KVS PEMBUATAN ROTI: C03 PENYEDIAAN DONAT

1. IDENTIFY DOUGHNUT PREPARATION REQUIREMENTS (KENAL PASTI KEPERLUAN PENYEDIAAN DONUT - Badan berkanun, NGO dan swasta yang terlibat untuk memastikan keselamatan, kesihatan dan kebersihan .

LATIHAN 1

Arahan: Pilih jawapan jawapan yang betul.

1. Apakah erti HACCP ?

A. Hazard Analysis Critical Control Point

B. Hazard Analysis Point Critical Control

C. Home Atmosphere Cost Control Point

D. Humid at atmosphere Critical Control Point

2. Apakah maksud GMP ?

A. Gabungan Makanan Pengilangan

B. Good Manufacturing Practice

C. Good Make Practice

D. Good Main Past

3. Manakah antara berikut logo halal Jakim.









-cikgu Huda-☺

LIVEWORKSHEETS

KVS PEMBUATAN ROTI: C03 PENYEDIAAN DONAT

LATIHAN 2

Padankan jawapan yang betul

1. Menggalakkan persekitaran bekerja yang sesuai dengan fisiologi dan psikologi pekerja

2. Perundangan berkaitan dengan pencegahan, penghapusan, kawalan pencemaran dan membaiki alam sekitar.

3. Dokumen rasmi yang menyatakan status halal bagi sesuatu produk atau perkhidmatan

4. Memastikan keselamatan makanan, menghalang bahaya yang ditanggung oleh makanan

5. Pengiktirafan kepada premis makanan yang telah berjaya melaksana dan mengamalkan semua kriteria keselamatan makanan

- Akta Kualiti Alam Sekitar 1974 (Act127)
- Occupational Safety and Health Act (OSHA)
- Pengiktirafan Good Manufacturing Practice (GMP)
- Pengesahan Keluaran HALAL
- Analisis Bahaya dan Titik Kawalan Kritikal (HACCP)

-cikgu Huda-☺

LIVEWORKSHEETS