak menghasilkan sistem imunisasi

CLO2

C1

4.

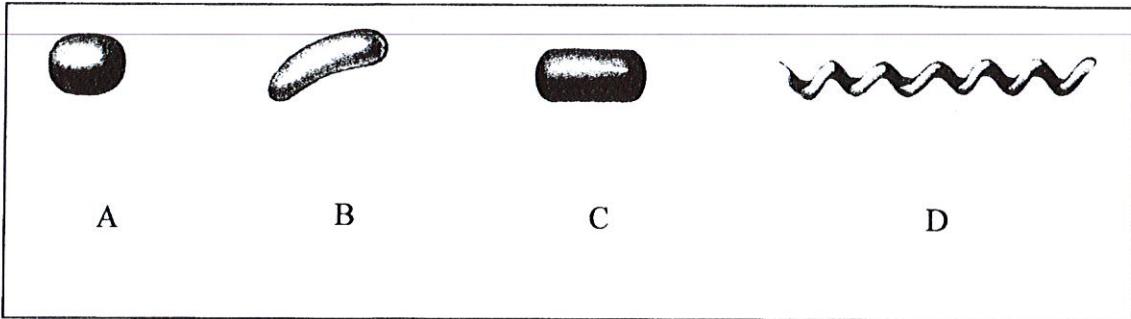


Figure 1: Classes of Bacteria

Rajah 1: Kelas-kelas bakteria

Based on Figure 1, choose the classes of **Vibrio cholerae**

Berpandukan rajah 1, pilih kelas Vibrio cholerae

CLO2
C3

5. Budding process refer to asexual reproduction by _____.

Proses pemunasan merujuk kepada pembiakan sendiri oleh _____.

- A. Algae / Alga
- B. Yeast/ Yis
- C. Mould/ Kulat
- D. Fungus/ Fungi

Most of the products produced from yeast are made through this process

Kebanyakan produk di hasilkan dari yis di buat melalui proses ini

6. Which of the following is **TRUE** about the above process?

*Yang mana berikut adalah **BETUL** mengenai proses di atas?*

- A. Pasture / *Pastur*
- B. Freezing / *Pembekuan*
- C. Bubbling/ *Pembuahan*
- D. Fermentation / *Fermentasi*

7. Why do babies and kids are easier exposed to food poisoning?

Kenapakah bayi dan kanak- kanak mudah terdedah kepada keracunan makanan?

- A. Lack of nutrient
Kurang nutrisi
- B. Low level of blood flow
Aliran darah lemah
- C. Impaired immune system
Kelemahan sistem imunisasi
- D. Low digestion levels in their stomach
Tahap pencernaan rendah dalam perut mereka

8. Chemical contamination can occur in food service establishments through the following mediums **EXCEPT**;

*Pencemaran makanan boleh berlaku dalam bangunan melalui perantara berikut, **KECUALI**;*

- A. pesticides / *racun serangga*
- B. radiation / *radiasi*
- C. food additives / *penambah makanan*
- D. toxicity detergent / *peluntur bertoksid*

- CLO 2 9. The key element of a successful pest control program is prevention. Choose the **BEST** combination of **THREE (3)** separate activities to keep pests under control.

*Kunci utama kepada keberkesanan program pengawalan ialah pencegahan. Pilih kombinasi **TERBAIK** dari **TIGA (3)** aktiviti berasingan untuk memastikan bilangan binatang perosak adalah terkawal.*

- i. Prevent the entry of insects and rodents
Halang laluan masuk serangga dan tikus
 - ii. Eliminate food, water and places where insects and rodents are found
Hapuskan makanan, air dan tempat terdapatnya serangga dan tikus
 - iii. Gaps between large pieces of equipment and their bases should be sealed
Ruang antara peralatan besar dan bahagian tapak perlu di tutup
 - iv. Implement and integrate pest management program to control insect and rodent which enter the establishments
Melaksanakan program pengurusan binatang perosak untuk mengawal serangga dan tikus yang memasuki bangunan.
- A. i, ii and iii
B. i, ii and iv
C. i, iii and iv
D. i,ii,iii and iv

- CLO 3 10. Below are the importance of proper lighting in the kitchen, **EXCEPT**;

