

แบบทดสอบ กลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

กลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสมุทรปราการ

ชื่อ-สกุล *

0 points

ยุทธพันธ์ พวงมะเทศ

หน่วยงาน *

สนง.ปศจ.

แบบทดสอบ

โปรดเลือกข้อที่ท่านคิดว่าถูกต้องที่สุด

1. กฎหมายใดที่ไม่เกี่ยวข้องกับสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ *

1 point

- พ.ร.บ. ควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559
- พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ. 2522
- พ.ร.บ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558
- พ.ร.บ. โรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558

2. ปัจจุบัน "ปศุสัตว์ OK" ให้การรับรอง สินค้าอะไรบ้าง *

1 point

- เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อโค เนื้อเป็ด ไชสด
- เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อโค ไชสด
- เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อโค เนื้อเป็ด เนื้อแพะ ไชสด
- เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อโค เนื้อเป็ด เนื้อแพะ เนื้อแกะ ไชสด

3. ใบอนุญาตผลิตอาหารสัตว์ควบคุมเฉพาะมีอายุกี่ปี *

1 point

- 1 ปี
- 2 ปี
- 3 ปี
- ใช้ได้จนถึงสิ้นปีปฏิทินที่ออกใบอนุญาต

4. ลักษณะป้ายที่ใช้แสดงว่าเป็น สถานที่ขายส่งและขายปลีกอาหารสัตว์ควบคุมเฉพาะ ใช้สีอะไร * 1 point

- สีเขียว
- สีแสด
- สีน้ำเงิน
- สีแดง

5. ในปัจจุบันมีการกำหนดชนิดนมโรงเรียน เป็นนมชนิดไหนบ้าง *

1 point

- นมพาสเจอร์ไรส์ และนม ยู เอช ที
- นมพาสเจอร์ไรส์ และนมสเตอริไลส์
- นมพาสเจอร์ไรส์ นมสเตอริไลส์ และนม ยู เอช ที
- นมสเตอริไลส์ และนม ยู เอช ที

6. ข้อใดเป็นการจัดเก็บนม ยู เอช ที ไม่เหมาะสม *

1 point

- ถ้านมบรรจุในลังกระดาษ ห้ามวางซ้อนกันเกิน 7 ชั้น
- วางนมไว้โดยแช่ในถังน้ำแข็งเพื่อรักษาอุณหภูมิ
- ถ้าหุ้มกล่องนมด้วยพลาสติก ห้ามวางกล่องนมซ้อนกันเกิน 5 ชั้น
- เก็บนมในที่ร่ม ไม่โดนแสงแดด และไม่อยู่ใกล้แหล่งให้ความร้อน

7. สุขลักษณะที่ดีของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ : บริเวณที่วางจำหน่ายเนื้อสัตว์ควรมีความสูงจากพื้นเท่าใด *

1 point

- ไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร
- ไม่น้อยกว่า 45 เซนติเมตร
- ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
- ไม่น้อยกว่า 100 เซนติเมตร

8. ดำเนินการตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK อย่างน้อยปีละกี่ครั้ง *

1 point

- 1 ครั้ง/ปี
- 2 ครั้ง/ปี
- 3 ครั้ง/ปี
- 4 ครั้ง/ปี

9. ลักษณะป้ายที่ใช้แสดงว่าเป็น สถานที่ผลิตอาหารสัตว์ควบคุมเฉพาะ ใช้สีอะไร *

1 point

- สีเขียว
- สีแสด
- สีน้ำเงิน
- สีแดง

10. อุณหภูมิในการเก็บรักษานมพาสเจอร์ไรส์ไม่ควรสูงเกินกี่องศาเซลเซียส *

1 point

- 2 องศาเซลเซียส
- 8 องศาเซลเซียส
- 10 องศาเซลเซียส
- 25 องศาเซลเซียส

This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms

แบบทดสอบ กลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

กลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสมุทรปราการ

ชื่อ-สกุล *

0 points

นางสาวสุดารัตน์ ตูฬิลา

หน่วยงาน *

สนง.ปศอ. พระสมุทรเจดีย์

แบบทดสอบ

โปรดเลือกข้อที่ท่านคิดว่าถูกต้องที่สุด

1. กฎหมายใดที่ไม่เกี่ยวข้องกับสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ *

