

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 & HOSPITALITI

PEPERIKSAAN AKHIR

SESI II : 2024/2025

DTF10192: FOODSERVICE SANITATION

TARIKH : 15 MEI 2025

MASA : 8.30 AM – 10.30 AM (2 JAM)

Kertas 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)

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' is derived from the Latin word "sanitas". State the definition of 'sanitas'.

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

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

CLO1

2. Adhering to sanitary practices is essential in foodservice operations. Elaborate on 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 increase labour energy.
Untuk meningkatkan tenaga buruh.
- B. To make the food appear more appetizing.
Menjadikan makanan lebih menyelerakan.
- C. To decrease confidence level of customers.
Untuk mengurangkan tahap keyakinan pelanggan..
- D. To increase quality and shelf life of foods.
Untuk meningkatkan kualiti dan jangka hayat makanan.

CLO1

3. Elaborate your understanding about non-commercial foodservice.

Huraikan kepentingan sanitasi di dalam konteks ini.

- A. Facilities that involved in food production.
Kemudahan yang terlibat dalam pengeluaran makanan.
- B. 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 makanan kasual.
- C. 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.
- D. These foodservices operation offer table service, a wide variety of menu items and comfortable atmosphere.
Operasi perkhidmatan makanan ini menawarkan perkhidmatan meja, pelbagai jenis menu dan suasana yang selesa.

CLO2

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

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

- A. 5°C - 63°C
- B. 20°C - 50°C
- C. 18°C - 70°C
- D. -18°C - 104°C

CLO2

5. Yeast are fungi used in producing fermented food such as bread, wine and beer. Share the most fungi that are used in food industry frequently.

Ragi adalah kulat yang digunakan dalam menghasilkan makanan yang ditapai seperti roti, wain dan bir. Kongsi kulat yang paling banyak digunakan dalam industri makanan.

- A. *Lactobacillus*
- B. *Pediococcus*
- C. *Saccharomyces cerevisiae*
- D. *Leuconostoc mesenteroides*

Most of the products produced from yeast are made through this process.
Kebanyakan produk yang dihasilkan daripada yis dibuat melalui proses ini.

CLO2

6. Show the **CORRECT** process of the above statement:

*Tunjukkan proses yang **BETUL** bagi pernyataan di atas:*

- A. Thawing.
Pencairan.
- B. Bubbling
Pembuihan
- C. Pasteurized
Pempasturan
- D. Fermentation
Penapaian

CLO2

7. Show the **BEST PRACTICE** to protect food from mold based on the statements below.

*Tunjukkan **AMALAN TERBAIK** untuk melindungi makanan daripada berkulat berdasarkan pernyataan di bawah.*

- A. Keep the opened can food from exposed after use.
Simpan makanan dalam tin yang 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.
Lebih 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.

CLO2

8. Pest infection refers to the presence of a large number of pests in an area. Choose method that is **INCORRECT** to eliminate health and food risks.

*Jangkitan perosak merujuk kepada kehadiran sejumlah besar perosak di sesuatu kawasan. Pilih kaedah yang **TIDAK BETUL** untuk menghapuskan risiko kepada kesihatan dan makanan.*

- A. Not use insecticide
Tidak gunakan racun serangga
- B. Regular pest control
Kawalan perosak secara berkala
- C. Seal cracks and gaps
Tutup keretakan dan celah
- D. Keep food waste away from the kitchen
Jauhkan sisa makanan dari dapur

CLO2

9. Cross-contamination is the process by which bacteria or other microorganisms are unintentionally transferred from one substance or object to another with harmful effect. Choose the way of cross contamination happen by people to food in foodservice operation.

Pencemaran silang ialah proses di mana bakteria atau mikroorganisma lain secara tidak sengaja dipindahkan dari satu bahan atau objek ke yang lain dengan kesan berbahaya. Pilih cara pencemaran silang yang berlaku oleh manusia kepada makanan dalam operasi perkhidmatan makanan.

- A. Raw meats like poultry or seafood can be contaminated if these food are in contact with other type of food.
Daging mentah seperti ayam atau makanan laut boleh dijangkiti bakteria sekiranya bersentuhan dengan makanan lain.
- 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. Cross-contamination can occur when different foods are cooked together and one type of food is already contaminated with harmful bacteria.
Pencemaran silang boleh berlaku sekiranya makanan yang berbeza dimasak bersama dan satu sejenis makanan tersebut telah pun tercemar dengan bakteria yang berbahaya.

CLO2

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

Pengendali makanan memerlukan papan pemotong untuk memotong tulang ayam. Tentukan prosedur yang harus 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 dialirkan dengan udara kering.

CLO2

11. Show the ineffective way to prevent flies from contaminating food and limiting the foodborne illness.

Tunjukkan cara yang tidak berkesan untuk menghalang lalat daripada mencemari makanan dan mengehadkan penyakit bawaan makanan.

- A. Using insecticides sprays.
Menggunakan semburan racun serangga.
- B. Keep the kitchen and dining area clean.
Pastikan dapur dan ruang makan bersih.
- C. Keep perishable food items at rooms temperature.
Simpan bahan makanan mudah rosak pada suhu bilik.
- D. Cover food when not in use and dispose leftover food promptly.
Tutup makanan apabila tidak digunakan dan buang sisa makanan dengan segera.

