

# 模拟考试和答案 评估测试



## 在课堂教学前使用评估测试的说明

在八个课时内教授《食品安全 (ServSafe) 经理用书》第 7 版修订的全部内容可能很有挑战性。在课堂教学开始前让学员做好更充分的准备，有利于每个人获得更高效的课堂体验。

帮助学员做好上课准备的最好方法之一，是让他们在进入课堂之前阅读《食品安全 (ServSafe) 经理用书》第 7 版修订。要求学员完成评估测试也能帮助他们做好上课准备，而且还能帮助您在课堂中将重点放在需要特别注意的方面。

您应该在课堂教学开始前三周，向所有学员发放一份资料，其中包含：

- 《食品安全 (ServSafe) 经理用书》第 7 版修订
- 80 题评估测试和答案
- 课堂教学日期
- 课堂教学的开始和结束时间
- 地点（包括到达指示）
- 培训和考试期间对学员的要求
- 附信将在单独的文件中提供。

评估测试附带一份完整的答案。答案中注明了弱项并指引学员参考《食品安全 (ServSafe) 经理用书》第 7 版修订的相应部分，以便在课堂教学前开展深入研究。此外，作为讲师，您可以使用评估测试的结果以了解需要在课堂中重点讲解哪方面的内容。要求学员在课堂教学之前将完成的答案发送给您。使用测试结果来计划在课堂上讲授的材料微调。您可能需要在学员反映比较困难的主题投入额外的时间。

# 模拟考试和答案

## 评估测试



姓名 \_\_\_\_\_

日期 \_\_\_\_\_

在每个问题的下面圈出最佳答案。务必回答全部 80 道问题。

① 食品安全管理系统的目的是

- A 保持所有设施区域干净、无虫害。
- B 识别、标记和修复设施内的故障设备。
- C 通过控制风险和危害来预防食源性疾病。
- D 使用正确的方法采购和接收食品。

② 经理有责任主动控制食源性疾病的风险因素，这被称为

- A 危害分析与关键控制点 (HACCP)。
- B 质量控制和保证。
- C 食品安全管理。
- D 积极的管理控制。

③ 某经理看到厨师将鸡胸肉烹制到错误的温度后，要求厨师继续烹制该鸡胸肉。这是积极的管理控制中哪一个步骤的示例？

- A 识别风险
- B 监控
- C 纠正行动
- D 重新评估

④ 某经理每小时巡视一次厨房，验证是否遵循了政策、规程和纠偏行动。这是积极的管理控制中哪个步骤的示例？

- A 管理层监督
- B 纠正行动
- C 重新评估
- D 识别风险

⑤ 经理展示其了解如何保证食品安全的方法之一是

- A 获得食品安全认证。
- B 测量烹制温度。
- C 监控员工行为。
- D 自我检查。

⑥ 一次停电事件导致热食 TCS 食品超出温度控制范围达到 6 小时。必须如何处理该食品？

- A 将食品冷却至 41°F (5°C) 或更低温度。
- B 将食品立即上桌。
- C 将食品烹制到 165°F (74°C)。
- D 丢弃食品。

模拟考试和答案 评估测试

- ⑦ 污水倒流到食品存放区域，导致有很大风险污染存放在这里的食品。应该采取什么做法？
- A 执行 HACCP 计划。
  - B 减少餐饮机构的运营时段。
  - C 停止服务，并通知监管部门。
  - D 继续服务，但要通知监管部门。
- ⑧ 保护食品不受蓄意破坏的最佳方法是什么？
- A 尽可能让食品难以被人动手脚。
  - B 允许前员工进入餐饮机构。
  - C 对新供应商进行现场检查。
  - D 使用 USDA A.L.A.R.M. 系统。
- ⑨ 为了防止蓄意污染食品，经理应该掌握在发现可疑活动时的联系人，监控产品的安全性，保留食品防御信息供查看，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 设施内进出的人员。
- ⑩ 食品操作者应该在哪里洗手？
- A 食品预制槽
  - B 工具洗涤槽
  - C 指定用于洗手的水槽
  - D 三槽水槽
- ⑪ 食品操作者在接触身体或衣服后，必须采取什么做法？
- A 洗手
  - B 冲洗手套
  - C 更换围裙
  - D 使用免洗洗手液
- ⑫ 食品操作者在洗手时，至少应该用肥皂搓洗双手和双臂多久？
- A 5 秒
  - B 8 秒
  - C 10 秒
  - D 18 秒
- ⑬ 食品操作者在哪一项活动后必须洗手？
- A 处理脏污的物品
  - B 戴手套
  - C 为顾客送餐
  - D 使用免洗洗手液

