

UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

**Peperiksaan Semester Pertama
Sidang Akademik 1988/89**

IMK 315/2 - Sanitasi Kilang Makanan

Tarikh: 1 November 1988 Masa: 9.00 pagi - 11.00 pagi
(2 jam)

Jawab 4 (EMPAT) soalan dari enam soalan yang diberi.

Semua soalan mesti dijawab di dalam Bahasa Malaysia.

Tiap-tiap soalan diperuntukkan 25 markah.

Sila pastikan kertas soalan ini mengandungi 6 soalan
dan 3 mukasurat bercetak.

1. Bincangkan langkah-langkah berjaga-jaga yang perlu diambil semasa mengendali berbagai jenis pencuci yang merbahaya.
2. Bincangkan dengan terperinci lima peraturan-peraturan yang perlu diikuti untuk memastikan agar makanan yang disediakan adalah "wholesome" apabila ia sampai kepada pengguna.
3. Bincangkan sanitasi storan makanan dengan menumpukan perbincangan anda kepada storan pukal makanan dan storan sejuk komoditi makanan.
4. Jawab kedua-dua bahagian soalan in:
 - (a) Berdasarkan prinsip-prinsip sanitasi yang sudah dipelajari, huraikan sebab-sebab mengapa binatang dan serangga-serangga dihalang daripada memasuki kilang-kilang makanan.
 - (b) Huraikan cara-cara bagaimana binatang dan serangga boleh dihalang daripada memasuki kilang makanan.

5. Jelaskan bagaimana seseorang pengurus kilang makanan boleh melaksanakan program kebersihan dan kesihatan peribadi di antara pekerja-pekerja kilang. Huraikan kemudahan-kemudahan dari aspek fizikal yang harus disediakan oleh pengurus kilang.

6. Huraikan kaedah-kaedah pembersihan dan sanitasi yang perlu dijalankan di kilang pengalengan makanan.

ooooo0000ooooo