

UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

Peperiksaan Semester Pertama
Sidang Akademik 1989/90

Oktober/November 1989

IMK 315 - Sanitasi Kilang Makanan

Masa: [2 jam]

Sila pastikan bahawa kertas peperiksaan ini mengandungi TIGA muka surat yang bercetak sebelum anda memulakan peperiksaan ini.

Jawab mana-mana 4 (EMPAT) soalan daripada 6 soalan yang diberi. Semua soalan mesti dijawab di dalam Bahasa Malaysia.

Semua soalan mengandungi "nilai" yang sama.

1. Jelaskan bagaimana majikan dan pekerja dapat bekerjasama untuk mengwujudkan suatu program sanitasi yang berkesan dan menyeluruh di dalam sesuatu kilang makanan.
2. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini.
 - (a) Jelaskan kaitan di antara mutu air dan sanitasi kilang.
 - (b) Kesesuaian keluli tanpa karat sebagai bahan binaan alatan pemprosesan makanan.
3. Huraikan dengan ringkas bagaimana mengwujudkan suatu sistem kawalan serangga dan rodent yang berkesan di dalam sesuatu kilang makanan.
4. Tulis catatan-catatan ringkas mengenai tiap-tiap bahagian soalan ini.
 - (a) Cleaning in Place (CIP).
 - (b) Keracunan makanan yang diakibatkan oleh salmonellae.
 - (c) Kelas-kelas kotoran.
5. Pemilihan jenis agen pembersih dan pensanitasi perlu memenuhi ciri-ciri tertentu. Jelaskan bagaimana ciri-ciri berkenaan berupaya menyumbang terhadap keberkesanan operasi pembersihan dan sanitasi kilang makanan.

6. Jelaskan aspek-aspek yang perlu diberi perhatian di dalam merencanakan dan memilih bahan bangunan dalaman bagi sesuatu kilang pemprosesan makanan demi untuk mempertahankan sekeliling yang bersih dan memudahkan operasi sanitasi.

oooooooo00000oooooooo