

▷ **Nota:** El miembro del equipo debe de obtener por lo menos 80% (8 de 20) como mínima puntuación para poder concluir satisfactoriamente el cuestionario

1. Usted siempre debe de lavar sus manos cuando...

- Comience su turno de trabajo y después de utilizar el sanitario
- Limpiar su estación de trabajo.
- Cada vez que usted cambien de estación de trabajo.
- Todas las mencionadas arriba.

2.Cuál es una de las responsabilidades primarias del encargado de lavado? (Seleccione una)

- Es encargado del mantenimiento de la maquina lavaplatos.
- Remover platos de las mesas.
- Proporciona a nuestros clientes utensilios de cocina con la mayor limpieza posible.

3. Cierto o Falso: No hay ninguna diferencia entre limpiar (Clean) y desinfectar (Sanitize).

- Falso
- Cierto

4. Desinfectar (sanitize) es:

- El proceso mediante el cual se reduce el número de microorganismos en una superficie limpia a niveles seguros.
- El proceso mediante el cual removemos suciedad.

5.Cuál es el procedimiento para lavar los trastes?

- Tallado (Scraping), Pre-enjuague (pre-rising), Lavado (wash), Enjuagado (rinse), Desinfectado (sanitized), Dejarlos secar al aire (air dry).
- Pre-enjuague (pre-rising), Tallado (Scraping), Lavado (wash), Enjuagado (rinse), Desinfectado (sanitized), Dejarlos secar al aire (air dry).
- Pre-enjuague (pre-rising), Lavado (wash), Enjuagado (rinse), Dejarlos secar al aire (air dry).

6. Cierto o Falso: Es correcto dejar cuchillos, peladores o algún utensilio filoso dentro del fregadero (sink)?

- Falso
- Cierto

7.Cuál es el secreto para obtener un lavado de platos rápido y efectivo?

- "Tallado"
- "Pre-Enjuague"
- "Desinfección"

8. Cierto o Falso: Incluso si tu restaurante cuenta con una maquina lavaplatos, usted sigue requiriendo tener un fregador con tres compartimientos (three-sink) instalado y listo para usar todo el tiempo

- Cierto
- Falso

9. Cierto o Falso: El fregador de tres compartimientos (Three sink) corre de izquierda a derecha

- Falso
- Cierto

10. El primer fregador debe de tener como mínimo una temperatura de:

- 110°F
- 140°F
- 165°F

11. El segundo fregador debe de tener como mínimo una temperatura de:

- 165°F
- 110°F
- 140°F

12. Cuanto tiempo la Asociación Nacional de Restaurantes (NRA) recomienda que los platos y utensilios sean sumergidos en solución desinfectante?

- 1 minuto
- 30 minutos
- Al menos 30 segundos

13. Cierto o Falso: Es correcto usar una toalla para secar los trastes/platos recién lavados.

- Falso
- Cierto

14.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).

15. Cuantos miembros del equipo se necesitan para trabajar la maquina lavaplatos?

- No se utilizan las maquinas lavaplatos en los restaurantes.
- 2
- 1

16.Cuál es el orden correcto de utilizar una maquina lavaplatos?

- Pre-enjuague y tallado; secar
- Pre-enjuague y tallado; Lavar; Secado
- Revise los niveles de los químicos y tallado; pre-enjuague; lavar en maquina lavaplatos; dejar que los platos se secan al aire

17. Que nos puede decir acerca de cómo verificar que el liquido desinfectante (Sanitizer) es efectivo?

- Concentración PPM (Partes por millón)
- El color y olor

18. Cierto o Falso: Colocando los residuos de comida dentro de un contenedor para basura, permite que el agua para lavar trastes se mantenga limpia y que los drenajes no se tapen evitando costos de reparación y servicios de plomería.

- Cierto
- Falso

19. Cuando almacenamos utensilios de cocina y platos, es muy importante recordar que:

- Almacenar todo arriba de 6" del piso.
- Almacenar todos los artículos de vidrio con la base hacia arriba.
- Asegurarse que todas las cazuelas y charolas están completamente secas y son almacenadas con la base hacia arriba.
- Todas las mencionadas arriba.

20. Cierto o Falso: Usted siempre debe de secar platos y utensilios en las áreas designadas solamente.

- Cierto
- Falso