

Week 3

Rp

REFINE THE PROCESS

Testing your FSMS knowledge

Making sure your Food Safety Management System (FSMS) does its job of keeping your customers safe from food hazards is still up to you. Test yourself with this quiz to see how your food safety knowledge measures up.

1) In top-to-bottom order, how should a fresh beef roast, fresh halibut, lettuce, and a pan of ground chicken be stored in a cooler?

- a) Lettuce, fresh beef roast, ground chicken, fresh halibut
- b) Fresh halibut, lettuce, ground chicken, fresh beef roast
- c) Lettuce, fresh halibut, fresh beef roast, ground chicken

2) What method should never be used to thaw food?

- a) Place in a cooler
- b) Place on a prep counter
- c) Microwave it

3) Metal shavings are what type of contaminant?

- a) Physical
- b) Biological
- c) Microbial

4) Which item should be rejected at receiving?

- a) Bag of organic crackers in torn packaging
- b) Live oysters at 50°F
- c) Bottled milk at 41°F

5) What conditions promote the growth of bacteria?

- a) Foods with a PH that is highly alkaline
- b) Low levels of moisture
- c) Foods held between 70°F and 125°F

6) If an employee has a hand wound, they should:

- a) Cover the wound with a non-permeable bandage and a single-use glove
- b) Wash the wound and wear a single-use glove
- c) Treat the wound with iodine and cover it with a bandage

7) You need to prepared sliced tomatoes for sandwiches. But you have just finished cutting raw chicken on the cutting board. What must you do first before working on the onions?

- a) Wipe the board of any remaining chicken
- b) Turn the board over to avoid cross contamination
- c) Wash, rinse, and sanitize the cutting board



Week 3

Rp

REFINE THE PROCESS

Testing your FSMS knowledge

Answer Key

Making sure your Food Safety Management System (FSMS) does its job of keeping your customers safe from food hazards is still up to you. Test yourself with this quiz to see how your food safety knowledge measures up.

1) In top-to-bottom order, how should a fresh beef roast, fresh halibut, lettuce, and a pan of ground chicken be stored in a cooler?

- a) Lettuce, fresh beef roast, ground chicken, fresh halibut
- b) Fresh halibut, lettuce, ground chicken, fresh beef roast
- c) Lettuce, fresh halibut, fresh beef roast, ground chicken**

2) What method should never be used to thaw food?

- a) Place in a cooler
- b) Place on a prep counter**
- c) Microwave it

3) Metal shavings are what type of contaminant?

- a) Physical**
- b) Biological
- c) Microbial

4) Which item should be rejected at receiving?

- a) Bag of organic crackers in torn packaging**
- b) Live oysters at 50°F
- c) Bottled milk at 41°F

5) What conditions promote the growth of bacteria?

- a) Foods with a PH that is highly alkaline
- b) Low levels of moisture
- c) Foods held between 70°F and 125°F**

6) If an employee has a hand wound, they should:

- a) Cover the wound with a non-permeable bandage and a single-use glove**
- b) Wash the wound and wear a single-use glove
- c) Treat the wound with iodine and cover it with a bandage

7) You need to prepared sliced tomatoes for sandwiches. But you have just finished cutting raw chicken on the cutting board. What must you do first before working on the onions?

- a) Wipe the board of any remaining chicken
- b) Turn the board over to avoid cross contamination
- c) Wash, rinse, and sanitize the cutting board**



Semana 3

Rp

REFINAR EL PROCESO

Evaluación de su conocimiento de FSMS

Garantizar que su sistema de gestión de seguridad alimentaria (Food Safety Management System, FSMS) proteja a sus clientes de los peligros alimentarios todavía depende de usted. Póngase a prueba con este cuestionario para evaluar su conocimiento de la seguridad alimentaria.

1) Del primero al último, ¿en qué orden se deberían almacenar en un refrigerador una carne asada recién hecha, un halibut fresco, una lechuga y una cazuela de pollo picado?

