

UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

**Peperiksaan Semester Pertama
Sidang Akademik 1992/93**

Oktober/November 1992

IMK 315/2 - SANITASI KILANG MAKANAN

Masa : [2 jam]

Sila pastikan bahawa kertas soalan ini mengandungi DUA (2) mukasurat yang bercetak sebelum anda memulakan peperiksaan ini.

Jawab EMPAT (4) daripada ENAM (6) soalan. Semua soalan mesti dijawab di dalam Bahasa Malaysia.

Semua soalan mempunyai markah yang sama.

1. Jelaskan sejauhmana pemilihan tapak dan rekabentuk bangunan kilang mempengaruhi program sanitasi yang berkesan.
2. Seandainya anda mendapat kontrak pembersihan dan pensanitasi suatu kilang minyak sawit, sarankan suatu bentuk perancangan anda untuk mewujudkan sistem pembersihan dan pensanitasian yang berkesan.
3. Jelaskan kenapa perlu diwujudkan suatu sistem kawalan serangga dan roden yang bersepadu di dalam sesuatu kilang makanan.
4. Jelaskan kenapa aspek-aspek HACCP perlu dirangkumi dengan amalan sanitasi perkilangan yang berkesan.
5. Huraikan dengan ringkas peranan dan tanggungjawab majikan di dalam pemilihan pekerja dan pengwujudan program sanitasi berkesan bagi sesebuah kilang makanan.
6. Jawab kedua-dua bahagian berikut:
Dengan ringkas jelaskan:
 - (i) Hubungan jaminan mutu dan program sanitasi.
 - (ii) Kesesuaian keluli tanpa karat sebagai bahan binaan alatan pemprosesan.

oooooooooooo0000000000oooooooooooo