

食品卫生指南测验 答案单

问卷 1

1. E. 以上任何人
2. D. 以上所有的人
3. B. 玻璃、毛发、创可贴、钉子
4. D. 无法辨别。食品的外观、气味和口味都正常。
5. C. 每 20 分钟
6. B. 5-60°C
7. A. 在同一块砧板上切生肉和熟肉
8. D. 以上所有各项
9. B. 75°C 或更高
10. F. 以上所有部位
11. A. 用肥皂、彻底清洗、冲淋，然后用烘手机烘干
12. E. 以上所有情况
13. C. 用蓝色创可贴和一次性手套遮住
14. C. 刮除、主要清洁、杀菌和烘干
15. B. 它们通过细菌和粪便传播疾病

问卷 2

1. B. 《1984 年食品法案》（Food Act 1984）
2. D. 以上所有的人
3. D. 无法辨别。食品的外观、气味和口味都正常。
4. C. 鱼、牡蛎和寿司
5. C. 5-60°C
6. A. 冻得坚硬
7. A. 在同一块砧板上切生肉的和熟肉
8. B. 放在冰箱最下面的架子上
9. D. 75°C 或更高
10. B. 防止食品被污染
11. C. 用肥皂、彻底清洗、冲淋，然后用烘手机烘干
12. E. 以上所有情况
13. A. 远离食品准备/储藏区域
14. F. 以上所有各项
15. B. 它们通过细菌和粪便传播疾病

问卷 3

1. C. 《1984 年食品法案》（Food Act 1984）
2. D. 以上所有的人
3. D. 无法辨别。食品的外观、气味和口味都正常。
4. C. 干燥的、未煮过的米和通心粉
5. B. 5-60°C
6. 插入 3；杀菌 2；读取和记录 4；清洗 1
7. A. 在同一块砧板上切生肉和熟肉
8. D. 75°C 或更高
9. C. 将热食的温度在短时间内保持在 60°C 以上
10. E. 以上所有各项
11. B. 用肥皂、彻底清洗、冲淋，然后用烘手机烘干
12. E. 以上所有情况
13. C. 在使用清洁剂后杀死细菌
14. B. 它们通过细菌和粪便传播疾病
15. C. 定期倒空和清洗

问卷 4

1. D. 以上所有的人
2. E. 以上所有各项
3. D. 无法辨别。食品的外观、气味和口味都正常。
4. D. 做到以上所有各项
5. B. 5-60°C
6. A. 在同一块砧板上切生肉和熟肉
7. B. 将生肉和熟肉放在同一个托盘内
8. D. 75°C 或更高
9. C. 已准备好的三明治和填入馅料的面卷
10. B. 用肥皂、彻底清洗、冲淋，然后用烘手机烘干
11. C. 当你的医生告知你可以这么做时
12. E. 以上所有情况
13. E. 以上任何一种
14. B. 它们通过细菌和粪便传播疾病
15. C. 用热肥皂水清洗，并用水管冲洗这个区域