Plaas asseblief die strepieskode-etiket hier

PUNTE-TOTAAL

NASIONALE SENIOR SERTIFIKAAT-EKSAMEN
NOVEMBER 2024

GASVRYHEIDSTUDIES

EKSAMENNOMMER

Tyd: 3 uur 200 punte

LEES ASSEBLIEF DIE VOLGENDE INSTRUKSIES NOUKEURIG DEUR

1. Hierdie vraestel bestaan uit 36 bladsye. Maak asseblief seker dat jou vraestel volledig is.
2. Lees die instruksies vir elke vraag noukeurig deur en maak seker dat jy dit uitvoer.
3. **Beantwoord AL die vrae op die vraestel en dien dit aan die einde van die eksamen in. Onthou om jou eksamennommer in die ruimte wat op die vraestel voorsien word, te skryf.**
4. Sakrekenaars mag gebruik word.
5. Dit is in jou eie belang om leesbaar te skryf en jou werk netjies aan te bied.
6. Een blanko bladsy (bladsy 36) word aan die einde van die vraestel ingesluit. Indien jy te min spasie vir 'n vraag het, gebruik hierdie bladsy. Dui die nommer van jou antwoord duidelik aan indien jy hierdie ekstra spasie gebruik.

SLEGS VIR AMPTELIKE GEBRUIK: NASIENER VUL DIE PUNTE IN

	V1	V2	V3	V4	V5	V6	V7	V8	V9	V10	V11	TOTAAL
Punt												
Nasiener se voorletters												
Gemodereerde punt												
Moderator se voorletters												
Vraagtotaal	**10**	**8**	**12**	**25**	**20**	**10**	**15**	**30**	**25**	**25**	**20**	**200**
Hernasien												
Voorletters												
Kode												

IEB Copyright © 2024

AFDELING A

VRAAG 1 MEERKEUSIGE VRAE

Dui die mees korrekte antwoord aan deur die letter van die opsie wat jy kies in die ruimte wat onderaan die bladsy verskaf is, te skryf.

1.1 E-posse, webwerwe, en selfone wat gebruik word om produkte te bemark, staan bekend as ___ bemarkingsmiddels.

A ouditiewe
B visuele
C elektroniese
D oudiovisuele

1.2 'n Program wat gebruik word om 'n kwalifikasie te behaal terwyl jy in diens van 'n werkgewer is.

A Beurs
B Vennootskap
C Borgskap
D Internskap

1.3 Rangskik die stappe om choux-deeg voor te berei in die regte volgorde.

 1 Voeg die eiers een vir een by.	 2 Laat die mengsel toe om af te koel.	 3 Smelt die botter in kokende water.	 4 Spuit/skep die mengsel op 'n bakplaat.

[Bron: <https://www.womensweeklyfood.com.au/>]

A 1, 2, 3, 4
B 3, 2, 1, 4
C 2, 1, 3, 4
D 3, 4, 2, 1

1.4 Die aanvanklike bak temperatuur vir choux-deeg produkte is ___ °C.

A 160–180
B 180–190
C 200–220
D 230–240

1.1	1.2	1.3	1.4

IEB Copyright © 2024

1.5 'n Voorbeeld van 'n gereg wat uit nie-gelamineerde deeg voorberei is.

A Turnovers
B Barquettes
C Palmiers
D Baklava

1.6 ___ is die ensiem in rou pynappel wat voorkom dat 'n gelatienmengsel stol.

A Fisien
B Bromelien
C Papaïen
D Kaseïen

1.7 'n Sojaproduk, gebruik as 'n plaasvervanger vir vleis, wat bekend is as geteksture erde ____.

A plantproteïene
B groente poeier
C groente plant
D groente pols

1.8 In die geval van 'n ernstige brand in 'n restaurantkombuis, sal die eerste stap wees om ___.

A onmiddellik te ontruim en die gaste na veiligheid te help
B stilletjies die vuur met 'n nat lap te smoor
C alle deure oop te maak en alle toerusting af te skakel
D die gaste om verskoning te vra en hulle te vra om te bly sit

1.9 'n Inkomste-genererende area binne 'n akkommodasie-instansie sluit ___ in.

