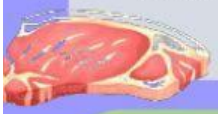
ชื่อ-นามสกุล _____ เลขที่ _____ ชั้น _____

ใบงานการเลือกซื้ออาหาร



คำชี้แจง : ให้นักเรียนเลือกคำตอบว่าเป็นจริงหรือเท็จ

1.อาหารสำเร็จรูป หมายถึง อาหารที่ผู้ขายปรุงไว้เรียบร้อยแล้ว



_____

2.อาหารแห้งคือ ผู้ซื้อสามารถนำไปอุ่นหรือรับประทานได้ทันที

_____

3.การเลือกซื้ออาหารสดควรสังเกตสถานที่ขายสะอาด ภาชนะใส่อาหารมีสิ่งปกปิด กันแมลง และฝุ่นละออง ผู้ขายแต่งกายสะอาดถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร

_____

4.อาหารพร้อมปรุง หมายถึง อาหารที่ผู้ขายจัดเตรียมวัตถุดิบพร้อมเครื่องปรุงไว้เป็นชุดผู้บริโภคสามารถซื้อแล้วนำไปประกอบเองที่บ้าน

_____



5.อาหารกระป๋อง ฉลาก ต้องมีรายละเอียด ชื่อ เลขทะเบียนอาหาร สถานที่ตั้งของผู้ผลิต วัน เดือน ปี ที่ผลิต รหัสได้จดทะเบียนไว้แล้วต่อกระทรวงสาธารณสุข



_____

6.ลักษณะตัวกระป๋อง ต้องเรียบทั้งฝาและก้น มีรอยบุบหรือโป่งพอง

_____

7.ผักรับประทานใบ ควรเลือกที่สดใหม่ ไม่เหี่ยวช้ำ ลำต้นอวบน้ำ ใบอาจมีรอยแมลงกัดแทะบ้างแสดงว่าปลอดภัยจากสารเคมี



_____

8. เนื้อหมู มีสีแดง มันสีขาว ถ้าเป็นสามชั้น มันระหว่างหนังกับเนื้อจะต้องไม่หนามาก

_____

9. กุ้ง หัวติดกับลำตัว ไม่หลุดออกจากกัน เปลือกสีเขียวแกมม่วง หางแดงหรือมีรอยคล้ำไม่มีกลิ่นเหม็น

_____

10. อาหารแห้งที่ดีต้องมีราสีดำตามอาหารเนื่องจากแปลว่าอาหารปราศจากสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย



_____

LIVEWORKSHEETS