

SULIT



UTHM
Universiti Tun Hussein Onn Malaysia

UNIVERSITI TUN HUSSEIN ONN MALAYSIA

**PEPERIKSAAN AKHIR
SEMESTER I
SESI 2019/2020**

NAMA KURSUS : PENGURUSAN SANITASI DAN
KESELAMATAN MAKANAN
KOD KURSUS : BBP17603
KOD PROGRAM : BBC
TARIKH PEPERIKSAAN : DISEMBER 2019/JANUARI 2020
JANGKA MASA : 3 JAM
ARAHAN : JAWAB SEMUA SOALAN

KERTAS SOALAN INI MENGANDUNGI EMPAT (4) MUKA SURAT

SULIT

TERBUKA

- 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 keperluan amalan membasuh tangan semasa pengendalian makanan.
- (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. Sekiranya anda seorang pengurus restoran tersebut, apakah tindakan yang sewajarnya anda lakukan jika anda mengetahui keadaan Aiman?
- (5 markah)
- S2** Keracunan makanan disebabkan pengambilan makanan dan minuman yang tercemar. Amalan penyediaan dan tahap sanitasi yang tidak memuaskan adalah diantara penyebab keracunan makanan dan minuman.
- (a)** Terangkan simptom simptom umum yang sering dihadapi 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 tersebut?
- (5 markah)

- (c) (i) Nyatakan tiga (3) kategori berkenaan bahaya penyakit bawaan makanandan 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 dalam keadaan tersebut? (12 markah)

S3 Pasaraya Power 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 Power. (10 markah)

(b) Jika anda seorang pengurus Pasaraya Power, apakah cadangan penambahbaikan sistem penerimaan dan sistem penyimpanan barang di Pasaraya Power? (15 markah)

- S4** (a) Apakah maksud HACCP? (2 markah)

(b) Mengapakah HACCP sangat penting dalam industri makanan? (2 markah)

SULIT

BBP17603

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

(7 markah)

(d) Huraikan setiap prinsip HACCP beserta contoh.

(14 markah)

- SOALAN TAMAT -

SULIT

TERBUKA