

Bahagian A

Pilih jawapan yang betul sahaja

1. Suhu yang baik bagi penyimpanan makanan di peti sejuk ialah?
 - A. 8°C - 10°C
 - B. 0°C - 5°C
 - C. 0°C - 8°C
 - D. 0°C - 6°C

2. Berikut adalah faktor penting yang perlu dipatuhi dalam penyediaan makanan kecuali ?
 - A. Mengekalkan kebersihan am.
 - B. Mencuci tangan
 - C. Menyedari bahaya pencemaran silang .
 - D. Menyikat rambut semasa penyediaan makanan.

3. Keperluan kebersihan di dapur adalah seperti berikut?
 - i) Mencuci tangan sebelum dan selepas penyediaan makanan
 - ii) Menggunakan makanan yang telah jatuh ke lantai.
 - iii) Jangan memasak jika kurang sihat.
 - iv) Membiar luka tanpa dibalut
 - A. i dan iii
 - B. ii dan iii
 - C. iii dan iv
 - D. i , ii dan iii

4. Laporan keselamatan, kesihatan dan kebersihan diri digunakan untuk ?
 - A. Mengenalpasti produk yang dihasilkan.
 - B. Pemeriksaan bahan mudah dilakukan.
 - C. Mengenalpasti faktor pengeluaran .
 - D. Mengenalpasti item yang telah dilakukan .

5. Manakah di antara kenyataan berikut benar tentang pemeriksaan alat pemadam kebakaran ?

- A. Kesesuaian tempat penyimpanan alat pemadam api .
- B. Pastikan warna tong alat pemadam api.
- C. Baca tolok tekanan dan tarikh pada label alat pemadam api.
- D. Memeriksa jenis alat pemadam api.

(5 markah)

Bahagian B

Jawab betul atau salah

1	Memakai barang kemas semasa melakukan aktiviti penyediaan makanan	
2	Alat pemadam mempunyai tarikh luput	
3	Tidak berkongsi peralatan papan pemotong dan permukaan yang sama semasa penyediaan makanan	
4	Apron boleh di bawa keluar daripada bengkel masak	
5	Membasuh tangan selepas menggunakan tandas	

(5 Markah)

Bahagian C

Soalan Esei.

1. Nyatakan kaedah laporan keselamatan, kesihatan dan kebersihan diri?

(2 Markah)

2. Nyatakan 2 (dua) kebersihan dapur yang perlu diamalkan semasa penyediaan makanan?

(2 Markah)

3. Apakah alatan yang perlu digunakan untuk mengelak penyebaran penyakit dan keracunan makanan?

(2 Markah)

4.



Namakan gambar diatas dan apakah yang perlu dilakukan sekiranya jarum tidak berada di kawasan hijau?

(2 Markah)

5. Aktiviti pemantauan oleh HACCP melibatkan ?

(2 Markah)