

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 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. Define the **CORRECT** definition of sanitation in food service industry.

*Nyatakan definisi yang **BETUL** berkaitan sanitasi dalam industri perkhidmatan makanan.*

- A. Practices, procedures and regulations implemented to maintain hygienic conditions in foodservice industry.
Amalan, prosedur dan peraturan yang dilaksanakan untuk menjaga kebersihan keadaan dalam industri perkhidmatan makanan.
- B. Practices, procedures and regulations planned to maintain hygienic conditions in foodservice industry.
Amalan, prosedur dan peraturan yang dirancang untuk mengekalkan kebersihan keadaan dalam industri perkhidmatan makanan.
- C. Practices and procedures only offered to maintain hygienic conditions in foodservice industry.
Amalan dan prosedur hanya ditawarkan untuk mengekalkan keadaan kebersihan dalam industri perkhidmatan makanan.
- D. Practices and regulations proposed to maintain hygienic conditions in foodservice industry.
Amalan dan peraturan yang dicadangkan untuk mengekalkan keadaan kebersihan di industri perkhidmatan makanan.

- CLO1 2. Choose the **CORRECT** example of the following foodservice segments.
- Pilih padanan yang **BETUL** bagi contoh segmen perkhidmatan makanan berikut.*
- A. Retail foodservice segment – convenience store
Segmen perkhidmatan makanan runcit – kedai serbaneka
 - B. Non-commercial foodservice segment - restaurants
Segmen perkhidmatan makanan bukan komersial - restoran
 - C. Retail foodservice segment – government hospitals
Segmen perkhidmatan makanan runcit – hospital kerajaan
 - D. Commercial foodservice segment – shelter for homeless people
Segmen perkhidmatan makanan komersial – tempat perlindungan untuk gelandangan
- CLO1 3. Choose the **FALSE** statement regarding the importance of sanitation in foodservice operations.
- Pilih pernyataan **SALAH** berkenaan kepentingan sanitasi dalam operasi perkhidmatan makanan.*
- A. Sanitation practice can influence company's reputation
Amalan sanitasi boleh mempengaruhi reputasi syarikat
 - B. Proper sanitation is related to food safety
Sanitasi yang betul adalah berkaitan dengan keselamatan makanan
 - C. Sanitation is not related to any legal compliance
Sanitasi tidak berkaitan dengan sebarang pematuhan undang-undang
 - D. Health and safety of employee is related to sanitation practices
Kesihatan dan keselamatan pekerja adalah berkaitan dengan amalan sanitasi

CLO2

4. Select elements required for bacteria to reproduce in a suitable environment

Pilih unsur yang diperlukan untuk bakteria membiak dalam persekitaran yang sesuai

- I. Food
Makanan
 - II. Acidity
Keasidan
 - III. Temperature
Suhu
 - IV. Carbon dioxide
Karbon dioksida
- A. I, II and III
 - B. I, III and IV
 - C. II, III and IV
 - D. I, II, III and IV

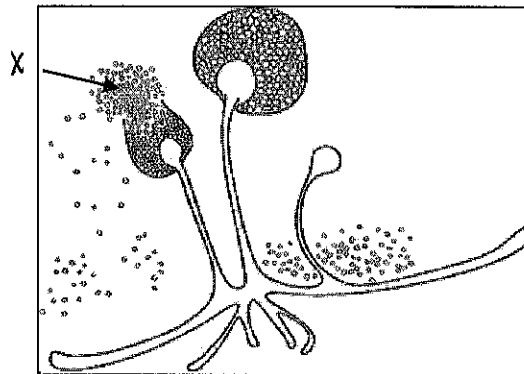


Figure 5/ Rajah 5

CLO2

5. Refer to figure 5, the use of X is _____.

Berdasarkan kepada rajah 5, kegunaan X ialah _____.

