

## 食品卫生指南测验问卷 1

### 1. 食品处理人员可以是：

- A) 厨房帮工
- B) 餐厅工作人员
- C) 侍者
- D) 收拾和清洁桌子的人
- E) 以上任何人

### 2. 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

### 3. 食品里不应找到实质危险。实质危险可以是：

- A) 芳草和香料
- B) 玻璃、毛发、创可贴、钉子
- C) 花生、胡桃
- D) 橙皮

### 4. 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。

### 5. 在适当的条件下，细菌每隔多少时间成倍增长？

- A) 每 3 小时
- B) 每小时
- C) 每 20 分钟
- D) 每天

### 6. “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

### 7. 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

### 8. 在冷藏室内储存食品时，应该总是做到：

- A) 将食品包好、做标签、并记录日期
- B) 将食品冻得很硬
- C) 轮换存货 – 遵守先进先出的原则
- D) 以上所有各项

### 9. 高风险食品，如鸡肉，应煮到中心温度达到：

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

### 10. 每个人的体表和体内都携带细菌。以下部位能发现细菌：

- A) 头发
- B) 皮肤
- C) 手
- D) 耳鼻
- E) 口
- F) 以上所有部位

### 11. 洗手的基本步骤是什么？

- A) 用肥皂、彻底清洗、冲淋，然后用烘手机烘干
- B) 彻底清洗，然后把手弄干
- 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

### 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. 准备食物时，任何割伤和其他伤口都应该：

- A) 用创可贴遮住
- B) 不要遮住
- C) 用蓝色创可贴和一次性手套遮住
- D) 用纱布包扎

### 14. 有效清洁的基本步骤是什么？

- A) 主要的清洁和冲洗
- B) 刮除、主要清洁、杀菌和擦拭
- C) 刮除、主要清洁、杀菌和烘干
- D) 刮除和杀菌

### 15. 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