แบบทดสอบกลางภาค

วิทยาลัยการอาชีพนวมินทราชูทิศ

แบบทดสอบรายวิชา การสุขาภิบาลอาหาร รหัสวิชา 20404-2009 ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564

ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 1 จำนวน 10 คะแนน ใช้เวลาสอบ 45 นาที

ชื่อ - นามสกุล ระดับชั้น เลขที่

คำชี้แจง : ให้นักเรียนเลือกคำตอบโดยใส่อังษร ก ข ค หรือ ง ในช่องคำตอบให้ถูกต้อง

1. การสุขาภิบาลอาหารคืออะไร

ก. การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อมเพื่อทำให้อาหารสะอาด

ข. การบริหารจัดการและควบคุมบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อทำให้อาหารสะอาด

ค. การทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนอนพยาธิและสารเคมีต่างๆ ที่เป็นอันตราย

ง. ถูกทุกข้อ

ตอบ ( )

2. คำว่า “ผู้สัมผัสอาหาร” ตรงกับข้อใด

ก. เจ้าของร้าน ผู้เตรียมอาหาร และผู้ปรุงอาหาร

ข. ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการอาหาร

ค. ผู้ปรุงอาหาร ผู้ให้บริการอาหาร และผู้รับประทานอาหาร

ง. ถูกทุกข้อ

ตอบ ( )

3. หลักที่ใช้ในการสุขาภิบาลร้านอาหารมีทั้งหมดกี่ข้อ

ก. 12 ข้อ ข. 13 ข้อ ค. 14 ข้อ ง. 15 ข้อ **ตอบ** ( )

4. ตามหลักการสุขาภิบาลร้านอาหารในข้อที่ 2 กำหนดไว้ว่า “จะต้องเตรียมปรุงอาหาร บนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อยกี่ ซม.”

ก. 30 ซม. ข. 40 ซม. ค. 50 ซม. ง. 60 ซม. **ตอบ** ( )

5. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วจะต้องเก็บอย่างไร ให้ถูกต้องตามหลักการสุขาภิบาลร้านอาหาร

ก. เก็บในตู้กระจกใส่อาหาร

ก. เก็บในที่เย็น 4-6 องศาเซลเซียส

ค. เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดและวางสูงจากพื้น 30 ซม.

ตอบ ( )

ง. เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดและวางสูงจากพื้น 60 ซม.

LIVEWORKSHEETS

6. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่นิ้วมือ มีการปกปิดแผลเรียบร้อยแล้ว สามารถประกอบอาหารหรือบริหารอาหารได้หรือไม่

ก. ได้ เนื่องจากมีการปกปิดแผลแล้ว | ข. ไม่ได้ เนื่องจากโรคสามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคได้ | ตอบ

7. หลักที่ใช้ในการสุขาภิบาลแผงลอยมีทั้งหมดกี่ข้อ

ก. 12 ข้อ | ก. 13 ข้อ | ก. 14 ข้อ | ก. 15 ข้อ | ตอบ

8. ข้อใดไม่จัดเป็นแผงลอย

ก. แคร่ | ข. โต๊ะ | ค. หาบเร่ | ง. รถเข็น | ตอบ

9. แผงลอยจำหน่ายอาหาร ต้องตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อยกี่ ซม.

ก. 30 ซม. | ข. 40 ซม. | ค. 50 ซม. | ง. 60 ซม. | ตอบ

10. ตามหลักการสุขาภิบาลสำหรับแผงลอย การล้างภาชนะจะต้องล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีกกี่ครั้ง

ก. 1 ครั้ง | ก. 2 ครั้ง | ก. 3 ครั้ง | ก. 4 ครั้ง | ตอบ

11. ตามหลักการสุขาภิบาลสำหรับแผงลอย อุปกรณ์ที่ใช้ในการล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อยกี่ ซม.