- ⑭ 食品操作者不应抓头皮的主要原因是为了避免
- A 将过敏原沾染到食品。
  - B 将病原体传播到食品。
  - C 导致伤口感染。
  - D 导致有毒金属中毒。
- ⑮ 面部有胡须的食品操作者必须如何做以防止污染食品？
- A 佩戴胡子罩
  - B 每天梳洗胡须两次
  - C 将胡须修剪至1英寸（2.5厘米）或更短
  - D 使用胡须护理素
- ⑯ 食品操作者如果手指上有一个感染的切口，则在工作时应该怎么做？
- A 用绷带包扎伤口。
  - B 远离食品和预制区域。
  - C 用手套或手指套包住伤口。
  - D 用不透水的绷带或手指套和手套包住伤口。
- ⑰ 处理食品时唯一允许在双手或手臂上佩戴的首饰是什么？
- A 无装饰雕琢的戒指
  - B 医用ID手镯
  - C 皮表手表
  - D 钻戒
- ⑱ 考虑是否发生食源性疾病集中爆发时，除其他标准以外，要求多少人出现相同的症状才算是集中爆发？
- A 至少1人
  - B 至少2人
  - C 至少10人
  - D 至少20人
- ⑲ 食品操作者如有咽喉痛和发烧的症状，在什么情况下应被禁止进入餐饮机构？
- A 所服务的顾客主要是高危人士
  - B 发烧超过100°F (38°C)
  - C 咽喉痛持续时间超过5天
  - D 在监管部门收到通知之前
- ⑳ 病毒的基本特征是什么？
- A 可以闻到或尝到
  - B 在食品中生长
  - C 需要依赖活宿主才能生长
  - D 通常出现在牛的肠道中

模拟考试和答案 评估测试

⑳ 食品操作者在处理完生肉后再处理果蔬之前，应该如何处理他们的手套？

- A 对手套进行清洁和消毒。
- B 继续使用这些手套。
- C 收好并在以后再次处理肉类时使用。
- D 洗手并更换手套。

㉑ 厨师服等个人物品应存放在餐饮机构的什么位置？

- A 食品上方的货架上
- B 食品下方的货架上
- C 在指定区域内
- D 在厨房内远离移动设备的位置

㉒ 食品操作者在预制食品之后和使用洗手间之前应该做什么？

- A 洗手
- B 脱下帽子
- C 更换手套
- D 脱下围裙

㉓ 运送的酸奶油到达餐饮机构后，应如何测量其温度？

- A 将手放在容器上，看看是否感到冰凉。
- B 握住红外线温度计使其尽可能靠近装运箱。
- C 将温度计杆放在装运箱之间获取读数。
- D 打开容器盖子并将温度计杆插入酸奶油中。

㉔ 冷冻的食品品项上出现冰晶表示

- A 时间与温度处理不当。
- B 交叉污染。
- C 清洁和消毒不彻底。
- D 不良个人卫生。

㉕ 选择合格的食品供应商时最重要的因素是什么？

- A 此供应商有 HACCP 计划或其他食品安全系统。
- B 此供应商有制造和包装做法的在案记录。
- C 此供应商的仓库距离餐饮机构很近，从而缩短运输时间。
- D 此供应商接受过检查，且符合当地、州和联邦的法律。

㉖ 以下哪种食品应该拒绝接收？

- A 包装破损的袋装有机甜饼干
- B 处于 41°F (5°C) 下的瓶装牛奶
- C 在原装包装中的一次性杯子
- D 中心温度为 50°F (10°C) 的生蚝

