

## 食品處理員培訓的測試樣本問題

1. 細菌可在潛在有害食品中生長。這些食品必須撤離危險溫度帶。以下哪項**不是**潛在有害食品？
  - a. 豆腐
  - b. 生牛肉
  - c. 切開的番茄
  - d. 煮過的蔬菜
  - e. 未煮過的義大利面
2. 化學品、藥物和其他有害物質應儲存在：
  - a. 冷凍裝置的頂部
  - b. 只要不使用，可存放於廚房的任何位置
  - c. 存放在指定位置，置於下方且與食品、器具等隔開
  - d. 存放在貨架頂層，置於食品、器具等的上方
3. 潛在有害食品必須在 2 小時內從 135°F 冷卻至\_\_\_\_°F。然後，食品必須在額外的\_\_\_\_小時內達到 41°F。
  - a. 70°F；4 小時
  - b. 80°F；2 小時
  - c. 70°F；2 小時
  - d. 80°F；4 小時
4. 在兩小時內，剩餘食品必須重新加熱至一個最低的內部溫度\_\_\_\_\_。
  - a. 130 °F
  - b. 135 °F
  - c. 155 °F
  - d. 165 °F
5. 潛在有害食品必須撤離危險溫度帶。危險溫度帶為：
  - a. 0°F - 135°F
  - b. 41°F - 135°F
  - c. 41°F - 150°F
  - d. 50°F - 120°F
6. 食品處理員的雙手在下列哪種情況下必須使用肥皂清洗 20 秒鐘，用水沖洗後使用紙巾擦乾：
  - a. 處理生肉、魚、家禽或雞蛋
  - b. 觸摸鼻子、擦臉、進食
  - c. 使用洗手間並重新進入廚房
  - d. 以上所有均包括
  - e. 僅觸摸面部過後

7. 洗碗的適當步驟（3 槽洗滌池或原位清洗）是：

- a. 沖洗 – 漂洗 – 消毒 – 用毛巾擦乾
- b. 沖洗 – 漂洗 – 消毒 – 風乾
- c. 沖洗 – 消毒 – 漂洗 – 風乾
- d. 漂洗 – 沖洗 – 消毒 – 風乾

8. 在處理“即食”食品（三明治、沙拉等）時，食品處理員可以使用：

- a. 手套
- b. 器具
- c. 潔淨的雙手
- d. 以上所有均包括
- e. a 和 b

9. 您可以在\_\_\_\_\_情況下解凍食品。

- a. 在處理臺上
- b. 在水槽中，使用低溫、流動水解凍
- c. 在水槽中，使用靜態水解凍
- d. 在墩布池上

10. 漢堡包和碎肉必須烹飪至內部溫度為\_\_\_\_\_。

- a. 140°F
- b. 145°F
- c. 155°F
- d. 165°F

11. 雞肉和其他家禽肉的內部溫度必須烹飪至\_\_\_\_\_。

- a. 140°F
- b. 145°F
- c. 155°F
- d. 165°F

12. 洗手池可被用於：

- a. 洗手
- b. 裝滿水灌
- c. 倒掉冰塊
- d. 沖洗刀具
- e. 以上所有均包括

- 13.當有害物質或微生物從手上、與食品接觸的表面、擦拭布、化學容器轉移至食品表面，即稱之為：
  - a. 安全食品處理
  - b. 交叉污染
  - c. 肉毒桿菌中毒
  - d. 清除垃圾
  
- 14.當食品處理員的手套是髒的，他或她應：
  - a. 繼續工作
  - b. 在洗手池中洗淨手套
  - c. 用紙巾擦乾手套
  - d. 扔掉手套、洗淨手並戴上一雙新手套
  
- 15.有疾病症狀的人（腹瀉、嘔吐、發燒）不可在廚房中處理食品和清洗器具。
  - a. 正確
  - b. 錯誤
  
- 16.用肥皂和溫水洗手後，可以在您的褲子或毛巾上擦乾雙手。
  - a. 正確
  - b. 錯誤
  
- 17.保持容器蓋子打開，直到食品溫度為 41°F，且攪拌食品將有助於迅速冷卻熱食。
  - a. 正確
  - b. 錯誤
  
- 18.如果您切到手指或手，只要在傷口處包紮繃帶，然後您就可繼續處理食品或洗碗。
  - a. 正確
  - b. 錯誤
  
- 19.您可以徒手切割麵包或把切片放到籃子裡給客人，因為您觸碰食品的時間不是很久。
  - a. 正確
  - b. 錯誤
  
- 20.冷藏食品，如雞蛋、肉類和乳製品須儲存於 45°F 或以下。
  - a. 正確
  - b. 錯誤

答案

1. E
2. C
3. A
4. D
5. B
6. D
7. B
8. E
9. B
10. C
11. D
12. A
13. B
14. D
15. A
16. B
17. A
18. B
19. B
20. B

