
UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

Peperiksaan Semester Kedua
Sidang Akademik 2003/2004

Februari/Mac 2004

IMK 307/3 – KESELAMATAN MAKANAN

Masa: 3 jam

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

Jawab mana-mana LIMA soalan berikut. Semua soalan mesti dijawab dalam Bahasa Malaysia.

...2/-

1. Jawab semua bahagian soalan ini.
 - (a) Huraikan punca dan komponen kotoran kilang penyembelihan dan pemprosesan ayam segar.
(10 markah)
 - (b) Jelaskan kaedah sanitasi yang anda pilih untuk kilang tersebut dengan memberikan kebaikan dan keburukannya
(10 markah)
2. Terangkan kepentingan Amalan Pengilangan Yang Baik (GMP) dalam industri makanan. Bagaimanakah anda melakukan GMP dalam kilang pemprosesan jembena dari segi pengawalan pemprosesan dan produk (product process control).
(20 markah)
3. Lakarkan carta alir yang menerangkan pemprosesan burger daging. Daripada carta alir tersebut bincang dengan terperinci mengenai penilaian bahaya dalam kaedah HACCP.
(20 markah)
4. Huraikan pengawalan serangga perosak dalam kilang pemprosesan bebola ikan.
(20 markah)
5. Aduan: Terdapat serpihan kaca dalam sos tomato. Bincangkan dengan terperinci tindakan yang akan anda lakukan dari pengaduan tersebut.
(20 markah)

6. Terangkan dengan terperinci kebaikan dan keburukan “Pencucian ditempat “(CIP) dibandingkan dengan “Pencucian luar tempat”(COP) dalam industri makanan.

(20 markah)

7. Bincang dengan terperinci mengenai mengujudkan prosedur penyimpanan rekod dan dokumentasi dalam HACCP dikilang pemprosesan roti segar.

(20 markah)