

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 : 2025/2026

DTF10192 : FOOD SERVICE SANITATION

TARIKH : 25 NOVEMBER 2025

MASA : 8.30 PAGI - 10.30 PAGI (2 JAM)

Kertas soalan ini mengandungi **EMPAT BELAS (14)** 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 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 1. The term 'sanitation' finds its origin in the Latin word "sanitas". State the meaning of 'sanitas'.

Istilah 'sanitasi' berasal daripada perkataan Latin iaitu 'sanitas'. Nyatakan maksud 'sanitas'.

- A. Hygiene
Kebersihan
- B. Health
Kesihatan
- C. Food production
Pembuatan makanan
- D. Clean environment
Persekitaran yang bersih

- CLO1 2. Practicing good sanitation is crucial in foodservice operations. Choose the importance of sanitation in this context.

Mematuhi amalan kebersihan adalah penting dalam operasi perkhidmatan makanan. Huraikan kepentingan sanitasi di dalam konteks ini.

- A. To increasing labour energy.
Untuk meningkatkan tenaga buruh.
- B. To make the food more appetizing.
Menjadikan makanan lebih menyelerakan.
- C. Increasing quality and shelf life of foods.
Meningkatkan kualiti dan jangka hayat makanan.
- D. Decreasing confidence level of customers.
Mengurangkan tahap keyakinan pelanggan.

CLO1

3. Which of the following elaborates the concept of commercial foodservice?

Antara berikut yang manakah menerangkan konsep perkhidmatan makanan komersial?

- A. These foodservice funded by institutions or organizations.
Operasi perkhidmatan makanan yang dibiayai oleh institusi atau organisasi.
- B. These meals provided are part of overall service, not the main business activity.
Makanan disediakan sebagai sebahagian perkhidmatan, bukan aktiviti utama perniagaan.
- C. These foodservice operation generated into hotels and resort and can include fine dining and casual dining.
Operasi perkhidmatan makanan diintegrasikan ke dalam hotel dan resort sebagai makanan mewah dan makan kasual.
- D. These foodservice operation provide meals and snacks to military personnel item in a base or camp.
Operasi perkhidmatan makanan ini menyediakan makanan dan makanan ringan kepada anggota tentera di pangkalan atau kem.

CLO2

4. Most harmful bacteria can grow within a temperature danger zone range. Expose the danger zone range that potentially causes foodborne illness.

Kebanyakan bakteria berbahaya boleh tumbuh pada suhu zon bahaya. Dedahkan suhu zon bahaya yang berpotensi menyebabkan penyakit bawaan makanan.

- A. -18°C - 70°C
- B. -18°C - 104°C
- C. 5°C - 57°C
- D. 20°C - 50°C

CLO2

5. Figure out the food group that provides the best environment for Salmonella growth.

Kenalpasti kumpulan makanan yang menjadi persekitaran terbaik untuk pertumbuhan Salmonella.

- A. Meat and poultry
Daging dan ayam

- B. Pickles and vinegar
Jeruk dan cuka
- C. Salted fish and dried squid
Ikan masin dan sotong kering
- D. Dried beans and nuts
Kacang kering dan kekacang

CLO2

6. Figure out the fungi that is used in producing fermented food such as bread, beer and wine.

Kenalpasti fungi yang digunakan dalam penghasilan penapaian makanan seperti roti, bir dan wain.

- A. Acetobacter sp.
- B. Bacillus subtilis
- C. Lactobacillus bulgaricus
- D. Saccharomyces cerevisiae

CLO2

7. Show the best practice to protect food from mold based on the statement below.

Tunjukkan amalan terbaik untuk melindungi makanan daripada berkulat berdasarkan pernyataan di bawah.

- A. Keep the opened can food from being exposed after use.
Simpan makanan dalam tin daripada terdedah selepas digunakan.
- B. Do not leave any perishable food out of the fridge more than 2 hours.
Jangan tinggalkan sebarang makanan yang mudah rosak di luar peti sejuk lebih daripada 2 jam.
- C. Left-over food can last more than 7 days in refrigerator.
Lebihan makanan boleh bertahan sehingga lebih 7 hari di dalam peti sejuk.
- D. Mix the spoiled and fresh fruits together inside a container.
Campurkan buah-buahan yang rosak dan segar bersama-sama di dalam bekas.