A die voorkantoor
B Menslike hulpbronne
C gastekamers en onthaalvertrekke
D die finansiële departement

1.10 Afkrummeling moet plaasvind na die___.

A nagereg
B broodbediening
C hoofgereg
D voorgereg

1.5	1.6	1.7	1.8	1.9	1.10

[10]

VRAAG 2 PAS DIE KOLOMME

Pas die **preserveringsmetode** in KOLOM A by die **beskrywing** in KOLOM B en by die **produk** in KOLOM C. Skryf slegs die letter (A–F) en die Romeinse syfer (i–v) langs die vraagnommers in die spasie soos voorsien aan die einde van die vraag.

KOLOM A Preserverings-metode	KOLOM B Beskrywing	KOLOM C Produk
2.1 Chemiese byvoegings 2.2 Droog pekel 2.3 Piekel 2.4 Droging	A Verminder en verwyder die hoeveelheid water in 'n voedselproduk. B Gebruik om vrugte te kristalliseer. C Die pekel word met die hand in die voedselproduk gevryf. D Bedek voedsel met asyn, kook en verseël in 'n houer. E Bensoësuur word gebruik om die groei van swam-me, giste en sekere bakterieë te inhibeer. F Hoë temperature word gebruik, gevolg deur verseëling van houers om herbesmetting van voedsel te voorkom.	(i)  [<https://www.chefsteps.com/>] (ii)  [<https://www.thesouthafrican.com/>] (iii)  [<https://www.thekitchn.com/>] (iv)  [https://luckystar.co.za/] (v)  [<https://www.epicurious.com/>]

2.1	2.2	2.3	2.4

[8]

IEB Copyright © 2024

VRAAG 3

3.1 Kies die **EEN WAT NIE PAS NIE** en verskaf 'n **rede** vir jou antwoord.

3.1.1 Sauvignon Blanc / Cabernet Sauvignon / Shiraz

_____

_____

(2)

3.1.2 Rock shandy / Bloody Mary / Shirley Temple

_____

_____

(2)

3.2 Kies DRIE items van die lys hieronder, van inligting wat op die voorste etiket van 'n wynbottel gevind sal word. Omkring die letters (A–F) van jou keuse.

A Kultivar
B Bedieningstemperatuur
C Vervaardiger
D Strepieskode
E Oesjaar
F Gesondheid waarskuwing (3)

3.3 Verskaf die korrekte term vir die volgende.

3.3.1 Wyn waarvan die alkohol verwyder is voordat dit gebottel word.

_____ (1)

3.3.2 'n Soet wyn wat na die ete bedien word.

_____ (1)

3.3.3 Die Wet wat die verkope van alkohol reguleer.

_____ (1)

3.3.4 Wyne wat gemaak word deur meer alkohol by die wyn te voeg.

_____ (1)

3.3.5 Die wynmaakproses wat groot borrels koolstofdioksied vasvang tydens 'n tweede fermentasieproses.

_____ (1)

[12]

30 punte

IEB Copyright © 2024

AFDELING B

VRAAG 4

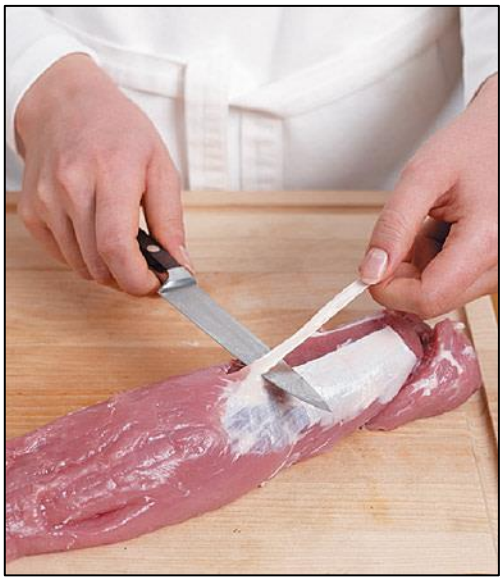
Bestudeer die meegaande prente (A & B) en voorstelling (C) en beantwoord die vrae wat daarop volg.

