

SULIT



BAHAGIAN PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK
KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI

JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR
SESI DISEMBER 2017

DTH1022: FOODSERVICE SANITATION

TARIKH : 9 APRIL 2018
MASA : 8.30 PAGI – 10.30 PAGI (2 JAM)

Kertas ini mengandungi **EMPAT BELAS (14)** halaman bercetak.

Bahagian A: Objektif (20 soalan)

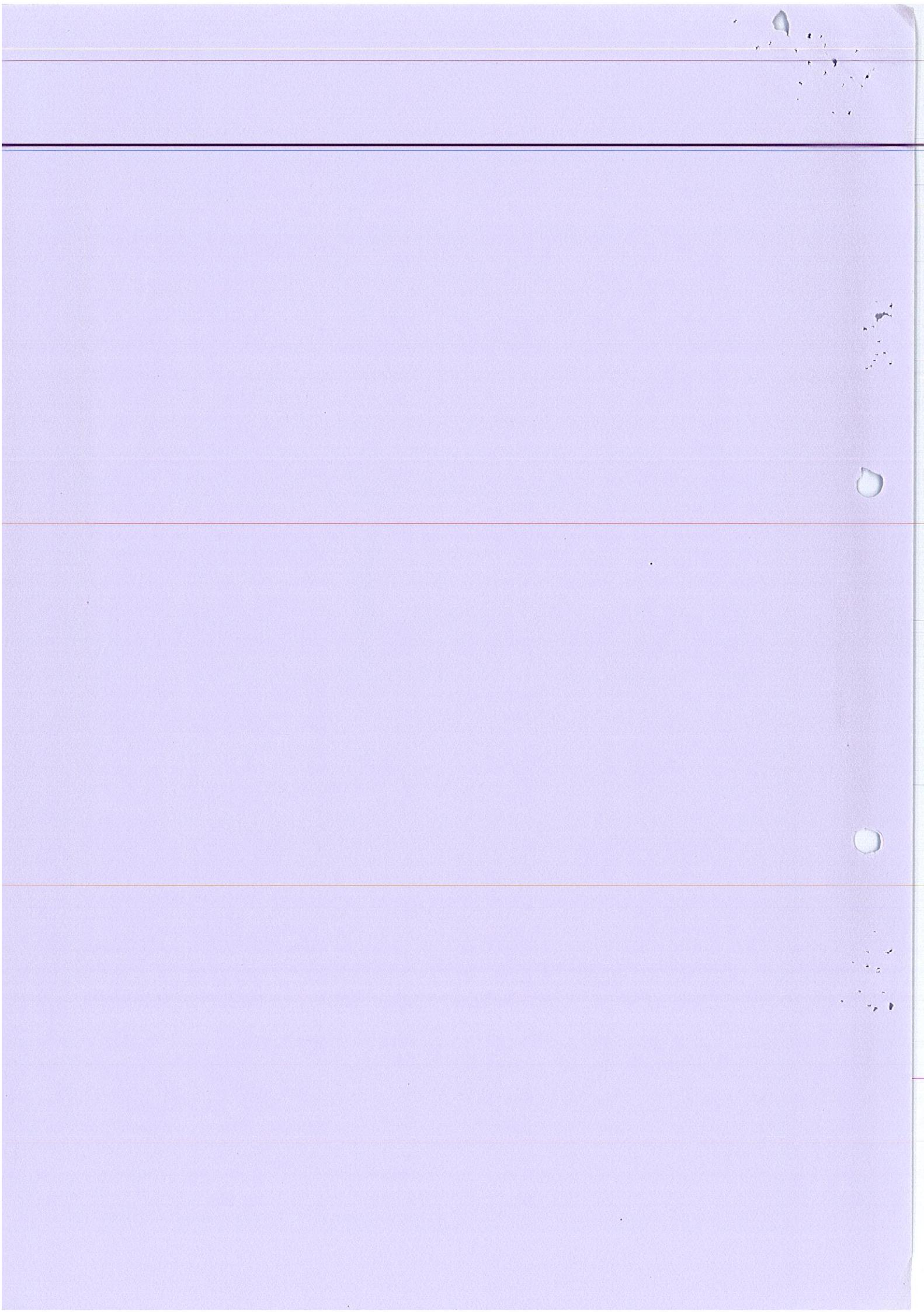
Bahagian B: Struktur (6 soalan)

