

食品卫生指南测验问卷 2

1. 在维多利亚州，食品处理人员必须遵守：

- A) 《1958年健康法案》(Health Act 1958)
- B) 《1984年食品法案》(Food Act 1984)
- C) 《1987年烟草法案》(Tobacco Act 1987)
- D) 《1986年道路安全法案》(Road Safety Act 1986)

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. 高风险食品是指引起食物中毒的细菌能在其中良好生长的食品，如：

- A) 干燥的、未煮过的米和通心粉
- B) 面粉和干奶粉
- C) 鱼、牡蛎和寿司
- D) 巧克力棒、烧开的甜品

5. “危险区”是指以下哪个温度范围？

- A) 50-60°C
- B) 25-35°C
- C) 5-60°C
- D) 0-35°C

6. 冷藏室内的食品必须保持：

- A) 冻得坚硬
- B) 在 0°C 以下
- C) 在 5°C 以下

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的和熟肉
- 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. 将鸡肉解冻的正确方法是：

- A) 放在操作台上
- B) 放在冰箱最下面的架子上
- C) 放在水槽里
- D) 在鸡肉仍然冻着的时候就煮

9. 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

10. 食品处理人员应穿着防护服的主要原因是：

- A) 防止弄脏他们的衣服
- B) 防止食品被污染
- C) 让他们有较好的仪表
- D) 表明他们食品处理人员的身份

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，然后用抹布擦干
- C) 用肥皂、彻底清洗、冲淋，然后用烘手机烘干
- 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. 食品场所内应该如何储存化学品？

- A) 远离食品准备/储藏区域
- B) 储存在食品等级的容器内
- C) 储存在空的软饮料瓶内
- D) 放在离开地面的干燥物品储藏区域

14. 良好的清洁计划包括以下哪些细节？

- A) 谁进行清洁
- B) 应清洁的物品
- C) 如何清洁
- D) 何时清洁
- E) 需要何种化学品、材料和设备
- F) 以上所有各项

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