Prent A: Stroganoff



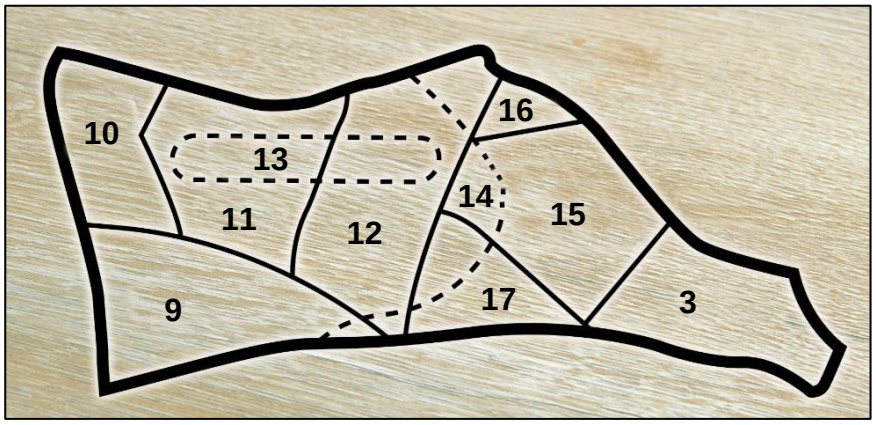
[Bron: <https://saltedmint.com/>]

Prent B: Voorbereidingstegniek



[Bron: <https://www.cuisineathome.com/>]

Voorstelling C: Karkas



[Bron: Le Roux, F. et al. (2013) Gasvryheidstudies Graad 12. Master Books]

4.1 Benoem die tipe vleis en die kwart in Voorstelling C.

_____

(2)

4.2 Watter vleissnit sal die **geskikste** wees vir die Stroganoff (Prent A)? Skryf die naam en die nommer soos op die karkas (Voorstelling C).

Naam	Nommer

(2)

IEB Copyright © 2024

4.3 4.3.1 Benoem die voorbereidingstegniek in Prent B wat vir die vleis gebruik word.

(1)

4.3.2 Waarom word die voorbereidingstegniek in Prent B toegepas?

(2)

4.4 Sal die Stroganoff geskik wees vir 'n Joodse kliënt? Gee TWEE redes vir jou antwoord.

(3)

4.5 Die vleis in Prent B was mediumgaar voorberei.

4.5.1 Beskryf die effek van hitte tydens die gaarmaak van die vleis.

(3)

IEB Copyright © 2024

4.5.2 Die uitkoms van mediumgaar sal wees (merk jou keuse met 'n kruisie):

Helder rooi in middel met rooi vleissappe	
Ligpienk binne met helder vleissappe	
Warm pienk middel met pienk vleis-sappe	

(1)

4.6 Onderskei tussen die twee metodes van veroudering van vleis.

Natveroudering: _____

_____

_____

(2)

Droëveroudering: _____

_____

_____

_____

_____

(4)

4.7 *Die vleissnit in Prent B vereis nie veroudering nie.*

Gee 'n rede vir hierdie stelling.

_____

_____

_____

_____

(1)

IEB Copyright © 2024

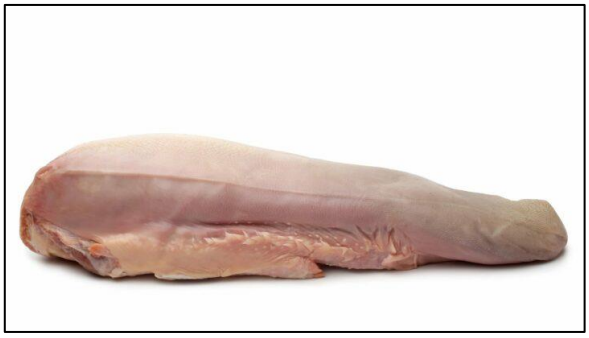
Bestudeer die prente hieronder en beantwoord die vrae wat volg.

