

SULIT



BAHAGIAN PEPERIKSAAN DAN PENILAIAN  
JABATAN PENGAJIAN POLITEKNIK  
KEMENTERIAN PENDIDIKAN MALAYSIA

JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR  
SESI JUN 2014

**DTH1022: FOODSERVICE SANITATION**

**TARIKH : 27 OKTOBER 2014**  
**MASA : 8.30 AM – 10.30 AM (2 JAM)**

Kertas ini mengandungi **DUA PULUH SATU (21)** halaman bercetak.

Bahagian A: Objektif (20 soalan)

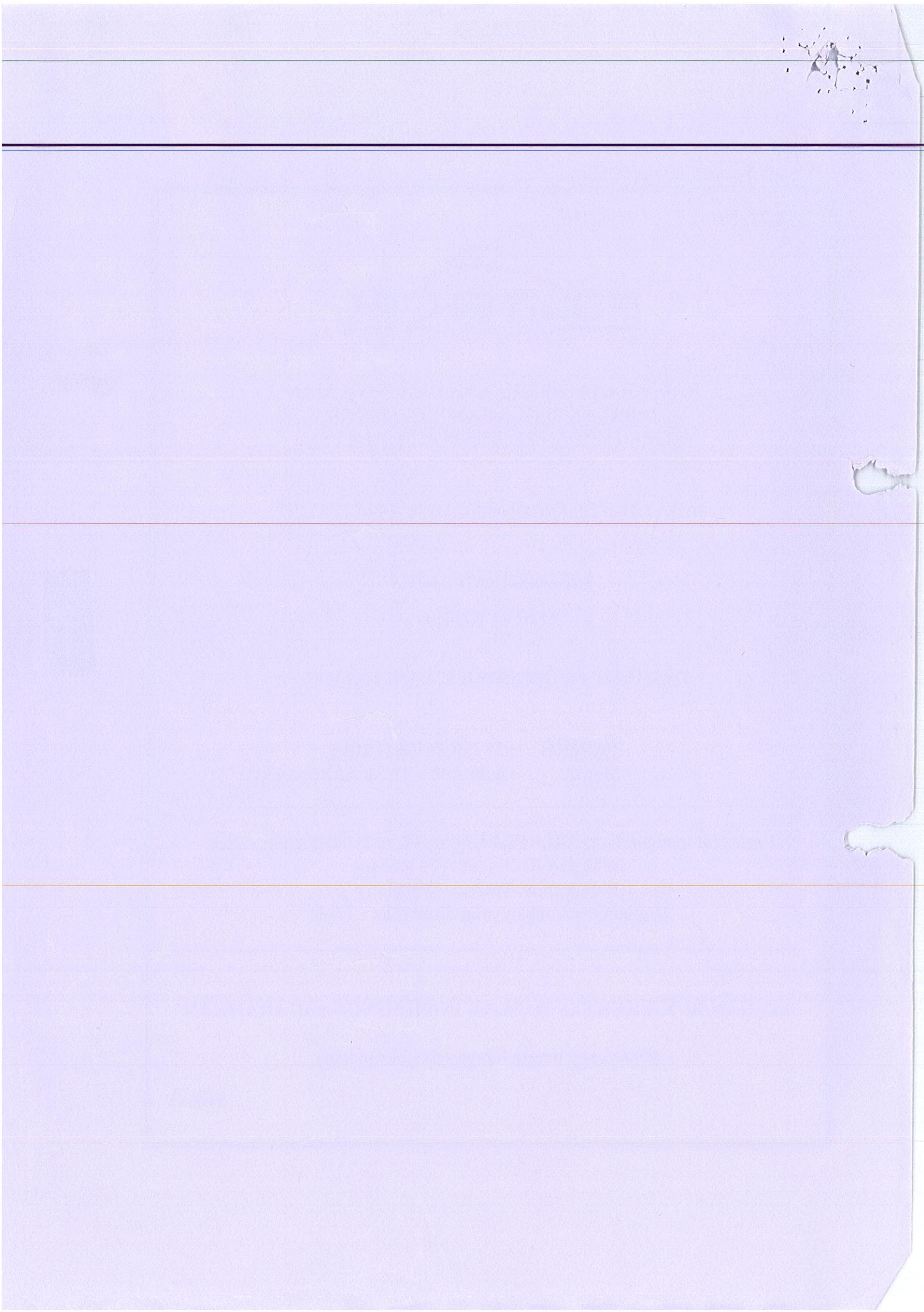
Bahagian B: Struktur (6 soalan)

