

模拟考试和答案

模拟考试



姓名_____

日期_____

① 哪个机构负责在餐馆或食品服务餐饮机构执行食品安全？

- A 疾病预防控制中心
- B 食品和药物管理局
- C 州或当地监管部门
- D 美国农业部

② 积极的管理控制的三个部分包括

- A 识别风险、制定规范和培训。
- B 识别风险、纠正行动和培训。
- C 识别风险、创建采购订单和培训。
- D 识别风险、记录保留和培训。

③ 供水管道破裂造成餐饮机构的水呈现棕色。经理应该怎么做？

- A 使用前联系当地监管部门。
- B 除了洗涤餐具之外，其他所有操作都使用这水。
- C 使用前将这水煮沸 1 分钟。
- D 除了洗手之外，其他所有操作都使用这水。

④ 为了防止蓄意污染食品，经理应该掌握设施内进出的人士，监控产品的安全性，将食品安全相关信息存档，并且知道

- A 何时向 EPA 登记。
- B 如何填写事故报告。
- C 安全技术说明书在餐饮机构的什么位置。
- D 出现可疑活动时的联系人。

⑤ 刚刚清理过餐桌的食品操作者在处理食品之前必须采取什么做法？

- A 更换围裙
- B 洗手
- C 戴回一次性手套
- D 在布巾上擦手

⑥ 作为洗手操作的一部分，食品操作者必须擦洗他们的双手和双臂至少

- A 3 秒。
- B 5 秒。
- C 10 秒。
- D 20 秒。

⑦ 要加工食品，手部有感染伤口的食品操作者必须

- A 用不透水覆盖物包扎伤口，并佩戴一次性手套。
- B 用不透水覆盖物包扎伤口，并限制接触食品。
- C 洗手并用不透水覆盖物包扎伤口。
- D 涂抹药膏并用不透水覆盖物包扎伤口。

⑧ 食品操作者应该如何留指甲？

- A 剪短指甲，不涂指甲油
- B 留长指甲，不涂指甲油
- C 留长指甲并涂指甲油
- D 剪短指甲并涂指甲油

⑨ 如果食品操作者报告咽喉痛和发烧症状，快餐厅经理应该怎么做？

- A 禁止该食品操作者进入餐饮机构。
- B 向当地监管部门报告该病情。
- C 与食品操作者的执业医师交谈。
- D 限制食品操作者加工食品。

⑩ 食品操作者报告出现腹泻症状并被诊断罹患由志贺氏菌导致的食源性疾病时，经理应采取什么措施？

- A 禁止该食品操作者参与涉及食品的工作。
- B 禁止该食品操作者进入餐饮机构。
- C 确保为该食品操作者提供一次性手套。
- D 确保该食品操作者经常洗手。

⑪ 员工应该在什么地方饮食、抽烟或嚼口香糖？

- A 在顾客看不到的地方
- B 在厨房门外
- C 在洗碗区内
- D 在指定区域

⑫ 贝壳类海产标签必须存档多长时间？

- A 贝壳类海产收货后 30 天
- B 贝壳类海产收货后 90 天
- C 最后一批贝壳类海产出售或从容器中取用后 30 天
- D 最后一批贝壳类海产出售或从容器中取用后 90 天

⑬ 在接收餐饮机构的食品货物时，很重要的一点是

- A 仅检查 TCS 食品。
- B 在存放之前立即检查所有食品。
- C 有序地堆叠货物并在 12 小时内进行检查。
- D 立即存放货物并在稍后进行检查。

⑭ 以下哪个品项在冷库的存放方式是正确的?

- A 存放在生鲑鱼上方的通心粉沙拉
- B 存放在生禽肉下面的生碎猪肉
- C 存放在生的烤猪肉上方的生禽肉
- D 存放在生牛排下面的菠萝片

⑮ 即食 TCS 食品如果存放时间超过以下哪个时间, 则必须标记日期

- A 12 小时。
- B 24 小时。
- C 36 小时。
- D 48 小时。

⑯ 某个品牌的橙汁已发出召回通知。餐厅经理根据召回通知中的信息匹配食品品项后, 从库存中移出该品项, 然后存放在安全的位置。该经理接下来应该怎么做?

- A 参考供应商通知采取后续步骤
- B 联系供应商并安排待领取的产品
- C 标注该品项, 防止它被意外放回到库存中
- D 通知当地媒体、顾客和员工召回的原因

⑰ 即食食物在 41°F (5°C) 的冷库中可以存放的最长时间是多少, 超过此时间必须将其出售、供应或丢弃?

- A 2 天
- B 5 天
- C 7 天
- D 9 天

⑱ 病原体在哪种条件下的炖肉中可能会快速生长

- A 低于冷冻温度。
- B 处于冷藏温度。
- C 41°F 至 135°F (5°C 至 57°C) 。
- D 烹制到错误的中心温度。

⑲ 以下哪一项是 TCS 食品?

