



TEST # 090101

**EXAMINACIÓN #1
DE CERTIFICACIÓN PARA SEGURIDAD DE ALIMENTOS**

1. Las enfermedades producidas por los alimentos son causadas con frecuencia por:
 - a) Molde
 - b) Bacterias
 - c) Hongo
 - d) Productos químicos

2. Los alimentos deben ser calentados (cocinados):
 - a) En ollas estilo de casa
 - b) En una mesa de vapor
 - c) En la estufa
 - d) Todo el antedicho

3. La manera apropiada de enfriar alimentos de sobra se logra mejor a cerca de:
 - a) Colocar los alimentos calientes en el mostrador por 2 horas, entonces refrigerando
 - b) Refrigeración en cacerolas destapadas de metal con una profundidad de 4 pulgadas menos
 - c) Refrigeración en tinas grandes de plástico
 - d) Refrigeración en la olla original de cocinar con una tapa apropiada y apretada

4. Los patógenos crecen en alimentos cuando:
 - a) La temperatura del alimento está en la zona peligrosa
 - b) El alimento es más frío de 41 ° F
 - c) Hay gérmenes del sexo opuesto presente
 - d) El alimento es seco, como azúcar o galletas

5. El crecimiento bacteriano en alimentos depende de:
 - a) Presencia de ambos sexos de bacterias
 - b) PH bajo (menos de 4,0), proteína, y agua
 - c) Temperatura alta (mas de 150 ° F), y baja humedad
 - d) Humedad, alimentos, temperaturas calientes, y tiempo

6. Después de cocinar, los alimentos potencialmente peligrosos se deben enfriar a una temperatura de 41 ° F dentro de un tiempo máximo de :
 - a) 30 minutos
 - b) 12 horas
 - c) 4 horas
 - d) Durante la noche

7. Los utensilios apropiados (cucharas, pinzas, espátulas o guantes de plástico) deben ser utilizados al preparar alimentos o manejar los alimentos ya preparados porque:
 - a) Los alimentos calientes podrían quemar sus manos
 - b) El público en general se opone cuando ven los trabajadores tocar los alimentos que estan preparando
 - c) Los alimentos estan contaminados y podrían pasar bacterias peligrosas a un trabajador y hacer que se enferme el trabajador

- d) Las manos de un trabajador tienen una gran cantidad de bacterias en ellas, que podrían contaminar los alimentos
8. Cuál de lo siguiente es potencialmente una contaminación cruzada:
- a) La carne cruda está almacenada arriba de alimentos ya preparados para comer
 - b) Un pedazo de carne cocinada se rebanó con un cuchillo, que acabó de utilizar para cortar pavo crudo
 - c) Un pavo cocinado se coloca en un tablero para cortar donde pollo crudo acaba de ser cortado
 - d) Todo el antedicho
9. La zona peligrosa es:
- a) Entre 41° F y 135° F
 - b) Todas las temperaturas más de 50° F
 - c) Temperatura del cuerpo (98.6° F) o más caliente
 - d) Todas las temperaturas más de 32° F
10. Todos los pesticidas deben ser etiquetados correctamente y después ser almacenados:
- a) En localizaciones convenientes
 - b) En una repisa por encima de los almacenes de alimentos, lejos de niños
 - c) En una repisa debajo y al lado de los productos de la limpieza
 - d) Separados de todos los artículos de alimentos y productos de la limpieza
11. La inversión de agua contaminada en agua potable se puede prevenir a cerca de:
- a) El uso de un cachón del triturador o un vacío de aire
 - b) Aumento en la presión del agua
 - c) Aumento en el diámetro del tubo de desagüe
 - d) Aumento en el diámetro de la pipa de agua entrante
12. Un ejemplo de un alimento potencialmente peligroso (capaz del crecimiento bacteriano rápido) es:
- a) Productos de leche o carne
 - b) Papas o arroz cocinado
 - c) Productos de pescado y de crustáceos
 - d) Todo el antedicho
13. Los fregaderos para lavar las manos en áreas de trabajo serán proporcionados con:
- a) Agua fría o caliente
 - b) Agua caliente y fría, jabón, y toallas de papel
 - c) Los fregaderos para lavar las manos no se requieren en operaciones del alimento
 - d) Todo el antedicho
14. Cuál es un agente de esterilización aprobado para lavar platos:
- a) Agua jabonosa caliente
 - b) 50 porciones por millón (PPM) de clorina
 - c) 500 porciones por millón (PPM) de amoníaco
 - d) Agua caliente en 120° F
15. El hielo se utiliza con frecuencia en lugar de la refrigeración mecánica para mantener los envases de alimentos fríos. Al usar el hielo para guardar el frío de los alimentos usted debe:
- a) Almacenar los alimentos en contacto directo con el hielo
 - b) Almacenar el alimento en envases con el hielo empacado al nivel del alimento
 - c) Almacenar los envases de alimento encima del hielo
 - d) Almacenar los alimentos en el hielo usado para llenar los vasos

