



แบบทดสอบกลางภาค

วิทยาลัยการอาชีพพนมมณฑราชูทิศ

แบบทดสอบรายวิชา การสุขาภิบาลอาหาร รหัสวิชา 20404-2009 ภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2564

ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่ 1 จำนวน 10 คะแนน ใช้เวลาสอบ 45 นาที

ชื่อ - นามสกุล

ระดับชั้น

เลขที่

คำชี้แจง : ให้นักเรียนเลือกคำตอบโดยใส่อักษร ก ข ค หรือ ง ในช่องคำตอบให้ถูกต้อง

1. การสุขาภิบาลอาหารคืออะไร

ก. การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อมเพื่อให้อาหารสะอาด

ข. การบริหารจัดการและควบคุมบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อให้อาหารสะอาด

ค. การทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิและสารเคมีต่างๆ 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. เก็บในตู้กระจกใสอาหาร

ข. เก็บในที่เย็น 4-6 องศาเซลเซียส

ค. เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดและวางสูงจากพื้น 30 ซม.

ตอบ

ง. เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดและวางสูงจากพื้น 60 ซม.

6. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่นิ้วมือ มีการปกปิดแผลเรียบร้อยแล้ว สามารถประกอบอาหารหรือบริหารอาหารได้หรือไม่

ก. ได้ เนื่องจากมีการปกปิดแผลแล้ว

ข. ไม่ได้ เนื่องจากโรคสามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคได้

ตอบ

7. หลักที่ใช้ในการสุขาภิบาลแผงลอยมีทั้งหมดกี่ข้อ

ก. 12 ข้อ

ข. 13 ข้อ

ค. 14 ข้อ

ง. 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 การล้างภาชนะจะต้องล้างด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อแล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีกกี่ครั้ง

ก. 1 ครั้ง

ข. 2 ครั้ง

ค. 3 ครั้ง

ง. 4 ครั้ง

ตอบ

11. ตามหลักการสุขาภิบาลสำหรับแผงลอย อุปกรณ์ที่ใช้ในการล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อยกี่ ซม.

ก. 30 ซม.

ข. 40 ซม.

ค. 50 ซม.

ง. 60 ซม.

ตอบ

12. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ จะต้องจัดเก็บอย่างไรให้ถูกหลักการสุขาภิบาล

ก. วางตั้งเอาด้ามขึ้น

ข. วางตั้งเอาด้ามลง

ตอบ

13. สถานที่ใดไม่ต้องจัดการสุขาภิบาลตามหลักการสุขาภิบาลสำหรับโรงอาหาร

ก. โรงอาหารในสถาบันการศึกษา

ข. โรงอาหารทั่วไป

ค. โรงอาหารตามหน่วยงานต่าง ๆ

ง. โรงอาหารในโรงพยาบาล

ตอบ

14. การรับรองมาตรฐานสำหรับโรงอาหาร ถ้าได้มาตรฐานจะได้รับใบรับรองของกรมอนามัย ซึ่งมีอายุการรับรองครั้งละกี่เดือน

ก. 3 เดือน

ข. 6 เดือน

ค. 9 เดือน

ง. 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

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. $5-7^{\circ}\text{C}$

ง. $6-10^{\circ}\text{C}$

ตอบ

20. อาหารประเภทบริโภคแบบร้อน กรณีที่ร้านอาหารวางอาหารไว้ที่อุณหภูมิห้อง จะต้องนำมาอุ่นให้ร้อนจนเดือนทุกๆกี่ชั่วโมง

ก. ทุกๆ 1 ชม.

ข. ทุกๆ 2 ชม.

ค. ทุกๆ 3 ชม.

ง. ทุกๆ 4 ชม.

ตอบ