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*****INSTRUCTIONS:**

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      1. In foodservice operation, the greatest risk to safe food is \_\_\_\_\_

C1            *Dalam operasi perkhidmatan makanan, risiko yang paling tinggi bagi sesuatu makanan yang selamat adalah \_\_\_\_\_*

- A.        The facilities  
*Kemudahan*
- B.        The food itself  
*Makanan itu sendiri*
- C.        The people (employees and customers)  
*Manusia (pekerja dan pelanggan)*
- D.        The equipment  
*Peralatan*

CLO 1

C1

2. The word 'sanitas' in Latin means

*Perkataan 'sanitas' dalam bahasa Latin bermaksud*

- A. Healthy  
*Sihat*
- B. Clean  
*Bersih*
- C. Sanitary  
*Kebersihan*
- D. Spotless  
*Langsung tiada kekotoran*

CLO 1

C1

3. Foodborne diseases outbreak is defined as an

*Wabak penyakit bawaan makanan ditakrifkan sebagai*

- A. Incident in which two or more people experience a similar illness after eating the same food.  
*Keadaan di mana lebih daripada dua orang mengalami sakit setelah mengambil makanan yang sama.*
- B. Incident in which one individual experiences a similar illness after eating the same food.  
*Keadaan di mana seorang mengalami masalah setelah mengambil makanan yang sama.*
- C. Incident in which women experience a similar illness after eating the same food.  
*Keadaan di mana seorang perempuan mengalami masalah setelah mengambil makanan yang sama*
- D. Incident in which men experience a similar illness after eating the same food.  
*Kejadian di mana seorang lelaki mengalami masalah setelah mengambil makanan yang sama*

CLO 2

C1

4. *Staphylococcus aureus* is most often transmitted by \_\_\_\_\_

*Staphylococcus aureus biasanya disebarluaskan melalui \_\_\_\_\_*

- A. Time/temperature abused

*Penggunaan masa/suhu yang salah*

- B. Undercooked rice

*Nasi yang tidak dimasak sempurna*

- C. Unwashed bundles of grapes

*Segugus anggur yang tidak dibasuh*

- D. A food handler with an uncovered sore on his hand

*Pengendali makanan yang tidak membalut luka di tangannya*

CLO 2

C1

5. Which of these pairs is NOT CORRECT?

*Yang manakah antara pasangan berikut TIDAK BENAR?*

- A. *Rhizopus oligosporus* in making tempeh

*Rhizopus oligosporus dalam pembuatan tempeh*

- B. *Aspergillus soyae* in making soy sauce

*Aspergillus soyae dalam pembuatan kicap soya*

- C. *Saccharomyces carlsbergensis* in making alcoholic drink

*Saccharomyces carlsbergensis dalam pembuatan minuman beralkohol*

- D. *Amanita phalloides* in making vinegar

*Amanita phalloides dalam pembuatan cuka*

CLO 2

C2

6. 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*

LO 2

C2

7. The numbers of new bacteria being produced equals to the numbers of organism that are dying off during this phase.

*Semasa peringkat/fasa ini jumlah penghasilan bakteria baru bersamaan jumlah organisma yang mati.*

Which phase describes the statement above?

*Penyataan di atas merujuk kepada fasa?*

- A. Stationary phase / 'stationary phase'

- B. Lag phase / 'lag phase'

- C. Log phase / 'log phase'

- D. Decline phase / 'decline phase'

- |             |  |
|-------------|--|
| CLO 2<br>C1 | 8. Bacteria are one of the most common causes of foodborne disease in food establishment because:<br><br><i>Bakteria merupakan penyebab utama keracunan makanan di restoran kerana :</i><br><br>A. Under ideal conditions, they can grow very rapidly<br><i>Boleh membiak dengan pantas dalam keadaan yang sesuai</i><br><br>B. Bacteria are found naturally in many foods<br><i>Bakteria boleh ditemui dalam kebanyakannya makanan</i><br><br>C. Bacteria can be easily transferred from one source to another<br><i>Bakteria boleh berpindah dari satu sumber ke sumber yang lain</i><br><br>D. All of the above<br><i>Kesemua di atas</i> |
| CLO 2<br>C1 | 9.<br><div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"><ul style="list-style-type: none"><li>• Consume harmful bacteria</li><li>• Bacteria produce toxin once inside GI Tract</li></ul></div><br><p>Which of the following best describes the above statement?<br/><i>Yang manakah berikut menerangkan pernyataan di atas?</i></p> <p>A. Intoxication / <i>Intoksikasi</i><br/>B. Foodborne illness / <i>Makanan bawaan penyakit</i><br/>C. Food contamination / <i>Pencemaran makanan</i><br/>D. Toxin-mediated infection / <i>Toksin pengantara jangkitan</i></p>  |