8. Figure out the situation that is **INCORRECT** about food contamination caused by American cockroaches in a food service premise.

CLO2

*Tentukan situasi yang **TIDAK BETUL** tentang pencemaran makanan yang disebabkan oleh lipas Amerika di premis perkhidmatan makanan.*

- A. Cockroaches crawling over uncovered food left on the kitchen counter, leaving droppings and bacteria.
Lipas merayap di atas makanan yang tidak bertutup yang ditinggalkan di kaunter dapur, meninggalkan najis dan bakteria.
- B. Cockroaches hiding inside a utensil room and contaminating kitchen utensils when they leave the room.
Lipas bersembunyi di dalam bilik perkakas dan mencemari peralatan dapur apabila ia keluar.
- C. Cockroaches breeding in the storage room and contaminating flour bags with feces and body parts.
Lipas membiak di dalam bilik simpanan dan mencemarkan beg tepung dengan najis dan bahagian badan.
- D. Cockroaches flying into the dining area and scaring customers without touching the food.
Lipas terbang ke ruang makan dan menakutkan pelanggan tanpa menyentuh makanan.

9. Cross-contamination is the transfer of harmful bacteria, viruses or other contamination. Share the ways of cross contamination from people to food in foodservice operation.

CLO2

Pencemaran silang ialah pemindahan bakteria berbahaya, virus atau pencemaran lain. Kongsikan cara-cara pencemaran silang yang berlaku oleh manusia kepada makanan dalam operasi perkhidmatan makanan.

- A. During preparation raw meats, poultry or seafood come into contact with other food, they can transfer harmful bacteria to those food.
Semasa penyediaan daging mentah, ayam atau makanan laut bersentuhan dengan makanan lain, mereka boleh memindahkan bakteria berbahaya kepada makanan tersebut.
- B. Harmful bacteria, viruses or parasites are spread from a person's hand, hair or clothing to food.
Bakteria, virus atau parasit yang berbahaya disebarkan dari rambut, tangan atau pakaian seseorang ke makanan.
- C. Harmful bacteria, viruses or parasites are spread from equipment, utensils or surface to food.

Bakteria, virus atau parasit berbahaya disebarkan dari peralatan, perkakas atau permukaan ke makanan.

- D. Different foods are cooked together, cross-contamination can occur if one food item is contaminated with harmful bacteria.

Makanan yang berbeza dimasak bersama, pencemaran silang boleh berlaku jika satu bahan makanan tercemar dengan bakteria berbahaya.

CLO2

10. A food handler needs a cutting board to debone chicken. Ascertain the procedure to be taken by the food handler after using the cutting board.

Pengendali makanan memerlukan papan pemotong untuk membuang tulang ayam. Tentukan prosedur yang perlu diambil oleh pengendali makanan selepas menggunakan papan pemotong.

- A. It must be turned over to the other side.
Ia perlu diterbalikkan ke bahagian yang belum digunakan.
- B. It must be dried with a disposable single-paper towel.
Ia mesti dikeringkan dengan tuala pakai buang.
- C. It needs to be cleaned, rinsed and disinfected.
Ia perlu dibersihkan, dibilas dan dibasmi kuman.
- D. It must be rinsed in hot water and air-dried.
Ia mesti dicuci dengan air panas dan dikeringkan dengan udara.

