examundo

Examen de práctica ServSafe en español

97 preguntas con respuestas. Las guías y las traducciones las hizo y las revisó un software. Ninguna persona las ha revisado todavía.

Actualizado el 25 de noviembre de 2026 · examundo.tech/es/servsafe/

Flujo de los alimentos: preparación

1. Un cocinero de buffet recalienta chile sobrante que se cocinó y se enfrió en el local el día anterior, para ponerlo en la mesa de vapor y mantenerlo caliente. ¿Qué temperatura interna debe alcanzar el chile dentro de las dos horas desde que empieza el recalentamiento?

A buffet cook is reheating leftover chili that was cooked and cooled in-house the previous day so it can go on the steam table for hot holding. What internal temperature must the chili reach within two hours of starting the reheating process?

A. 135°F
B. 165°F durante 15 segundos
C. 155°F durante 15 segundos
D. 145°F durante 15 segundos

2. ¿Qué debes hacer con un alimento que estuvo en la zona de peligro de temperatura más de 4 horas?

What should you do with food that has been in the temperature danger zone for more than 4 hours?

A. Desecharlo
B. Recalentarlo a 165°F (74°C) y mantenerlo caliente
C. Enfriarlo rápido y servirlo
D. Refrigerarlo de inmediato

3. Un cocinero de buffet cuece al vapor una bandeja de verduras mixtas que irán directo a una unidad de mantenimiento en caliente para el almuerzo. ¿Qué temperatura interna mínima deben alcanzar las verduras antes de pasar a mantenimiento en caliente?

A buffet cook steams a pan of mixed vegetables intended to go directly into a hot-holding unit for the lunch buffet. What minimum internal temperature must the vegetables reach before being placed into hot holding?

A. 145°F (63°C), el mismo requisito de los cortes enteros de carne
B. 135°F (57°C), la temperatura mínima de cocción para alimentos que se mantendrán calientes
C. 130°F (54°C), porque los alimentos de origen vegetal tienen poco riesgo microbiano
D. No hay temperatura mínima, porque las verduras crudas no se clasifican como alimentos TCS

4. Un cocinero de preparación hace una tanda grande de ensalada de pollo para un pedido de catering y saca varias libras de pollo cocido del refrigerador. ¿Cuál es la mejor práctica para reducir el tiempo en la zona de peligro de temperatura durante esta tarea?

A prep cook is making a large batch of chicken salad for a catering order and has pulled several pounds of cooked chicken from the reach-in cooler. What is the best practice for minimizing time in the temperature danger zone during this task?

A. Descongelar y sacar más pollo del necesario para tenerlo listo para el siguiente pedido

B. Preparar la ensalada de pollo por etapas durante varias horas mientras se hacen otras tareas

C. Sacar toda la tanda de pollo de una vez y dejarla en la mesa para ahorrar viajes al refrigerador

D. Sacar y preparar solo la cantidad de pollo que se necesita de inmediato y devolver el resto al refrigerador

---

5. ¿Qué tipo de termómetro no se puede calibrar?

Which type of thermometer can't be calibrated?

A. Termómetro infrarrojo

B. Termómetro bimetálico de vástago

C. Indicador de tiempo y temperatura

D. Termocupla

---

6. ¿Cuál es la temperatura interna mínima para recalentar alimentos TCS ya cocinados que se mantendrán calientes?

What is the minimum internal temperature for reheating previously cooked TCS food for hot holding?

A. 135°F (57°C) durante 15 segundos

B. 145°F (63°C) durante 15 segundos

C. 165°F (74°C) durante 15 segundos

D. 155°F (68°C) durante 15 segundos

---

7. ¿Cuál es un método aprobado para descongelar una pechuga de pavo congelada?

Which method is an approved way to thaw a frozen turkey breast?

A. En una bandeja honda (hotel pan) dejada toda la noche en el muelle de carga

B. En la mesa de preparación a temperatura ambiente durante varias horas

C. En un refrigerador a 41°F o menos

D. Sumergida en un fregadero con agua caliente estancada

---

8. ¿En qué consiste el método del punto de hielo para calibrar termómetros?

What is the ice-point method for calibrating thermometers?

A. Ponerlo en agua hirviendo y ajustarlo a 212°F

B. Usar una máquina de calibración

C. Compararlo con un termómetro del que se sabe que es exacto

D. Ponerlo en agua con hielo y ajustarlo a 32°F (0°C)

---

9. ¿Cuál es la temperatura interna mínima para cocinar huevos con cáscara que se servirán de inmediato?

What is the minimum internal temperature for cooking shell eggs for immediate service?

