

食品卫生指南测验问卷 3

1. 在维多利亚州，食品处理人员必须遵守：

- A) 《1993 年殡葬法案》（Funerals Act 1993）
- B) 《2001 年电影法案》（Film Act 2001）
- C) 《1984 年食品法案》（Food Act 1984）
- D) 《1999 年公平交易法案》（Fair Trading Act 1999）

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. 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. 低风险食品是指细菌无法在其中良好生长的食品，如：

- A) 禽蛋和禽蛋产品
- B) 生肉和熟肉
- C) 干燥的、未煮过的米和通心粉
- D) 匹萨饼和含肉的三明治

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. 将以下测量食品温度的步骤排序（从 1 到 4）：

插入探针_____

将探针杀菌_____

读取和记录温度_____

清洗探针_____

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. 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. 展示热炉最适合：

- A) 煮食物
- B) 将热食的温度整天保持在 60°C 以上
- C) 将热食的温度在短时间内保持在 60°C 以上
- D) 重新加热食物

10. 准备或奉上食物时不应该戴首饰的原因是：

- A) 这会是一个职业健康和安全风险
- B) 首饰的一部分，如宝石，可能会落到食物中
- C) 这可能会被卡在机器中
- D) 这会使得手无法被彻底清洗
- E) 以上所有各项

11. 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

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. 食品等级的杀菌剂在厨房中用于：

- A) 去除油脂、灰尘和污垢
- B) 去除表面细菌
- C) 在使用清洁剂后杀死细菌
- D) 让厨房有清洁的气味

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. 食物准备区域的垃圾箱应该：

- A) 放在看不见的地方
- B) 放在干燥的储藏区域
- C) 定期倒空和清洗
- D) 一直留到垃圾满出
- E) 涂上与厨房相配的颜色