

LAGI CONTOH SOALAN PENGETAHUAN AM

1) Sekiranya ada sebarang pertanyaan atau aduan berkaitan kebersihan & keselamatan makanan, pihak manakah yang boleh diajukan perkara tersebut?

- A. Pejabat Penerangan Daerah yang berhampiran.
- B. Hospital kerajaan yang berhampiran.
- C. Pejabat Kesihatan Daerah yang berhampiran.**
- D. Pejabat Pertanian Daerah yang berhampiran.

2) Apakah keadaan yang menyebabkan sesebuah premis makanan boleh diarahkan ditutup?

- i. Tahap kebersihan premis makanan yang kurang memuaskan.
- ii. Berlakunya kes penyakit berjangkit berkaitan makanan seperti kolera, tifoid atau keracunan makanan.
- iii. Tidak memenuhi syarat-syarat perlesenan juga boleh menyebabkan sesebuah premis makanan ditutup.
- iv. Peniaga tidak meletakkan tanda pada makanan.

- A. I dan II
- B. I, II dan III**
- C. II, III dan IV
- D. I, II, III dan IV

3) Mekanisma kawalan yang manakah dapat dilakukan untuk mengurangkan bau busuk di pasar awam?

- i. Sistem pengurusan sisa pepejal teratur.
- ii. Sistem perparitan yang baik.
- iii. Sistem pendawaian yang selamat
- iv. Penyelenggaraan keseluruhan yang berkesan.

- A. I dan II
- B. I dan III
- C. II, III dan IV
- D. I, II dan IV**

4) Apakah amalan-amalan pengguna tandas yang bijak?

- i. Pam berkali-kali
- ii. Guna tandas dengan cermat untuk pengguna seterusnya.
- iii. Pam selepas guna.
- iv. Bersihkan tangan setelah menggunakan tandas.

- A. I dan II
- B. I dan III
- C. II, III dan IV**
- D. I, II, III dan IV

5) Bilakah Sambutan Hari Tandas Sedunia?

- A. 19 September setiap tahun
- B. 19 November setiap tahun**
- C. 19 Disember setiap tahun
- D. 19 Oktober setiap tahun

6) Bagaimanakah cara untuk mengawal dan mencegah penyakit demam denggi?

- i. Menghapuskan tempat-tempat pembiakan nyamuk Aedes
- ii. Mengamalkan kebersihan persekitaran rumah dan tempat bekerja
- iii. Menghapuskan haiwan terbiar seperti anjing
- iv. Mengamalkan cara pemakanan sihat

- A. I dan II**
- B. I dan III
- C. II, III dan IV
- D. I, II, III dan IV

7) Apakah peranan masyarakat dalam mengawal dan mencegah penyakit bawaan nyamuk?

- i. Pemeriksaan sendiri rumah
- ii. pemeriksaan kilang berhampiran
- iii. Ambil bahagian dalam program gotong royong
- iv. Memastikan tiada tempat-tempat pembiakan nyamuk

- A. I dan II
- B. I dan III
- C. I, III dan IV**
- D. I, II, III dan IV

8) Bagaimanakah bahan mentah makanan boleh tercemar dengan radioaktif ?

- i. Melalui pencemaran rantaian makanan
- ii. Melalui tanah dan air
- iii. Melalui pendengaran
- iv. Melalui pernafasan

- A. I dan II**
- B. I dan III
- C. II, III dan IV
- D. I, II, III dan IV

9) Ringkaskan pemeriksaan tahap 5 yang dijalankan Kementerian Kesihatan Malaysia (KKM).

- A. Tahan, Uji dan Lepas.**
- B. Tahan, Uji dan Tahan.
- C. Tahan, Uji dan Uji.
- D. Tahan, Lepas dan Lepas.

10) Apakah tujuan ujian Cholinesterase untuk anggota vector dilakukan?

- A. Pengesanan awal keracunan akibat pendedahan Organophosphate sahaja.
- B. Pengesanan awal keracunan akibat pendedahan pestisid (Organophosphate dan Carbamate).**
- C. Pengesanan awal keracunan akibat pendedahan Carbamate sahaja.
- D. Pengesanan awal keracunan akibat pendedahan Genosid.

11) Apakah cara yang selamat untuk mengelakkan kecederaan semasa bersenam?

- I. Bersenam dengan program senaman kecergasan yang mendapat nasihat doktor.
- II. Tambah 2 – 3 minit aktiviti senaman anda setiap minggu sehingga mencapai 30 minit.
- III. Senaman dimulakan dengan selang seli dari 2 – 3 minit, disusuli 2 – 3 minit sepanjang 15 minit.
- IV. Senaman dimulakan dengan peningkatan secara berperingkat-peringkat untuk minggu tertentu apabila anda semakin cergas.

- A. I dan II
- B. I, II dan III
- C. II, III dan IV
- D. I, II, III dan IV**

12) Bilakah masanya anda perlu berhenti dari bersenam?

- A. Bila anda berasa penat
- B. Bila anda sudah bosan
- C. Bila anda berasa sakit, pening dan tidak selesa**
- D. Bila hari sudah mula panas atau matahari terbenam

14) Berikut ialah simpton keracunan makanan KECUALI

- A. Pening**
- B. Sakit kepala
- C. Muntah-muntah
- D. Berpeluh/demam

15) Bagaimanakah makanan boleh menjadi punca kepada keracunan makanan?

- A. Makanan dimasak oleh chef tidak terlatih
- B. Makanan dimasak oleh warga asing
- C. Makanan tidak dimasak dengan baik**
- D. Makanan dimasak oleh tukang masak tidak mahir