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. Define the importance of practising foodservice sanitation

Berikan kepentingan mengamalkan sanitasi perkhidmatan makanan

- A. To receive good feedback from customer
Untuk mendapatkan pandangan yang baik daripada pelanggan
- B. To prepare nutritious food
Untuk menyediakan makanan yang berkhasiat
- C. To prevent foodborne illness
Untuk mengelakkan penyakit bawaan makanan
- D. To serve a variety of meal
Untuk menghidangkan pelbagai hidangan

CLO 1
C1

2. Most food-borne illnesses cannot be identified because:

Kebanyakan penyakit bawaan makanan tidak dapat dikenal pasti kerana:

- A. Symptoms may not appear within a week or more
Simptom mungkin tidak dapat dikesan dalam masa seminggu atau lebih
- B. Most victims died before treatment
Kebanyakan mangsa mati sebelum mendapat rawatan
- C. The symptoms are not serious enough to warrant a hospital visit
Simptom tidak cukup serius untuk mendapatkan rawatan di hospital
- D. The symptoms usually appear during flu season
Simptom biasanya muncul semasa musim selesrama

CLO 1
C1

3. Which situation below refers to physical contamination

Situasi yang manakah merujuk kepada pencemaran fizikal

- A. Amar found a hair in his chicken rice
Ammar terjumpa sehelai rambut di dalam nasi ayam
- B. Ravi ate a moldy bread
Ravi makan roti yang telah berkulat
- C. Din picked wild mushroom which could be toxic
Din memetik cendawan liar yang mungkin mempunyai toksik
- D. Lily accidentally dropped hand sanitizer into her drink
Lily dengan tidak sengaja memasukkan pembasmi kuman tangan ke dalam minumannya

CLO 2
C2

4. Bacteria are single-celled microorganisms. Which of the following is TRUE about bacteria?

Bakteria adalah mikroorganisma bersel tunggal. Antara yang berikut, yang manakah BENAR mengenai bakteria?

- A. Bacteria multiplies and grows faster in warm environments
Bakteria membiak dan tumbuh lebih cepat dalam persekitaran panas
- B. Bacteria needs air to survive
Bakteria memerlukan udara untuk terus hidup
- C. Every type of bacteria can give people food poisoning
Setiap jenis bakteria boleh menyebabkan keracunan makanan kepada manusia.
- D. You can kill bacteria by freezing food
Anda boleh membunuh bakteria melalui sejuk beku beku

CLO 2
C2

5. Which of the following food is likely to contain the MOST bacteria?

Makanan berikut yang manakah mungkin mengandungi PALING banyak bakteria?

- A. Frozen raw meat.
Daging mentah *sejukbeku.*
- B. Recently cooked chicken
Ayam baru *dimasak*
- C. An opened fizzy drink
Minuman bergas yang terbuka
- D. Bottled mayonnaise
Mayonais di dalam Botol

CLO 2
C2

6. Cheese is produced by the fermentation of bacteria. The bacteria used in the fermentation of cheese is _____

Kaju dihasilkan daripada penapaian bakteria. Bakteria yang digunakan dalam fermentasi keju adalah _____

- A. Lactic acid
- B. Lactobacillus acidophilus
- C. Aspergillus Oryzae
- D. E.Coli

CLO 2
C2

7. The most commonly encountered bacteria are roughly spherical. The microbiological term describing this shape is

Bakteria yang paling biasa ditemui lebih kurang sfera. Istilah mikrobiologi menggambarkan bentuk ini adalah

- A. Coccus
Kokus
- B. Bacillus
Basilus
- C. Pleomorphic
Pleomofik
- D. Spiral
Berlingkar