CLO2

12. Demonstrate the **CORRECT** and proper steps that should be taken during hand washing practice.

Tunjukkan langkah-langkah yang BETUL dan wajar diambil 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 preventing food contamination below:

Tunjukkan kaedah pencegahan pencemaran makanan di bawah:

- A. Thawing process can be made under hot running water.
Proses penyahbekuan boleh dilakukan di bawah air panas yang mengalir.
- B. Dried fruits are not necessary washed before used.
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 easily expose 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 terhadap bakteria seperti daging dan ayam mentah mahupun makanan sejuk beku hendaklah disimpan di dalam peti sejuk beku dengan suhu yang betul.

CLO2

14. For food storage process, all food should be far from floor surface. Pick the suitable distance from the surface of the floor for the purpose of storing food.

Bagi proses penyimpanan makanan, semua makanan seharusnya jauh dari permukaan lantai. Pilih jarak yang sesuai dari permukaan lantai bagi tujuan penyimpanan makanan.

- A. 1 inch (2.5 cm)
- B. 2 inch (5 cm)
- C. 4 inch (10 cm)
- D. 6 inch (15 cm)

CLO2

15. There are several steps that can be used in the thawing process. Expose the **INCORRECT** technique to defrost a raw chicken.

*Terdapat beberapa langkah yang boleh digunakan semasa proses penyahbekuan. Dedahkan teknik yang **SALAH** dalam menyahbekukan ayam mentah.*

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

- 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** practices 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 steps of principal for HACCP system.
- Terdapat **TUJUH (7)** prinsip Analisis Bahaya dan Titik Kawalan Kritikal (HACCP). Tentukan prinsip yang ketiga bagi system 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 kemudahan 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. The Food Law 1983 and Food regulation 1985 are food act law in Malaysia. Expose activities that are **NOT** in the Food Act law.
- Akta Makanan 1983 dan Peraturan Makanan 1985 merupakan Akta makanan di Malaysia. Dedahkan aktiviti yang **BUKAN** dalam Akta Makanan*
- A. Food sampling.
Pensampelan.
 - 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 alkohol yang tercemar.

- CLO2 20. Below are the inspection processes of premises from Ministry of Health. All food operators should comply with the law procedure and food regulations. Assign the **CORRECT** procedure.

*Di bawah adalah satu proses pemeriksaan premis dari Kementerian Kesihatan. Semua pengendali makanan perlu mematuhi prosedur undang-undang dan peraturan-peraturan makanan. Berikan prosedur yang **BETUL**.*

- I. Closed the food premises
Tutup premis makanan
 - II. Check Health Certificate of food handlers
Memeriksa Sijil Kesihatan pengendali makanan
 - III. The method used in food handling.
Kaedah yang digunakan untuk mengendalikan makanan
 - IV. Scoring the cleanliness of food premises
Pemarkahan kebersihan premis makanan
 - V. The method used in food storage
Kaedah yang digunakan untuk penyimpanan makanan
-
- A. II , V , III , IV , I
 - B. I , II , III , IV , V
 - C. III , IV , V , II , I
 - D. V , IV , II , III , I

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 to ensure 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 untuk 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)** importance 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) Draw a details replication of virus that consists of **FIVE (5)** processes with correct description.

*Lukiskan secara terperinci replikasi virus yang terdiri daripada **LIMA (5)** proses dengan penerangan 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 **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. Kongsikan **LIMA (5)** kaedah untuk membunuh mikroorganisma dan melambatkan pertumbuhan mikrob dalam makanan.*

[10 marks]

[10 markah]

QUESTION 3**SOALAN 3**

CLO2

- (a) Food production must be free from contamination to maintain health safety. Write **SIX (6)** personal hygiene practices that can help to prevent cross-contamination during food preparation.

*Pengeluaran makanan mestilah bebas tercemar untuk mengekalkan keselamatan dan kesihatan. Tuliskan **ENAM (6)** amalan kebersihan diri yang membantu mengelakkan pencemaran silang semasa penyediaan makanan.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO2

- (b) The most prevalent reason for foodborne illness is cross-contamination. Apply **SIX (6)** sanitation practices to ensure the safety and quality of food during food preparation.

*Penyebab yang paling lazim bagi penyakit bawaan makanan ialah pencemaran silang. Gunakan **ENAM (6)** amalan sanitasi untuk memastikan keselamatan dan kualiti makanan semasa penyediaan makanan.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO2

- (c) Write down **FOUR (4)** actions that should be undertaken when you receive raw seafood.

*Tuliskan **EMPAT (4)** tindakan yang perlu diambil apabila anda menerima makanan laut yang 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. List **SIX (6)** effective purchasing techniques.

*Proses pembelian untuk pengeluaran makanan, amalan sanitasi termasuk menilai dan memilih pembekal berdasarkan rekod keselamatan dan sanitasi mereka. Senaraikan **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 **THREE (3)** essential practices for effective waste management in hotels.

*Pengurusan sisa hotel melibatkan pengumpulan, pengangkutan dan pelupusan sisa yang dijana oleh operasi hotel. Tuliskan **TIGA (3)** amalan penting untuk pengurusan sisa yang berkesan di hotel.*

[6 marks]

[6 markah]

CLO2

- (c) There are three types of food storage in foodservice industry which are dry storage, chiller, and freezer. Share **EIGHT (8)** guidelines and practices in dry storage to ensure dry food item are kept fresh.

*Terdapat tiga jenis tempat penyimpanan makanan dalam industri perkhidmatan makanan iaitu stor bahan kering, peti sejuk dan sejuk beku. Kongsi **LAPAN (8)** garis panduan dan amalan dalam stor bahan kering bagi memastikan makanan kering sentiasa segar.*

[8 marks]

[8 markah]

SOALAN TAMAT