16. Una manera aceptable de enfriar alimentos sólidos grandes, tales como pavos y carnes asadas es:
- Mantenga los alimentos grandes y calientes intactos y enfríe en el mostrador hasta que los alimentos estén frescos al tacto, y después refrigere
 - Cubra con con plástico antes de refrigerar
 - Mientras esten calientes, corte en pedazos pequeños, menos de 2 pulgadas de grueso, entonces refrigere inmediatamente
 - Suméjire en agua hasta que se enfríe, y después refrigere
17. Cuál es la secuencia correcta para lavar platos:
- Lavar, esterilizar, y enjuagar en agua caliente y limpia y secar al aire
 - Enjuagar, lavar, esterilizar, y secar al aire
 - Lávar, enjuagar, esterilizar, y secar con toalla
 - Lavar con agua caliente, enjuagar con agua caliente, esterilize al lo fresco, y secar a aire
18. Volver a trabajar despues del almuerzo, por qué debe lavarse las manos Jose?
- El alimento que él comió fue puesto en su boca con sus manos
 - Jose cubrió su boca con su mano cuando él estornudó
 - Para salir de la cocina, Jose tuvo que tocar la chapa de la puerta
 - Todo el antedicho
19. Cuál es la mejor manera de deshelar un alimento perecedero (potencialmente peligroso):
- Debajo de agua fria y corriente
 - En un horno de microondas como parte del proceso de cocinar, seguido por cocinar o servicio inmediato
 - Bajo refrigeración (41 ° F)
 - (a) (b) (c)
20. El hielo utilizado para enfriar sandías se puede también utilizar para mezclar bebidas
- Verdad
 - Falso
21. Cuántos compartimientos se requieren en el fregadero para esterilizar y lavar platos a mano
- Uno
 - Dos
 - Tres
22. Al esterilizar con una solución química, los utensilios enjuagados se llevan a tercera solución del fregadero y deben ser:
- Sumergidos rápidamente y sacados para secar al aire
 - Sumergidos por un minuto en esterilizadores amoniacos, 15 segundos para esterilizadores de cloro y sacados para secar al aire
 - Sumergidos varias veces hasta que sean visiblemente limpios
23. Las ratas y los ratones pueden causar enfermedad producida por los alimentos a cerca de:
- Masticación de agujeros en la pared
 - Dejar bacterias en superficies del alimento y por contacto con alimentos

- c) Trastornar a los clientes
 - d) Generación de malos olores en el establecimiento
24. Requieren que todos los trabajadores de alimentos:
- a) Utilicen red del pelo
 - b) Tengan las manos limpias
 - c) Utilice las buenas prácticas higiénicas
 - d) Todo el antedicho
25. El agua utilizada para limpiar el suelo debe ser eliminada:
- a) En un fregadero de lavar manos
 - b) En el jardín del vecino
 - c) En un fregadero para uso general o fregadero del piso
 - d. En un fregadero para lavar platos
26. Las toallas que utilizan para limpiar lo mojado deben ser guardadas:
- a) En agua
 - b) En una solución química para esterilizar
 - c) Bajo el mostrador
 - d) Detrás de la parrilla
27. Los pasteles rellenos de crema y otros ingredientes potencialmente peligrosos deben ser almacenados y exhibidos:
- a) En un mostrador de cristal, con ventilación y sellado para prevenir la entrada de polvo y moscas
 - b) En un mostrador refrigerado
 - c) Encima del refrigerador
 - d) Bajo el mostrador lejos de clientes
28. Cocinar el alimento a 145 ° F matará a todas las bacterias:
- a) Verdad
 - b) Falso
29. Los tableros para cortar son una fuente común de contaminación cruzada:
- a) Verdad
 - b) Falso
30. Una olla caliente, de cinco(5) galones, de chile se debe enfriar a cerca de:
- a) Colocar la olla caliente directamente en el refrigerador
 - b) Colocar la olla en el mostrador por cerca de cuatro horas hasta que baje a la temperatura del ambiente, y después colocarlo en el refrigerador
 - c) Poniendo la olla afuera por un par de horas y después de ponerlo en el refrigerador
 - d) Vertiendo en cacerolas chicas con 2 " de profundidad y colocár en el refrigerador
31. La temperatura de alimentos potencialmente peligrosos en mesas de vapor no debe bajar mas de 135 ° F:
- a) Verdad
 - b) Falso

