

Nama: _____

Kelas: _____

Tarikh: _____

Jawab semua soalan

1. Apakah maksud HACCP?
 - A. *Hazard Analysis Critical Control Point*
 - B. *Hazard Analysis Point Critical Control*
 - C. *Home Atmosphere Cost Control Point*
 - D. *Humid Atmosphere Critical Control Point*
2. Apakah yang penting dalam makanan Islam Malaysia mengikut undang-undang makanan di Malaysia?
 - A. Halal
 - B. Harus
 - C. Haram
 - D. Makruh
3. Apa yang akan berlaku jika lantai licin?
 - A. Jatuh
 - B. Tergelincir
 - C. Cepat untuk bekerja
 - D. Mudah untuk bekerja
4. Pakaian apakah bukan digunakan di dapur?
 - A. Topi Chef
 - B. Jaket Chef
 - C. Kasut tumit tinggi
 - D. Kasut keselamatan
5. Mengapakah kasut keselamatan digunakan di dalam kawasan dapur?
 - A. Untuk berjalan kaki
 - B. Untuk melindungi kaki
 - C. Untuk membuat kuku cantik
 - D. Untuk mengelakkan kaki berbau

 Jawab **BETUL** (✓) atau **SALAH** (X).

		Betul	Salah
1.	Makanan perlu disimpan dalam bekas yang sesuai untuk mengelakkan pencemaran makanan.		
2.	Gas atau dapur elektrik perlu dibersihkan setiap hari selepas digunakan.		
3.	Amalan kebersihan mesti memasukkan kebersihan rambut dan hidung.		
4.	Pekerja yang mempunyai selesema tidak dibenarkan untuk memasak makanan untuk tetamu.		
5.	Nombor 999 adalah talian bebas tol untuk kecemasan.		

BAHAGIAN C – SOALAN PADANAN

Padankan soalan dengan jawapan yang betul.

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

-
-
-
-
-