CLO 2

C2

10. Which of the following groups of hazards are most likely to cause foodborne disease outbreak?

*Antara kumpulan di bawah, yang mana satukah bahaya penyebab utama keracunan makanan?*

- A. Bacteria and viruses  
*Bakteria dan virus*
- B. Parasites and molds  
*Parasit dan kulat*
- C. Vibrio spp and Shigella spp  
*Vibrio spp dan shigella spp*
- D. Chemical and physical hazards  
*Bahaya kimia dan bahaya fizikal*

CLO 2

C2

11. Indirect cross-contamination involves the transfer of a harmful agent to food

**EXCEPT:**

*Pencemaran silang secara tidak langsung melibatkan pemindahan agen merbahaya kepada makanan **KECUALI:***

- A. Knife of cutting chicken used to cut vegetables  
*Pisau memotong ayam digunakan untuk memotong sayur*
- B. Bowls with fish  
*Mangkuk yang mengandungi ikan*
- C. Cutting board with beef used to cut sandwich  
*Papan pemotong daging digunakan untuk memotong sandwich*
- D. Blood dripping from thawing food to ready to eat food in the chiller  
*Darah menitik daripada makanan nyah-beku kepada makanan sedia untuk di makan di dalam peti sejuk*

- CLO 2      12. It is unwise to thaw meats or poultry in a \_\_\_\_\_

*Ia adalah tidak bijak untuk mencair daging atau ayam di dalam \_\_\_\_\_*

C1

- A. Microwave oven

*Ketuhar gelombang mikro*

- B. Refrigerator

*Peti sejuk*

- C. Cool running water

*Air sejuk yang mengalir*

- D. Room temperature

*Suhu bilik.*

- CLO 2      13. Which of the following statement is **NOT** the method to prevent food contamination?

*Antara pernyataan berikut yang manakah **BUKAN** kaedah untuk mengelakkan pencemaran makanan?*

- A. Food handlers shall consume food in designated areas only

*Pengendali makanan hendaklah mengambil makanan di kawasan yang ditetapkan sahaja*

- B. Food handlers shall use a tasting spoon twice

*Pengendali makanan hendaklah menggunakan sudu yang sama bagi tujuan merasa makanan*

- C. Food handlers shall carry and serve food in a sanitary manner

*Pengendali Makanan hendaklah membawa dan menghidangkan makanan dalam cara yang bersih*

- D. Food handlers shall refrain from sneezing or coughing onto food

*pengendali makanan hendaklah menahan diri daripada bersin atau batuk ke dalam makanan.*

CLO2

14. Which of the following statements **BEST** describes coving?

*Manakah antara kenyataan berikut yang paling **BENAR** tentang lengkung lantai?*

- A. Anti-slip floor covering used to protect workers from slips and falls  
*Lantai pencegah gelincir digunakan untuk melindungi pekerja daripada tergelincir dan jatuh*
- B. Plastic material used to seal cracks under and around equipment in the kitchen  
*Bahan plastik yang digunakan untuk menampal peralatan di dalam dapur*
- C. Curved sealed edge between the floor and wall that eliminates sharp corners make cleaning easier  
*Lengkungan di bucu lantai dan dinding yang memudahkan pembersihan lantai*
- D. Device used to control flying insects such as flies  
*Alat yang digunakan untuk mengawal serangga terbang seperti lalat*

CLO 2

C2

15. Pasteurization involves the:

*Pempasteuran melibatkan:*

- A. Expose of food to high temperatures for short periods to destroy harmful microorganisms.  
*Mendedahkan makanan kepada suhu yang tinggi untuk tempoh yang singkat untuk memusnahkan mikroorganisma yang berbahaya.*
- B. Expose of food to heat to inactivate enzymes that cause undesirable effects in foods during storage.  
*Mendedahkan makanan kepada haba untuk membunuh enzim yang menyebabkan kesan yang tidak diingini dalam makanan semasa penyimpanan.*
- C. Fortification of foods with vitamins A and D.  
*Benteng makanan dengan Vitamin A dan D.*
- D. Use of irradiation to destroy certain pathogens in foods.  
*Penggunaan sinar radiasi untuk memusnahkan pathogen tertentu dalam makanan.*

CLO 3

C1

16. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) plan is required when the food premise \_\_\_\_\_.

