

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 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