

UNIT 2	PEMAKANAN
TAJUK	KESELAMATAN MAKANAN (buku teks muka surat 192 – 198)
SASARAN	SEMUA PELAJAR TINGKATAN 2
TEMPOH PELAKSANAAN	2 MINGGU
OBJEKTIF	- Menyatakan tentang keselamatan makanan dan kualiti makanan. - Mengaplikasi cara pemilihan makanan yang selamat dan berkualiti untuk mengelakkan keracunan dalam pemakanan harian. - Menilai makanan yang diambil berdasarkan keselamatan makanan dan kualiti makanan.

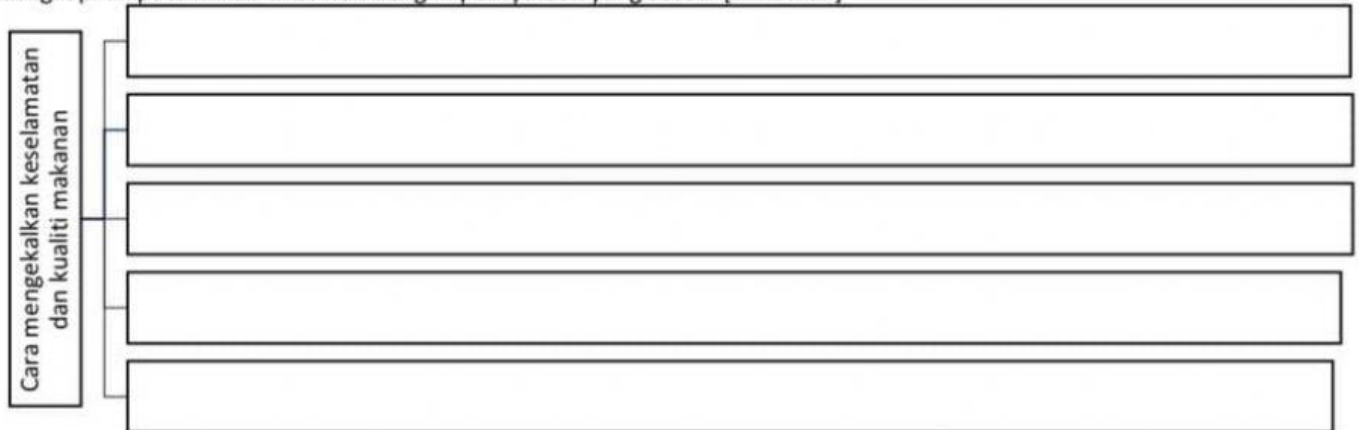
1. Lengkapkan maksud bagi keselamatan makanan dan kualiti makanan berdasarkan pilihan jawapan yang diberikan.

	nutrien	mengancam kesihatan	kesan yang baik	bersih
Keselamatan makanan	Makanan yang _____ dan bebas daripada bahan yang boleh _____ seperti kuman dan racun.			
Kualiti makanan	Makanan yang mampu memberikan _____ kepada pengguna seperti makanan yang segar, bersih dan memberi _____ yang berkhasiat.			

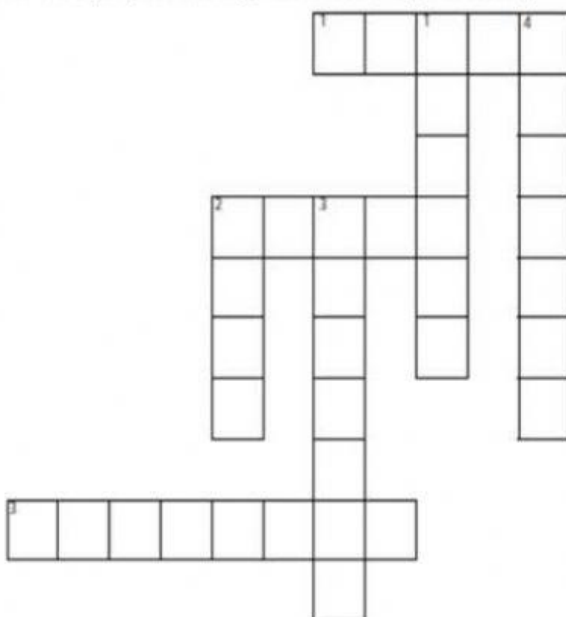
2. Berikut merupakan proses pengendalian makanan yang telah ditetapkan oleh Kementerian Kesihatan Malaysia. Lengkapkan ruang kosong di bawah. [2 markah]



3. Ketika menyimpan makanan keperluan harian di rumah, aspek keselamatan dan kualiti makanan perlu diberi perhatian. Lengkapkan peta minda di bawah dengan pernyataan yang sesuai. [5 Markah]



4. Lengkapkan silang kata di bawah [7 markah]



Melintang

- Pastikan tin makanan tidak _____ ketika membeli makanan di dalam tin.
- Makanan yang _____ tarikh sudah tidak berkhasiat lagi untuk dimakan.
- Kebanyakan _____ adalah tidak berbahaya, tetapi sebahagian lagi boleh menyebabkan keracunan dan makanan menjadi basi.

Menegak

- Sakit perut, loya, sakit kepala dan _____ merupakan tanda-tanda seseorang yang mengalami keracunan makanan.
- Kita boleh memeriksa kandungan makanan yang bercetak di bahagian _____ pembungkus makanan.
- Penting bagi kita untuk merujuk _____ makanan sebagai panduan untuk mempelbagaikan makanan harian mengikut jumlah sajian yang disarankan.
- Kebersihan dan _____ makanan penting bagi kita untuk kekal sihat dan terhindar daripada keracunan makanan.