

แนวข้อสอบภาคท้องถิ่น นักสุขาภิบาล นักสาธารณสุข

1. การสุขาภิบาลอาหารหมายถึงข้อใด.

ก. การทำให้อาหารที่จะบริโภคให้มีความปลอดภัย

ข. วิธีการทุกอย่างที่ทำให้อาหารพร้อมที่จะบริโภค

ค. การทำให้อาหารสุกโดยวิธีการต่าง ๆ เช่น การหุง ต้มปิ้ง ย่าง นึ่ง ทอด

ง. การจัดอาหารสำหรับบริโภคมีคุณค่าครบ 5 หมู่และมีสารอาหารครบถ้วน

เฉลยข้อ ก การทำให้อาหารที่จะบริโภคให้มีความปลอดภัย

2. อาหารจะสะอาดและปลอดภัยขึ้นอยู่กับอะไรเป็นสำคัญ

ก. ความสะอาดของอาหาร ข. ตลาดที่จำหน่ายอาหาร

ค. การปฏิบัติตามสุขาภิบาลอาหาร ง. การดูแลรักษาอาหารให้สะอาดและสด

เฉลยข้อ ค การปฏิบัติตามสุขาภิบาลอาหาร

3. ควรทำความสะอาดบริเวณที่ปรุงอาหารหรือพื้นครัวด้วยวิธีใด.

ก. เช็ดถูทุกครั้งทีปรุงเสร็จ ข. เช็ดถูตรงรอยเปื้อนทุกวัน

ค. ใช้ผงซักคราบน้ำมันทุกครั้งทีเช็ดถู ง. ทำความสะอาดทีสักรักรก

เฉลยข้อ ก เช็ดถูทีปรุงเสร็จ

4. ส่วนใดของบริเวณทีใช้ปรุงอาหารหรือในครัวต้องทำความสะอาดสัปดาห์ละครั้ง

ก. พื้นห้อง ข. บริเวณทีปรุงอาหาร ค. ประตู หน้าต่าง **ง. ฝา เพดาน** ถูก

5. ฝัครอบเหนือเตาควรทำอย่งในกรณีใด.

ก. มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก **ข. อากาศถ่ายเทน้อย**

ค. เมือต้องการความสว่าง ง. ห้องทีบีด้านบน

เฉลยข้อ ข อากาศถ่ายเทได้น้อย

6. ภาชนะพลาสติกไม่ควรใช้กับอาหารชนิดใด.

ก. อาหารร้อนและไขมัน ข. อาหารประเภทแกง

ค. อาหารประเภทของแห้ง ง. อาหารทีเป็นสีและของมีไขมัน

เฉลยข้อ ก อาหารร้อนและไขมัน

7. สารตะกั่ว สารบอแรกซ์และปรอทถ้ามีสะสมในร่างกายมาก ๆ จะทำให้เกิดโรคอะไร

ก. ภาวะอาหาร ข. ลำไส้ ค. วัณโรค **ง. มะเร็ง**

เฉลยข้อ ง

8. การใช้เชียงทีมีรอยแตกมีโทษอย่งไร.

ก. ทำความสะอาดยาก ข. เป็นทีสะสมของเชื้อโรค

ค. มีเชื้อราติดอยู่และจะปนกับอาหาร ง. ทำให้เกิดโรคติดต่อทางเดินอาหาร

เฉลยข้อ ข เป็นทีสะสมของเชื้อโรค

9. เมื่อนำกระดาษหรือผ้าที่ทาขมิ้นนำไปแช่น้ำที่ผสมกับอาหารถ้าผ้าหรือกระดาษเปลี่ยนสีแสดงว่าอาหารนั้นมีสารชนิดใดเจือปนอยู่

ก. สารกำมะถัน ข. สารปรอท ค. สารตะกั่ว ง. สารบอแรกซ์

เฉลยข้อ ง สารบอแรกซ์

10. อาหารในข้อใดมีสารบอแรกซ์เจือปนอยู่.