- A 香蕉
- B 咖啡
- C 饼干
- D 芽菜

⑳ 应该在什么温度下贮存切开的瓜?

- A 不高于 41°F (5°C)
- B 不高于 45°F (7°C)
- C 不高于 51°F (11°C)
- D 不高于 55°F (13°C)

- ⑳ 为什么学龄前儿童罹患食源性疾病的风险更高？
- A 他们没有良好的胃口。
 - B 他们没有获得足够的营养。
 - C 他们更可能发生过敏反应。
 - D 他们尚未建立起免疫系统。
- ㉑ 影响食品中的细菌生长的一个因素是什么？
- A 无脂肪
 - B 密度
 - C 成熟度
 - D 酸度
- ㉒ 将一套砧板用于生禽肉，将另一套砧板用于即食食物，可降低什么风险
- A 交叉污染。
 - B 时间与温度处理不当。
 - C 物理污染。
 - D 有毒金属中毒。
- ㉓ 花生和大豆产品对于哪种状况的人士而言可能是两种很危险的食物品项
- A 胖汤姆 (FAT TOM)。
 - B 食品过敏。
 - C 化学品敏感。
 - D 不良个人卫生。
- ㉔ 喘息和荨麻疹是哪种疾病的症状
- A 食品过敏。
 - B 诺瓦克病毒。
 - C 肉毒杆菌中毒。
 - D 甲型肝炎。
- ㉕ 某宴会外卖餐饮服务员工从热食保温装置撤下一盘干层面，以便上午 11 点在酒店会议厅内上桌。在什么时间之后，必须将干层面丢弃？
- A 中午 12:00
 - B 下午 2:00
 - C 下午 3:00
 - D 下午 4:00
- ㉖ 对于采用温度控制进行保温的食品，您必须多久一次检查热食食品的温度？
- A 至少每 2 小时
 - B 至少每 4 小时
 - C 至少每 6 小时
 - D 至少每 8 小时

- 28 哪种行为会给自助餐区的食品造成污染?
- A 在 135°F (57°C) 下保存热食 TCS 食品
 - B 允许顾客重复使用餐盘
 - C 标识所有容器和把手
 - D 每小时测取一次食品温度
- 29 哪个食品品项可以裸手处理?
- A 伴沙拉用的烹制好的意面
 - B 煮汤用的切碎的西红柿
 - C 罐装的三明治金枪鱼
 - D 装饰用的腌制西瓜
- 30 准备在三槽水槽中洗碗时，第一项任务是什么?
- A 清除餐具中的剩菜剩饭。
 - B 在第一个水槽中注入清洁剂和水。
 - C 清洁和消毒水槽和排水板。
 - D 确保有一个带秒针的时钟。
- 31 将消毒剂从原装容器倒入喷瓶时，喷瓶上必须标识
- A 化学品的通俗名称。
 - B 化学品的保质期。
 - C 化学品的运输日期。
 - D 运输化学品的人员姓名。
- 32 哪一项不需要消毒?
- A 盘子
 - B 刀具
 - C 墙壁
 - D 夹子
- 33 消毒的定义是什么?
- A 将接触面清洗到洁净为止
 - B 使用抹布擦拭接触面直至接触面洁净为止
 - C 将接触面上的灰尘量降低到安全的水平
 - D 将接触面上的病原体降低到安全的水平
- 34 为确保在食品预制接触面上使用的化学消毒剂保持正确的强度，
- A 先冲洗接触面，然后再次应用消毒剂。
 - B 先测试接触面，确认是否有病原体。
 - C 将其加热到制造商建议的温度。
 - D 在混合消毒剂时用检测试剂工具箱检查消毒剂的浓度。

35 户外垃圾桶必须

- A 经常清洗。
- B 使用严密密封的盖子盖紧。
- C 远离顾客停车区。
- D 垫上塑料纸或湿强纸。

36 什么是交叉连接？

- A 螺纹水龙头
- B 预防形成真空的装置
- C 混合热水和冷水的铜阀门
- D 安全水源与污水之间的实体连结

37 经理在制定清洁计划总表并培训员工使用该计划表后必须采取什么措施？

- A 监控清洁计划
- B 确定清洁对象
- C 确定每项任务的负责人
- D 统计员工花在清洁任务上的时间

38 洗手台应该有垃圾箱、热水和冷水、标牌、干手的方法和

- A 肥皂。
- B 计时器。
- C 时钟。
- D 手套。

39 消灭已进入餐饮机构的虫害的最佳方法是什么？

- A 提高下班时间餐饮机构内的温度。
- B 降低下班时间餐饮机构内的温度。
- C 与持照的虫害控制专员 (PCO) 合作。
- D 在餐饮机构周围施用非处方杀虫剂。

40 落地式设备的安装位置应离开地面多高？

- A 至少 1 英寸 (3 公分)
- B 至少 2 英寸 (5 公分)
- C 至少 4 英寸 (10 公分)
- D 至少 6 英寸 (15 公分)