1 point

- พ.ร.บ. ควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559
- พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ. 2522
- พ.ร.บ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558
- พ.ร.บ. โรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558

2. ปัจจุบัน "ปศุสัตว์ OK" ให้การรับรอง สินค้าอะไรบ้าง *

1 point

- เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อโค เนื้อเป็ด ไชสด
- เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อโค ไชสด
- เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อโค เนื้อเป็ด เนื้อแพะ ไชสด
- เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อโค เนื้อเป็ด เนื้อแพะ เนื้อแกะ ไชสด

3. ใบอนุญาตผลิตอาหารสัตว์ควบคุมเฉพาะมีอายุกี่ปี *

1 point

- 1 ปี
- 2 ปี
- 3 ปี
- ใช้ได้จนถึงสิ้นปีปฏิทินที่ออกใบอนุญาต

4. ลักษณะป้ายที่ไข่แสดงว่าเป็น สถานที่ขายส่งและขายปลีกอาหารสัตว์ควบคุมเฉพาะ ไข่สีอะไร * 1 point

- สีเขียว
- สีแสด
- สีน้ำเงิน
- สีแดง

5. ในปัจจุบันมีการกำหนดชนิดนมโรงเรียน เป็นนมชนิดไหนบ้าง *

1 point

- นมพาสเจอร์ไรส์ และนม ยู เอช ที
- นมพาสเจอร์ไรส์ และนมสเตอริไลส์
- นมพาสเจอร์ไรส์ นมสเตอริไลส์ และนม ยู เอช ที
- นมสเตอริไลส์ และนม ยู เอช ที

6. ข้อใดเป็นการจัดเก็บนม ยู เอช ที ไม่เหมาะสม *

1 point

- ถ้ามบรรจุในลังกระดาษ ห้ามวางซ้อนกันเกิน 7 ชั้น
- วางนมไว้ในถังน้ำแข็งเพื่อรักษาอุณหภูมิ
- ถ้าหุ้มกล่องนมด้วยพลาสติก ห้ามวางกล่องนมซ้อนกันเกิน 5 ชั้น
- เก็บนมในที่ร่ม ไม่โดนแสงแดด และไม่อยู่ใกล้แหล่งให้ความร้อน

7. สุขลักษณะที่ดีของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ : บริเวณที่วางจำหน่ายเนื้อสัตว์ควรมีความสูงจากพื้นเท่าใด *

1 point

- ไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร
- ไม่น้อยกว่า 45 เซนติเมตร
- ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
- ไม่น้อยกว่า 100 เซนติเมตร

8. ดำเนินการตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK อย่างน้อยปีละกี่ครั้ง *

1 point

- 1 ครั้ง/ปี
- 2 ครั้ง/ปี
- 3 ครั้ง/ปี
- 4 ครั้ง/ปี

9. ลักษณะป้ายที่ใช้แสดงว่าเป็น สถานที่ผลิตอาหารสัตว์ควบคุมเฉพาะ ใช้สีอะไร *

1 point

- สีเขียว
- สีแสด
- สีน้ำเงิน
- สีแดง

10. อุณหภูมิในการเก็บรักษานมพาสเจอร์ไรส์ไม่ควรสูงเกินกี่องศาเซลเซียส *

1 point

- 2 องศาเซลเซียส
- 8 องศาเซลเซียส
- 10 องศาเซลเซียส
- 25 องศาเซลเซียส

This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms

แบบทดสอบ กลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์

กลุ่มพัฒนาคุณภาพสินค้าปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดสมุทรปราการ

ชื่อ-สกุล *

0 points

วรากรณ์ ขนานไพโร

หน่วยงาน *

สนง.ปศจ.

