

ชื่อ-นามสกุล

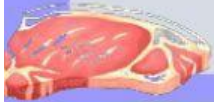
เลขที่

ชั้น

ใบงานการเลือกซื้ออาหาร

คำชี้แจง : ให้นักเรียนเลือกคำตอบว่าเป็นจริงหรือเท็จ

1.อาหารสำเร็จรูป หมายถึง
อาหารที่ผู้ขายปรุงไว้เรียบร้อยแล้ว



2.อาหารแห้งคือ ผู้ซื้อสามารถนำไป
อุ่นหรือรับประทานได้ทันที



3.การเลือกซื้ออาหารสดควรสังเกต
สถานที่ขายสะอาด ภาชนะใส่อาหารมี
สิ่งปกปิด กันแมลง และฝุ่นละออง
ผู้ขายแต่งกายสะอาดถูกหลักสุขาภิบาล
อาหาร



4.อาหารพร้อมปรุง หมายถึง
อาหารที่ผู้ขายจัดเตรียมวัตถุดิบ
พร้อมเครื่องปรุงไว้เป็นชุดผู้บริโภค
สามารถซื้อแล้วนำไปประกอบเองที่บ้าน

5.อาหารกระป๋อง ฉลาก ต้องมี
รายละเอียด ชื่อ เลขทะเบียนอาหาร
สถานที่ตั้งของผู้ผลิต วัน เดือน ปี
ที่ผลิต รหัสได้จดทะเบียนไว้แล้วต่อ
กระทรวงสาธารณสุข



6.ลักษณะตัวกระป๋อง ต้องเรียบทั้ง
ฝาและก้น มีรอยบุบหรือโป่งพอง

8. เนื้อหมู มีสีแดง มีมัน
ขาว ถ้าเป็นสามชั้น มัน
ระหว่างหนังกับเนื้อจะต้องไม่
หนา

7.ผักรับประทานใบ ควรเลือก
ที่สดใหม่ ไม่เหี่ยวช้ำ ลำต้น
อวบน้ำ ใบอาจมีรอยแมลงกัด
แต่บ้างแสดงว่าปลอดภัยจาก
สารเคมี



10. อาหารแห้งที่ดีต้องมีราสี
ดำตามอาหารเนื่องจาก
แปลว่าอาหารปราศจาก
สารเคมีที่เป็นอันตรายต่อ
ร่างกาย



9. กุ้ง หัวติดกับลำตัว ไม่หลุด
ออกจากกัน เปลือกสีเขียวแกม
ม่วง หางแดงหรือมีรอยคล้ำ
ไม่มีกลิ่นเหม็น