*Di bawah adalah kepentingan pencahayaan yang betul dalam dapur, **KECUALI**;*

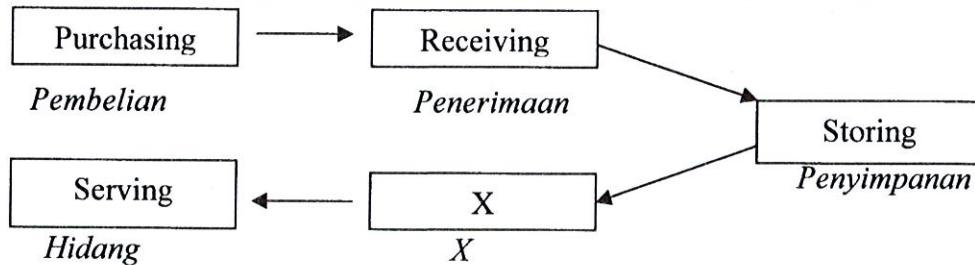
- A. Decrease accident / *Mengurangkan kemalangan*
- B. Reduce eye fatigue / *Mengurangkan keletihan mata*
- C. Increase productivity / *Menambah penghasilan produk*
- D. Increase worker irritability / *Menambah gangguan kepada pekerja*

CLO 3
C2

11. The correct temperature in receiving crustacean product is _____ °C.

Suhu yang betul untuk menerima produk krustasia ialah _____ °C.

- A. 5°C
- B. < 5°C
- C. < 7°C
- D. 7°C

CLO 4
C4

12. 'X' refers to:

"X" merujuk kepada:

- A. Thawing / Nyah beku
- B. Preparing / Penyediaan
- C. Hot holding / Simpanan panas
- D. Cold holding / Simpanan sejuk

CLO 4

C4

13. Which of the following storage practices needs the manager to take corrective action?

- Berikut yang manakah amalan penyimpanan yang perlu diambil tindakan pembetulan oleh pengurus?*
- A. Raw poultry is stored above potato salad in a walk-in refrigerator.
Ayam mentah di simpan diatas salad kentang dalam peti sejuk.
 - B. Product in the dry storage area are being rotated on a First In First Out (FIFO) basis.
Produk dalam stor kering disimpan mengikut asas Masuk Dulu Keluar Dulu.
 - C. Cleaning agents are stored in a locked and labeled cabinet in a dry storage area
Bahan pencuci di simpan di dalam almari kering yang berkunci dan berlabel.
 - D. Foods stored in the walk-in freezer are stored on scattered shelves that are 6 inches above floor.
Makanan yang disimpan dalam penyejuk beku dibiar berselerak diatas rak yang jaraknya 6 inci dari paras lantai.

CLO 4

C2

14. What is the maximum temperature for your refrigerator?

Apakah suhu maksima peti sejuk?

- A. 3°C
- B. 4°C
- C. 5°C
- D. 6°C

CLO 4

15. Items referred as hazard in a HACCP system is _____.

C2

Bahan yang dirujuk sebagai bahaya di dalam sistem HACCP ialah _____.

- A. an estimate of the likely occurrence of a hazard
anggaran bahaya yang biasa berlaku
- B. any single step at which contamination could occur
setiap langkah dimana pencemaran boleh berlaku
- C. a point at which loss of control may result in an unacceptable health risk
titik yang tidak dikawal dan boleh menyebabkan risiko yang membahayakan kesihatan
- D. any biological, chemical or physical property that can cause unacceptable risk
semua bahan biologi, kimia, atau fizikal yang boleh menyebabkan risiko

CLO 4

C2

16. A risk occur during the implementation of a HACCP system is _____.

Risiko yang berlaku semasa pelaksanaan sistem HACCP ialah _____.

- A. good for non-potentially hazardous food
baik untuk makanan yang tidak berpotensi bahaya
- B. an estimated common hazard
anggaran bahaya yang biasa berlaku
- C. failure to meet a required critical level for a critical control point
gagal mencapai keperluan tahap kritikal untuk pengawalan titik kritikal
- D. lowest when complex recipes are required to produce a food item
rendah apabila resipi yang kompleks diperlukan untuk hasilkan makanan