- a) Lechuga, carne asada recién hecha, pollo picado y halibut fresco
- b) Halibut fresco, lechuga, pollo picado y carne asada recién hecha
- c) Lechuga, halibut fresco, carne asada recién hecha, pollo picado

2) ¿Qué método nunca debería utilizarse para descongelar alimentos?

- a) Colocarlos en el refrigerador
- b) Colocarlos en la encimera de preparación
- c) Colocarlos en el microondas

3) ¿Qué tipo de contaminantes son las virutas metálicas?

- a) Físicos
- b) Biológicos
- c) Microbianos

4) ¿Qué producto no se debe recibir?

- a) Una bolsa de galletas orgánicas en un envase roto
- b) Ostras vivas a 50 °F
- c) Leche embotellada a 41 °F

5) ¿Qué condiciones favorecen el aumento de las bacterias?

- a) Alimentos con un PH altamente alcalino
- b) Bajos niveles de humedad
- c) Alimentos conservados entre 70 °F a 125 °F de temperatura

6) Si un empleado tiene la mano lastimada debería:

- a) Cubrirse la mano con una venda impermeable y un guante desechable
- b) Lavar la herida y usar un guante desechable
- c) Tratar la herida con yodo y cubrirla con una venda

7) Debe cortar tomates para preparar sándwiches. Pero acaba de cortar pollo crudo en la tabla de corte. ¿Qué debe hacer antes de trabajar con las cebollas?

- a) Limpiar los restos de pollo de la tabla de corte
- b) Dar vuelta la tabla para evitar la contaminación cruzada
- c) Lavar, enjuagar y desinfectar la tabla para cortar



Semana 3

Rp

REFINAR EL PROCESO

Evaluación de su conocimiento de FSMS **Guía de respuestas**

Garantizar que su sistema de gestión de seguridad alimentaria (Food Safety Management System, FSMS) proteja a sus clientes de los peligros alimentarios todavía depende de usted. Póngase a prueba con este cuestionario para evaluar su conocimiento de la seguridad alimentaria.

1) Del primero al último, ¿en qué orden se deberían almacenar en un refrigerador una carne asada recién hecha, un halibut fresco, una lechuga y una cazuela de pollo picado?

- a) Lechuga, carne asada recién hecha, pollo picado y halibut fresco
- b) Halibut fresco, lechuga, pollo picado y carne asada recién hecha
- c) Lechuga, halibut fresco, carne asada recién hecha, pollo picado**

2) ¿Qué método nunca debería utilizarse para descongelar alimentos?

- a) Colocarlos en el refrigerador
- b) Colocarlos en la encimera de preparación**
- c) Colocarlos en el microondas

3) ¿Qué tipo de contaminantes son las virutas metálicas?

- a) Físicos**
- b) Biológicos
- c) Microbianos

4) ¿Qué producto no se debe recibir?

- a) Una bolsa de galletas orgánicas en un envase roto**
- b) Ostras vivas a 50 °F
- c) Leche embotellada a 41 °F

5) ¿Qué condiciones favorecen el aumento de las bacterias?

- a) Alimentos con un PH altamente alcalino
- b) Bajos niveles de humedad
- c) Alimentos conservados entre 70 °F a 125 °F de temperatura**

6) Si un empleado tiene la mano lastimada debería:

- a) Cubrirse la mano con una venda impermeable y un guante desechable**
- b) Lavar la herida y usar un guante desechable
- c) Tratar la herida con yodo y cubrirla con una venda

7) Debe cortar tomates para preparar sándwiches. Pero acaba de cortar pollo crudo en la tabla de corte. ¿Qué debe hacer antes de trabajar con las cebollas?

- a) Limpiar los restos de pollo de la tabla de corte
- b) Dar vuelta la tabla para evitar la contaminación cruzada
- c) Lavar, enjuagar y desinfectar la tabla para cortar**