*Rancangan Analisis Bahaya Tilik Kawalan Kritikal (HACCP) diperlukan apabila premis makanan \_\_\_\_\_.*

- A. Serves raw shellfish  
*Menghidangkan kerang-kerangan mentah*
- B. Serves undercooked ground beef  
*Menghidangkan daging lembu tidak masak*
- C. Uses mushroom that have been pick in the wild.  
*Menggunakan cendawan yang dikutip dari hutan*
- D. Packages unpasteurized juice for sale to consumers without a warning label  
*Bungkusan jus yang tidak dipasteurkan untuk dijual tanpa sebarang label amaran*

CLO3  
C2

17. A risk that will occur during the implementation of a HACCP system is \_\_\_\_\_.

*Risiko yang akan 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. fail to meet a required critical level for a critical control point  
*gagal mencapai keperluan tahap kritikal untuk pengawalan titik kritikal*
- D. low when complex recipes are required to produce a food item  
*rendah apabila resipi yang kompleks diperlukan untuk hasilkan makanan*

CLO 3

18. Adam has a small cut on his finger and is about to prepare chicken and corn salad. How should Adam's manager respond to the situation?

*Jari Adam terluka dan dia akan menyediakan salad ayam dan jagung.  
Bagaimakah reaksi Pengurus Adam tentang situasi ini?*

A. Send Adam home immediately.  
*Hantar Adam ke rumah dengan segera.*

B. Cover the hand with a glove or finger cot.  
*Balut tangan dengan sarung tangan atau pembalut jari.*

C. Cover the cut with a bandage.  
*Balut luka dengan 'bandage'*

D. Cover the cut with a bandage and glove or finger cot.  
*Balut luka dengan 'bandage' dan sarung tangan atau pembalut jari.*

CLO 3

19. Which of the following statements about food safety inspection is **FALSE**?

C3

*Manakah antara pernyataan berikut tentang pemeriksaan keselamatan makanan adalah **PALSU**?*

- A. A routine inspection normally consists of a pre-inspection, inspection, and post-inspection phases.

*Pemeriksaan rutin biasanya terdiri daripada pra-pemeriksaan, pemeriksaan, dan fasa pasca pemeriksaan*

- B. Food managers should conduct periodic self-inspections to assure proper food safety practices are followed.

*Pengurus Makanan perlu menjalankan pemeriksaan berkala untuk memastikan keselamatan makanan yang betul diamalkan dan dipatuhi*

- C. Failure to correct critical violations can result in fines and possible closure of the food premise

*Kegagalan untuk membetulkan pelanggaran kritikal boleh mengakibatkan denda dan kemungkinan penutupan premis makanan*

- D. Food establishment that have an HACCP system in place are not routinely inspected by regulatory officials in their jurisdiction.

*Penubuhan makanan yang mempunyai sistem HACCP di tempat adalah tidak diperiksa rutin oleh pegawai-pegawai kawal selia dalam bidang kuasa mereka*

CLO 3

C3

20. Which of the following describe the goals of a food safety inspection programme?

*Antara berikut manakah yang merujuk kepada 'food safety inspection program'?*

- I. To protect the public's health  
*Untuk melindungi kesihatan awam*
  - II. To help owner extend the business  
*Untuk membantu pemilik meluaskan perniagaan*
  - III. To convey new food safety information to establishments  
*Untuk menyampaikan maklumat makanan yang selamat kepada pertubuhan*
  - IV. To evaluate whether an establishment is meeting minimum food safety standards  
*Untuk menilai samaada pertubuhan memenuhi standard makanan selamat seminimumnya*
- A. I only  
*I sahaja*
  - B. I and II only  
*I dan II sahaja*
  - C. I, III and IV only  
*I, III dan IV sahaja*
  - D. All of the above  
*Kesemua diatas*

**SECTION B  
STRUCTURE (80 MARKS)****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.

LO 1

C1

**QUESTION 1****SOALAN 1**

- (a) Define the terms below :

*Definisikan istilah di bawah :*

- i) Sterilization / Pensterilan
- ii) Sterilizer / Pensteril
- iii) Sanitizer / Sanitizer
- iv) Cleaning / Pembersihan
- v) Detergent / Detergen

[ 10 marks ]

[ 10 markah ]

- (b) Every food handler needs to practice good sanitation. Why sanitation is very important in food service industry?