ก. ลูกชิ้น ข. ไส้กรอก ค. หมูยอ หมูกรอบ **ง. ถูกทุกข้อ**

11. อาหารชนิดใดมีดินประสีวเจือปนมากกว่าอาหารชนิดอื่น

ก. กุนเชียง ข. ปลาป่น ค. เนื้ออบ ง. หมูกรอบ

เฉลยข้อ ก กุนเชียงเพราะดินประสีวทำให้อาหารมีสีแดงสวยน่ารับประทานผู้บริโภคจึงนิยมซื้อ

12. ซอสมะเขือเทศราคาถูกส่วนใหญ่มักเป็นส่วนผสมของอะไร.

ก. มะละกอแทนมะเขือเทศสุก ข. ดินประสีวเพื่อเพิ่มสีแดง

ค. ผงชูรสแทนน้ำตาล ง. แป้งกับสี.

เฉลยข้อ ง เป็นส่วนผสมของแป้งกับสี

13. ข้อใดคืออาหารที่ใส่สารฟอสฟอรัส.

ก. ยอดมะพร้าวอ่อน ข. น้ำตาลทรายขาว

ค. ลูกชิ้น กุนเชียง **ง. ถูกทั้งข้อ ก และ ข** **เฉลยข้อ ง**

14. ข้อใดคืออาหารที่มีส่วนผสมของผงชูรส.

ก. ซุปก้อน ข. ซีอิ๊ว ค. ซอสราคาถูก น้ำปลาราคาถูก ง. ถูกทุกข้อ

เฉลยข้อ ง

15. ไม่ควรใช้ผงเนื้อเปื่อยผสมกับเนื้อที่เปื่อยยากควรทำให้เนื้อเปื่อยโดยวิธีการใด.

ก. การต้ม ข. การตุ๋น ค. การปิ้ง ง. การย่าง

เฉลยข้อ ข. การตุ๋น การตุ๋นควรระวังเกี่ยวกับการรักษาคุณค่าทางอาหารไว้

16. การตุ๋นอาหารนานเกินไปจะเกิดผลอย่างไร.

ก. อาหารเปื่อยและ ข. เสียคุณค่าทางอาหาร ค. เสียรสชาติและรูปร่างของอาหาร ง. เพิ่มวิตามิน เกลือแร่และคุณค่าอื่นๆของอาหาร

เฉลยข้อ ข เสียคุณค่าทางอาหาร

17. อาหารชนิดใดไม่ทำให้สุกก็รับประทานได้.

ก. นม ข. ไข่ ค. ผัก ง. เนื้อสัตว์บางชนิด **เฉลยข้อ ค**

18. การล้างผักด้วยวิธีนำมาแช่น้ำด่างทับทิมจะมีผลต่ออาหารอย่างไร.

ก. สูญเสียวิตามินบีและซี ข. เพิ่มวิตามินบีและซี

ค. ทำลายยาฆ่าแมลง ง. ดีกว่าแช่ด้วยน้ำส้ม **เฉลยข้อ ก**

19. เพราะเหตุใดจึงต้องปอกเปลือกส้มเขียวหวานก่อนนำมาคั้น.

- ก. เพื่อให้รสชาติของน้ำส้มมีความอร่อยเข้มข้น
 - ข. เพื่อให้สีของน้ำส้มมีสีสดเป็นธรรมชาติ ค. ป้องกันไม่ให้เกิดกลิ่นคาวส้ม
 - ง. ป้องกันยาฆ่าแมลง **เฉลยข้อ ง เพื่อไม่ให้ยาฆ่าแมลงปนในน้ำส้ม**
20. กลไกสำคัญในการสุขาภิบาลอาหารขึ้นอยู่กับปัจจัยในข้อใด.

ก. ความสะอาดของอาหารและพื้นที่การปฏิบัติ

- ข. ผู้ประกอบอาหารและผู้เสิร์ฟ
- ค. ขั้นตอนการประกอบอาหาร
- ง. เทคนิคการปรุงอาหาร

เฉลยข้อ ก ความสะอาดของอาหารและพื้นที่ปฏิบัติงาน