

**UNIVERSITI SAINS MALAYSIA**

**Peperiksaan Semester Pertama  
Sidang Akademik 1990/91**

**Oktober/November 1990**

**IMK 315/2- 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. Kebersihan diri pekerja yang terlibat di dalam pengendalian makanan merupakan suatu aspek yang penting di dalam amalan sanitasi perkilangan. Beri ulasan ringkas mengenai pernyataan ini.
2. Program sanitasi yang berkesan merangkumi penggunaan sebatian pembersih yang khusus bagi sesuatu sasaran. Jelaskan bagaimana memastikan sesuatu jenis sebatian pembersih serta operasi-operasi pembersihan berupaya mencapai matlamat ini.
3. Tuliskan suatu karangan ringkas mengenai kaitan di antara jaminan mutu dan program sanitasi.
4. Kawalan yang berkesan terhadap makhluk perosak melibatkan langkah-langkah dan tindakan susulan bersepadu yang berkesan. Jelaskan bagaimana langkah-langkah dan tindakan-tindakan susulan bersepadu ini dapat menyumbang terhadap kawalan yang berkesan.
5. Tuliskan catatan-catatan ringkas untuk setiap bahagian yang berikut:
  - (i) Pembersihan DiTempat ["Cleaning-In-Place"(CIP)]
  - (ii) Keracunan makanan

(iii) Kualiti kimia air

(iv) Pengwujudan sistem HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

6. Beri huraian ringkas bagaimana rekabentuk bahagian-bahagian dalaman dan luaran kilang makanan dapat memenuhi keperluan sanitasi.

oooooooooooo0000oooooooooooo