- A. Emitting fragrance
Mengeluarkan wangian
- B. For mating purpose
Untuk tujuan mengawan
- C. To find food
Untuk mencari makanan
- D. For reproductive propagation
Untuk penyebaran pembiakan

CLO2

6. Examine the **CORRECT** sequence of bacteriophage lifecycle.

*Telitikan urutan yang **BETUL** bagi kitaran hayat bakteriofaj.*

- A. penetration – assembly – proliferation – sporulation – releasing
penembusan – pemasangan – percambahan – sporulasi – pelepasan
- B. attachment – assembly – proliferation – sporulation – replication
pelekatan – pemasangan – pembiakan – sporulasi – replikasi
- C. attachment – penetration – replication – assembly – releasing
pelekatan – penembusan – replikasi – pemasangan – pembebasan
- D. penetration – assembly – replication – attachment – releasing
pelekatan – pemasangan – replikasi – pelekatan – pembebasan

CLO2

7. Choose the **FALSE** pair related to microbes and the uses in the food industry.

*Pilih pasangan yang **SALAH** berkaitan dengan mikrob dan kegunaan dalam industri makanan*

- A. *Rhizopus oligosporus* in making tempeh
Rhizopus oligosporus dalam penghasilan tempe
- B. *Saccharomyces cerevisiae* in making bread
Saccharomyces cerevisiae dalam penghasilan roti
- C. *Lactobacillus bulgaricus* in making yogurt
Lactobacillus bulgaricus dalam penghasilan yogurt
- D. *Lactobacillus bulgaricus* in making tempeh
Lactobacillus bulgaricus dalam penghasilan tempe

- CLO2 8. Choose the **CORRECT** statement about cross-contamination in foodservice industry.

*Pilih pernyataan yang **BETUL** tentang pencemaran silang dalam industri perkhidmatan makanan.*

- A. Cross-contamination is the transfer of harmful bacteria, viruses or other contaminants from one surface to another.
Pencemaran silang ialah pemindahan bakteria berbahaya, virus atau bahan cemar lain dari satu permukaan ke permukaan yang lain.
- B. Cross-contamination is the sanitation process of harmful bacteria, viruses or other contaminants from one surface to another.
Pencemaran silang ialah proses sanitasi bakteria berbahaya, virus atau bahan cemar lain dari satu permukaan ke permukaan yang lain.
- C. Cross-contamination is the use of beneficial bacteria in food industry.
Pencemaran silang ialah penggunaan bakteria bermanfaat dalam industri makanan.
- D. Cross-contamination is the multiplication of harmful bacteria, viruses or other contaminants on a surface.
Pencemaran silang ialah penggandaan bakteria berbahaya, virus atau bahan cemar lain pada permukaan.

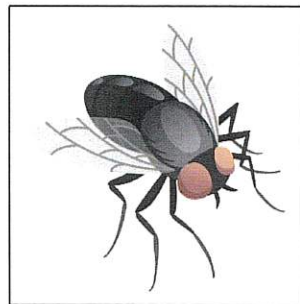


Figure 9/ Rajah 9

- CLO2 9. Referring to Figure 2, choose the **CORRECT** statement of a House Fly.

*Merujuk kepada Rajah 9, pilih pernyataan yang **BETUL** tentang Lalat Rumah.*

- A. Its scientific name is *Musca domestica* with yellow thorax.
Nama saintifiknya Musca domestica dan mempunyai toraks kuning.
- B. Its scientific name is *Musca domestica* with grey thorax.
Nama saintifiknya Musca domestica dan mempunyai toraks kelabu.
- C. Its scientific name is *Drosophilla melanogaster* with yellow thorax.
Nama saintifiknya Musca domestica dan mempunyai toraks kuning.
- D. Its scientific name is *Drosiphilla melanogaster* with grey thorax.
Nama saintifiknya ialah Drosiphilla melanohaster_ with grey thorax.

Jasin, MELAKA - a 1-year-old child developed stomach pain after eating a bottle of food colouring.

Jasin, MELAKA - kanak-kanak 1 tahun mengalami sakit perut selepas memakan sebotol pewarna makanan

CLO2

10. Referring to the statement, examine the type of food contamination occur.

Merujuk kepada pernyataan tersebut, teliti jenis pencemaran makanan yang berlaku.