CLO 4

C2

17. Which of the following statement is **FALSE** about HACCP programs?

- Kenyataan yang manakah **SALAH** mengenai program HACCP?*
- A. The HACCP system targets the production of potentially hazardous foods from start to finish
Sistem HACCP mensasarkan penghasilan makanan berpotensi bahaya dari mula sampai akhir
 - B. Records generated by the HACCP system can also be used in foodborne disease investigations
Rekod dihasilkan dari system HACCP juga boleh digunakan untuk membantu dalam penyiasatan penyakit bawaan makanan
 - C. The HACCP system attempts to solve problems and establish procedures to reduce the risk of foodborne illness
Sistem HACCP diadakan untuk mengatasi masalah dan mewujudkan prosedur untuk mengurangkan risiko keracunan makanan
 - D. The HACCP system should only be implemented by public health officials who have been certified by the FDA to conduct such programs
Sistem HACCP mesti dilaksanakan oleh pegawai kesihatan awam yang diakui oleh FDA untuk menjalankan program tersebut

CLO 4
C418. Which of the following is **NOT ASSOCIATED** with the hazard analysis of the HACCP program?

- Yang manakah antara berikut **TIDAK BERKAITAN** dengan analisa bahaya dalam program HACCP?*
- A. A review of the menu to identify potentially hazardous food
Melihat semula menu untuk menentukan makanan yang berpotensi bahaya
 - B. A risk assessment on that hazards that will occur and their severity if they do occur
Penilaian kebarangkalian risiko bahaya yang boleh berlaku dan kesan buruk jika berlaku
 - C. A series of questions used to facilitate the identification of potential problems in each step in the flow of food
Siri soalan yang digunakan untuk mengenalpasti masalah yang berpotensi dalam setiap langkah urutan makanan
 - D. The identification of critical control points whereby hazards can be prevented, eliminated, or reduced to acceptable levels
Mengenalpasti titik kawalan kritikal dimana bahaya boleh dicegah, hapuskan dan kurangkan kepada tahap yang boleh diterima.

CLO 4

C3

19. There are _____ procedures of Good Manufacturing Practices.

Terdapat _____ kaedah amalan pengilangan baik.

- A. eight (8) / lapan (8)
- B. seven (7) / tujuh (7)
- C. six (6) / enam (6)
- D. five (5) / lima (5)

CLO 5
C4

20. The following are chemical presence in the environment that can pollute food EXCEPT;

Berikut adalah bahan kimia pencemar makanan di dalam persekitaran KECUALI;

- A. lead / plumbum
- B. sucrose / sukrosa
- C. mercury / raksa
- D. cadmium / cadmium

SECTION B : 80 MARKS**BAHAGIAN B : 80 MARKAH****INSTRUCTION:**

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

ARAHAH:

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

QUESTION 1**SOALAN 1**CLO 1
C1

- a. Define sanitation generally.

Definisikan sanitasi secara umum.

[2 marks]

[2 markah]

CLO 1
C2

- b. List **TWO (2)** health conditions that forbids food handler from handling the food.

Senaraikan DUA (2) keadaan kesihatan pengurus makanan yang menghalang daripada menguruskan makanan.

[2 marks]

[2 markah]

CLO 1
C1

- c. List **SIX (6)** conditions where foodservice personnel have to wash their hands before handling food

Senaraikan ENAM (6) keadaan di mana pekerja perkhidmatan makanan mesti membasuh tangan sebelum mengendalikan makanan.

[6 marks]

[6 markah]

CLO 1
C2

- d. State and explain briefly **FIVE (5)** importance of sanitation in foodservice operation

*Nyatakan dan jelaskan secara ringkas **LIMA (5)** kepentingan sanitasi dalam operasi perkhidmatan makanan.*

[10 marks]

[10 markah]

[20 marks]

[20 markah]

QUESTION 2

SOALAN 2

CLO 2
C1

- a. Describe Potentially Hazardous Foods

Huraikan makanan berpotensi bahaya

[2 marks]

[2 markah]

CLO 2
C2

- b. Name **THREE (3)** types of beneficial microorganisms in food and give **ONE (1)** example each.

*Namakan **TIGA (3)** jenis mikroorganisma yang digunakan dalam makanan dan bagi contoh setiap **SATU (1)** nya.*

[3 marks]

[3 markah]

CLO 2
C3

- c. Sketch, label and explain briefly **FIVE (5)** phases in the Bacterial Growth Phase

*Lakar, label dan terangkan secara ringkas **LIMA (5)** fasa pembiakan bakteria.*

[15 marks]

[15 markah]

[20 marks]

[20 markah]

QUESTION 3**SOALAN 3**CLO3
C2

- a. List **TWO (2)** example of chemical contamination

Senaraikan DUA (2) contoh pencemaran kimia.

