

UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

Peperiksaan Semester Pertama
Sidang Akademik 1991/92

Oktober/November 1991

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. Jelaskan kaitan di antara program jaminan mutu dan sanitasi yang berkesan.
2. Aspek-aspek tertentu rekabentuk dalaman kilang makanan menyumbang terhadap keberkesanan program sanitasi yang menyeluruh. Bincangkan pernyataan di atas.
3. Perlaksanaan program HACCP merangkumi beberapa pendekatan tertentu. Jelaskan sejauhmana pendekatan-pendekatan ini dapat menjamin keselamatan hasil keluaran sesuatu kilang makanan.
4. Kawalan roden dan serangga perlu dilakukan secara bersepadu. Jelaskan bagaimana kawalan sedemikian dapat dilaksanakan.
5. Tulis catatan ringkas untuk setiap yang berikut:
 - i) Good Manufacturing Practice (GMP)
 - ii) Clean-in-place (CIP)
 - iii) Ujian Chamber untuk bahan pensanitasi
 - iv) Kualiti kimia air

6. Jawab kedua-dua bahagian:

Bincang dengan ringkas pernyataan berikut:

- i) Sumbangan kebersihan peribadi terhadap program sanitasi kilang makanan.

- ii) Peranan majikan untuk mengwujudkan program sanitasi berkesan.

oooooooo0000oooooooo