A. 135°F (57°C) durante 15 segundos

B. 155°F (68°C) durante 15 segundos

C. 145°F (63°C) durante 15 segundos

D. 165°F (74°C) durante 15 segundos

---

10. ¿De cuánto tiempo dispones para completar todo el proceso de enfriamiento en dos etapas?

How much time do you have to complete the entire two-stage cooling process?

A. 8 horas
B. 6 horas
C. 4 horas
D. 2 horas

Formas de contaminación

11. Un restaurante chino cocina una tanda grande de arroz por la mañana y la deja a temperatura ambiente hasta que se fríe por pedido durante la cena. Varios clientes informan después que vomitaron pocas horas tras comer. ¿Cuál es el patógeno MÁS probable?

A Chinese restaurant cooks a large batch of rice in the morning and leaves it at room temperature until it is fried to order throughout the dinner service. Several guests later report vomiting within a few hours of eating. Which pathogen is the MOST likely cause?

A. Shigella spp.
B. Clostridium botulinum
C. Bacillus cereus
D. Vibrio parahaemolyticus

12. Un gerente descubre que el personal guarda las palas de hielo dentro del recipiente de hielo entre usos, con los mangos sumergidos. ¿Qué riesgo de contaminación crea esta práctica de forma MÁS directa?

A manager finds that ice scoops are being stored by staff directly inside the ice bin between uses, with handles submerged in the ice. Which contamination risk does this practice MOST directly create?

A. Contacto cruzado de alérgenos por un uso previo de la pala con un producto con alérgenos
B. Contaminación química por restos de sanitizante transferidos desde la pala
C. Contaminación biológica por crecimiento de patógenos en el propio hielo debido al calentamiento
D. Contaminación física y biológica por el contacto de las manos con la pala sumergida

13. Un cliente presenta náuseas, hormigueo en los labios e inversión de la sensación de frío y calor varias horas después de comer mero. ¿Qué tipo de contaminación causó MÁS probablemente esta enfermedad?

A guest develops nausea, tingling in the lips, and a reversal of hot/cold sensation several hours after eating grouper. This illness is MOST likely caused by which type of contamination?

A. Contaminación física (espinas de pescado)
B. Contaminación química (residuos de limpieza)
C. Toxina biológica (ciguatera)
D. Infección bacteriana (Salmonella)

14. Un servicio de catering deja un pastel relleno de crema 6 horas a temperatura ambiente y luego lo recalienta a 165°F antes de servirlo. Varios invitados enferman con vómito repentino en las 2 horas siguientes a comerlo. ¿Cuál es la explicación MÁS probable?

A caterer holds a cream-filled pastry at room temperature for 6 hours before reheating it to 165°F prior to service. Several guests become ill with sudden vomiting within 2 hours of eating. What is the MOST likely explanation?

A. Norovirus contaminó el pastel durante el recalentamiento

B. Staphylococcus aureus produjo una toxina resistente al calor que sobrevivió al recalentamiento

C. Salmonella fue destruida con el recalentamiento, así que la enfermedad no tiene relación

D. Listeria monocytogenes creció durante el recalentamiento y causó una enfermedad rápida

---

15. ¿Qué toxina se asocia con las conservas enlatadas de forma incorrecta?

What toxin is associated with improperly canned foods?

A. Saxitoxina

B. Aflatoxina

C. Toxina estafilocócica

D. Toxina botulínica

---

16. Según los CDC, un brote de enfermedad transmitida por alimentos se confirma cuando varias personas tienen una enfermedad similar tras comer el mismo alimento. ¿Cuántas personas deben ser como mínimo?

According to the CDC, a foodborne illness outbreak is confirmed when how many or more people experience a similar illness after eating the same food?

A. Una

B. Diez

C. Cinco

D. Dos

---

17. Durante una revisión rutinaria de equipos, un gerente nota pequeñas virutas de metal en la hoja de un abrelatas manual. ¿Qué es lo PRIMERO que debe hacer?

During a routine equipment check, a manager notices small metal shavings on the blade of a manual can opener. What is the FIRST action the manager should take?

A. Retirar el abrelatas del servicio y repararlo o reemplazarlo antes de volver a usarlo

B. Sanitizar la hoja con una concentración química más fuerte para disolver el metal

C. Seguir usando el abrelatas, pero lavarlo con más frecuencia

D. Indicar al personal que revise los alimentos a simple vista para buscar virutas antes de servir

---

18. ¿Con qué se asocia la intoxicación por toxina de ciguatera?

What is ciguatera toxin poisoning associated with?

