KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI
JABATAN PENDIDIKAN POLITEKNIK DAN KOLEJ KOMUNITI

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

JABATAN PELANCONGAN DAN HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR

SESI I:2026/2027

DTF10192: FOOD SERVICE SANITATION

TARIKH : 03 NOVEMBER 2026
MASA : 2.30 PETANG – 4.30 PETANG (2 JAM)

Kertas soalan ini mengandungi **LIMA BELAS (15)** 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)

TERBUKA

SECTION B : 80 MARKS
BAHAGIAN B : 80 MARKAH

INSTRUCTION:
This section consists of **FOUR (4)** structured questions. Answer **ALL** questions.
ARAHAN:
*Bahagian ini mengandungi **EMPAT (4)** soalan berstruktur. Jawab **SEMUA** soalan.*

QUESTION 1
SOALAN 1

CLO2 (a) Biological hazard is one type of foodborne hazard that can cause illness or adverse health effects.
Categorise the **FOUR (4)** types of microorganisms.
Bahaya biologikal adalah sejenis penyakit bawaan makanan yang menyebabkan penyakit atau kesan buruk kepada kesihatan.
*Kategorikan **EMPAT (4)** jenis mikroorganisma.*

[4 marks]
[4 markah]

CLO2 (b) Food handling involving people and tools during food preparation can allow harmful microorganisms to contaminate and multiply in food.
Determine **FOUR (4)** types of microorganisms and **THREE (3)** characteristics of each microorganism.
Pengendalian makanan dengan melibatkan orang dan peralatan semasa menyediakan makanan boleh membenarkan mikroorganisma berbahaya membiak dalam makanan.
*Tentukan **EMPAT (4)** jenis mikroorganisma dan **TIGA (3)** ciri-ciri bagi setiap mikroorganisma.*

[16 marks]
[16 markah]

TERBUKA

QUESTION 2

SOALAN 2

CLO 2 (a) Apply **FIVE (5)** terms and terminologies listed below in foodservice situations:

*Gunakan **LIMA (5)** istilah dan terminologi yang disenaraikan di bawah dalam situasi perkhidmatan makanan:*

i. Cross-Contamination
Pencemaran silang

ii. Temperature Danger Zone
Suhu Zon Bahaya

iii. Food Poisoning
Keracunan Makanan

iv. Toxin
Toksin

v. Food
Makanan

[10 marks]
[*10 markah*]

CLO 2 (b) A chef discovered that several food ingredients in the cold room had an unpleasant odour, slimy texture, and colour changes. The restaurant plans to use the ingredients to avoid financial losses. Based on the scenario.

Share **FIVE (5)** actions that kitchen staff should take before using the ingredients.

Seorang chef mendapati bahawa beberapa bahan makanan di dalam bilik sejuk mempunyai bau yang tidak menyenangkan, tekstur berlendir, dan perubahan warna. Restoran itu merancang untuk menggunakan bahan-bahan tersebut bagi mengelakkan kerugian kewangan. Berdasarkan senario tersebut.

*Kongsikan **LIMA (5)** tindakan yang perlu diambil oleh kakitangan dapur sebelum menggunakan bahan-bahan tersebut.*

TERBUKA

[10 marks]

[*10 markah*]

QUESTION 3

SOALAN 3

CLO2 (a) All food handlers will be instructed to wash hands with soap and hot water upon reporting to duty and after using toilet facilities to prevent cross-contamination. Toilet facilities will have signs posted to remind food handlers of hand washing requirements. Tobacco, gum, and food are not permitted in food-handling areas. As food handlers, apply **SIX (6)** correct methods to avoid contamination.

*Semua pengendali makanan akan diarahkan untuk membasuh tangan dengan sabun dan air panas semasa melaporkan diri bertugas dan selepas menggunakan kemudahan tandas untuk mengelakkan pencemaran silang. Kemudahan tandas akan mempunyai papan tanda untuk mengingatkan pengendali makanan tentang keperluan mencuci tangan. Tembakau, gula-gula getah dan makanan tidak dibenarkan di kawasan pengendalian makanan. Sebagai pengendali makanan, aplikasikan **ENAM (6)** kaedah yang betul untuk mengelakkan pencemaran.*

[6 marks]

[*6 markah*]

CLO 2 (b) During the receiving process in food production, several sanitation practices should be implemented to ensure the safety and quality of the products. Write **SIX (6)** of the most important sanitation techniques for ensuring product safety and quality.