A – Lamslewer



[Bron: <https://bresnans.ie/>]

B – Beestong



[Bron: <https://realfoodrn.com/>]

C – Beesstert



[Bron: <https://en.wikipedia.org/>]

D – Kalf hart



[Bron: <https://hermansqualitymeats.com/>]

4.8 Identifiseer die item wat die beste geskik sou wees vir die volgende geregte.

4.8.1 Soppe en bredies.

_____

(1)

4.8.2 In gesnyde skywe bedien as kouevleis.

_____

(1)

4.8.3 Vlakbraai of soteer.

_____

(1)

4.8.4 Gevul met 'n vulsel.

_____

(1)

[25]

IEB Copyright © 2024

VRAAG 5

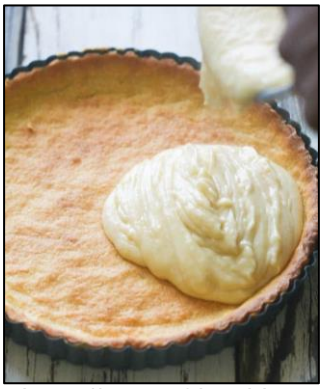
Nasionale Melktertdag is in Suid-Afrika op 27 Februarie. Melktert kan voorberei word deur pâte feuilletée of pâte sucrée te gebruik.

Pâte feuiletée



[Bron: <https://www.foodformzansi.co.za/>]

Pâte sucrée



[Bron: <https://www.africanbites.com/>]

5.1 Noem die kwaliteitseienskappe van beide die tipes tertdeeg.

Pâte feuiletée	Pâte sucrée
(4 × 1)	(4 × 1)

(8)

IEB Copyright © 2024

5.2



[Bron: <https://www.recipetineats.com/>]

5.2.1 Benoem die tegniek wat in die prent hierbo voorgestel word.

_____

_____

(1)

5.2.2 Waarom word die tegniek toegepas?

_____

_____

(1)

5.2.3 Waarom word die tertdeeg 'geblindbak' voor dit met die melktertvulsel gevul word?

_____

_____

_____

_____

_____

(3)

IEB Copyright © 2024

5.3

Chouxpasta, of pâte à choux, is 'n delikate deeg wat gebruik word vir verskeie tipes fyngebak. Die basiese bestanddele is botter, water, meelblom en eiers.

5.3.1 Noem DRIE gebakte, soet chouxpasta-produkte.

1. _____

2. _____

3. _____

(3)

5.3.2 Gee VIER moontlike redes waarom chouxpasta-produkte kan platval.

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

(4)

[20]

IEB Copyright © 2024

VRAAG 6

In 'n apokriewe verhaal het Mary, koningin van die Skotte, aan seesiekte gely. Haar dokter het 'n suikeragtige lemoenmengsel saamgestel om haar beter te laat voel en marmelade is gebore. In hierdie verhaal kom die naam marmelade van "Marie est malade", wat vertaal word as "Mary se siekte".

[Bron: <https://en.wikipedia.org/>]

6.1 Is marmelade a konfyt of 'n jellie? Motiveer jou keuse.

(3)

6.2 Waarom word die bottels gesteriliseer deur te kook en dan te droog in die oond?

(1)

6.3 Jy berei 'n verskeidenheid jellies wat as nagereg bedien kan word. Jy sluit ook 'n jellie in wat geskik is vir vegetariërs.

6.3.1 Benoem die tipe gelatien wat geskik is vir vegetariërs.

(1)

6.3.2 Verduidelik die hidrasie van gelatienpoeier wat gebruik word vir die jellies.

(3)

6.3.3 Stel TWEE metodes voor hoe jellie suksesvol ontvorm kan word.

(2)
[10]

IEB Copyright © 2024

VRAAG 7

Nagereg A: Malvapoeding met crème anglaise



[Bron: <https://www.instantpot.co.za/>]

Nagereg B



[Bron: <https://www.bbcgoodfood.com/>]

7.1 Identifiseer Nagereg B.

_____

(1)

7.2 Vergelyk bogenoemde nageregte na aanleiding van hul klassifikasie, gaarmaak-metode en beskrywing.

	Nagereg A: Malvapoeding	**Nagereg B**
Klassifikasie		
Gaarmaak-metode		
Beskrywing		

(6)

IEB Copyright © 2024

7.3 Crème anglaise (Nagereg A) kan ook gebruik word as die basis van 'n Beierse room (bavarois).

7.3.1 Beskryf crème anglaise.

(3)

7.3.2 Onderskei tussen die DRIE klassieke Bavarois variasies wat in 'n Charlotte vorm berei word.

Charlotte Russe

(1)

Charlotte Royale

(1)

Charlotte Muscovite

(1)

7.4 *Couverture sjokolade word dikwels beskou as van 'n beter kwaliteit as gewone sjokolade.*

Vergelyk die kakaobotter inhoud van beide die tipes sjokolade om die stelling te staaf.

