

Latihan Pengukuhan

Pilih jawapan yang betul.

1. Apakah singkatan bagi Analisis Bahaya dan Titik Kawalan Kritikal?
A. HBCCP B. HACCP C. HDCCP
2. Analisis Bahaya dan Titik Kawalan Kritikal merupakan sistem kawalan yang menilai kemungkinan bahaya kesihatan berlaku terhadap sesuatu produk _____.
A. kesihatan B. tanaman C. makanan
3. Bahaya kesihatan ialah apa-apa sahaja yang boleh menyebabkan kemudaratan kepada kesihatan dari segi biologi, _____, dan fizikal.
A. klinikal B. kimia D. organik
4. Kenapa perlu ada bilangan pekerja yang mencukupi dan berpengalaman?
A. Mengelakkan bakteria dalam makanan.
B. Pengurusan makanan yang bersih.
C. Bertujuan untuk tidak terlalu membebbankan seseorang sehingga menjejaskan kualiti.
5. Bakteria seperti Salmonella, E-coli dan Bacillus Cereus berbahaya kerana _____.
A. boleh dimakan tanpa dibasuh.
B. boleh menyebabkan penyakit yang berlarutan.
C. boleh merebak daripada makanan yang mentah kepada makanan sedia dimakan.
6. Bahaya kimia boleh wujud pada makanan sekiranya _____ tidak diuruskan dengan baik.
A. sisa pembersihan
B. sisa makanan
C. sisa tanaman