



Bahagian A

Padankan gambar di bawah dengan garis panduan yang berkaitan.

1



A

OSHA

(Akta Keselamatan dan Kesihatan Pekerjaan 1994)

2



B

Environmental Quality Act 1974 (Act 127)

(Akta Kualiti Alam Sekeliling 1974)

3



C

Halal Product Compliance

(Pematuhan Produk Halal)

4



D

HACCP

(Hazard Analysis Critical Control Point)

5



E

GMP

(Good Manufacturing Practice)



Bahagian B

Pilih gambar yang menunjukkan amalan yang **BETUL** berdasarkan situasi berikut.

1 Pilih gambar yang menunjukkan amalan keselamatan di tempat kerja mengikut garis panduan **OSHA**.

A



B



C



D



2 Pilih gambar yang menunjukkan amalan pengurusan sisa yang betul mengikut **Environmental Quality Act 1974**.

A



B



C



D



3 Pilih gambar yang menunjukkan pematuan produk **Halal** (Halal Product Compliance).

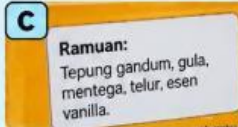
A



B



C



D



4 Pilih gambar yang menunjukkan amalan **HACCP** dalam kawalan suhu makanan.

A



B



C



D



5 Pilih gambar yang menunjukkan amalan **Good Manufacturing Practice (GMP)** yang betul.

A



B



C



D





Bahagian C

Pilih jawapan yang paling sesuai berdasarkan gambar.

1



Apakah amalan yang ditunjukkan dalam gambar?

A

Pengendalian bahan mentah

C

Kebersihan diri pekerja

B

Kawalan suhu makanan

D

Penyimpanan makanan

2



Apakah tujuan pengasingan sisa seperti dalam gambar?

A

Mematuhi HACCP

C

Memastikan produk halal

B

Mematuhi Environmental Quality Act 1974 (Act 127)

D

Melaksanakan GMP

3



Apakah maksud logo di sebelah?

A

Logo keselamatan pekerja (OSHA)

C

Logo kawalan kualiti GMP

B

Logo pematuhan produk halal

D

Logo pengurusan alam sekitar (EQA 1974)

4



Apakah tujuan penggunaan termometer dalam pengeluaran pastri?

A

Memastikan suhu penyimpanan bahan mentah

C

Memeriksa suhu bilik

B

Mengukur suhu memasak untuk keselamatan makanan (HACCP)

D

Menentukan tarikh luput produk

5



Apakah amalan yang ditunjukkan dalam gambar?

A

Good Manufacturing Practice (GMP)

C

Environmental Quality Act 1974 (Act 127)

B

Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

D

Occupational Safety and Health Act (OSHA)



Bahagian D

Padankan produk pastri di bawah dengan kategori yang betul.

1



2



3



4



5



A

Confectionery



B

Frozen Dessert



C

Chocolate Product



D

Batter & Dough



E

Filling & Cream



F

Pudding



G

Cakes



H

Malaysian Desserts and Kuih



I

Cookies

