

**UNIVERSITI SAINS MALAYSIA**

Peperiksaan Semester Pertama

Sidang Akademik 1999/2000

September 1999

**IMK 305/2 – SANITASI KILANG PEMAKANAN**

Masa: [ 2 jam]

---

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

Jawab **EMPAT (4)** soalan dari **LIMA (5)** soalan. Semua soalan mesti dijawab di dalam **Bahasa Malaysia**.

1. Apakah yang dimaksudkan dengan program sanitasi? Jelaskan cara-cara bagaimana program sanitasi boleh dibina untuk sebuah kilang makanan.  
(25 markah)
  
2. Bincangkan bagaimana anda dapat membentuk satu perancangan HACCP dalam industri makanan.  
(25 markah)
  
3. Bincangkan bagaimana anda dapat menentukan Amalan Pengilangan Baik (GMP) dilakukan dalam kilang makanan.  
(25 markah)
  
4. Senaraikan binatang-binatang perosak yang mengancam kilang beras. Huraikan langkah-langkah pengawalannya.  
(25 markah)
  
5. Dengan contoh-contoh yang sesuai terangkan mengenai tiap-tiap bahagian soalan ini.
  - (a) agen pencuci (10 markah)
  - (b) agen sanitasi (15 markah)

oooOOOooo