- ⑳ 物料的存放位置应该远离墙壁，并且距离地板至少\_\_\_\_\_。
- A 2 英寸 (5 公分)
  - B 4 英寸 (10 公分)
  - C 5 英寸 (13 公分)
  - D 6 英寸 (15 公分)
- ㉑ 自助餐中需要保温上桌的汤菜应标有
- A 食品名称。
  - B 预制日期。
  - C 汤的原料。
  - D 有效期。
- ㉒ 化学品应该如何存放?
- A 在食品之上
  - B 与食品分开存放
  - C 在食品存放区域内
  - D 与厨房用具一同存放
- ㉓ 现场预制并存放 24 小时以上的即食 TCS 食品，应该执行什么操作?
- A 标记日期。
  - B 售出。
  - C 扔掉。
  - D 在一小时内上桌。
- ㉔ 经理必须如何处理餐饮机构中的召回食品品项?
- A 在预制期间将该品项与非召回品项混合使用。
  - B 记录购买该品项的顾客姓名。
  - C 将召回的品项与其他食品分开存放。
  - D 在 24 小时内销售所有召回的品项。
- ㉕ 某个品牌的橙汁已发布召回通知。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 参考供应商通知中提出的后续步骤。
  - B 联系供应商并安排产品的回收。
  - C 标注该品项，防止它意外被放回到库存中。
  - D 通知当地媒体、顾客和员工召回的原因。
- ㉖ 接收时已过有效期的食品品项应该
- A 拒收。
  - B 立即用掉。
  - C 接收但要特别标识。
  - D 接收但与其他物品分开保存。

模拟考试和答案 评估测试

- 35 根据经批准的既定规程，冷食只要不超过 70°F (21°C)，可在没有温度控制措施的情况下有意存放 \_\_\_\_\_ 小时。
- A 2
  - B 4
  - C 6
  - D 8
- 36 在餐馆以外供餐时，生禽肉的存放必须
- A 存放在低于即食食物的温度下。
  - B 与即食食物分开存放。
  - C 无需温度控制。
  - D 在生牛肉上方。
- 37 海产品的最低中心烹制温度是多少？
- A 135°F (57°C)
  - B 145°F (63°C)，持续 15 秒钟
  - C 155°F (68°C)，持续 17 秒钟
  - D 165°F (74°C)，持续 <1 秒钟
- 38 食品必须在 \_\_\_\_\_ 小时内从 135°F (57°C) 冷却到 70°F (21°C)，然后在接下来 \_\_\_\_\_ 小时内从 70°F (21°C) 冷却到 41°F (5°C) 或更低温度。
- A 2, 4
  - B 4, 2
  - C 3, 5
  - D 5, 3
- 39 保温上桌的热食 TCS 食品必须存放在什么温度下？
- A 不低于 70°F (21°C)
  - B 不低于 125°F (52°C)
  - C 不低于 135°F (57°C)
  - D 不低于 155°F (68°C)
- 40 哪种方法是安全的食品解冻方法？
- A 在烹制过程中解冻
  - B 放在不低于 125°F (52°C) 的流动自来水下
  - C 浸泡在温度为 70°F (21°C) 的静水槽中
  - D 放在室温下的柜台上解冻
- 41 正在冷却的食品必须快速通过哪个温度范围才能减少病原体生长？
- A 65°F 至 20°F (18°C 至 -6°C)
  - B 125°F 至 70°F (52°C 至 21°C)
  - C 180°F 至 130°F (82°C 至 54°C)
  - D 220°F 至 195°F (104°C 至 90°C)

