

GERM BUSTER CHALLENGE 2019

ARAHAN : Kertas ini mengandungi 30 soalan. Anda perlu menjawab kesemua soalan. Sila bulatkan jawapan yang betul pada kertas soalan bagi soalan Bahagian A dan tuliskan jawapan yang betul di ruangan jawapan di Bahagian B.

BAHAGIAN A.

- Bakteria ini biasanya didapati hadir dalam mulut, hidung dan telinga.
 - Bacillus cereus
 - Staphylococcus aureus
 - Salmonella spp.
 - Vibrio parahaemolyticus
- Berikut adalah panduan meminum susu kotak yang salah, kecuali..
 - Meniup penyedut minuman semasa minum
 - Mengeluarkan dan memasukkan semula penyedut minuman
 - Mengoncang kotak susu terlebih dahulu sebelum minum.
 - Menyimpan susu setelah susu kotak dibuka
- Makanan yang telah dimasak dan dihidangkan melebihi 4 jam pada suhu bilik tanpa bertutup perlu :
 - Disimpan di dalam almari
 - Disimpan didalam peti sejuk
 - Dilupuskan
 - Dimakan segera
- Berikut adalah amalan pengendalian makanan yang baik, **kecuali**..
 - Tidak menyentuh makanan dengan tangan
 - Menghidangkan makanan dalam keadaan bertutup
 - Memanaskan semula makanan setiap 2 jam
 - Membungkus makanan dengan menggunakan surat khabar

15. Apakah contoh **BUKAN** makan yang telah mengalami proses pengawetan?
- A. Ikan bersih yang dicampur dengan garam kemudiannya dikeringkan di bawah sinaran matahari
 - B. Ikan sardin dalam tin
 - C. Jus oren yang dibeli di restoren
 - D. Daging lembu yang disejuk bekukan
16. Apakah bahan aditif yang **TIDAK** boleh ditambah dalam makanan?
- A. Pengemulsi
 - B. Kondisioner makanan
 - C. Bahan pewarna
 - D. Bahan pewangi
17. Bagaimana cara untuk mengenalpasti suatu makanan itu telah rosak?
- i. Melihat penandaan tarikh pada produk berlabel
 - ii. Menghidu bau susu sebelum minum
 - iii. Rasa masin pada mee goreng yang dibeli
 - iv. Rasa masam pada jus oren
- A. i, dan ii
 - B. ii dan iii
 - C. i dan ii
 - D. i, ii, dan iii
18. Di manakah antara berikut merupakan penyakit bawaan makanan?
- A. Shigellosis
 - B. Hepatitis A
 - C. Salmonellosis
 - D. Semua diatas
19. Apakah nama penyakit yang dibawa oleh tikus?
- A. Hawar
 - B. Tifus
 - C. Jangkitan cacing
 - D. Kepialu
20. Apakah cara yang betul untuk menyahbekukan produk beku seperti ayam, daging dan ikan?
- A. Rendam dalam air
 - B. Simpan pada suhu -18°C
 - C. Lalukan pada air yang mengalir
 - D. Biarkan pada suhu bilik

26. Gejala keracunan makanan yang dialami oleh seseorang sememangnya berbeza dan ianya bergantung kepada beberapa faktor. sila senaraikan 3 faktor tersebut. (3 markah)

27. Sila senaraikan 3 kesalahan bagi gambar berikut : (3 markah)



28. Sila sebutkan 6 makanan yang perlu mempunyai penandaan tarikh (6 markah)
29. Sila senaraikan 7 langkah membasuh tangan yang betul (7 markah)
30. Apakah pendapat anda mengenai tahap keselamatan makanan di sekolah? (5 markah)

-KERTAS SOALAN TAMAT-