[2 marks]

[2 markah]

CLO3
C2

- b. State **TWO (2)** habitats of flies

Nyatakan DUA (2) habitat lalat

[2 marks]

[2 markah]

CLO3
C2

- c. List **TWO (2)** habitats of American cockroaches

Senaraikan DUA (2) habitat lipas Amerika

[2 marks]

[2 markah]

CLO3
C3

- d. State scientific names of American cockroaches, German cockroaches and Oriental cockroaches.

Nyatakan nama saintifik lipas Amerika, lipas Jerman dan lipas rumah.

[3 marks]

[3 markah]

CLO3
C3

- e. List **FIVE (5)** signs and symptoms of food poisoning.

Senaraikan LIMA (5) tanda dan simptom keracunan makanan.

[5 marks]

[5 markah]

CLO 3

- f. State **SIX (6)** prevention practices applied to control flies in food premises

C3

*Nyatakan **ENAM (6)** aplikasi amalan pencegahan untuk mengawal lalat dalam premis makanan.*

[6 marks]

[6 markah]

[20 marks]

[20 markah]

QUESTION 4

SOALAN 4

Appropriate storage is important to maintain the freshness and quality of food received.

Penyimpanan yang betul adalah penting untuk mengekalkan kesegaran dan kualiti makanan yang diterima.

- a. List **TWO (2)** purposes of storage.

*Senaraikan **DUA (2)** tujuan penyimpanan.*

[2 marks]

[2 markah]

- b. Identify **THREE (3)** types of storage and state the correct temperature for each type.

*Kenalpasti **TIGA (3)** jenis penyimpanan dan nyatakan suhu yang betul untuk setiap jenis.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO3

C3

- c. List and explain briefly **SIX (6)** good storage practices.

*Senaraikan dan jelaskan secara ringkas **ENAM (6)** amalan penyimpanan makanan yang baik*

[12 marks]

[12 markah]

[20 marks]

[20 markah]

QUESTION 5

SOALAN 5

CLO4

C2

- a. Define abbreviations below:

Takrifkan singkatan di bawah:

i. GHP [2 marks]

[2 markah]

ii. GMP [2 marks]

[2 markah]

- b. List **SIX (6)** GMP principles.

*Senaraikan **ENAM (6)** prinsip GMP.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO4

C3

- c. Food handlers and supervisors should receive appropriate training in proper food handling techniques and food-protection principles and should be informed of the danger of poor personal hygiene and unsanitary practices. According to GMP practices, explain good basic cleanliness and hygiene that applies to staff.

Pengendali makanan dan penyelia mesti menerima latihan sesuai dalam teknik pengendalian makanan yang betul dan prinsip penjagaan makanan dan mestilah tahu akan bahaya amalan kebersihan diri yang teruk dan amalan yang tidak bersih . Menurut kepada amalan GMP, jelaskan kebersihan asas yang bagus dan kebersihan diri yang diaplikasi kepada pekerja.

[10 marks]

[10 markah]

[20 marks]

[20 markah]

QUESTION 6

SOALAN 6

CLO4
C2

- a. Explain briefly the meaning of emergency care.

Jelaskan secara ringkas maksud perlindungan kecemasan.

[2 marks]

[2 markah]

CLO4
C2

- b. What is First aid?

Apakah pertolongan cemas?

[2 marks]

[2 markah]

CLO4

C2

- c. List **FOUR (4)** items in first aid box.

*Senaraikan **EMPAT (4)** item dalam peti pertolongan cemas.*

[4 marks]

[4 markah]

CLO4

C3

- d. Identify **FOUR (4)** cooking methods that can cause Polyaromatic Hydrocarbon (PAH) contamination

*Kenalpasti **EMPAT (4)** kaedah memasak yang boleh mengakibatkan pencemaran Polyaromatic Hydrocarbon (PAH)*

[4 marks]

[4 markah]

CLO4

C3

- e. Identify **TWO (2)** sources of Polycarbonated biphenyl (PCB) into food

*Kenalpasti **DUA (2)** sumber Polycarbonated biphenyl (PCB) kepada makanan*

[2 marks]

[2 markah]

CLO 4

C2

- f. Describe **SIX (6)** health effects caused by Polyaromatic Hydrocarbon (PAH)

*Terangkan **ENAM (6)** kesan kesihatan disebabkan oleh Polyaromatic Hydrocarbon (PAH)*

[6 marks]

[6 markah]

[20 marks]

[20 markah]

SOALAN TAMAT