④2 FDA 建议不要在儿童菜单中提供哪种食品品项？

- A 半熟汉堡
- B 奶酪披萨
- C 花生酱和果冻三明治
- D 炒虾仁

④3 如果食品操作者有腹泻症状，经理应该采取什么措施？

- A 禁止其加工食品
- B 禁止其操作设备
- C 禁止其进入餐饮机构
- D 禁止其处理食品

④4 哪项可能会导致化学污染？

- A 鸡排中的骨头
- B 贝壳类海产中的诺瓦克病毒
- C 罐装桃中的金属碎片
- D 在锡罐中供应的番茄酱

④5 以下哪项是生物污染？

- A 鸡排中的骨头
- B 贝壳类海产中的诺瓦克病毒
- C 罐装桃中的金属碎片
- D 在锡罐中供应的番茄酱

④6 细菌生长需要满足的 6 项条件是食品、酸度、温度、时间、氧气和

- A 肉类。
- B 水份。
- C 褪黑激素。
- D 管理。

④7 在切完生鸡肉之后用相同的刀具切用于沙拉的胡萝卜，这属于哪种情况

- A 时间与温度处理不当。
- B 交叉污染。
- C 不良个人卫生。
- D 从不合格的供应商采购食品。

④8 以下哪种情况属于物理污染？

- A 对着食品打喷嚏
- B 触碰脏污的食品接触面
- C 鱼类的骨头
- D 在铜锅中烹制番茄酱



模拟考试和答案 评估测试

④9 哪种症状可能表明顾客对食品发生了过敏反应?

- A 咳嗽
- B 脱水
- C 舌头肿胀
- D 打喷嚏

⑤0 为防止将食品过敏原传播到食品中, 应该

- A 在预制过敏原特殊点餐时将厨房用具清洁和消毒。
- B 从信任的供应商处采购食品。
- C 将冷却食品保存在 41°F (5°C) 或更低的温度下。
- D 避免使用锡制餐具、厨房用具和铜制炊具。

⑤1 哪项是九大食品过敏原之一?

- A 西兰花
- B 芝麻
- C 葡萄
- D 猪肉

⑤2 保温上桌的鸡肉汤必须保持的最低温度是多少?

- A 100°F (38°C)
- B 120°F (49°C)
- C 135°F (57°C)
- D 155°F (68°C)

⑤3 根据经批准的既定规程, 在没有温度控制措施的情况下, 冷食如要在供应过程中存放长达 6 小时, 则不能超过哪个温度?

- A 41°F (5°C)
- B 50°F (10°C)
- C 60°F (16°C)
- D 70°F (21°C)

⑤4 某食品操作者将用于三明治的鸡肉沙拉放在冷藏格中存放了 5 个小时。在她检查鸡肉沙拉的温度时, 读数为 54°F (12°C)。该食品操作者必须怎么做?

- A 立即售出剩余的鸡肉沙拉
- B 在 2 小时内售出剩余的鸡肉沙拉
- C 将鸡肉沙拉冷却到 41°F (5°C)
- D 丢弃鸡肉沙拉

模拟考试和答案 评估测试

- 55 如果在微波炉中烹制肉类，其中心温度必须达到
- A 135°F (57°C)
  - B 145°F (63°C)
  - C 155°F (68°C)
  - D 165°F (74°C)
- 56 某餐饮机构的自助餐供应 8 款不同的品项。在自助餐中供应这些品项需要多少个供餐用具？
- A 1
  - B 2
  - C 4
  - D 8
- 57 哪个食品品项可以裸手处理？
- A 用于三明治的芝士片
  - B 用于沙拉的煮鸡蛋片
  - C 用于炖菜的胡萝卜块
  - D 用于装饰的香芹
- 58 厨师在将生的碎牛肉做成肉饼时戴了一次性手套。该厨师在切汉堡包时继续戴着这副手套。他犯了什么错误？
- A 厨师在加工生的碎牛肉和汉堡包时没有戴可以重复使用的手套。
  - B 厨师在加工汉堡包之前没有将手套清洁和消毒。
  - C 厨师在戴上原来那副手套来切汉堡包之前没有洗手。
  - D 厨师在切汉堡包之前没有洗手并戴上新的手套。
- 59 在什么情况下，必须向消费者提供有关包含 TCS 食品的菜单品项的告示？
- A 当品项为生食或未煮熟的食品时。
  - B 当品项包含潜在的过敏原时。
  - C 当餐饮机构仅提供柜台服务时。
  - D 当餐饮机构主要服务高危人士时。
- 60 如果再加热 TCS 食品以进行热食保温，其温度必须至少达到
- A 135°F (57°C)，持续 15 秒钟（2 小时之内）
  - B 145°F (63°C)，持续 15 秒钟（2 小时之内）
  - C 155°F (68°C)，持续 15 秒钟（2 小时之内）
  - D 165°F (74°C)，持续 15 秒钟（2 小时之内）

