

PENYEDIAAN DAN PEMBUATAN MAKANAN

C01 – Hygiene, Safety and Food Handling

Pengendalian Makanan

BAHAGIAN A:

Arahan: Jawab semua soalan di bawah

Tandakan (/) bagi pernyataan yang betul dan (x) bagi pernyataan yang salah

1. Bahan mentah seperti ikan dan daging perlu dinyahbeku dengan sempurna sebelum di masak.
2. Pencampuran antara bahan mentah dan bahan makanan yang sedia dimakan dipanggil pencemaran berulang.
3. Makanan tidak boleh disediakan terlalu awal kerana makanan tidak boleh dihidang lebih daripada empat jam.
4. Etika pemakaian yang betul bagi seseorang pengendali makanan ialah memakai apron, kasut, penutup kepala dan tidak memakai aksesori.
5. Telur ayam perlu di basuh sebelum disimpan di dalam peti sejuk.
6. Peralatan yang sesuai untuk memegang makanan dalam premis makanan ialah penyepit atau senduk.
7. Sayur-sayuran dan buah-buahan perlu disimpan di tempat penyimpanan sejuk beku.
8. Bakteria yang banyak terdapat pada anggota badan manusia ialah *Staphylococcus aureus*.
9. Surat khabar atau kertas boleh digunakan sebagai pelapik makanan bagi menyerap minyak berlebihan.
10. Julat suhu zon bahaya adalah antara 10⁰C hingga 72⁰C.