CLO2

11. Show which of the following is **NOT** a common symptom of food poisoning.

*Tunjukkan yang manakah antara berikut **BUKAN** simptom biasa keracunan makanan.*

- A. Fever
Demam
- B. Diarrhea
Cirit-birit
- C. Nausea and vomiting
Loya dan muntah
- D. Improved appetite
Selera makanan meningkat

12. Demonstrate the **CORRECT** and proper steps that should be taken during hand washing practice.
*Tunjukkan langkah-langkah yang **BETUL** dan wajar di ambil semasa amalan mencuci tangan.*
- A. Wet hands, apply soap, rub hands, scrub fingertips, scrub forearm, rinse and dry hand.
Membasahkan tangan, menggunakan sabun, menggosok tangan, menyental hujung jari, menyental lengan, bilas dan mengeringkan tangan.
- B. Apply hand sanitizer, wet hand, rub hands, scrub fingertips, rinse and dry hand.
Menggunakan sanitizer, membasahkan tangan, menggosok tangan, menyental hujung jari, bilas dan mengeringkan tangan.
- C. Wet hands, apply soap, rub hands, scrub forearm, scrub fingertips, rinse, apply sanitizer and dry hands.
Membasahkan tangan, menggunakan sabun, menggosok tangan, menyental lengan, menyental hujung jari, bilas, meletakkan sanitizer dan mengeringkan tangan.
- D. Wet hands, apply soap, rub hands and fingertips, rinse, apply sanitizer.
Membasahkan tangan, menggunakan sabun, menggosok tangan dan hujung jari, bilas, gunakan sanitizer.
- CLO2 13. Show the method of prevention practice against food contamination in a food service operation:
Tunjukkan kaedah amalan pencegahan terhadap pencemaran makanan dalam operasi perkhidmatan makanan:
- A. Thawing process can be made under hot running water.
Proses penyahbekuan boleh dilakukan di bawah aliran air panas
- B. Dried fruits are not necessarily washed before use.
Buah-buahan kering tidak perlu dibasuh dahulu sebelum digunakan.
- C. Washing of food equipment is not a sanitation procedure to prevent food contamination.
Mencuci peralatan makanan bukan merupakan prosedur sanitasi bagi mengelak pencemaran makanan.
- D. Food that is easily exposed to the growth of bacteria such as raw meats, poultry or frozen items must be kept in the freezer with the correct temperature.
Makanan yang mudah terdedah kepada bakteria seperti daging dan ayam mentah mahupun makanan sejuk beku hendaklah disimpan di dalam peti sejuk beku dengan suhu yang betul.
- CLO2

14. In a food service facility, the sequence may include several processes. Expose the **CORRECT** process of handling food in sequence

*Dalam kemudahan perkhidmatan makanan, terdapat beberapa proses pengendalian. Dedahkan proses yang **BETUL** pengendalian makanan mengikut urutan.*

- A. Purchasing → Receiving → Storing → Preparing → Serving
Pembelian → Penerimaan → Penyimpanan → Penyediaan → Hidang
- B. Preparing → Receiving → Serving → Purchasing → Storing
Penyediaan → Penerimaan → Hidang → Pembelian → Penyimpanan
- C. Preparing → Purchasing → Receiving → Storing → Serving
Penyediaan → Pembelian → Penerimaan → Penyimpanan → Hidang
- D. Receiving → Preparing → Serving → Storing → Purchasing
Penerimaan → Penyediaan → Hidang → Penyimpanan → Pembelian

15. There are several steps that can be used in the thawing process. Expose an action that is **NOT** a proper way to defrost raw chicken.

*Terdapat beberapa langkah yang boleh digunakan semasa proses penyahbekuan. Dedahkan teknik yang **TIDAK** betul dalam menyahbeku ayam mentah.*

- A. Thawing in the refrigerator.
Menyahbeku di dalam peti sejuk.
- B. Thawing using the microwave.
Menyahbeku menggunakan ketuhar gelombang.
- C. Thawing at the room temperature.
Menyahbeku pada suhu bilik.
- D. Thawing under running water.
Menyahbeku di bawah air yang mengalir.

CLO2

CLO2

16. Hotel should implement a system for separating different types of waste such as food waste, recyclable materials and hazardous waste. Based on the statement, show the **CORRECT** practice for effective waste management.