CLO 2
C3

8. Which of the following is in the fungus category

Manakah yang berikut merupakan kategori kulat

- A. Virus
Virus
- B. Parasite
Parasit
- C. Yeast
Yis
- D. Bacteria
Bakteria

CLO 2
C3

9. Cross-contamination can be reduced by:

- A. Personal cleanliness and hygiene
Kebersihan peribadi dan kebersihan
- B. Labeling all food items
Pelabelan semua barang makanan
- C. Reducing the time the food is exposed in the danger zone.
Mengurangkan masa makanan yang ada di zon bahaya.
- D. All of the above
Semua di atas

CLO 2
C2

10. Presence of pesticides and microorganisms can increase food contamination. Food contamination can occur during:

Kehadiran pesticide dan mikroorganisma akan meningkatkan pencemaran makanan. Pencemaran makanan boleh berlaku semasa:

- A. Cooking
Memasak
- B. Serving
Menghidang
- C. Food preparation
Penyediaan
- D. All of the above
Semua di atas

CLO 2
C2

11. Exposure to the temperature in the danger zone could allow growth of harmful microorganism .The temperature of the danger zone is between:

Pendedahan kepada suhu di antara zon bahaya menyebabkan pertumbuhan bakteria yang bahaya. Suhu zon bahaya adalah di antara:

- A. 60 and 120 degrees F
- B. 41 and 135 degrees F
- C. 40 and 140 degrees F
- D. 60 and 140 degrees F

CLO 2
C2

12. What is the correct temperature to store poultry

Apakah suhu yang sesuai untuk menyimpan daging ayam?

- A. 0 degrees C
0 darjah °C
- B. 15 degrees or lower C
15 darjah atau kurang C
- C. -18 degrees or lower C
-18 darjah atau kurang C
- D. 20 degrees or lower C
20 darjah atau kurang C

CLO 2
C2

13. Food should not be kept in the Danger Zone for more than _____:

Makanan tidak boleh diletakkan di dalam zon bahaya melebihi _____:

- A. 1 Hour
- B. 4 Hours
- C. 8 Hours
- D. 10 Hours

CLO 2
C2

14. Classify the areas and aspects that need to be taken into account during the sanitation process at the kitchen premises

Kenalpasti kawasan dan aspek yang menjadi perhatian semasa proses sanitasi di premis dapur adalah

- A. Garbage area, Plumbing, Toilet, Floor, Drain, Door and Window
Kawasan sampah,sistem paip, tandas, lantai, longkang, pintu dan tingkap
- B. Ventilation, Floor, Lighting, Wall, Ceiling, Plumbing, Toilet, Door and Window
Pengudaraan lantai,pencahayaan,dinding,siling,system paip,tandas,pintu dan tingkap
- C. Ventilation,Lighthing, Wall, Dustbin, Dry store, Cooking Utensil, Hand Gloves
Pengudaraan,pencahayaan,dinding,bakul sampah,stor kering,peralatan memasak dan sarung tangan
- D. Wall, Washing equipment, Chiller, Raw Food Preparation,Toilet and Sink
Dinding, peralatan mencuci, chiller, kawasan penyediaan bahan mentah, tandas dan sinki

CLO 2 C2	15. Determine the best way to encourage employees to wash their hands when needed <i>Tentukan cara terbaik untuk menggalakkan pekerja untuk membasuh tangan mereka apabila perlu</i>
	A. Provide separate restroom for employees and customers <i>Menyediakan bilik rehat yang berasingan bagi pekerja dan pelanggan</i>
	B. Provide properly equipped handwashing sinks convenient to work areas <i>Menyediakan kemudahan sinki membasuh tangan yang bersesuaian di kawasan bekerja</i>
	C. Provide hand antiseptics instead of handwashing sinks in food-preparation area <i>Menyediakan antiseptik sebagai ganti kepada sinki membasuh tangan di kawasan penyediaan makanan</i>
	D. Put up a sign in the employee locker room reminding them of the importance of proper hand washing. <i>Meletakkan peringatan di bilik almari pekerja bagi mengingatkan mereka kepentingan membasuh tangan dengan betul.</i>
CLO 3 C3	16. Interpret Good Manufacturing Practice (GMP) <i>Tafsirkan Amalan Pengilangan Yang Baik</i>
	A. maintaining the high quality of products <i>mengekalkan kualiti produk yang tinggi</i>
	B. requirements for hygienic design and construction of premises and equipment <i>keperluan untuk reka bentuk kebersihan dan pembinaan premis dan peralatan</i>
	C. providing a clean, orderly and safe working environment <i>menyediakan persekitaran kerja yang bersih, teratur dan selamat</i>
	D. maintaining food safety <i>mengekalkan keselamatan makanan</i>