- ⑥1 使用前后存放拖把的正确方式是什么？
- A 倚靠在角落里
  - B 放在干净的水桶里
  - C 放在工具洗涤槽里
  - D 用挂钩挂起
- ⑥2 某餐厅侍者将一些清洁剂从手推车上的原装容器倒入一个较小的工作容器中。该侍者还需要进行哪项操作？
- A 在工作容器上标识化学品通俗名称。
  - B 阅读清洁剂的安全数据表 (SDS)。
  - C 首次使用工作容器时，用一块新的抹布。
  - D 在原装容器上记录，已将一些清洁剂倒入工作容器。
- ⑥3 哪一项不需要消毒？
- A 盘子
  - B 刀具
  - C 墙壁
  - D 夹子
- ⑥4 哪些食品接触面必须清洁和消毒？
- A 墙壁
  - B 砧板
  - C 存储架
  - D 垃圾箱
- ⑥5 在三槽水槽中清洁和消毒物品的第一步是
- A 风干物品。
  - B 在清洁剂中洗涤物品。
  - C 将物品浸泡在消毒剂中。
  - D 清洗、刮擦或浸泡物品。
- ⑥6 完成刮擦和清洗后，清洁和消毒食品预制台的第三步是什么？
- A 消毒
  - B 风干
  - C 清洗
  - D 重新洗涤
- ⑥7 在加热消毒的洗碗机中，最终清洗的最低温度是多少？
- A 152°F (67°C)
  - B 180°F (82°C)
  - C 192°F (89°C)
  - D 200°F (93°C)

- ⑥8 在什么情况下必须清洁和消毒食品接触面
- A 开始加工另一种食品之前。
  - B 每 6 小时。
  - C 仅在食品操作者更换手套时。
  - D 在食品操作者的班次结束时。
- ⑥9 应该在什么地方清洁垃圾桶？
- A 远离预制区
  - B 预制区旁边
  - C 在洗碗区内
  - D 在食品存放区域内
- ⑦0 厨房的垃圾桶已装满，员工将装满垃圾的垃圾袋放在食品预制台上并系紧。然后，他将垃圾袋搬到大型垃圾桶边并丢了进去。此过程中哪些做法是错误的？
- A 该员工等垃圾装满才扔掉垃圾。
  - B 垃圾袋被扔到大型垃圾箱中。
  - C 垃圾袋被放在食品预制台上。
  - D 该员工将垃圾袋系紧。
- ⑦1 避免接触面出现油脂和冷凝物积聚的正确方法是
- A 丢弃垃圾。
  - B 照明。
  - C 消毒。
  - D 通风。
- ⑦2 为防止回流，水槽必须配备
- A 气隙
  - B 真空辅助
  - C 溢流口
  - D P 型存水弯
- ⑦3 在选择地板、墙壁和天花板材料时，哪些是最重要的食品安全特性？
- A 吸水和耐用
  - B 坚硬和耐用
  - C 多孔和耐用
  - D 平滑和耐用

74. 清洁计划总表中应包含哪些信息？

- A 清洁对象和时间
- B 清洁对象、时间和负责人
- C 清洁对象、时间、负责人和方法
- D 清洁对象、时间、负责人、方法和原因

75. 洗手台应配备自来水，供水温度至少为

- A 70°F (21°C)
- B 75°F (24°C)
- C 80°F (27°C)
- D 85°F (29°C)