*Hotel harus melaksanakan sistem untuk mengasingkan jenis sisa yang berbeza seperti sisa makanan, bahan kitar semula dan sisa berbahaya. Berdasarkan pernyataan tersebut, tunjukkan amalan yang **BETUL** untuk pengurusan sisa yang berkesan.*

- A. Composting
Pengkomposan
- B. Recycling
Kitar semula
- C. Energy recovery
Pemulihan tenaga
- D. Segregation of waste
Pengasingan sisa

CLO2

17. There are **SEVEN (7)** principles of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP). Assign the third (3rd) step of principal for HACCP system.

*Terdapat **TUJUH (7)** prinsip Analisis Bahaya dan Titik Kawalan Kritikal (HACCP). Tentukan prinsip yang ketiga bagi sistem HACCP.*

- A. Establish critical limits.
Mewujudkan had kritikal.
- B. Conduct hazard analysis.
Mengenalpasti analisis bahaya.
- C. Establish monitoring procedures.
Membangunkan prosedur pemantauan.
- D. Establish corrective actions.
Membangunkan langkah pembetulan.

CLO2

18. Share the purpose of food safety management systems in the food service industry.

Kongsikan tujuan sistem pengurusan keselamatan makanan di dalam industri perkhidmatan makanan.

- A. Keep all areas of the facility clean and pest free.

Menjaga semua kawasan berkenaan sentiasa bersih dan bebas dari haiwan perosak.

- B. Identify, tag and repair faulty equipment within the facility.
Mengenal pasti, menanda dan membaiki peralatan yang rosak dalam kawasan.
- C. Identify and control possible hazards throughout the flow of food.
Mengenal pasti dan mengawal sebarang kemungkinan wujudnya risiko bahaya semasa pemprosesan makanan.
- D. Documenting and using the correct methods for purchasing and receiving food.
Mendokumentasi dan menggunakan kaedah yang betul untuk membeli dan menerima makanan.

CLO2

19. Enforcement of Food Law 1983 and Food regulation 1985 are the food laws in Malaysia. Expose activities that are **NOT** in the Food Act law.

*Penguatkuasaan Akta Makanan 1983 dan Peraturan Makanan 1985 merupakan Akta makanan di Malaysia. Dedahkan aktiviti yang **TIADA** dalam Akta Makanan*

- A. Food sampling.
Persampelan.
- B. Observation of veterinary residual.
Pemerhatian terhadap sisa veterineri.
- C. Responsible for HACCP Accreditation.
Bertanggungjawab untuk Akreditasi HACCP.
- D. Observation of contaminated alcohol drinks.
Pemerhatian terhadap minuman beralkohol yang tercemar.

CLO2

20.

To protect the public against health hazards and fraud in the preparation, sale, use of food, also for matters incidental thereto or connected therewith.

Untuk melindungi orang awam daripada bahaya dari segi kesihatan dan penipuan dalam penyediaan, penjualan, penggunaan makanan serta perkara-perkara yang berkaitan dengannya.

Show the law that is related to the statement above.

Tunjukkan akta yang berkaitan bagi pernyataan di atas.

- A. Food Hygiene Act 2009
Akta Kebersihan Makanan 2009
- B. Food Irradiation Regulations 2011
Peraturan-Peraturan Iradiasi Makanan 2011
- C. Food Law 1983 and Food Regulations 1985
Akta Makanan 1983 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1985
- D. Food Law 1980 and Food Regulations 1983
Akta Makanan 1980 dan Peraturan-Peraturan Makanan 1983

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 struktur. Jawab SEMUA soalan.

QUESTION 1

SOALAN 1

CLO2

- (a) Sanitation is absolutely critical in foodservice operations in ensuring the safety and quality of the food served to customers. Share **FIVE (5)** importance of sanitation in foodservice operation.

Sanitasi amat penting dalam operasi perkhidmatan makanan dalam memastikan keselamatan dan kualiti makanan yang dihidangkan kepada pelanggan. Kongsi LIMA (5) kepentingan sanitasi dalam operasi perkhidmatan makanan.