A. Peces depredadores de arrecifes tropicales

B. Mariscos de aguas frías

C. Pescado de agua dulce

D. Salmón de criadero

---

19. Un buffet ofrece arroz frito que se cocinó el día anterior, se enfrió y se dejó toda la noche a temperatura ambiente antes de recalentarlo para servir. Varios clientes informan después de vómito intenso en la hora siguiente a comer. ¿Con qué patógeno es MÁS compatible este caso?

A buffet line offers fried rice that was cooked the previous day, cooled, and held at room temperature overnight before being reheated for service. Several guests later report severe vomiting within an hour of eating. This scenario is MOST consistent with which pathogen?

A. Campylobacter jejuni
B. Vibrio parahaemolyticus
C. Listeria monocytogenes
D. Bacillus cereus

20. ¿Qué bacteria se asocia con los huevos crudos o poco cocidos?

What bacteria is associated with raw or undercooked eggs?

A. E. coli O157:H7
B. Salmonella Enteritidis
C. Campylobacter jejuni
D. Listeria monocytogenes

Ofrecer alimentos seguros

21. Un cocinero de preparación necesita descongelar un bloque congelado de 5 libras de camarones antes del servicio. ¿Cuál de estos es un método aprobado para descongelarlo?

A prep cook needs to thaw a 5-pound block of frozen shrimp before service. Which of the following is an approved method for thawing the shrimp?

A. Sumergirlo en un fregadero con agua tibia estancada
B. Descongelarlo en el microondas sin cocinarlo de inmediato después
C. Dejarlo en la mesa de preparación a temperatura ambiente toda la noche
D. Descongelarlo bajo agua fría corriente a 70°F o menos

22. Una cocina prepara una olla grande de chile a las 11:00 AM y necesita enfriarla para almacenarla con el método de enfriamiento en dos etapas de la FDA. ¿En cuántas horas debe bajar el chile de 135°F a 70°F?

A kitchen prepares a large stockpot of chili at 11:00 AM and needs to cool it for storage using the FDA two-stage cooling method. Within how many hours must the chili cool from 135°F to 70°F?

A. 1 hora
B. 4 horas
C. 2 horas
D. 6 horas

23. ¿Qué significa FAT TOM en relación con el crecimiento de bacterias?

What does FAT TOM stand for in relation to bacterial growth?

A. Fresh, Aged, Thawed, Treated, Original, Modified
B. Frozen, Ambient, Tropical, Temperate, Organic, Mineral
C. Flavor, Air, Taste, Texture, Odor, Mixture
D. Food, Acidity, Time, Temperature, Oxygen, Moisture

24. ¿Cómo se debe revisar la temperatura de una olla grande de sopa?

How should the temperature of a large stockpot of soup be checked?

A. Medirla en la superficie
B. Revolver la sopa y medir en varios puntos
C. Medirla solo en el centro
D. Medirla cerca del borde de la olla

25. Un cocinero de buffet necesita recalentar una bandeja de estofado de res hecho en el local, cocinado y enfriado el día anterior, para mantenerlo caliente en la línea del buffet. ¿Qué combinación de tiempo y temperatura cumple los requisitos del FDA Food Code?

A buffet cook needs to reheat a pan of house-made beef stew, cooked and cooled the previous day, for hot holding on the buffet line. Which time-temperature combination meets FDA Food Code requirements?

A. 135°F en 2 horas
B. 155°F mantenidos 15 segundos en cualquier momento del servicio
C. 145°F en 4 horas
D. 165°F en 2 horas

---

26. Una estación de charcutería mantiene pechuga de pavo en lonjas para los pedidos de sándwiches durante el turno del almuerzo. ¿Cuál es la temperatura máxima a la que este alimento TCS se puede mantener frío de forma segura?

A deli station holds sliced turkey breast for sandwich orders throughout the lunch shift. What is the maximum temperature at which this TCS food may be safely held cold?

A. 41°F (5°C)
B. 45°F (7°C)
C. 32°F (0°C)
D. 38°F (3°C)

---

27. Un servicio de catering recibe reportes de que varios invitados tuvieron vómito y cólicos abdominales unas 3 horas después de comer pasteles rellenos de crema que estuvieron sin refrigeración casi toda la tarde. Nadie tuvo fiebre. ¿Cuál es el patógeno MÁS probable?

A caterer receives reports that several guests developed vomiting and abdominal cramping about 3 hours after eating cream-filled pastries that sat unrefrigerated most of the afternoon; none reported fever. Which pathogen is the MOST likely cause?

A. Virus de la hepatitis A
B. Staphylococcus aureus
C. Salmonella Typhimurium
D. Listeria monocytogenes

---

28. ¿Qué factor NO afecta el crecimiento de patógenos en los alimentos?

