

Nota: El miembro del equipo debe de obtener por lo menos como mínima puntuación para poder concluir satisfactoriamente el cuestionario.

- 1.Cuál es la correcta temperatura fría (cold) y caliente (hot)?**
 - 120°F Caliente (Hot) y 150°F Fría (Cold)
 - 140°F Caliente (Hot) y 41°F Fría (Cold) o menos

- 2. Cual es una forma en la que usted puede trabajar en mantener la comida segura?**
 - Siempre lave sus manos, corte las ungas de sus manos, siempre vista en ropa limpia
 - No se cubra la boca cuando estornude
 - Use zapatos limpios

- 3. Que es lo que debe de hacer antes de comenzar el turno de trabajo?**
 - Sentarse y tomar un descanso
 - Comenzar a preparar la comida del Buffet
 - Lavar sus manos

- 4. Que es Contaminación Cruzada (Cross Contamination)?**
 - Cocinar Maíz y Vegetales en la misma olla
 - Utilizar la misma estación de trabajo para preparar pollo
 - Cortar pepino y salchicha con el mismo cuchillo y tabla de cortar

- 5. Cuál de los siguientes es considerado un peligro biológico para la seguridad de los alimentos (Biological Food safety Hazard) ?**
 - Estornudar apropiadamente cuando estornude
 - Bacteria
 - Cloro (Bleach)

- 6. Cuál de los siguientes es considerado un peligro físico para la seguridad de los alimentos (Physical Food safety Hazard)?**
 - Vidrio quebrado
 - Bacteria
 - Cloro (Bleach)

- 7. Cuál de los siguientes es considerado un peligro químico para la seguridad de los alimentos (Chemical Food Safety Hazard)?**
 - Vidrio quebrado
 - Bacteria
 - Cloro (Bleach)

- 8. Cuál es la manera apropiada para almacenar alimentos (1^{ro} Arriba, 2^{do} en medio, 3^{ro} Abajo)**
 - 1^{ro} Listo para comer (Ready-to-eat), 2^{do} Vegetales, 3^{ro} Comida Cruda
 - 1^{ro} Listo para comer (Ready-to-eat), 2^{do} Comida Cruda, 3^{ro} Vegetales
 - 1^{ro} Comida Cruda, 2^{do} Listo para comer, 3^{ro} Vegetales

- 9. Cual de los siguientes no es considerado un procedimiento apropiado para descongelar alimentos?**
 - Usando el refrigerador (cooler)
 - Bajo agua corriendo (running water)
 - Como parte del proceso de cocción
 - Un contenedor puesto fuera del refrigerador a temperatura ambiente

- 10. Que significa FIFO por sus siglas en inglés?**
 - Primero en ingresar (First In), Primero en Salir (First Out)
 - Usar un producto nuevo antes de usar el viejo
 - Deshechar los productos nuevos

11. Solo una de las siguientes declaración es correcta:

- Para enfriar alimentos calientes usted solo necesita colocar la comida caliente bajo agua corriendo del sink o dentro del refrigerador
- Para enfriar alimentos calientes usted debe de colocar el contenedor con comida caliente dentro de agua con hielo, para minimizar el tiempo que están los alimentos en temperatura de zona de riesgo

12. Cuales son considerados malos hábitos personales al preparar alimentos.?

- Limpiar o tocar su nariz
- Rascarse su cuero cabelludo
- Tocarse su cara
- Usar uniforme sucio
- Todas las arriba mencionadas

13. Con cuál de las siguientes enfermedades usted nunca debe de manipular alimentos:

- Diarrea, Vomito, Inflamación de garganta y fiebre, ictericia
- Una del pie enterrada

14. Cuales son considerados los Principales alimentos que producen alergias :

- Barra de Ensalada, Pepinos y carne
- Nueces, Huevos, Leche, Queso
- Cerveza

15. Cuál es la manera apropiada de lavar sus manos?

- 1 Humedezca sus manos con agua tibia; 2 Aplique jabón; 3 Talle vigorosamente sus manos y brazos (10-15seg); 4 Enjuague sus manos y brazos con agua tibia; 5 Seque sus manos y brazos con una toalla desechable
- 1 Talle vigorosamente sus manos y brazos (10-15seg); 2 Aplique jabón; 3 Humedezca sus manos con agua tibia; 4 Seque sus manos y brazos con una toalla desechable
- 1 Seque sus manos y brazos con una toalla desechable; 2 Aplique jabón; 3 Humedezca sus manos con agua tibia; 4 Talle vigorosamente sus manos y brazos (10-15seg)

16. Cuando corte o se encuentre abriendo latas, usted debe siempre de:

- Usar gorra y su gafete
- Usar una toalla para prevenir derrames de comida
- Usar guantes de seguridad para cortar (safety cut gloves)

17. Que es lo que usted debe de hacer cuando estornude?

- Solo cubrir su boca con su playera
- Cubra su estornudo con su brazo (posición de "Dracula") y lave sus manos

18. Cuál es la manera apropiada de levantar y cargar un objeto?

- Usar un carro utilitario, cuando cargue mas de 20Libras o pida ayuda
- Levante con sus piernas, no con su espalda
- Vea por donde camina. No cargue nada si no puede ver por encima de lo que carga
- Todas las mencionadas arriba

19. Cuál es la manera apropiada para verificar que la solución desinfectante (Sanitizer) que usted utiliza es efectiva:

- Tiempo y olor
- La concentración (PPM: partes por millón)
- El color y olor

20. Cuál de las siguientes declaraciones no es correcta?

- El agua del primer fregador debe estar por lo menos a 110°F
- El método de tres fregadores comienza con el pre-enjuague, lavado, enjuagado, desinfectado, y después secado al aire
- El procedimiento de tres fregadores no es importante cuando usted tiene una maquina lavaplatos