

**KISI KISI SOAL TEST PENGELOLAHAN
MAKANAN DAN MINUMAN**

- 1 HACCP
- 2 KEAMANAN PANGAN
- 3 INSPEKSI BAHAN BAKU
- 4 DETEKTOR SINAR X
- 5 INSPEKSI KESELAMATAN KERJA
- 6 MAKANAN YANG HARUS DIKASIH LABEL (GANDUM)
- 7 KAMPILOBAKTERI (DAGING AYAM)
- 8 5S (SEIRI, SEITON, SEISO, SEIKETSU, SHUUKAN)
- 9 UNDANG-UNDANG SUHU JEPANG -15
- 10 PENYEBAB PERKEMBANGAN BAKTERI
- 11 JIKA TANGAN TERGORES ATAU TERLUKA SEGERA LAPOR ATASAN
- 12 MASALAH JAMUR
- 13 TENTANG PAKAIAN KERJA (JANGAN BERSAKU DAN BERKANCING)
- 14 RAMBUT HARUS DI JARING SAAT BEKERJA
- 15 HAL YANG PERLU DI PERHATIKAN SAAT PEKERJAAN
- 16 DI RUANG PENDINGIN KITA HARUS PAKAI SEPATU SLIP
- 17 JANGAN PAKAI HANDUK SAAT BEKERJA
- 18 MEMBEDAKAN AREA TERKONTAMINASI DAN TIDAK
- 19 APA ITU SEIRI
- 20 HENTIKAN MESIN SAAT MEMBERSIKAN MESIN
- 21 JIKA TERJADI HEATSTROKE
- 22 HAL-HAL YANG HARUS DI LAKUKAN SEBELUM BEKERJA

- 23 TENTANG MENCUCI TANGAN
- 24 KERACUNAN MAKANAN TOKSIN
- 25 JIKA ANDA MELEWAT ROLER COSTER SEBAIKNYA
- 26 TENTANG BAHAN KIMIA
- 27 JIKA MENINGGALKAN PEKERJAAN SAAT BEKERJA HARUS IZIN