

Week 1

Up

UNDERSTANDING THE PROCESS

Risk Factor Quiz

The FDA Report on the "Occurrence of Foodborne Illness Risk Factors in Fast Food and Full-Service Restaurants" identified areas that were most out of compliance with food safety standards. The top two areas identified as needing better controls were employee hand-washing and cold holding of foods. Here are some questions to test just how your food safety knowledge in these areas is holding up.

1) What is the first step in washing your hands?

- a) Applying soap to your hands
- b) Wetting your hands under running warm water
- c) Using a squirt of hand sanitizer

2) After cooling food from 135°F to 71°F in 2 hours, how long do you have to cool it from 70°F to 41°F?

- a) 2 hours
- b) 4 hours
- c) 6 hours

3) After washing your hands, they should be dried using:

- a) A single-use paper towel
- b) Your apron
- c) A dish cloth

4) What is the maximum number of days a ready-to-eat food prepared on site can be stored if held at 41°F?

- a) 10 days
- b) 7 days
- c) 3 days

5) When storing food in the refrigerator or freezer, you should:

- a) Pack food containers as tightly as possible
- b) Record the temperature of the refrigerator or freezer daily
- c) Put newer foods in front

6) What task requires food handlers to wash their hands before AND after doing it?

- a) Taking out garbage
- b) Handling raw meat, poultry, or seafood
- c) Touching clothing or aprons

7) Why should you dry your hands after washing?

- a) To remove the remaining pathogens
- b) Wet hands make it difficult to handle cooking utensils
- c) Wet hands spread germs more easily

8) The maximum temperature at which food can be held in a cooler is:

- a) 38°F
- b) 40°F
- c) 44°F

9) Hand sanitizer can be a replacement for hand washing because:

- a) It can be done more quickly than washing your hands
- b) It kills all the bacteria on your hands
- c) It is never acceptable as a stand-alone procedure



UNDERSTANDING THE PROCESS

Risk Factor Quiz

Answer Key

The FDA Report on the "Occurrence of Foodborne Illness Risk Factors in Fast Food and Full-Service Restaurants" identified areas that were most out of compliance with food safety standards. The top two areas identified as needing better controls were employee hand-washing and cold holding of foods. Here are some questions to test just how your food safety knowledge in these areas is holding up.

1) What is the first step in washing your hands?

- a) Applying soap to your hands
- b) Wetting your hands under running warm water**
- c) Using a squirt of hand sanitizer

2) After cooling food from 135°F to 71°F in 2 hours, how long do you have to cool it from 70°F to 41°F?

- a) 2 hours
- b) 4 hours**
- c) 6 hours

3) After washing your hands, they should be dried using:

- a) A single-use paper towel**
- b) Your apron
- c) A dish cloth

4) What is the maximum number of days a ready-to-eat food prepared on site can be stored if held at 41°F?

- a) 10 days
- b) 7 days**
- c) 3 days

5) When storing food in the refrigerator or freezer, you should:

- a) Pack food containers as tightly as possible
- b) Record the temperature of the refrigerator or freezer daily**
- c) Put newer foods in front

6) What task requires food handlers to wash their hands before AND after doing it?

- a) Taking out garbage
- b) Handling raw meat, poultry, or seafood**
- c) Touching clothing or aprons

7) Why should you dry your hands after washing?

- a) To remove the remaining pathogens
- b) Wet hands make it difficult to handle cooking utensils
- c) Wet hands spread germs more easily**

8) The maximum temperature at which food can be held in a cooler is:

- a) 38°F
- b) 40°F**
- c) 44°F

9) Hand sanitizer can be a replacement for hand washing because:

- a) It can be done more quickly than washing your hands
- b) It kills all the bacteria on your hands
- c) It is never acceptable as a stand-alone procedure**



Semana 1

Up

COMPRENDER EL PROCESO

Cuestionario sobre los factores de riesgo

El informe de la FDA sobre "Incidencia de los factores de riesgos de las enfermedades transmitidas por alimentos en restaurantes de comida rápida y de servicio completo" identificó las áreas que mayormente no cumplían con las normas de seguridad alimentaria. Las dos áreas principales identificadas que deberían tener un mejor control fueron el lavado de manos de los empleados y la refrigeración de los alimentos. Estas son algunas preguntas para comprobar cuál es su nivel de conocimiento sobre la seguridad de los alimentos en estas áreas.

1) ¿Cuál es el primer paso que se debe realizar al lavarse las manos?

