
UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

Supplementary Semester Examination
Academic Session 2009/2010

June 2010

IMK 407 – FOOD SAFETY
[KESELAMATAN MAKANAN]

Duration: 3 hours
[Masa: 3 jam]

Please check that the examination paper consists of **THREE (3)** pages of printed material before you begin this examination.

Answer **FOUR** questions. All questions can be answered in Bahasa Malaysia OR English.

In the event of any discrepancies, the English version shall be used.

*[Sila pastikan bahawa kertas peperiksaan ini mengandungi **TIGA (3)** muka surat yang bercetak sebelum anda memulakan peperiksaan ini.]*

*Jawab **EMPAT** soalan. Semua soalan boleh dijawab dalam Bahasa Malaysia ATAU Bahasa Inggeris.*

Sekiranya terdapat sebarang percanggahan pada soalan peperiksaan, versi Bahasa Inggeris hendaklah diguna pakai].

Answer FOUR questions.

1. Discuss the desired properties of detergents. (25 marks)
2. Briefly, describe the 7 principles of HACCP. (25 marks)
3. Explain why detergent is a mixture of so many chemicals and what is the role of each chemical. (25 marks)
4. List the various groups of sanitizers and in your opinion which group of sanitizers you will prefer. Give reasons for your preference. (25 marks)
5. List the various components of Code of Practice and discuss one of the components in detail. (25 marks)
6. Explain how you would carry out Risk Assessment. (25 marks)

Jawab EMPAT soalan.

1. *Bincangkan sifat sifat detergen yang diingini.*
(25 markah)
2. *Secara ringkas, bincangkan 7 prinsip “HACCP”.*
(25 markah)
3. *Terangkan kenapa detergen adalah campuran pelbagai kimia dan apakah peranan setiap kimia.*
(25 markah)
4. *Senaraikan pelbagai kumpulan “sanitizer” dan pada pendapat kamu kumpulan sanitizer yang mana satu kamu akan gunakan. Beri sebab sebab untuk pilihan kamu.*
(25 markah)
5. *Senaraikankan komponen komponen Kod Amalan dan bincangkan satu komponen dengan terperinci.*
(25 markah)
6. *Terangkan bagaimana kamu akan lakukan Penilaian Risiko.*
(25 markah)