32. Si una refrigeradora no está guardando el frío lo suficiente, usted debe:
- Supervisar la temperatura del aire
 - Quite todo el alimento potencialmente peligroso, si esta en la zona peligrosa menos de 4 horas, y poner en una refrigeradora funcionando correctamente
 - Llame el departamento de Salud para reportar el problema, si los alimentos estaban en la zona peligrosa 4 horas o más.
 - B y c
- 33.Cuál del lo siguiente nunca se debe utilizar en un restaurante:
- Mercancías enlatadas bombeadas (dañadas) en los extremos
 - Mercancías enlatadas abolladas o enmohecidas
 - Alimentos creados en su hogar o conservados caseros
 - Todo el antedicho
34. Si usted tiene hepatitis A:
- Venga a trabajar, pero permanezca en la cocina
 - No diga a ninguna persona porque pueda que le digan al jefe
 - Usted no tiene que preocuparse porque es difícil pasar esta enfermedad
 - No maneje los alimentos y informe a su jefe inmediatamente
35. Qué debe usted hacer si su línea del agua se rompe y no hay agua disponible para el establecimiento:
- Llame el departamento de Salud y cierre el establecimiento
 - Traiga agua de su hogar
 - Ponga un letero con "cerrado" en los baños
 - Ponga leteros de "no funciona" en los fregaderos de lavar manos
36. Fregaderos de lavar manos aprobados deben tener:
- Solo una canilla cual mezcla la agua caliente y fría
 - Dos canillas y chapas separadas para agua caliente y fría
 - Una canilla de auto-cierra para combinar agua fría y caliente, que permanece abierta por lo menos 15 segundos cada vez
 - A y c
37. Del punto de vista de la salud, el fumar, el comer, y el beber se prohíben en una operación del servicio de comida porque:
- El peligro potencial de contaminación por contact directo de manos por parte del personal de servicio
 - El humo del tabaco causa un olor desagradable
 - Desperdician el tiempo del patrón
 - Los clientes lo consideran grosero
38. Desde Febrero de 1993, en Idaho la carne molida será cocinada hasta llegar a una temperatura mínima de:
- 100 ° F
 - 140 ° F
 - 155 ° F
 - 165 ° F
39. Los productos de cerdo y de aves de corral(como el pollo) serán cocinadas hasta llegar a una temperatura mínima de:
- 140 ° F
 - 155 ° F
 - 165 ° F

- d) 180 ° F
40. EL pescado, la borrega, los huevos y la carne de res serán cocinadas hasta llegar a una temperatura interna mínima de:
- a) 120 ° F
 - b) 130 ° F
 - c) 145 ° F
 - d) 155 ° F
41. Las carnes “rosbif” asada cocinada “rare” se debe cocinar hasta llegar a una temperatura interna mínima de:
- a) 130 ° F
 - b) 145 ° F
 - c) 155 ° F
 - d) 165 ° F
42. Para manejar el hielo para las bebidas, puede:
- a) Utilizar las manos si están limpias
 - b) Sacar el hielo con una pala de cristal
 - c) Utilizar una cuchara limpia, pinzas, o un dispensador automático
 - d) Todo el antedicho
43. La comida colocada en la mesa de vapor para servir debe:
- a) Permanecer en el mostrador hasta que comienza a deshelar
 - b) Colocarse directamente del refrigerador a la mesa de vapor
 - c) Ser calentado en la estufa o la parrilla hasta que llegue a 165 ° F., después colocarse en la mesa de vapor a 135°F
 - d) Ser calentado en la mesa de vapor por lo menos por tres horas
44. En almacenar la basura, debe tener cuidado que:
- a) Los basureros esten bien cerrados
 - b) Quite la basura regularmente en bolsas de plástico
 - c) Limpie el almacén de la basura regularmente
 - d) Todo el antedicho
45. El equipo grande tal como amoladoras, mezcladoras, seruchos, máquinas de cortar, etc. deben ser:
- a) Limpiadas completamente cada semana
 - b) Lavadas con agua caliente, jabon y enjuagados diariamente
 - c) Lavadas, enjuagadas, y esterilizadas después de cada uso, o al cambiar de comidas crudas a comidas cocinados
 - d) Almacenadas en el refrigerador para evitar la necesidad de la limpieza frecuente
46. La responsabilidad y obligacion para la sanidad del servicio de comidas es principalmente de:
- a) El inspector de Salud
 - b) FDA
 - c) Dueños, encargados, y trabajadores del servicio de alimento
 - d) El equipo de sanidad de la ciudad
47. Toxinas que son producidas por bacterias:
- a) Pueden ser vistas sin la ayuda de un microscopio

- b) Son los venenos producidos por bacterias cuando los alimentos se dejan en la zona peligrosa
 - c) Son fáciles de detectar porque huelen mal
 - d) Crecen en alimentos como las galletas, pepinos en salmuera, y el azúcar
48. La causa más común de enfermedades producidas por los alimentos es:
- a) Falta de enfriar los alimentos correctamente
 - b) La contaminación del alimento por excrementos de ratas o ratones
 - c) Pisos sucios
 - d) Falta de ventilación
49. Cuándo una de dos refrigeradoras no funcionan, cuál es la primera cosa que usted debe hacer?
- a) Cierre el negocio enseguida
 - b) Mantenga la puerta cerrada para guardar el aire frío adentro
 - c) Compruebe la temperatura de alimentos potencialmente peligrosos dentro del refrigerador que no funciona bien con un termómetro del vástago. Si los alimentos tienen una temperatura más que 41 ° F, los debe cambiar al refrigerador que está funcionando.
50. Pasteles o postres rellenos con crema requieren la refrigeración:
- a) Solamente en los meses del verano
 - b) Siempre
 - c) En cuartos calientes
 - d) Cuando la temperatura del ambiente es más que 65 ° F