

SULIT



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 : 2024/2025

DTF10192: FOODSERVICE SANITATION

TARIKH : 25 NOVEMBER 2024

MASA : 8.30 PAGI – 10.30 PAGI (2 JAM)

Kertas ini mengandungi **ENAM BELAS (16)** 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

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

This section consists of **FOUR (4)** essay questions. Answer **ALL** questions.

Bahagian ini mengandungi EMPAT (4) soalan esei. Jawab SEMUA soalan.

QUESTION 1**SOALAN 1**

- CLO2 (a) Provide **FIVE (5)** importance of sanitation in foodservice operations
Berikan LIMA (5) kepentingan sanitasi dalam operasi perkhidmatan makanan
[10 marks]
[10 markah]
- CLO2 (b) Write **FIVE (5)** roles of public health law in Malaysia
Tulis LIMA (5) peranan undang-undang kesihatan awam di Malaysia
[10 marks]
[10 markah]

QUESTION 2**SOALAN 2**

- CLO2 (a) Sketch the lifecycle of bacteriophage.
Lakarkan kitaran hayat bakteriafaj
[10 marks]
[10 markah]

- CLO2 (b) Food that has gone bad and is no longer safe to consume and it is called spoiled food. Write **FIVE (5)** methods to know spoiled food.
*Makanan yang telah rosak dan tidak lagi selamat untuk dimakan dipanggil makanan rosak. Tulis **LIMA(5)** kaedah untuk mengetahui makanan yang rosak.*

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 3**SOALAN 3**

- CLO2 (a) Preventing cross-contamination is a key factor in preventing foodborne illness. Through the statement above, provide **THREE (3)** ways to prevent cross contamination from happening.
*Mencegah pencemaran silang adalah faktor utama dalam mencegah penyakit bawaan makanan. Melalui pernyataan diatas, berikan **TIGA (3)** cara mengelakkan pencemaran silang daripada berlaku.*

[6 marks]

[6

markah]

- CLO2 (b) Several sanitation techniques should be adopted during food preparation, serving and packaging process to ensure the safety and quality of the goods. Write **THREE (3)** of the techniques.
*Beberapa teknik sanitasi perlu diguna pakai semasa proses penyediaan, penyajian dan pembungkusan makanan untuk memastikan keselamatan dan kualiti barangan. Tulis **TIGA (3)** daripada teknik tersebut.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO2

- (c) Good storage practices help to ensure that all stored are safe to use and meet the established quality standard and prevent cross-contamination and the spread of pathogens and other contaminants.

Amalan penyimpanan yang baik membantu memastikan semua yang disimpan selamat digunakan dan memenuhi standard kualiti yang ditetapkan dan mencegah pencemaran silang dan penyebaran patogen dan bahan cemar lain.

Referring to the statement, examine **FOUR (4)** sanitation procedures need to be carried out during storage process.

*Merujuk kepada kenyataan tersebut, telitikan **EMPAT (4)** prosedur sanitasi yang perlu dijalankan semasa proses penyimpanan*

[8 marks]

[8 markah]

QUESTION 4

SOALAN 4

CLO2

- (a) Good receiving practises help to ensure that all incoming products are safe to use and meet the established quality standard. Examine **THREE (3)** sanitation procedures implemented during this process.

*Amalan penerimaan yang baik membantu memastikan semua produk yang masuk selamat digunakan dan memenuhi standard kualiti yang ditetapkan. Telitikan **TIGA (3)** prosedur sanitasi yang dilaksanakan semasa proses ini.*

[6 marks]

[6 markah]

- CLO2 (b) During the waste management process in food production, several sanitation practises should be implemented to ensure the safety and quality of the product. Write **THREE (3)** good waste management procedures to be implemented.
- Semasa proses pengurusan sisa dalam pengeluaran makanan beberapa amalan sanitasi perlu dilaksanakan untuk memastikan keselamatan dan kualiti produk. Tulis **TIGA (3)** prosedur pengurusan sisa yang baik untuk dilaksanakan.*
- [6 marks]
[6 markah]
- CLO2 (c) In food production individual hygiene refers to the personal hygiene practises of food handlers to prevent the spread of harmful microorganisms and other contaminants that can cause foodborne illness. Write **FOUR (4)** personal hygiene practices should be implemented during food processing
- Dalam pengeluaran makanan, kebersihan individu merujuk kepada amalan kebersihan diri pengendali makanan untuk mencegah penyebaran mikroorganisma berbahaya dan bahan cemar lain yang boleh menyebabkan penyakit bawaan makanan. Tulis **EMPAT (4)** amalan kebersihan diri perlu dilaksanakan semasa pemprosesan makanan*
- [8 marks]
[8markah]

SOALAN TAMAT