
UNIVERSITI SAINS MALAYSIA

Peperiksaan Semester Pertama
Sidang Akademik 2001/2002

September 2001

IMK 305/2 – SANITASI KILANG MAKANAN

Masa : 2 jam

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

Jawab EMPAT dari lima soalan. Semua soalan mesti dijawab dalam Bahasa Malaysia.

...2/-

1. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini.
 - (a) Jelaskan kaitan rekabentuk kilang yang ideal dengan program sanitasi yang berkesan.

(10 markah)
 - (b) Jelaskan peranan dan tanggungjawab staf serta majikan untuk memastikan sediaan makanan tidak tercemar.

(15 markah)

2. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini.
 - (a) Nyatakan pendekatan yang berkesan untuk kawalan rodent di sekitaran tapak kilang makanan.

(10 markah)
 - (b) Apakah yang dimaksudkan dengan penyakit bawaan makanan dan nyatakan amalan-amalan sanitasi yang berkesan untuk menangani masalah ini.

(15 markah)

3. Bincangkan bagaimana anda dapat membentuk satu perancangan HACCP dalam industri makanan.

(25 markah)

...3/-

4. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini.

(a) Senarai kekotoran-kekotoran yang terdapat di kilang memproses ikan.

(5 markah)

(b) Bincangkan agen pencucian dan bahan sanitasi yang sesuai untuk kilang memproses ikan.

(20 markah)

5. Jawab kedua-dua bahagian soalan ini.

Tuliskan catatan ringkas untuk tiap-tiap bahagian soalan ini.

(a) GMP

(15 markah)

(b) Jelaskan prinsip-prinsip asas penilaian risiko keselamatan makanan sepertimana yang diprakui dan diterima pakai oleh FAO/WHO 1999.

(10 markah)