(2)
[15]

IEB Copyright © 2024

VRAAG 8

Lees die meegaande gevallestudie en beantwoord die vrae wat volg.

Suid-Afrika is 'n gewilde bestemming vir toeriste wat 'n unieke ervaring wil hê as gevolg van sy uiteenlopende kulture en pragtige natuurskoon. Ubuntu Boetiekhotel, geskep deur die vriende Tylor, Jordan, en Riley, is 'n plek wat Suid-Afrika se lewende erfenis vier terwyl dit uitstaande diens en akkommodasie verskaf.

Die hotel se doel is om luukse gasvryheid te herdefinieer deur die Suid-Afrikaanse kultuur, gasvryheid en kos te vermeng. Dit is in 'n historiese deel van Kaapstad geleë en verskaf sorgvuldig ontwerpte kamers, plaaslike dekor en spesiale ervarings wat die land se tradisies, kuns en kookkuns beklemtoon.

Met meer mense wat oorspronklike en uitnodigende reiservarings in Suid-Afrika wil hê, maak Ubuntu Boetiekhotel voorsiening vir reisigers wat 'n dieper verbintenis met hul bestemming soek, soos diegene wat belangstel in kultuur, kuns, kos en unieke avonture.

[Bron: <https://chat.openai.com/>]

8.1 Bespreek enige 4 P's uit die bemarkingsmengsel wat oorweeg moet word wanneer die Ubuntu Boetiekhotel bemark word.

(8)

IEB Copyright © 2024

8.2 Om 'n suksesvolle onderneming te begin en te bestuur, moet die drie vriende 'n besigheidsplan saamstel. Help hulle deur die volgende vir hul besigheidsplan te voltooi.

8.2.1 Dekblad

(2)

8.2.2 Sakebeskrywing

(4)

IEB Copyright © 2024



[Bron: <https://www.canva.com/>]

8.3 Beoordeel die Instagram advertensie wat hierbo getoon word. Neem die riglyne wat nodig is vir die skep van 'n elektroniese visuele bemarkingsinstrument in ag.

(4)

8.4 Noem VIER verantwoordelikhede van die bemarkingsbestuurder van Ubuntu Boetiekhotel.

(4)

8.5 Dui DRIE voordele aan vir die gebruik van rekenaars in die voedsel- en drankarea.

(3)

8.6 Verduidelik hoe die drie vriende hul besigheid kan laat groei en ontwikkel ten opsigte van:

8.6.1 Eerlikheid

(1)

8.6.2 Respek

(1)

8.7 Professionele voorkoms en higiëne is uiters belangrik binne enige gasvryheids-instansie.

Verduidelik aan Tylor, Jordan, en Riley wat hulle moet doen om aan die verwagtinge te voldoen.

(3)
[30]

IEB Copyright © 2024

Bestudeer die meegaande spyskaart en beantwoord Vrae 9 en 10.

VRAAG 9

Afhangende van die beskikbaarheid vanaf plaaslike markte, kliënte voorkeure en die tyd van die jaar, stel die sjef by Ubuntu Boetiekhotel 'n nuwe driegang spyskaart saam vir elke aand van die week.

Ubuntu Boetiekhotel Spyskaart

Aandete

GEROOKTE KNOFFEL MOSSELS

Mossels bedien in die skulp, bedek met 'n gerookte knoffel-en-witwyn sous en bedien met gebakte brood en brosgebraaide uie-en-spekvleiskrummel.

xxx

SHISA NYAMA

Verouderde bees dikrib bedien op quenelles van pap-en-spinasie morogo, bros kekerertjies, tamatie sheba en 'n bruin beesvleis jus.