- a) Enjabonarse las manos
- b) Mojarse las manos con agua tibia
- c) Usar un chorrito de desinfectante para manos

2) Después de enfriar un alimento de 135 °F a 71 °F en 2 horas, ¿cuánto tiempo debe enfriarlo de 70 °F a 41 °F?

- a) 2 horas
- b) 4 horas
- c) 6 horas

3) Después de lavarse las manos, ¿qué usa para secárselas?

- a) Una toalla de papel de un solo uso
- b) Su delantal
- c) Un paño de cocina

4) ¿Cuál es el máximo número de días que un alimento listo para comer preparado en las instalaciones se puede almacenar si se mantiene a 41 °F?

- a) 10 días
- b) 7 días
- c) 3 días

5) Al almacenar alimentos en el refrigerador o el congelador debe:

- a) Colocar los alimentos en envases lo más herméticamente sellados posible
- b) Registrar la temperatura del refrigerador o congelador a diario
- c) Colocar los alimentos más frescos adelante

6) ¿Qué tarea requiere que los manipuladores de alimentos se laven las manos antes Y después de realizarla?

- a) Sacar la basura
- b) Manipular carne cruda, pollo o mariscos
- c) Tocarse la ropa o el delantal

7) ¿Por qué debe secarse las manos después de lavárselas?

- a) Para eliminar el resto de patógenos
- b) Las manos mojadas dificultan el uso de utensilios de cocina
- c) Las manos mojadas propagan gérmenes con mayor facilidad

8) La temperatura máxima a la que se puede mantener un alimento en el refrigerador es:

- a) 38 °F
- b) 40 °F
- c) 44 °F

9) El desinfectante para manos puede reemplazar el lavado de manos porque:

- a) Tarda menos que lavarse las manos
- b) Mata todas las bacterias de las manos
- c) Nunca es aceptable como único procedimiento



COMPRENDER EL PROCESO

Cuestionario sobre los factores de riesgo **Guía de respuestas**

El informe de la FDA sobre "Incidencia de los factores de riesgos de las enfermedades transmitidas por alimentos en restaurantes de comida rápida y de servicio completo" identificó las áreas que mayormente no cumplían con las normas de seguridad alimentaria. Las dos áreas principales identificadas que deberían tener un mejor control fueron el lavado de manos de los empleados y la refrigeración de los alimentos. Estas son algunas preguntas para comprobar cuál es su nivel de conocimiento sobre la seguridad de los alimentos en estas áreas.

- 1) **¿Cuál es el primer paso que se debe realizar al lavarse las manos?**
 - a) Enjabonarse las manos
 - b) Mojarse las manos con agua tibia**
 - c) Usar un chorrito de desinfectante para manos

- 2) **Después de enfriar un alimento de 135 °F a 71 °F en 2 horas, ¿cuánto tiempo debe enfriarlo de 70 °F a 41 °F?**
 - a) 2 horas
 - b) 4 horas**
 - c) 6 horas

- 3) **Después de lavarse las manos, ¿qué usa para secárselas?**
 - a) Una toalla de papel de un solo uso**
 - b) Su delantal
 - c) Un paño de cocina

- 4) **¿Cuál es el máximo número de días que un alimento listo para comer preparado en las instalaciones se puede almacenar si se mantiene a 41 °F?**
 - a) 10 días
 - b) 7 días**
 - c) 3 días

- 5) **Al almacenar alimentos en el refrigerador o el congelador debe:**
 - a) Colocar los alimentos en envases lo más herméticamente sellados posible
 - b) Registrar la temperatura del refrigerador o congelador a diario**
 - c) Colocar los alimentos más frescos adelante

- 6) **¿Qué tarea requiere que los manipuladores de alimentos se laven las manos antes Y después de realizarla?**
 - a) Sacar la basura
 - b) Manipular carne cruda, pollo o mariscos**
 - c) Tocarse la ropa o el delantal

- 7) **¿Por qué debe secarse las manos después de lavárselas?**
 - a) Para eliminar el resto de patógenos
 - b) Las manos mojadas dificultan el uso de utensilios de cocina
 - c) Las manos mojadas propagan gérmenes con mayor facilidad**

- 8) **La temperatura máxima a la que se puede mantener un alimento en el refrigerador es:**
 - a) 38 °F
 - b) 40 °F**
 - c) 44 °F

- 9) **El desinfectante para manos puede reemplazar el lavado de manos porque:**
 - a) Tarda menos que lavarse las manos
 - b) Mata todas las bacterias de las manos
 - c) Nunca es aceptable como único procedimiento**