*Semasa proses penerimaan dalam pengeluaran makanan, beberapa amalan sanitasi perlu dilaksanakan untuk memastikan keselamatan dan kualiti produk. Tuliskan **ENAM (6)** teknik sanitasi yang paling penting untuk memastikan keselamatan dan kualiti produk.*

TERBUKA

[6 Marks]

[6 Markah]

CLO 2 (c) Hotel waste management involves collecting, transporting, and disposing of various wastes generated by hotel operations. Apply **FOUR (4)** excellent practices for the foodservice industry.

*Pengurusan sisa hotel melibatkan pengumpulan, pengangkutan, dan pelupusan pelbagai sisa yang dihasilkan oleh operasi hotel. Gunakan **EMPAT (4)** amalan cemerlang untuk industri perkhidmatan makanan.*

[8 Marks]

[8 Markah]

QUESTION 4

SOALAN 4

CLO 2 (a) A restaurant receives frozen chicken that is partially thawed, and the packaging is damaged.

Apply **THREE (3)** actions that the receiving staff should take before accepting the delivery.

Sebuah restoran menerima ayam beku yang sebahagiannya telah dicairkan, dan pembungkusannya rosak.

*Gunakan **TIGA (3)** tindakan yang perlu diambil oleh kakitangan penerima sebelum menerima penghantaran.*

[6 Marks]

[6 Markah]

(b) During lunch service at a café, the kitchen staff prepare cooked rice at 8.00 a.m. and leave it uncovered on the preparation table until 12.30 p.m. before serving customers. The kitchen temperature is high, and flies are seen around the preparation area. The supervisor instructs the staff to continue serving the rice because it still looks acceptable.

Based on the situation above, apply **SIX (6)** appropriate sanitation practices to ensure the rice is safe for consumption.

Semasa perkhidmatan makan tengah hari di sebuah kafe, kakitangan dapur menyediakan nasi yang telah dimasak pada pukul 8.00 pagi dan

TERBUKA

membiarkannya tanpa penutup di atas meja penyediaan sehingga pukul 12.30 tengah hari sebelum melayan pelanggan. Suhu dapur tinggi, dan lalat kelihatan di sekitar kawasan penyediaan. Penyelia mengarahkan kakitangan untuk terus menghidangkan nasi kerana ia masih kelihatan boleh diterima.

*Berdasarkan situasi di atas, gunakan **ENAM (6)** amalan sanitasi yang sesuai yang perlu dilaksanakan untuk memastikan nasi selamat untuk dimakan.*

[6 Marks]

[6 Markah]

(c) During a routine inspection, a food enforcement officer found several hygiene violations at a restaurant. The food handlers were not wearing hair restraints, one employee was preparing food while suffering from diarrhoea, and food waste was left uncovered near the food preparation area. The restaurant owner claimed that these practices would not affect food safety because no customer had made any complaints.

Based on the situation above, apply **FOUR (4)** appropriate actions according to the Food Hygiene Regulations 2009 to ensure compliance with public health regulations.

Semasa pemeriksaan rutin, seorang pegawai penguatkuasa makanan mendapati beberapa pelanggaran kebersihan di sebuah restoran. Pengendali makanan tidak memakai pengikat rambut, seorang pekerja sedang menyediakan makanan sambil mengalami cirit-birit, dan sisa makanan dibiarkan tidak ditutup berhampiran kawasan penyediaan makanan. Pemilik restoran mendakwa bahawa amalan ini tidak akan menjejaskan keselamatan makanan kerana tiada pelanggan yang membuat sebarang aduan.

*Berdasarkan situasi di atas, gunakan **EMPAT (4)** tindakan yang sesuai mengikut Peraturan Kebersihan Makanan 2009 untuk memastikan pematuhan dengan peraturan kesihatan awam*

TERBUKA

[8 Marks]

[8 Markah]

SOALAN TAMAT