แบบทดสอบ

โปรดเลือกข้อที่ท่านคิดว่าถูกต้องที่สุด

1. กฎหมายใดที่ไม่เกี่ยวข้องกับสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ *

1 point

- พ.ร.บ. ควบคุมการฆ่าสัตว์เพื่อการจำหน่ายเนื้อสัตว์ พ.ศ. 2559
- พ.ร.บ. อาหาร พ.ศ. 2522
- พ.ร.บ. ควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์ พ.ศ. 2558
- พ.ร.บ. โรคระบาดสัตว์ พ.ศ. 2558

2. ปัจจุบัน "ปศุสัตว์ OK" ให้การรับรอง สินค้าอะไรบ้าง *

1 point

- เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อโค เนื้อเป็ด ไชสด
- เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อโค ไชสด
- เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อโค เนื้อเป็ด เนื้อแพะ ไชสด
- เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อโค เนื้อเป็ด เนื้อแพะ เนื้อแกะ ไชสด

3. ใบอนุญาตผลิตอาหารสัตว์ควบคุมเฉพาะมีอายุกี่ปี *

1 point

- 1 ปี
- 2 ปี
- 3 ปี
- ใช้ได้จนถึงสิ้นปีปฏิทินที่ออกใบอนุญาต

4. ลักษณะป้ายที่ไข่แสดงว่าเป็น สถานที่ขายส่งและขายปลีกอาหารสัตว์ควบคุมเฉพาะ ไข่สีอะไร * 1 point

- สีเขียว
- สีแสด
- สีน้ำเงิน
- สีแดง

5. ในปัจจุบันมีการกำหนดชนิดนมโรงเรียน เป็นนมชนิดไหนบ้าง *

1 point

- นมพาสเจอร์ไรส์ และนม ยู เอช ที
- นมพาสเจอร์ไรส์ และนมสเตอริไลส์
- นมพาสเจอร์ไรส์ นมสเตอริไลส์ และนม ยู เอช ที
- นมสเตอริไลส์ และนม ยู เอช ที

6. ข้อใดเป็นการจัดเก็บนม ยู เอช ที ไม่เหมาะสม *

1 point

- ถ่านمبرรจในลังกระดาษ ห้ามวางซ้อนกันเกิน 7 ชั้น
- วางนมไว้โดยแช่ในถังน้ำแข็งเพื่อรักษาอุณหภูมิ
- ถ้าหุ้มกล่องนมด้วยพลาสติก ห้ามวางกล่องนมซ้อนกันเกิน 5 ชั้น
- เก็บนมในที่ร่ม ไม่โดนแสงแดด และไม่อยู่ใกล้แหล่งให้ความร้อน

7. สุขลักษณะที่ดีของสถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ : บริเวณที่วางจำหน่ายเนื้อสัตว์ควรมีความสูงจากพื้นเท่าใด *

1 point

- ไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร
- ไม่น้อยกว่า 45 เซนติเมตร
- ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
- ไม่น้อยกว่า 100 เซนติเมตร

8. ดำเนินการตรวจติดตามสถานที่จำหน่ายปศุสัตว์ OK อย่างน้อยปีละกี่ครั้ง *

1 point

- 1 ครั้ง/ปี
- 2 ครั้ง/ปี
- 3 ครั้ง/ปี
- 4 ครั้ง/ปี

9. ลักษณะป้ายที่ใช้แสดงว่าเป็น สถานที่ผลิตอาหารสัตว์ควบคุมเฉพาะ ใช้สีอะไร *

1 point

- สีเขียว
- สีแสด
- สีน้ำเงิน
- สีแดง

10. อุณหภูมิในการเก็บรักษานมพาสเจอร์ไรส์ไม่ควรสูงเกินกี่องศาเซลเซียส *

1 point

- 2 องศาเซลเซียส
- 8 องศาเซลเซียส
- 10 องศาเซลเซียส
- 25 องศาเซลเซียส

This content is neither created nor endorsed by Google.

Google Forms