76. 某食品操作者将软管末端放入拖把桶，然后打开水龙头向里面加水。该食品操作者犯了什么错误？

- A 制造了交叉连接
- B 制造了气隙
- C 预防了回流
- D 预防了大气真空

77. 哪项用具不符合与食品接触应满足的适当标准？

- A 带有 NSF 标记的小铲
- B 带有 CSA STAR 标记的水杯
- C 带有 UL EPH 分类标记的砧板
- D 带有 ETL 卫生标记的餐盘

78. 应该由谁在餐饮服务餐饮机构内施放杀虫剂？

- A 虫鼠害控制专员
- B 值班经理
- C 勤杂工
- D 厨师

79. 某食品操作者在接收的食品货物中发现了虫害迹象。他/她应该怎么做？

- A 应提醒主厨注意虫害。
- B 该食品操作者应清除所有虫害迹象。
- C 应拒收货物并禁止货物进入餐饮机构。
- D 应将货物存放在厨房外面等待经理检查。

80. 桌面设备必须放置在多高的支脚上？

- 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)

# 模拟考试和答案

## 评估测试答案



姓名 \_\_\_\_\_

日期 \_\_\_\_\_

您没有答对的每个问题，请在“答案错误”的方框中做标记。此方框右侧的信息指示书中的章节标题，供您在书中的相应位置查阅与答错的题目有关的信息。

问题	答案	如果答案错误， 请做标记	标题	经理用书 页码
①	C	<input type="checkbox"/>	食品安全管理系统概述	8.2
②	D	<input type="checkbox"/>	积极的管理控制	8.3
③	C	<input type="checkbox"/>	纠正行动	8.4
④	A	<input type="checkbox"/>	管理层监督	8.4
⑤	A	<input type="checkbox"/>	FDA 的公共卫生干预	8.5
⑥	D	<input type="checkbox"/>	热食食品	7.4
⑦	C	<input type="checkbox"/>	影响设施的紧急状况	9.11
⑧	A	<input type="checkbox"/>	蓄意污染食品	2.16
⑨	D	<input type="checkbox"/>	蓄意污染食品	2.16
⑩	C	<input type="checkbox"/>	在哪里洗手	3.4
⑪	A	<input type="checkbox"/>	何时洗手	3.6
⑫	C	<input type="checkbox"/>	如何洗手	3.5
⑬	A	<input type="checkbox"/>	何时洗手	3.6
⑭	B	<input type="checkbox"/>	可能污染食品的行为	3.3
⑮	A	<input type="checkbox"/>	工作服指引	3.15
⑯	D	<input type="checkbox"/>	感染的伤口或疖子	3.8
⑰	A	<input type="checkbox"/>	工作服指引	3.15
⑱	B	<input type="checkbox"/>	食品安全面临的挑战	1.2
⑲	A	<input type="checkbox"/>	如何应对需要接受医治的情况	3.18
⑳	C	<input type="checkbox"/>	病毒	2.8
㉑	D	<input type="checkbox"/>	何时更换手套	3.11
㉒	C	<input type="checkbox"/>	工作服指引	3.15
㉓	D	<input type="checkbox"/>	工作服指引	3.15
㉔	D	<input type="checkbox"/>	温度	5.5
㉕	A	<input type="checkbox"/>	食品交付时的温度	5.6

