

SULIT



UTHM
Universiti Tun Hussein Onn Malaysia

UNIVERSITI TUN HUSSEIN ONN MALAYSIA

**PEPERIKSAAN AKHIR
SEMESTER I
SESI 2018/2019**

NAMA KURSUS : SANITASI DAN KESELAMATAN
MAKANAN/PENGURUSAN
SANITASI DAN KESELAMATAN
MAKANAN

KOD KURSUS : BBP 17403/BBP17603

KOD PROGRAM : BBC

TARIKH PEPERIKSAAN : DISEMBER 2018/ JANUARI 2019

JANGKA MASA : 3 JAM

ARAHAN : JAWAB SEMUA SOALAN

KERTAS SOALAN INI MENGANDUNGI TIGA (3) MUKA SURAT

**TERBUKA
SULIT**

SULIT

BBP17403/BBP17603

- S1 (a)** Terangkan dengan ringkas maksud berikut:
- (i) Sanitasi
 - (ii) Keselamatan makanan
 - (iii) Keracunan makanan
 - (iv) Pencemaran makanan
 - (v) Pencemaran bersilang
- (10 markah)
- (b)** Kebersihan diri seseorang pengendali makanan amat penting dalam memastikan keselamatan makanan.
- (i) Jelaskan amalan kebersihan diri yang perlu diamalkan oleh seseorang pengendali makanan?
(5 markah)
 - (ii) Terangkan dengan jelas bilakah amalan membasuh tangan diperlukan?
(5 markah)
- (c)** Aiman seorang pengendali makanan di sebuah restoran. Aiman mengalami sakit perut dan cirit-birit. Akan tetapi, Aiman tetap pergi ke restoran untuk bekerja tanpa memberitahu pengurus beliau.
- (i) Sekiranya anda seorang pengurus restoran tersebut, apakah tindakan yang sewajarnya anda lakukan jika anda mengetahui keadaan Aiman?
(5 markah)
- S2 (a)** Terangkan simptom simptom umum yang sering dialami oleh seorang yang mengalami keracunan makanan?
(5 markah)
- (b)** Keracunan makanan boleh berlaku melalui pencemaran silang. Terangkan langkah yang perlu diambil untuk mengelakkan pencemaran silang?
(5 markah)
- (c)**
- (i) Nyatakan tiga (3) kategori bahaya penyakit bawaan makanan dan berikan contoh bagi setiap kategori.
(3 markah)
 - (ii) Bahaya biologi boleh menyebabkan kesakitan jika ianya dimakan bersama-sama makanan. Jelaskan enam (6) keadaan yang diperlukan oleh bakteria untuk membiak?
(12 markah)

SULIT

BBP17403/BBP17603

S3 Pasaraya Awesome merupakan kombinasi sebuah pasaraya dan penjual makanan siap untuk dimakan. Penghantaran stok barang mentah dan kering dilakukan diantara jam 10.00 pagi dan 3.00 petang setiap hari. Pekerja di stor penyimpanan biasanya sibuk pada waktu tengahari untuk menyemak dan menyusun stok di stor. Oleh itu, stok barang mentah dan kering diletakkan di satu tempat yang selamat sehingga pekerja stor mempunyai masa untuk menyemak dan menyusun stok di stor.

(a) Huraikan kesan sanitasi dan keselamatan yang mungkin berlaku di Pasaraya Awesome.

(10 markah)

(b) Jika anda seorang pengurus Pasaraya Awesome, apakah cadangan penambahbaikan sistem penerimaan dan sistem penyimpanan barang di Pasaraya Awesome?

(15 markah)

S4 (a) Apakah maksud HACCP?

(2 markah)

(a) Mengapakah HACCP sangat penting dalam industri makanan?

(2 markah)

(b) Lukiskan dalam bentuk gambar rajah tujuh (7) prinsip HACCP.

(7 markah)

(c) Huraikan setiap prinsip HACCP beserta contoh.

(14 markah)

- SOALAN TAMAT -