[10 marks]

[10 markah]

CLO2

- (b) Public Health Law plays a vital role in protecting and promoting the health and well being of the population. Provide **FIVE (5)** important roles of public health law in Malaysia.

Undang-undang Kesihatan Awam memainkan peranan penting dalam melindungi dan mempromosikan kesihatan dan kesejahteraan penduduk. Berikan LIMA (5) peranan penting undang-undang kesihatan awam di Malaysia.

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 2**SOALAN 2**

- CLO2 (a) Construct in detail the bacterial growth curve in graph that consists of **FOUR (4)** phases with correct description.

*Bina graf lengkung pertumbuhan bakteria yang terdiri daripada **EMPAT (4)** fasa beserta huraian yang betul.*

[10 marks]

[10 markah]

- CLO2 (b) The growth of microbes can be slowed down or killed through various methods such as exposure to heat, chemical, radiation or antibiotics. Share in detail **FIVE (5)** methods to kill microorganisms and slow down the growth of microbes in food.

*Pertumbuhan mikrob boleh diperlahankan atau dimatikan melalui pelbagai kaedah seperti pendedahan kepada haba, sinaran, kimia atau antibiotik. Kongsi secara terperinci **LIMA (5)** kaedah untuk membunuh mikroorganisma dan melambatkan pertumbuhan mikrob dalam makanan.*

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 3

SOALAN 3

- CLO2 (a) Food production should remain free from contamination to ensure safety. Share **SIX (6)** personal hygiene practices that help reduce cross-contamination during food preparation.

*Pengeluaran makanan mestilah bebas daripada pencemaran untuk memastikan keselamatan. Kongsi **ENAM (6)** amalan kebersihan diri yang membantu untuk mengurangkan pencemaran silang semasa penyediaan makanan.*

[6 marks]

[6 markah]

- CLO2 (b) Write in detail **SIX (6)** methods to prevent contamination in foodservices for premises sanitation.

*Tuliskan secara terperinci **ENAM (6)** kaedah bagi mengelak pencemaran dalam perkhidmatan makanan untuk sanitasi premis.*

[6 marks]

[6 markah]

- CLO2 (c) Receiving is a critical step in foodservice operations to ensure food safety and quality. Write **FOUR (4)** important actions that must be taken when receiving raw food supplies.

*Proses penerimaan merupakan langkah penting dalam operasi perkhidmatan makanan untuk memastikan keselamatan dan kualiti makanan. Tuliskan **EMPAT (4)** tindakan penting yang perlu diambil semasa menerima bekalan makanan mentah*

[8 marks]

[8 markah]

QUESTION 4**SOALAN 4**

- CLO2 (a) Purchasing process for food production, sanitation practices include evaluating and selecting suppliers based on their safety and sanitation record. Share **SIX (6)** effective purchasing techniques.

Proses pembelian untuk pengeluaran makanan, amalan sanitasi termasuk menilai dan memilih pembekal berdasarkan rekod keselamatan dan sanitasi mereka. Kongsi ENAM (6) teknik pembelian yang berkesan.

[6 marks]

[6 markah]

- CLO2 (b) Hotel waste management involves collecting, transporting and disposing of waste generated by hotel operations. Write **SIX (6)** essential practices for effective waste management in hotels.

Pengurusan sisa hotel melibatkan pengumpulan, pengangkutan dan pelupusan sisa yang dijana oleh operasi hotel. Tuliskan ENAM (6) amalan penting untuk pengurusan sisa yang berkesan di hotel.

[6 marks]

[6 markah]

- CLO2 (c) There are three storage systems in the foodservice sector: dry, chilled, and frozen. Provide **EIGHT (8)** rules and practices for dry storage that help ensure dry foods remain in good condition.

Terdapat tiga sistem penyimpanan dalam sektor perkhidmatan makanan: stor kering, stor sejuk, dan stor beku. Beri LAPAN (8) peraturan dan amalan dalam stor kering yang membantu memastikan makanan kering kekal dalam keadaan baik.

[8 marks]

[8 markah]

SOALAN TAMAT