ก. 30 ซม. | ข. 40 ซม. | ค. 50 ซม. | ง. 60 ซม. | ตอบ

12. ช้อน ส้อม ตะเกียบ จะต้องจัดเก็บอย่างไรให้ถูกหลักการสุขาภิบาล

ก. วางตั้งเอาด้ามขึ้น | ข. วางตั้งเอาด้ามลง | ตอบ

13. สถานที่ใดไม่ต้องจัดการสุขาภิบาลตามหลักการสุขาภิบาลสำหรับโรงอาหาร

ก. โรงอาหารในสถาบันการศึกษา | ข. โรงอาหารทั่วไป

ข. โรงอาหารตามหน่วยงานต่าง ๆ | ง. โรงอาหารในโรงพยาบาล | ตอบ

14. การรับรองมาตรฐานสำหรับโรงอาหาร ถ้าได้มาตรฐานจะได้รับใบรับรองของกรมอนามัย ซึ่งมีอายุการรับรองครั้งละกี่เดือน

ก. 3 เดือน | ข. 6 เดือน | ค. 9 เดือน | ค. 12 เดือน | ตอบ

15. หากโรงอาหารของโรงเรียน A มีจำนวนร้านอาหารทั้งหมด 5 ร้าน เมื่อได้รับการตรวจมาตรฐานแล้วปรากฏว่า ร้านที่ 1,3,4 ได้รับมาตรฐานระดับดีมาก ร้านที่ 2 ได้รับมาตรฐานระดับดี และร้านที่ 5 ไม่ผ่านมาตรฐาน ดังนั้นการตรวจมาตรฐานของโรงอาหารโรงเรียน A ถือว่าได้รับมาตรฐานระดับใด

ก. มาตรฐานระดับดีมาก | ข. มาตรฐานระดับดี

ค. ไม่ได้รับมาตรฐาน | ง. ไม่มีข้อใดถูก | ตอบ

LIVEWORKSHEETS

หากโรงอาหาร B มีจำนวนร้านอาหารทั้งหมด 3 ร้าน เมื่อได้รับการตรวจมาตรฐานแล้วได้ผลปรากฏดังนี้

ร้านอาหารที่	ข้อมาตรฐานบังคับ	ข้อมาตรฐานอื่นๆ
1	20 ข้อ	10 ข้อ
2	18 ข้อ	10 ข้อ
3	20 ข้อ	4 ข้อ

16. จากตาราง ร้านอาหารที่ 1 ได้รับมาตรฐานระดับใด

ก. มาตรฐานระดับดีมาก | ข. มาตรฐานระดับดี
ค. ไม่ได้รับมาตรฐาน | ง. ไม่มีข้อใดถูก

ตอบ

17. จากตาราง ร้านอาหารที่ 2 ได้รับมาตรฐานระดับใด

ก. มาตรฐานระดับดีมาก | ข. มาตรฐานระดับดี
ค. ไม่ได้รับมาตรฐาน | ง. ไม่มีข้อใดถูก

ตอบ

18. จากตาราง การตรวจมาตรฐานของโรงอาหาร B ถือว่าได้รับมาตรฐานระดับใด

ก. มาตรฐานระดับดีมาก | ข. มาตรฐานระดับดี
ค. ไม่ได้รับมาตรฐาน | ง. ไม่มีข้อใดถูก

ตอบ

19. เนื้อสัตว์ที่อยู่ในระหว่างรอการปรุง จะต้องเก็บในอุณหภูมิที่เท่าใด

ก. -18 °C | ข. 0 °C | ค. 5-7 °C | ง. 6-10 °C

ตอบ

20. อาหารประเภทบริโภคแบบร้อน กรณีที่ร้านอาหารวางอาหารไว้ที่อุณหภูมิห้อง จะต้องนำมาอุ่นให้ร้อนจนเดือนทุกๆกี่ชั่วโมง

ก. ทุกๆ 1 ชม. | ข. ทุกๆ 2 ชม.
ค. ทุกๆ 3 ชม. | ง. ทุกๆ 4 ชม.

ตอบ

LIVEWORKSHEETS