*Setiap pengendali makanan harus mengamalkan sanitasi yang bagus. Terangkan kepentingan sanitasi dalam industri makanan?*

[ 10 Marks ]

[ 10 Markah ]

CLO 2

C1

**QUESTION 2**  
**SOALAN 2**

CLO 2

C3

- (a) Identify **FOUR (4)** types of bacteria and their beneficial usage in food industry  
*Kenalpasti **EMPAT (4)** jenis bakteria dan kegunaannya dalam industry makanan.*

[ 8 marks]

[8 markah]

- (b) A new culture of *Basillus cereus* has been transferred into a new growth medium .  
*Kultur baru Basillus cereus telah dipindahkan ke dalam media pertumbuhan yang baru.*

- i. Clearly draw and label a growth curve of that culture.

*Lakar dan labelkan dengan jelas keluk pertumbuhan bagi kultur tersebut*

[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.*

[8 marks]

[8 markah]

**QUESTION 3****SOALAN 3**

CLO 2

C1

- (a) If a food-contact surface is not properly cleaned and sanitized, bacteria can accumulate and grow on the surface. List **FOUR (4)** preventive measures to eliminate the possibility of cross contamination between products.

*Sekiranya permukaan yang bersentuhan dengan makanan tidak dibersihkan dan disanitasi, bakteria boleh berkumpul dan membiak di permukaan. Senaraikan **EMPAT(4)** langkah pencegahan bagi mengelakkan pencemaran silang berlaku diantara makanan..*

[8 marks]  
[8 markah]

CLO 2

C2

- (b) Stock rotation is a very important part of effective food storage. A First in First out (FIFO) method of stock rotation helps to ensure that older foods are used first. Elaborate **THREE(3)** common types of food storage areas in the kitchen.

*Pusingan stok sangat penting dalam memastikan penyimpanan makanan yang berkesan. Kaedah FIFO membantu supaya makanan yang lama digunakan dahulu. Huraikan **TIGA(3)** jenis penyimpanan di dalam dapur.*

[12 marks]  
[12 markah]

**QUESTION 4****SOALAN 4**

CLO 2

- (a) List
- EIGHT (8)**
- types of facilities in sanitation premise to prevent contamination.

*Senaraikan LAPAN (8) jenis kemudahan dalam kebersihan premis untuk mencegah pencemaran.*

[8 marks]  
[8 markah]

CLO2

- (b) Describe the method to prevent cross contamination for the statements below:

*Terangkan kaedah untuk mengelakkan pencemaran silang bagi pernyataan di bawah:*

- i. Person to food  
*Orang ke makanan*
- ii. Food to food  
*Makanan kepada makanan*
- iii. Equipment to food  
*Peralatan ke makanan*
- iv. Facilities to food  
*Fasiliti ke makanan*

[12 marks]  
[12 markah]

**QUESTION 5**  
**SOALAN 5**

CLO 3

- (a) Define the terms below:

C1

*Takrifkan istilah di bawah:*

- i. Good Manufacturing Practice (GMP)

*Amalan Pengilangan Baik*

- ii. Good Hygiene Practice (GHP)

*Amalan Bersih Baik*

[4 marks]

[4 markah]

CLO 3

- (b) Explain HACCP principle.

*Huraikan prinsip HACCP.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO 3

- (c) GMPs are minimum sanitary and processing requirements necessary to ensure the production of wholesome food that can increase customers satisfaction. As an owner of Beringin Hijau Café, you plan to implement GMP in your café.

Therefore, construct the elements of GMP with description that's suitable for your café.

*GMPs adalah keperluan minimum kebersihan dan pemprosesan yang diperlukan untuk memastikan pengeluaran makanan sihat yang boleh meningkatkan kepuasan pelanggan. Sebagai pemilik Beringin Hijau Café, anda merancang untuk melaksanakan GMP di kafe anda. Oleh itu, bentukkan elemen GMP dengan penerangan yang sesuai untuk kafe anda.*

[10 marks]

[10 markah]

CLO 3

(iii) Identify TWO (2) health problems of:

C3

*Kenalpasti DUA (2) masalah kesihatan berikut:*

i. Dioxin / *Dioxin* [ 2 marks ]  
[ 2 markah ]

ii. Polyaromatic hydrocarbon (PAH) /  
*Polyaromatic hydrocarbon (PAH)* [ 2 marks ]  
[ 2 markah ]

iii. Polycarbonated Biphenyl (PCB) /  
*Polycarbonated Biphenyl (PCB)* [ 2 marks ]  
[ 2 markah ]

SOALAN TAMAT