Which factor does NOT affect the growth of pathogens in food?

A. El color del alimento
B. La humedad
C. El tiempo
D. La temperatura

---

29. Un cocinero saca de la línea una bandeja de pechugas de pollo a la parrilla y la pone en una mesa de preparación sin calor. Según el FDA Food Code, ¿entre qué dos temperaturas se considera que este alimento TCS está en la zona de peligro de temperatura?

A cook pulls a pan of grilled chicken breasts off the line and sets it on an unheated prep table. According to the FDA Food Code, between which two temperatures is this TCS food considered to be in the temperature danger zone?

A. 0°F a 32°F (-18°C a 0°C)
B. 135°F a 165°F (57°C a 74°C)
C. 41°F a 135°F (5°C a 57°C)
D. 32°F a 41°F (0°C a 5°C)

---

30. Se cocina una tanda grande de salsa de carne (gravy) en una cafetería escolar y se deja enfriar despacio toda la noche en una olla profunda dentro de la cámara fría. Varios estudiantes informan diarrea y cólicos unas 10 horas después de comerla, sin vómito ni fiebre. ¿Cuál es el patógeno MÁS probable?

A large batch of gravy is cooked in a school cafeteria and left to cool slowly in a deep stockpot overnight in the walk-in cooler. Several students report diarrhea and abdominal cramps about 10 hours after eating it, with no vomiting or fever. Which pathogen is the MOST likely cause?

A. Norovirus
B. Bacillus cereus (tipo emético)
C. Staphylococcus aureus
D. Clostridium perfringens

Higiene del manipulador de alimentos

31. Un empleado de charcutería arma sándwiches con fiambre en lonjas. ¿Cuál es la forma correcta de manejar este alimento listo para comer?

A deli employee is assembling sandwiches with sliced deli meat. What is the correct way to handle this ready-to-eat food?

A. Usar guantes, pinzas o papel de charcutería para tomar la carne
B. Usar las manos desnudas solo si antes se aplicó desinfectante de manos
C. Tomar la carne con las manos desnudas limpias
D. Lavarse las manos y luego tocar la carne directamente

32. ¿Cuál es la razón más importante para que los manipuladores de alimentos eviten el contacto de las manos desnudas con alimentos listos para comer?

What is the most important reason for food handlers to avoid bare-hand contact with ready-to-eat food?

A. El alimento se echará a perder más rápido
B. Las manos pueden pasar patógenos al alimento
C. Se ve poco profesional
D. Va contra el código sanitario en todos los estados

33. Una manipuladora de alimentos de la cafetería de un hospital recibe de su médico un diagnóstico de Salmonella Typhi, pero dice sentirse perfectamente bien y no tiene síntomas. Según las disposiciones de salud de los empleados del FDA Food Code, ¿qué debe hacer la persona a cargo?

A food handler at a hospital cafeteria receives a diagnosis of Salmonella Typhi from her physician but reports feeling completely well with no symptoms. According to FDA Food Code employee health provisions, what action must the person in charge take?

A. Exigirle doble guante y que siga con sus tareas normales
B. Excluirla del establecimiento hasta que la autoridad reguladora la autorice a volver
C. Dejarla seguir trabajando porque no tiene síntomas
D. Restringirle el trabajo con alimentos expuestos, pero dejarla trabajar de cajera

34. ¿Qué deben hacer los manipuladores de alimentos después de tocarse la cara, el pelo o el cuerpo?

What must food handlers do after touching their face, hair, or body?

A. Solo cambiarse los guantes
B. Nada, si llevan guantes
C. Lavarse las manos
D. Lavarse las manos y cambiarse los guantes, si los llevan

35. ¿Dónde deben lavarse las manos los manipuladores de alimentos en un establecimiento?

Where should food handlers wash their hands in a food establishment?

A. En un lavamanos designado

B. En una pileta de trapeadores

C. En un fregadero de preparación de alimentos

D. En el fregadero de tres compartimentos para lavar vajilla

---

36. ¿Cuánto tiempo se deben frotar las manos al lavarlas?

How long should hands be scrubbed when washing?

A. 15 a 20 segundos

B. 10 a 15 segundos

C. 5 a 10 segundos

D. 20 a 30 segundos

---

37. ¿Cuáles son los pasos para usar guantes correctamente?

What are the steps for proper glove use?

A. Sanitizar los guantes después de ponérselos

B. Lavarse las manos, secarlas y luego ponerse los guantes

C. Ponerse los guantes y luego lavarse las manos

D. Los guantes sustituyen el lavado de manos

---

38. Una mesera quiere usar un desinfectante de manos con alcohol justo después de manejar dinero, antes de volver a emplatar postres, en lugar de lavarse las manos en el lavamanos designado. ¿Qué afirmación refleja mejor los requisitos del FDA Food Code?