CLO 3

17. Practicing good food hygiene is important in:

C3

Amalan kebersihan makanan yang baik adalah penting dalam

- A. increasing prices
meningkatkan harga
- B. causing food poisoning
menyebabkan keracunan makanan
- C. helping to control food spoilage
membantu mengawal kerosakan makanan
- D. minimizing product quality and quantity.
minimakan kualiti dan kuantiti produk.

CLO 3

18. Managing Food Safety is most effectively done through the recognized method below. Choose the suitable method that can be implemented in food industry.

C3

*Pengurusan keselamatan makanan amat berkesan melalui kaedah di bawah.
Pilih kaedah yang sesuai digunakan dalam industri makanan.*

I. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)
Analisis Bahaya Titik Kawalan Kritikal (HACCP)

II. Good Hygiene Practice (GMP)
Amalan Kebersihan Yang Baik (GHP)

III. Good Manufacturing Practice (GMP)
Amalan Pengilangan Yang Baik (GMP)

IV. Standard Operating Procedure (SOP)
Standard Prosedur Operasi (SOP)

- A. I and II
- B. II, III and IV
- C. I, III and IV
- D. I, II and III

CLO 3
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 atau yang diimpor.

- A. MOE- Ministry of Education
KPM - Kementerian Pendidikan Malaysia.
- B. FAMA- Federal Agricultural Marketing Authority
Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan.
- C. MOH – Minitry of Health
KKM – Kementerian Kesihatan Malaysia.
- D. DVS – Department of Veterinary Service
JPV- Jabatan Perkhidmatan Veterinar.

CLO 1
C1

20. Imported Food Safety Control is one of the programmes in the Food Safety and Quality Division to ensure that imported foods to Malaysia are safe. Food products to be imported to Malaysia must comply with the following requirements EXCEPT

Kawalan Keselamatan Makanan Import adalah salah satu program dalam Bahagian Keselamatan dan Kualiti Makanan bagi memastikan makanan yang diimport ke Malaysia adalah selamat. Produk-produk makanan yang ingin diimport ke Malaysia mesti mematuhi syarat-syarat berikut KECUALI

- A. Adhere to the standard of the food as provided in the Food Act 1983 and Food Regulations 1985.
Mematuhi piawai (standard) makanan berkenaan seperti yang diperuntukkan dalam Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985.
- B. Comply with labeling criteria (food labeling and labeling of nutrition) as provided in the Food Act 1983 and Food Regulations 1985.
Mematuhi kriteria-kriteria pelabelan (pelabelan makanan dan pelabelan pemakanan) seperti yang diperuntukkan dalam Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985.
- C. Get approval for importing from government agencies / departments involved for certain food products.
Mendapat kelulusan untuk mengimport dari agensi / jabatan kerajaan yang terlibat untuk produk makanan tertentu.
- D. Provide complete product manufacturer's documents and is recognized by the Health Board.
Menyertakan dokumen lengkap pengeluar produk dan diakui oleh Lembaga Kesihatan.

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.

QUESTION 1**SOALAN 1**

CLO 1

C1

- a. Define the terms below:

Berikan definisi untuk istilah di bawah :

- i. Food Borne Illness

Penyakit Bawaan Makanan

- ii. Food Sanitation

Sanitasi Makanan

- iii. Food poisoning

Keracunan Makanan

- iv. Contamination

Pencemaran

- v. Food Establishment

Penghasilan Makanan

[10 marks]
[10 markah]

CLO 1

C1

- b. Food handlers are disease carriers that bring bacteria and may contaminate food. List **TEN** (10) basics of personal hygiene.

