



KEPERLUAN KESELAMATAN, KEBERSIHAN DAN KESIHATAN



Arahan : Tuliskan **BETUL** atau **SALAH** pada pernyataan berikut.

BIL	PERNYATAAN	BETUL/ SALAH
1.	Habuk tepung boleh menyebabkan asma, sakit hidung dan tekak serta sakit mata.	
2.	Gunakan alas lantai dan tapak kasut kasar bagi mengelakkan daripada tergelincir dan jatuh.	
3.	Lantai tidak perlu dibersihkan dengan kadar segera apabila berlakunya tumpahan di atas lantai.	
4.	Letakkan tanda-tanda amaran bahaya ke atas peralatan yang sedang bergerak.	
5.	Pengendali makanan yang baik mestilah berkuku panjang.	
6.	Menggorek hidung dan menggaru merupakan amalan buruk pengendali makanan.	
7.	Guna papan pemotong plastik ketika memotong bahan mentah.	
8.	Memakai aksesori seperti cincin dan jam ketika mengendalikan makanan.	

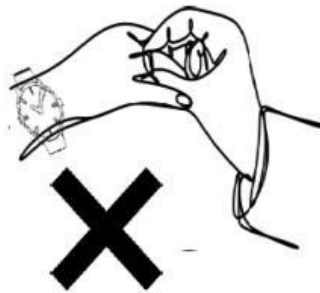
Arahan : Isikan tempat kosong dengan jawapan yang diberikan.

tumpahan	tangga	sarung tangan	topeng muka	tapak kasut	mesin pengadun
tergelincir	tekak	bahaya	tajam	Habuk	alas lantai

FAKTOR KESELAMATAN, KEBERSIHAN DAN KESIHATAN DI BENGKEL

1. Kemalangan seperti _____ dan jatuh kerana lantai basah biasa berlaku dalam pembuatan roti.
2. Perlu dapatkan latihan keselamatan penggunaan _____ dan juga *stepstools*.
3. Gunakan _____ dan _____ kasar bagi mengelakkan daripada tergelincir dan jatuh.
4. Lantai perlu dibersihkan dengan kadar segera apabila berlakunya _____ di atas lantai.
5. Peralatan membuat roti seperti bilah pengadun dan _____ merupakan peralatan memotong dan berbahaya.
6. Pastikan peralatan yang bergerak dan bahagian-bahagian _____ disimpan dengan betul untuk mengelakkan terlanggar bahagian yang bergerak.
7. Letakkan tanda-tanda amaran _____ ke atas peralatan yang sedang bergerak.
8. _____ tepung boleh menyebabkan asma, sakit hidung dan _____ serta sakit mata.
9. Gunakan _____ sekiranya debu tepung terlalu padat dan tidak boleh dikawal.
10. Pakai _____ dan baju berlengan panjang bagi melindungi tangan dan lengan anda daripada terdedah kepada adunan tepung.

Arahan : Isikan tempat kosong berdasarkan gambar.

PENGENDALI MAKANAN YANG BAIK			
			
1.	2.	3.	4.
			
5.	6.	7.	8.

Arahan : Tuliskan amalan buruk pengendali makanan berdasarkan gambar.

AMALAN BURUK PENGENDALI MAKANAN



1.



2.



3.



4.

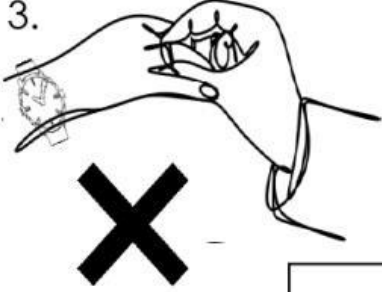
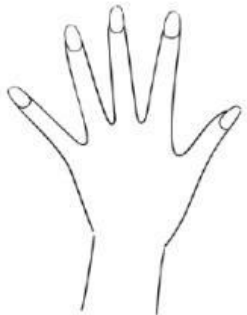


5.



6.

Arahan : Tandakan (/) pada amalan baik mengendali makanan dan (X) pada amalan buruk mengendali makanan.

1. 	2. 	3. 
4. 	5. 	6. 
7. 	8. 	9. 
10. 	11. 	12. 