- A. Physical contamination
Pencemaran fizikal
- B. Biological contamination
Pencemaran biologi
- C. Chemical contamination
Pencemaran kimia
- D. Allergen contamination
Pencemaran alergen

CLO2

11. Food handler must **NOT** _____

*Pengendali makanan seharusnya **TIDAK** _____*

- A. Taste food with their finger
Merasa makanan menggunakan jari mereka
- B. Wear a proper disposable glove
Memakai sarung tangan pakai buang yang berkeadaan baik
- C. Segregate between raw food and ready-to-eat food
Mengasingkan di antara bahan mentah dan bahan sedia dimakan
- D. Completely cover wound with waterproof dressing
Menutup sepenuhnya luka dengan pembalut luka kalis air

CLO2

12. Choose which personal action that leads to food contamination.

Pilih tindakan peribadi yang manakah membawa kepada pencemaran makanan.

- A. Cough or sneeze onto the hand.
Batuk atau bersin pada tangan.
- B. Keep nails clean and trimmed.
Pastikan kuku bersih dan dipotong.
- C. Long hair pulled back or covered.
Rambut panjang ditarik ke belakang atau ditutup.
- D. Put a waterproof bandage on any cuts or sores on the hands or arms.
Letakkan pembalut kalis air pada sebarang luka atau luka pada tangan atau lengan .

CLO2

13. Examine the actions that should be prioritized by the kitchen staff when cleaning large equipment like ovens and deep fryers.

Telitikan tindakan yang harus diberi keutamaan oleh kakitangan dapur apabila membersihkan peralatan besar seperti ketuhar dan penggorengan jeluk.

- A. Using abrasive scouring pads to remove stubborn stains and residues.
Menggunakan pad menggosok yang abrasif untuk menghilangkan kesan kotoran yang degil.
- B. Spraying the equipment with a mixture of vinegar and water for effective disinfection.
Menyembur peralatan dengan campuran cuka dan air untuk disinfeksi yang berkesan.
- C. Disassembling the equipment and immersing parts in soapy water for deep cleaning .
Menceraikan peralatan dan merendam bahagian-bahagian dalam air bersebuk untuk pembersihan mendalam.
- D. Consulting the manufacturer's instructions for recommended cleaning solutions and procedures.
Merujuk kepada arahan pengilang untuk larutan pembersihan dan prosedur yang disyorkan.

CLO2

14. Choose the **FALSE** statement about storage procedure in foodservice establishments.

*Pilih pernyataan **SALAH** tentang prosedur penyimpanan di premis perkhidmatan makanan.*

- A. Storing raw material, ingredients and packaging in clean and sanitised area.
Menyimpan bahan mentah, ramuan dan pembungkusan di kawasan yang bersih dan disanitasi.
- B. Regularly monitor and maintain pest control in storage area .
Sentiasa memantau dan menyelenggara kawalan perosak di kawasan Penyimpanan.
- C. No need to properly label all stored products to control production cost.
Tidak perlu melabel dengan betul semua produk yang disimpan untuk mengawal kos perolehan.
- D. Implement a First-In, First-Out (FIFO) system to ensure products are used before expiration.
Laksanakan sistem Masuk Dahulu, Keluar Dahulu (FIFO) untuk memastikan produk digunakan sebelum tamat tempoh.

CLO2

15. Choose the **FALSE** statement about receiving procedure in foodservice establishments.

*Pilih pernyataan **SALAH** tentang prosedur penerimaan di premis perkhidmatan makanan*

- A. Inspecting all incoming products for sign of damage.
Memeriksa semua produk yang masuk untuk tanda kerosakan.
- B. Having quarantine area for incoming ingredient and raw materials suspected of being contaminated.
Mempunyai kawasan kuarantin untuk bahan masuk dan bahan mentah yang disyaki tercemar.
- C. Checking the condition and temperature of incoming ingredients, raw material and packaging are not spoiled.
Memeriksa keadaan dan suhu bahan masuk, bahan mentah dan pembungkusan yang tidak rosak.
- D. No record should be kept on all incoming products for cost effective purpose.
Tiada rekod harus disimpan tentang semua produk yang masuk untuk tujuan kos efektif.

CLO2

16. During the preparation and handling process in food production, these sanitation practices should be implemented, **EXCEPT**

*Semasa proses penyediaan dan pengendalian dalam pengeluaran makanan, amalan sanitasi ini harus dilaksanakan, **KECUALI***

- A. Use the same equipment and utensils for raw and cooked food for saving purposes.
Menggunakan peralatan dan perkakas yang sama untuk makanan mentah dan masak untuk tujuan penjimatan.
- B. Keeping food preparation area clean and free from clutter to prevent spread of bacteria and other contaminants.
Menjaga kawasan penyediaan makanan bersih dan bebas daripada kekacauan untuk mengelakkan penyebaran bakteria dan bahan cemar lain
- C. Cooking food to an appropriate temperature and holding it at correct temperature.
Memasak makanan pada suhu yang sesuai dan menahannya pada suhu yang betul.
- D. Implement strict personal hygiene practices for all food handlers.
Melaksanakan amalan kebersihan diri yang ketat untuk semua pengendali makanan.

