UNIT 2	**PEMAKANAN**
TAJUK	**KESELAMATAN MAKANAN (buku teks muka surat 192 – 198)**
SASARAN	**SEMUA PELAJAR TINGKATAN 2**
TEMPOH PELAKSANAAN	**2 MINGGU**
OBJEKTIF	• **Menyatakan tentang keselamatan makanan dan kualiti makanan.** • **Mengaplikasi cara pemilihan makanan yang selamat dan berkualiti untuk mengelakkan keracunan dalam pemakanan harian.** • **Menilai makanan yang diambil berdasarkan keselamatan makanan dan kualiti makanan.**

1. Lengkapkan maksud bagi keselamatan makanan dan kualiti makanan berdasarkan pilihan jawapan yang diberikan.

nutrien	mengancam kesihatan	kesan yang baik	bersih

Keselamatan makanan	Makanan yang _____ dan bebas daripada bahan yang boleh _____ seperti kuman dan racun.
Kualiti makanan	Makanan yang mampu memberikan _____ kepada pengguna seperti makanan yang segar, bersih dan memberi _____ yang berkhasiat.

2. Berikut merupakan proses pengendalian makanan yang telah ditetapkan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia. Lengkapkan ruang kosong di bawah. [2 markah]

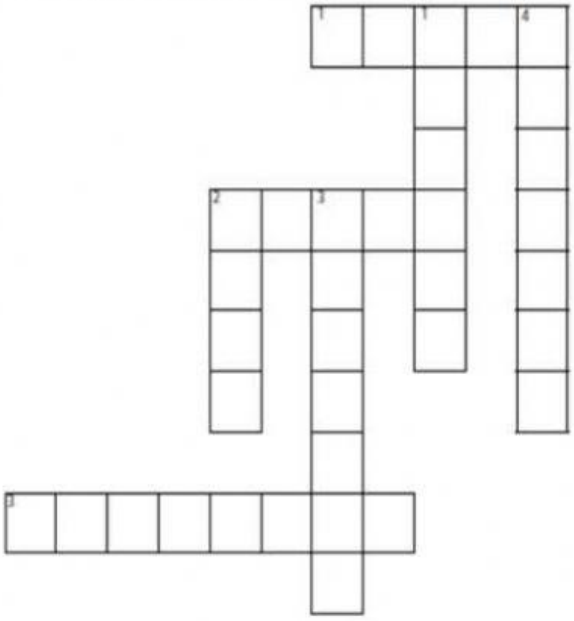
Memilih ⇨ Menyimpan ⇨ [ ] ⇨ [ ] ⇨ Menghidang

3. Ketika menyimpan makanan keperluan harian di rumah, aspek keselamatan dan kualiti makanan perlu diberi perhatian. Lengkapkan peta minda di bawah dengan pernyataan yang sesuai.[5 Markah]

Cara mengekalkan keselamatan dan kualiti makanan

- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- [ ]

4. Lengkapkan silang kata di bawah [7 markah]



Melintang

1. Pastikan tin makanan tidak _____ ketika membeli makanan di dalam tin.
2. Makanan yang _____ tarikh sudah tidak berkhasiat lagi untuk dimakan.
3. Kebanyakan _____ adalah tidak berbahaya, tetapi sebahagian lagi boleh menyebabkan keracunan dan makanan menjadi basi.

Menegak

1. Sakit perut, loya, sakit kepala dan _____ merupakan tanda-tanda seseorang yang mengalami keracunan makanan.
2. Kita boleh memeriksa kandungan makanan yang bercetak di bahagian _____ pembungkus makanan.
3. Penting bagi kita untuk merujuk _____ makanan sebagai panduan untuk mempelbagaikan makanan harian mengikut jumlah sajian yang disarankan.
4. Kebersihan dan _____ makanan penting bagi kita untuk kekal sihat dan terhindar daripada keracunan makanan.

LIVEWORKSHEETS