OF

GOURMET RISOTTO

Lensie risotto met 'n bolaag van songedroogde tamatie, brosgebraaide uie en 'n sampioen-en-tamatie bouillon.

xxx

WORTELKOEK

Bedien met pynappeljellie, versuikerde wortels, pampoensade en sitrus crème fraîche.

26 April 2024

9.1 Identifiseer die bone en sade wat in die spyskaart gebruik is. Skryf slegs A–D langs die korrekte naam.



A



B

[Bron: https://shreejifoods.in//>]



C



D

[Bron: <https://www.naturaloptions.co.za/>]

9.1.1 Kekerertjies

_____ (1)

9.1.2 Lensies

_____ (1)

9.1.3 Pampoensade

_____ (1)

IEB Copyright © 2024

9.2 Beveel aan of hierdie spyskaart geskik sal wees vir 'n lakto-ovo vegetariër. Verwys na die voorgereg, hoofgereg en nagereg in jou antwoord.

(3)

9.3 Stel voor hoe neute in die spyskaart ingesluit kan word.

(2)

9.4 'n Gas se immuunstelsel kan negatief reageer op 'n spesifieke voedselsoort as gevolg van 'n intolleransie of 'n allergie. Onderskei tussen die reaksies.

(4)

IEB Copyright © 2024

9.5 Bereken die koste van elke bestanddeel van die gerookte knoffel-en-witwyn sous.

Bestanddeel	Hoeveelheid gebruik	Aankoop eenheid	Aankoop prys	Koste van bestanddele gebruik
Knoffelhuisies	5	–	–	R3,75
Ui	1	–	–	R3,17
Droë tiemie	2,5 ml	100 ml	R30,00	
Room	250 ml	1 liter	R85,00	
Groente - aftreksel	180 ml	10 liter	R50,00	
Meelblom	20 g	2,5 kg	R43,00	
Olyfolie	60 ml	750 ml	R220,00	
Witwyn	250 ml	3 liter	R145,00	

(6)

9.6 Bereken die totale spyskaartkoste.

DRIEGANG AANDETE	DATUM: 26 April 2024	
Mossels	R41,95	
Verouderde bees dikrib **OF** Lensie risotto	R98,25	
Wortelkoek	R45,58	
BEREKENING		(1)
TOTALE SPYSKAARTKOSTE	**R**_____	(1)

9.7 Bereken die verkoopprys per persoon.

TOTALE VOEDSEL/SPYSKAART KOSTE	
OORHOOFSE KOSTE TEEN 30% VAN VOEDSELKOSTE	(1)
LONE TEEN 20% VAN VOEDSELKOSTE	(1)
SUBTOTAAL	(1)
WINS TEEN 50%	(1)
TOTAAL	(1)

[25]

IEB Copyright © 2024

VRAAG 10

Tylor, Jordan, en Riley gaan 'n troue by hul nuutgestigte boetiekhotel aanbied. Daar sal 60 gaste wees.

10.1 Sal die troue 'n formele dinee of 'n banket wees? Gee TWEE redes vir jou antwoord. Merk jou keuse met 'n kruis in die gegewe blokkie.

Formele dinee		Banket	

(3)

10.2 Evalueer die geskiktheid van die spyskaart indien die troue gedurende Desember sal plaasvind.

(3)

10.3 Die bruidspaar het versoek dat peuselhappies bedien sal word wanneer die gaste by die onthaallokaal arriveer. Wat sou jy vir die sjef aanbeveel betreffende die beplanning en voorbereiding van die peuselhappies?

(5)

IEB Copyright © 2024

10.4 Nie-alkoholiese drankies word by die onthaal bedien. Riley het aan die kelners opdrag gegee dat ys nie by die mineraalwater gevoeg moet word nie, tensy dit so versoek word.

10.4.1 Gee DRIE redes vir die opdrag wat Riley aan die kelners gegee het.

(3)

10.4.2 Noem TWEE mengmetodes wat toegepas kan word vir die bereiding van nie-alkoholies mengeldrankies.

(2)

10.5 Ubuntu Boetiekhotel sal 'n kontantkroeg vir die gaste by die huweliksonthaal verskaf.

10.5.1 Benoem VIER algemene vereistes vir 'n dranklisensie vir gebruik op die perseel.

(4)

IEB Copyright © 2024

10.6 Skep duidelike riglyne vir die bedieningspersoneel oor hoe om klagtes van gaste effektief te hanteer.

(5)
[25]

150 punte

IEB Copyright © 2024

AFDELING C

VRAAG 11

Oorweeg die volgende stelling.

