

食品安全指南测验问卷 4

1. 谁应该对食品场所里的食品处理安全负责？

- A) 主厨
- B) 业主或经理
- C) 任何处理食品的人
- D) 以上所有的人

2. 食物中毒事件会导致：

- A) 负面的公众影响
- B) 法律行动
- C) 生意关闭
- D) 顾客生病
- E) 以上所有各项

3. 如何辨别食品里是否有足以引起食物中毒的细菌？

- A) 气味不好
- B) 口味不好
- C) 外观不好
- D) 无法辨别。食品的外观、气味和口味都正常。

4. 为了防止食物应该：

- A) 保护食品
- B) 预防引起食物中毒的细菌的生长
- C) 消灭或减少细菌
- D) 做到以上所有各项

5. “危险区”是指以下哪个温度范围？

- A) 50-60°C
- B) 5-60°C
- C) 25-35°C
- D) 0-35°C

6. 以下哪一种做法属于不卫生的食品处理习惯，可能导致交叉污染？

- A) 在同一块砧板上切生肉和熟肉
- B) 所有的蔬菜都在清水里清洗
- C) 将食品放在食品等级的容器内
- D) 处理食品前洗手

7. 将食品储存在冰箱里时，不应该做以下哪一点？

- A) 将食品包好、做标签、并记录日期
- B) 将生肉和熟肉放在同一个托盘内
- C) 将熟食储藏在生食上方
- D) 轮换存货 – 遵守先进先出的原则

8. 高风险食品，如鸡肉，应煮到中心温度达到：

- A) 60°C
- B) 70°C
- C) 150°C
- D) 75°C 或更高

9. 以下哪些是即食食品？

- A) 冰冻的馅饼和酥饼
- B) 未清洗和未剥皮的水果和蔬菜
- C) 已准备好的三明治和填入馅料的面卷
- D) 未煮过的米和通心粉

10. 洗手的基本步骤是什么？

- A) 彻底清洗，然后把手弄干
- B) 用肥皂、彻底清洗、冲淋，然后用烘手机烘干
- C) 用肥皂、彻底清洗、冲淋，然后用抹布擦干
- D) 彻底清洗、冲淋，然后把手弄干

11. 如果你因病休息，最好是在何种情况下才回去上班处理食品？

- A) 当你感觉好一些时
- B) 1周以后
- C) 当你的医生告知你可以这么做时
- D) 第二天

12. 食品处理手套必须频繁更换，而且还应在以下情况下更换：

- A) 处理垃圾以后
- B) 每次休息之后
- C) 从地上拣起东西后
- D) 处理生食和熟食之间
- E) 以上所有情况

13. 食品等级的杀菌剂可以是：

- A) 很烫的水（80°C 到 85°C）
- B) 酒精和水（75/25%的比例）
- C) 含氯漂白剂
- D) 商业化学杀菌剂
- E) 以上任何一种

14. 在任何食品场所中，害虫都是麻烦。主要的问题是：

- A) 它们有气味
- B) 它们通过细菌和粪便传播疾病
- C) 它们偷吃食品
- D) 它们令员工恐惧

15. 市政厅提供的垃圾箱应该

- A) 放在看不见的地方
- B) 放在食物准备区域
- C) 用热肥皂水清洗，并用水管冲洗这个区域
- D) 一直留到垃圾满出
- E) 涂上与厨房相配的颜色