



**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 II : 2025/2026

DTF10192 : FOOD SERVICE SANITATION

TARIKH : 6 MEI 2026

MASA : 2.30 - 4.30 PETANG (2 JAM)

Kertas soalan ini mengandungi **LAPAN BELAS (18)** 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) Elaborate **FIVE (5)** sub-segments of Commercial foodservice in foodservice industry.

*Terangkan **LIMA (5)** sub-segmen Perkhidmatan Makanan Komersial dalam industri perkhidmatan makanan.*

[10 marks]

[10 markah]

- CLO2 (b) Elaborate **FIVE (5)** key components of the Food Act 1983.

*Terangkan **LIMA (5)** komponen utama Akta Makanan 1983.*

[10 marks]

[10 markah]

TERBUKA

QUESTION 2

SOALAN 2

- CLO2 (a) Yeast and Molds are fungi used in producing fermented foods such as bread, beer, and wine. Elaborate **FIVE (5)** fungi used in a food production of the food industry.

*Yis dan Kulapuk ialah kulat yang digunakan dalam menghasilkan makanan fermentasi seperti roti, bir dan wain. Huraikan **LIMA (5)** kulat yang digunakan dalam penghasilan makanan dalam industri makanan.*

[10 marks]

[10 markah]

- CLO2 (b) Explain **FIVE (5)** terms and terminologies listed below:

*Terangkan **LIMA (5)** istilah dan terminologi yang disenaraikan di bawah:*

- 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]

TERBUKA

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.*

[6 Marks]

[6 Markah]

TERBUKA

CLO2

- (c) Hotel waste management involves collecting, transporting, and disposing of various waste generated by hotel operations. Elaborate specifics **FOUR (4)** excellent practices for hotel waste management.

*Pengurusan sisa hotel melibatkan pengumpulan, pengangkutan, dan pelupusan pelbagai sisa yang dihasilkan oleh operasi hotel. Terangkan secara spesifik **EMPAT (4)** amalan cemerlang untuk pengurusan sisa hotel.*

[8 Marks]

[8 Markah]

**TERBUKA**

QUESTION 4**SOALAN 4**

- CLO 2 (a) There are several sanitation practices that should be implemented to ensure the safety and quality of products during the preparation and handling process in food production. Write **SIX (6)** sanitation practices that should be applied during food preparation and handling.

*Terdapat beberapa amalan sanitasi yang perlu dilaksanakan bagi memastikan keselamatan dan kualiti produk semasa proses penyediaan dan pengendalian makanan. Tuliskan **ENAM (6)** amalan sanitasi yang perlu dipraktikkan semasa penyediaan dan pengendalian makanan.*

[6 Marks]

[6 Markah]

- CLO2 (b) Cleaning large and bulky kitchen equipment can be a challenging task, but it is vital to maintain the equipment's sanitation and performance. Show **SIX (6)** correct procedures for cleaning large and bulky kitchen equipment.

*Membersihkan peralatan dapur yang besar dan berat boleh menjadi tugas yang mencabar, tetapi ia penting untuk mengekalkan sanitasi dan prestasi peralatan tersebut. Tunjukkan **ENAM (6)** prosedur yang betul untuk membersihkan peralatan dapur yang besar dan berat.*

[6 Marks]

[6 Markah]

TERBUKA

- CLO2 (c) Several sanitation procedures should be followed during food production process of serving and packaging in order to guarantee the goods' quality and safety. Write out the **EIGHT (8)** most crucial sanitation methods for guaranteeing the quality and safety of your products.

*Beberapa prosedur sanitasi perlu dipatuhi semasa proses pengeluaran makanan ketika penyediaan dan pembungkusan bagi menjamin kualiti dan keselamatan produk. Tuliskan **LAPAN (8)** kaedah sanitasi paling penting untuk menjamin kualiti dan keselamatan produk anda.*

[8 Marks]

[8 Markah]

TERBUKA

SOALAN TAMAT