"Die verbruik van onbehoorlik bewaarde voedsel hou direk verband met 'n verhoogde risiko vir voedseloordraagbare siektes, aangesien onvoldoende preserveringsmetodes die groei van skadelike mikroörganismes kan vergemaklik en tot besmetting kan lei. Dit kan ernstige gesondheidsgevare vir verbruikers inhou."

Gebruik die bronmateriaal verskaf, sowel as jou eie kennis en ondervinding, en bespreek jou mening rakende die stelling in die vorm van 'n opstel van 1–1½ bladsye. Hierdie vraag sal geassesseer word met behulp van die rubriek op bladsy 28.

Om die vraag te beantwoord, word verwag dat jy:

- Die bronmateriaal deeglik deurlees.
- 'n Definitiewe standpunt oor die stelling inneem.
- 'n Argument wat jou mening ondersteun, stel. Gebruik relevante inligting vanuit Bronne A–C, sowel as jou kennis van Gasvryheidstudies om jou siening te ondersteun.
- Organiseer die inligting om jou argument ten beste te ontwikkel.
- Verseker dat ten minste vier verskillende feite vanuit die bronne in jou opstel bespreek word.

IEB Copyright © 2024

	0 punte	1 punt	2 punte	3 punte	4 punte	Moontlike punt (20)
Gebruik van bronne	Geen verwysing na bronne.	Verwys na slegs een bron.	Verwys na 2 bronne.	Verwys na 3 bronne.	Detail in bronne amper tot volle potensiaal gebruik.	4
Kwaliteit van inhoud	Min of geen relevante inhoud.	Betekenis-volle en belangrike inligting ontbreek EN feite hou nie verband met die onderwerp nie.	Sommige belangrike inligting ontbreek OF baie onbelangrike feite gegee.	Genoeg feite verskaf. Meeste van die inligting is relevant, gepas en korrek.	Baie feite verskaf. Alle inligting is relevant, gepas en korrek. X2	8
Gebruik van eie kennis/ ondervinding	Geen eie kennis verskaf nie.	'n Paar feite en min inligting verskaf uit eie kennis/ ondervinding.	Sluit 'n paar feite en inligting uit eie kennis/ ondervinding in.	Sluit feite uit eie kennis/ ondervinding in.	Sluit baie feite en baie inligting vanuit eie kennis/ ondervinding in.	4
Kwaliteit van argument	Vraag is nie beantwoord nie. Het die punt gemis.	Antwoord bevat baie min feite met min verband of beredenering. Redenasie nie korrek.	Maksimum indien geen duidelike standpunt ingeneem nie. Redenasie korrek, maar moeilik om te volg. Gewoon: bewys van sommige verbande getoon.	Ondersteun die posisie. Redenasie duidelik. Klein foutjies in die vloei. Verbande soms gemis.	Mening duidelik gestel en ondersteun. Redenasie is baie duidelik en bondig. Vloei is logies. Oortuigend met gereelde verbande. Goed geïntegreerde argument.	4

IEB Copyright © 2024

BRON A VOEDSELADDITIEWE

'n Groot verskeidenheid voedseladditiewe is mettertyd ontwikkel om aan die behoeftes van grootskaalse voedselverwerking te voldoen. Bymiddels word gebruik om te verseker dat verwerkte voedsel veilig en in 'n goeie toestand bly gedurende sy reis van fabrieke of industriële kombuise na pakhuise en winkels, en uiteindelik na verbruikers. Bymiddels word ook gebruik om die sensoriese eienskappe van voedsel, insluitend smaak, reuk, tekstuur en voorkoms, te verander.

Voedseladditiewe kan afkomstig wees van plante, diere of minerale, of hulle kan chemies vervaardig word. Daar is 'n paar duisend verskillende voedseladditiewe wat gebruik word, wat elkeen ontwerp is om 'n spesifieke doel te dien.