模拟考试和答案 评估测试答案

问题	答案	如果答案错误， 请做标记	标题	经理用书 页码
26	D	<input type="checkbox"/>	采购	5.2
27	A	<input type="checkbox"/>	包装	5.7
28	D	<input type="checkbox"/>	防止交叉污染	5.14
29	A	<input type="checkbox"/>	自助餐区	7.10
30	B	<input type="checkbox"/>	使用餐饮服务行业专用化学品	10.16
31	A	<input type="checkbox"/>	标记日期	5.11
32	C	<input type="checkbox"/>	召回	5.5
33	C	<input type="checkbox"/>	召回	5.5
34	A	<input type="checkbox"/>	包装	5.7
35	C	<input type="checkbox"/>	冷却食品	7.3
36	B	<input type="checkbox"/>	餐馆以外供应	7.11
37	B	<input type="checkbox"/>	特定食品类型的烹制要求	6.11
38	A	<input type="checkbox"/>	冷却食品的温度要求	6.16
39	C	<input type="checkbox"/>	食品存放指引	7.2
40	A	<input type="checkbox"/>	解冻	6.4
41	B	<input type="checkbox"/>	冷却食品的温度要求	6.16
42	A	<input type="checkbox"/>	儿童菜单	6.14
43	C	<input type="checkbox"/>	如何应对需要接受医治的情况	3.18
44	D	<input type="checkbox"/>	化学污染物	2.11
45	B	<input type="checkbox"/>	生物污染	2.3
46	B	<input type="checkbox"/>	胖汤姆 (FAT TOM)	2.5
47	B	<input type="checkbox"/>	防止食品之间交叉污染的指引	4.3
48	C	<input type="checkbox"/>	物理污染物	2.12
49	C	<input type="checkbox"/>	食品过敏症状	2.20
50	A	<input type="checkbox"/>	如何避免交叉接触	2.23
51	B	<input type="checkbox"/>	九大过敏原	2.21
52	C	<input type="checkbox"/>	食品存放指引	7.2
53	D	<input type="checkbox"/>	冷却食品	7.3
54	D	<input type="checkbox"/>	食品存放指引	7.2
55	D	<input type="checkbox"/>	在微波炉中烹制 TCS 食品	6.12

模拟考试和答案 评估测试答案

问题	答案	如果答案错误， 请做标记	标题	经理用书 页码
56	D	<input type="checkbox"/>	厨房员工指引	7.6
57	C	<input type="checkbox"/>	裸手接触即食食物	3.12
58	D	<input type="checkbox"/>	何时更换手套	3.11
59	A	<input type="checkbox"/>	消费者忠告	6.13
60	D	<input type="checkbox"/>	再加热食品	6.18
61	D	<input type="checkbox"/>	使用和存放清洁工具和用品	10.15
62	A	<input type="checkbox"/>	使用餐饮行业专用化学品	10.16
63	C	<input type="checkbox"/>	如何及何时清洁和消毒	10.4
64	B	<input type="checkbox"/>	如何及何时清洁和消毒	10.4
65	D	<input type="checkbox"/>	在三槽水槽中清洁和消毒	10.11
66	C	<input type="checkbox"/>	接触面的清洁和消毒	10.5
67	B	<input type="checkbox"/>	高温洗碗机	10.9
68	A	<input type="checkbox"/>	何时清洁和消毒	10.6
69	A	<input type="checkbox"/>	清洁垃圾箱	9.9
70	C	<input type="checkbox"/>	清除垃圾	9.9
71	D	<input type="checkbox"/>	通风	9.8
72	A	<input type="checkbox"/>	预防回流	9.7
73	D	<input type="checkbox"/>	地板、墙壁和天花板	9.2
74	C	<input type="checkbox"/>	制定清洁计划总表	10.17
75	D	<input type="checkbox"/>	洗手台的要求	9.5
76	A	<input type="checkbox"/>	交叉连接	9.6
77	B	<input type="checkbox"/>	设备选择	9.2
78	A	<input type="checkbox"/>	虫害控制	9.13
79	C	<input type="checkbox"/>	接收和检查	5.3
80	C	<input type="checkbox"/>	安装和维修设备	9.3



模拟考试和答案 评估测试答案

标记您答错的题号。

如果答错了	则参阅
18	第 1 章 提供安全的食品
8 9 20 44 45 46 48 49 50 51	第 2 章 污染的形式
10 11 12 13 14 15 16 17 19 21 22 23 43 57 58	第 3 章 安全的食品操作者
47	第 4 章 食品流程：简介
24 25 26 27 28 31 32 33 34 79	第 5 章 食品流程：采购、接收和存放
37 38 40 41 42 55 59 60	第 6 章 食品流程：预制
6 29 35 36 39 52 53 54 56	第 7 章 食品流程：送餐
1 2 3 4 5	第 8 章 食品安全管理系统
7 69 70 71 72 73 75 76 77 78 80	第 9 章 安全设施和虫害管理
30 61 62 63 64 65 66 67 68 74	第 10 章 清洁和消毒