*Pengendali makanan adalah merupakan perantara yang membawa kepada penyakit berpunca daripada bakteria yang dapat mencemari makanan. Senaraikan **SEPULUH** (10) asas kebersihan diri.*

[10 marks]
[10 markah]

QUESTION 2

SOALAN 2

CLO2

C2

- a. i. Sketch clearly sketch a growth curve of the bacteria.

Lakarkan dengan jelas keluk pertumbuhan bakteria.

[4 marks]
[4 markah]

- ii. Explain briefly the events that occur in each phase of the growth curve.

Terangkan secara ringkas perkara yang berlaku pada setiap fasa pada lekuk pertumbuhan itu.

[4 marks]
[4 markah]

CLO2

C2

- b. Explain briefly **SIX** (6) requirements for bacteria to multiply

*Terangkan secara ringkas **ENAM** (6) keperluan untuk bakteria membiak.*

[12 marks]
[12 markah]

QUESTION 3

SOALAN 3

CLO2

C2

- a. i. Describe cross contamination

Terangkan maksud pencemaran silang?

[2 marks]
[2 markah]

- ii. List **SIX** (6) common sources of food contamination

*Senaraikan **ENAM** (6) punca pencemaran makanan .*

[6 marks]
[6 markah]

CLO2
C2

- b. Explain briefly explain SIX (6) physical defects on food packaging that cause food contamination.

Huraikan dengan ringkas ENAM(6) kerosakan fizikal pada pembungkusan makanan yang mengakibatkan pencemaran makanan.

[12 marks]
[12 markah]

QUESTION 4**SOALAN 4**CLO2
C2

- a. Explain briefly the procedure that food handler should follow when preparing and handling food.

Terangkan secara ringkas prosedur yang perlu dilakukan pengendali makanan semasa menyiapkan dan mengendalikan makanan

[8 marks]
[8 markah]

CLO2
C2

- b. Proper storage is crucial to maintain the freshness and quality of the food received. Explain briefly the principles applied when storing food.

Penyimpanan yang betul adalah penting untuk mengekalkan kesegaran dan kualiti makanan yang diterima. Terangkan prinsip yang berlaku semasa menyimpan makanan

[12 marks]
[12 markah]

QUESTION 5**SOALAN 5**CLO3
C3

- a. Describe Good Manufacturing Practice (GMP)

Terangkan Amalan Pengilangan Baik (GMP)

[4 marks]
[4 markah]

CLO3
C3

- b. The GMP accreditation under Malaysia Ministry of Health needs to fulfil 12 elements. State **SIX (6)** of them.

Pengiktirafan GMP dari Kementerian Kesihatan Malaysia mesti mematuhi 12 perkara. Nyatakan ENAM (6) daripadanya.

[6 marks]
[6 markah]

CLO3
C3

- c. Describe the operation control in the 'Milo Drink Packaging'

Bincangkan kawalan Operasi dalam 'pembungkusan AirMilo'

[10 marks]
[10 markah]

QUESTION 6**SOALAN 6**

CLO3

C3

- a. The local council had set up the specific conditions that must be followed by the food handlers. Describe **FOUR (4)** of them.

*Majlis perbandaran tempatan telah menetapkan syarat khusus yang mesti dipatuhi oleh pengendali makanan, terangkan **EMPAT (4)** daripada syarat tersebut.*

[4 marks]
[4 markah]

CLO3

C3

- b. Describe **FOUR (4)** aspects of hygiene in the handling of fresh seafood during unloading and storage.

*Jelaskan **EMPAT (4)** aspek-aspek kebersihan dalam pengendalian produk laut mentah semasa pemunggahan, penyimpanan dan penjualan.*

[16 marks]
[16 markah]

SOALAN TAMAT

