

Soalan Kuiz Set 1

1) Apakah itu keracunan makanan?

- A. Makanan yang telah dicemari racun
- B. Penyakit yang datang dari pengambilan makanan dan minuman yang tercemar
- C. Makanan yang boleh membawa penyakit kepada tubuh manusia

2) Apakah punca keracunan makanan?

- A. Bakteria, bahan kimia, buah-buahan dan tumbuhan beracun
- B. Bakteria, Logam berat, air dan bahan kimia
- C. Bakteria, bahan kimia, logam berat dan tumbuhan yang beracun

3) Berikut adalah faktor keracunan makanan KECUALI?

- A. Tahap keracunan yang dialami
- B. Kuantiti pengambilan makanan yang tercemar
- C. Umur dan sistem ketahanan badan
- D. Waktu pengambilan makanan yang tercemar

4) Apakah tanda dan gejala keracunan makanan?

- A. Rasa loya, Cirit-birit, Muntah-muntah, Sakit perut dan mengantuk
- B. Rasa loya, Cirit-birit, Muntah-muntah, Sakit perut, Sakit kepala dan demam
- C. Rasa loya, Mabuk, Muntah-muntah, Sakit perut, Sakit kepala dan demam

5) Apakah kesan (komplikasi) daripada keracunan makanan?

- i. mengakibatkan kematian jika tidak mendapat rawatan awal
 - ii. mengakibatkan kecacatan seperti lumpuh
 - iii. mengakibatkan sakit sendi-sendi yang berpanjangan (kronik)
 - iv. mengakibatkan jangkitan penyakit mulut
- A. i,ii dan iii
 - B. i,iii, dan iv
 - C. ii, iii dan iv

Soalan Kuiz Set 2

1) Berikut adalah makanan yang tercemar dan boleh mengakibatkan keracunan

KECUALI

- A. Makanan ditinggalkan pada suhu bilik untuk tempoh yang lama (lebih dari 4 jam)
- B. Makanan tidak dimasak dengan sempurna
- C. Makanan tidak disimpan dengan baik
- D. Makanan telah sudah sejuk setelah dimasak

2) Makanan yang perlu dihindari bagi mengelakkan keracunan makanan

- A. Makanan yang beku seperti daging tidak dinyahbekukan dengan sempurna sebelum dimasak
- B. Memakan lebih makanan secara terus tanpa dipanaskan dengan sempurna
- C. Kaedah penyediaan makanan yang tidak bersih
- D. Makanan tersebut disediakan oleh orang yang menghidapi taun

3) Apakah jenis penyakit yang membolehkan anda keracunan makanan

- A. Typhoid dan taun
- B. Herpes dan typhoid
- C. Gingivitis dan Herpes

4) Bagaimana untuk mengelakkan keracunan makanan?

- i) Sentiasa menjaga kebersihan
- ii) Basuh tangan selepas keluar dari tandas
- iii) Minum banyak air kosong selepas makan
- iv) Basuh tangan dengan betul sebelum menyentuh makanan

- A. i,ii dan iii
- B. i,ii dan iv
- C. ii, iii dan iv

5) Berikut adalah cara-cara untuk mengelakkan keracunan makanan

KECUALI:

- A. Asingkan daging ayam dan makanan laut yang mentah dari yang telah dimasak.
- B. Makan makanan berlemak dan berminyak
- C. Simpan makanan yang telah dimasak dan yang mentah didalam bekas yang berbeza
- D. Masak dengan sempurna,terutama daging, ayam, telur dan makanan laut

Soalan Kuiz Set 3

1) Langkah Menyimpan makanan dengan betul.

- i) simpan makanan pada suhu yang betul
 - ii) Jangan tinggalkan makanan pada suhu bilik lebih dari 4 jam
 - iii) Merebus atau mengoreng semula makanan yang basi sebelum dimakan
 - iv) Sentiasa gunakan air dan bahan mentah yang bersih
- A. i,ii dan iv
 - B. i,ii dan iii
 - C. ii, iii dan iv

2)Pilih Teknik yang betul memilih makanan.

- A. Pilih makanan yang mudah dan murah
- B. Memasuh buah-buahan dan sayur-sayuran dengan sempurna
- C. Hindari dari gerai/kedai makan yang kotor
- D. Minum air yang berbungkus atau berbotol

3) Apa itu bakteria?

- A. Bakteria adalah sejenis organisma yang sangat halus dan hanya boleh dilihat dengan microscope
- B. Bakteria adalah sejenis organisma yang membawa penyakit kronik
- C. Bakteria adalah sejenis organisma yang meracuni makanan dan minuman

4) Dimanakah Bakteria boleh ditemui ?

- A. Makanan mentah, manusia, serangga dan tikus
- B. Haiwan, sisa makanan, tanah dan udara
- C. Bakteria boleh ditemui dimana-mana sahaja.

5) Bagaimana mengetahui makanan tersebut sudah dicemari?

- A. Lihat, hidu dan dengar
- B. Lihat, sentuh dan Hidu
- C. Lihat, hidu dan rasa

Soalan Kuiz Set 4

1) Berikut adalah Jenis-jenis bakteria keracunan makanan KECUALI ?

- A. *Escherichia coli*
- B. *Broccolli cereus*
- C. *Vibrio parahaemolyticus*
- D. *Campylobacter*

2) Apakah tindakan anda sekiranya mengalami keracunan makanan ?

- A. Simpan makanan yang telah dimakan untuk orang lain
- B. Segera ke klinik atau hospital untuk mendapatkan rawatan
- C. Maklumkan dengan segera ke Pejabat Daerah yang terdekat
- D. Tutup semua makan yang terdedah dengan tudung saji

3)Apakah yang perlu dilakukan jika mengalami keracunan makanan kecuali ?

- A. Makan makanan yang dimasak dalam tin untuk mengelakkan daripada keracunan makanan
- B. Makan hanya makanan yang direbus sahaja
- C. Rehat sahaja dirumah dan tidak perlu ke klinik atau hospital untuk rawatan lanjut
- D. Basuh tangan sebelum dan selepas makan

4) Bagaimanakah kita boleh mengalami keracunan makanan ?

- A. Makan makanan yang telah siap dimasak dan ditutup dengan tudung saji
- B. Makan makanan yang terdedah dan tidak ditutup dengan tudung saji
- C. Sentiasa makan makanan yang panas dan bersih cara penyediaannya
- D. Makan makanan yang direbus sahaja dan bersih cara penyediaannya

5)Bakteria adalah :

- A. sejenis organisma yang sangat halus dan tidak dapat dilihat dengan mata kasar
- B. sejenis organisma yang sangat halus dan tidak dapat dilihat dengan mata kasar tanpa menggunakan mikroskop
- C. sejenis bakteria adalah tidak merbahaya, tetapi sebahagian lagi boleh menyebabkan makanan menjadi basi dan keracunan makanan
- D. sejenis organisma yang sangat halus yang hanya dapat dilihat dengan mata kasar tanpa menggunakan mikroskop