

ARAHAN :

1. Jawab semua soalan setiap helaian
2. Masa yang diperuntukkan selama sejam

Bahagian A

Pilih jawapan yang betul sahaja

1. . Apakah pencemaran silang?
 - A. Jangkitan pada haiwan.
 - B. Apabila bakteria daripada satu item makanan dipindahkan kepada satu butiran makanan.
 - C. Jangkitan kerana mangsa yang cedera terdedah kepada kuman.
 - D. Pemindahan kuman kepada diri sendiri mangsa atau jangkitan.
2. Ini adalah suhu zon yang bahayai?
 - A. 2-10 °C
 - B. 5-63 °C
 - C. 75-80 °C
 - D. 100-120 °C
3. Berapa kali sehari stor perlu dibersihkan?
 - A. Sekurang-kurangnya sekali sehari.
 - B. Tiga kali sehari.
 - C. Setiap setengah jam.
 - D. Setelah seminggu.
4. Yang merupakan cara yang betul untuk membersihkan pengadun?
 - A. Lap dengan kain yang lembap.
 - B. Basuh dengan air panas.
 - C. Cuci dengan air sejuk.
 - D. Biarkan ia kering.
5. Antara berikut yang manakah menyumbang kepada pertumbuhan bakteria?
 - A. Makanan, udara, masa dan plastik
 - B. Lembapan, udara, bahan kimia dan cahaya
 - C. Makanan, cahaya, kelembapan dan warna

JAWAPAN:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

D. Makanan, kelembapan, kehangatan dan masa

(5 markah)

Bahagian B

Jawab betul atau salah

1	Makanan boleh dibiarkan terdedah selama 1 jam dan tidak akan menyebabkan pencemaran makanan	
2	Mixer lingkaran dan proofer perlu dibersihkan setiap hari selepas digunakan	
3	Amalan kebersihan tidak termasuk kebersihan rambut dan hidung	
4	Pekerja yang mempunyai selesema dibenarkan untuk memasak makanan untuk tetamu	
5	Bakteria berbahaya boleh membiak di bawah kuku	

(5 Markah)

Bahagian C

Soalan Esei.

1. *Apakah kebersihan makanan?*

(2 Markah)

2. Nyatakan 2 punca bagaimana kemalangan berlaku di dapur?

(2 Markah)

4. Berikan 2 contoh kebersihan dan keselamatan di dapur.

(2 Markah)

5. Sebutkan langkah Keselamatan Dan Pencegahan Kemalangan Di Dapur.

(2 Markah)

5. Berikan 2 perkara yang perlu dilakukan untuk pembersihan di bengkel.

(2 Markah)