CLO2

17. This standard refers to the regulations and guidelines that specify the standard for the design, construction and food production facilities, handling, storage and transport of food
Piawaian ini merujuk kepada peraturan dan garis panduan untuk reka bentuk, pembinaan dan kemudahan pengeluaran makanan, pengendalian, penyimpanan dan pengangkutan makanan

Choose the most appropriate standard that has been set as a compulsory document and need to be folled by the food handler.

Pilih standard yang paling sesuai yang telah ditetapkan sebagai dokumen wajib dan perlu dipatuhi oleh pengendali makanan.

- A. Good Production Practice
Amalan Pembuatan Yang Baik
- B. Good Hygiene Practice
Amalan Kebersihan Yang Baik
- C. Good Manufacturing Practice
Amalan Pengilangan Yang Baik
- D. Hazard Analysis And Critical Control Points
Analisis Bahaya Dan Titik Kawalan Kritikal

- CLO2 18. Choose the **CORRECT** purpose of Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)

*Pilih tujuan yang **BETUL** tujuan Analisis Bahaya dan Titik Kawalan Kritikal (HACCP)*

- A. It is a preventive approach to food safety management system that focuses on proper cooking method in food preparation.
Ia adalah pendekatan pencegahan kepada sistem pengurusan keselamatan makanan yang memfokuskan kepada cara memasak yang betul dalam penyediaan makanan.
- B. It is a proactive approach to food cleaning management system that focuses on cleaning and controlling hazards occurring in food preparation.
Ia adalah pendekatan proaktif kepada sistem pengurusan pembersihan makanan yang memberi tumpuan kepada pembersihan dan mengawal bahaya yang berlaku dalam penyediaan makanan.
- C. It is a preventive approach to food safety management system that focuses on identifying, evaluating and controlling potential hazards in food preparation.
Ia adalah pendekatan pencegahan kepada sistem pengurusan keselamatan makanan yang memberi tumpuan kepada mengenal pasti, menilai dan mengawal potensi bahaya dalam penyediaan makanan.
- D. It is a proactive approach to food safety management system that focuses on identifying, evaluating and controlling potential hazards in food preparation.
Ia adalah pendekatan proaktif kepada sistem pengurusan keselamatan makanan yang memberi tumpuan kepada mengenal pasti, menilai dan mengawal potensi bahaya dalam penyediaan makanan.

CLO2

19. Choose the **FALSE** statement related to the role of public health law.

*Pilih pernyataan **SALAH** yang berkaitan dengan peranan undang-undang kesihatan awam.*

- A. Facilitates illness prevention and disease control
Memudahkan pencegahan penyakit dan kawalan penyakit
- B. Designed to protect health and well-being of the public
Direka bentuk untuk melindungi kesihatan dan kesejahteraan orang ramai
- C. Regulates the safety and quality of food, drugs, and medical devices
Mengawal selia keselamatan dan kualiti makanan, ubat-ubatan dan peranti perubatan
- D. Public health officials are not allow to close schools, business and public areas during a disease epidemic
Pegawai kesihatan awam tidak dibenarkan menutup sekolah, perniagaan dan kawasan awam semasa wabak penyakit

CLO2

20. The rules covers sanitation and cleanliness of commercial premises.
Peraturan tersebut meliputi sanitasi dan kebersihan premis komersial.

Referring to the above regulations, choose the relevant statement of public health laws

Merujuk kepada peraturan di atas, pilih pernyataan yang relevan berkaitan undang-undang kesihatan awam

- A. Food Act 1983
Akta Makanan 1983
- B. Food Sanitation 2020
Sanitasi Makanan 2020
- C. Food Regulations 1985
Peraturan Makanan 1985
- D. Food Hygiene Regulation 2009
Peraturan Kebersihan Makanan 2009

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