Die WGO (Wêreldgesondheidsorganisasie), in samewerking met die Voedsel- en Landbou-organisasie van die Verenigde Nasies (FAO), is verantwoordelik vir die kontrolering van die risiko's wat voedseladditiewe vir menslike gesondheid kan inhou.

[Bron aangepas van: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-additives>]

BRON B DIE KRITIESE ROL VAN VERBRUIKERS BY DIE VOORKOMING VAN VOEDSELVERWANTE SIEKTES

Voedseloordraagbare siektes is, wêreldwyd, steeds 'n groot probleem vir ekonomieë en openbare gesondheidstelsels. Ten spyte van pogings om voedselveiligheid in die produksieproses te verbeter, raak hierdie siektes wêreldwyd steeds baie mense.

Die Wêreldgesondheidsorganisasie het bevind dat ongeveer 600 miljoen mense, byna 1 uit 10, elke jaar siek word van besmette kos, en ongeveer 420 000 sterf. Diegene wat die grootste risiko loop, is mense ouer as 60, kinders onder 5, swanger vroue en diegene met swak immuunstelsels.

Studies toon dat die meeste voedseloordraagbare siektes tuis voorkom omdat mense nie kos behoorlik hanteer nie.

Daar is nou meer kommer oor hierdie risiko's as gevolg van veranderinge in lewenstyl en verhoogde bewustheid oor gesondheid en produkveiligheid. Mense eet ook meer voorafbereide en gereed-om-te-eet kosse, wat versigtig hanteer moet word.

Mense besef dikwels nie die risiko's nie aangesien hulle nie dinge soos bakterieë en chemikalieë sonder spesiale toerusting kan sien nie.

[Bron aangepas van: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8997423/>]

IEB Copyright © 2024

BRON C BELANGRIK OM DIE RISIKO TE VERMINDER VAN NOG 'n LISTERIOSE UITBRAAK

Om voedselveiligheid te verseker en voedsel behoorlik te hanteer deur die hele produksieproses is van kardinale belang om kontaminasie en die verspreiding van siektes soos listeriose in Suid-Afrika te voorkom.

Dr. Rebone Moerane, hoof van die Universiteit van Pretoria se Departement Produksiedier-studies, het in 2019 en 2020 'n studie gelei. Die studie het ondersoek ingestel na hoe algemeen die voedseloordraagbare bakterieë, *Listeria monocytogenes*, in beesvleis- en beesvleisprodukte van sekere abattoirs en kleinhandelaars in Gauteng, Mpumalanga en Noordwes provinsies voorkom.

Listeriose is 'n ernstige siekte wat lewensgevaarlik kan wees, veral vir swanger vroue, wat moontlik miskrame of stilgeboortes kan veroorsaak. Die meeste gevalle kom van die eet van gereed-om-te-eet kosse, en die risiko om siek te word, styg met meer blootstelling aan die bakterieë. *Listeria* kan selfs in koue temperature wat gebruik word om kos vars te hou, oorleef en groei.

Dr Moerane beklemtoon die belangrikheid daarvan om die publiek op te voed oor voedseloordraagbare siektes soos listeriose en die verbetering van higiënepraktyke gedurende die voedselproduksieproses. Dit sluit in deeglike skoonmaak en ontsmetting in abattoirs, tesame met gereelde monitering van bakterieë deur die eienaars.

[Bron aangepas van: <https://www.farmersweekly.co.za/agri-news/south-africa/important-to-reduce-the-risk-of-another-listeriosis-outbreak/>]

IEB Copyright © 2024

IEB Copyright © 2024

IEB Copyright © 2024

IEB Copyright © 2024

IEB Copyright © 2024

20 punte

Totaal: 200 punte

IEB Copyright © 2024

BYKOMENDE RUIMTE (ALLE VRAE)

ONTHOU OM DUIDELIK BY DIE VRAAG AAN TE DUI DAT JY DIE BYKOMENDE RUIMTE GEBRUIK HET OM SEKER TE MAAK DAT AL DIE ANTWOORDE NAGESIEN WORD.

IEB Copyright © 2024