A server wants to use an alcohol-based hand sanitizer immediately after handling money, before returning to plate desserts, instead of washing her hands at the designated sink. Which statement best reflects FDA Food Code requirements?

A. Lavarse las manos solo es obligatorio después de ir al baño, no después de manejar dinero

B. El desinfectante de manos elimina la necesidad de un lavamanos designado en el establecimiento

C. El desinfectante de manos puede complementar el lavado, pero nunca reemplazarlo en un lavamanos designado

D. El desinfectante de manos es un sustituto aceptable del lavado entre todas las tareas

---

39. ¿Qué joyas pueden usar los manipuladores de alimentos mientras trabajan?

What jewelry can food handlers wear while working?

A. Solo un anillo liso

B. Reloj y anillo liso

C. Solo una argolla de matrimonio

D. Ninguna joya

---

40. Un empleado nuevo, con prisa en la hora pico, usa desinfectante de manos con alcohol en lugar de lavarse las manos después de manipular pollo crudo. ¿Cuál es el problema de esta práctica?

A new employee, pressed for time during a rush, uses an alcohol-based hand sanitizer instead of washing hands after handling raw chicken. What is the issue with this practice?

A. El desinfectante de manos solo puede complementar el lavado; no puede reemplazar el lavado con jabón y agua

B. El desinfectante de manos debe estar certificado para superficies en contacto con alimentos, no para la piel, antes de usarse en las manos

C. El desinfectante de manos mata bacterias, pero no norovirus, así que nunca se permite en un establecimiento de alimentos

D. El desinfectante de manos es aceptable solo si las manos estaban visiblemente limpias antes de aplicarlo

---

Flujo de los alimentos: servicio

41. ¿Qué se debe hacer con comida caliente que no se vendió y se guardará para servirla al día siguiente?

What should be done with hot food that hasn't been sold and is being held for service the next day?

A. Enfriarla correctamente y refrigerarla
B. Tirarla de inmediato
C. Dejarla enfriar sola a temperatura ambiente
D. Dejarla toda la noche en la mesa de vapor

---

42. ¿Cómo se deben controlar las porciones en las áreas de autoservicio para evitar el desperdicio?

How should serving portions be controlled in self-service areas to prevent waste?

A. Poner letreros que pidan a los clientes tomar solo lo que necesitan
B. Usar utensilios y platos de servicio de tamaño adecuado
C. Cobrar extra por repetir
D. Hacer que el personal vigile y limite las porciones de los clientes

---

43. ¿Cuál es el tiempo máximo que un alimento TCS caliente puede mantenerse sin control de temperatura?

What is the maximum time hot TCS food can be held without temperature control?

A. 4 horas
B. 6 horas
C. 8 horas
D. 2 horas

---

44. ¿Qué información se debe exhibir o tener disponible para los moluscos vivos?

What information must be posted or made available for live, molluscan shellfish?

A. Las etiquetas de los mariscos del recipiente de entrega
B. Los requisitos de temperatura interna
C. Las instrucciones de cocción
D. Solo el país de origen

---

45. Un gerente verifica la exactitud de un termómetro de sonda a mitad del servicio de cena, antes de medir los platos fuertes mantenidos calientes. Con el método del punto de hielo, el termómetro marca 29°F (-2°C) en una mezcla de agua y hielo. ¿Qué debe hacer?

A manager verifies a probe thermometer's accuracy midway through dinner service before checking hot-held entrées. Using the ice-point method, the thermometer reads 29°F (-2°C) in an ice-water slurry. What should the manager do?

A. Anotar la diferencia de 3°F y aplicar mentalmente el ajuste a cada lectura durante el resto del servicio
B. Seguir usando el termómetro tal como está, porque una diferencia de 3 grados es tolerable para revisar mantenimiento en caliente
C. Cambiar la pila del termómetro y volver a probar, porque las lecturas inexactas siempre se deben a poca batería
D. Ajustar la tuerca de calibración hasta que marque 32°F (0°C) y luego medir los platos fuertes

---

46. ¿Cuál es la altura correcta de un protector contra estornudos (sneeze guard) sobre el mostrador de autoservicio?

What is the correct height for a sneeze guard above the self-service counter?

A. 18 pulgadas
B. 10 pulgadas
C. 14 pulgadas
D. 24 pulgadas

---

47. Según el FDA Food Code, ¿cuál es la temperatura interna mínima a la que debe mantenerse el alimento caliente de control de tiempo y temperatura por seguridad (TCS) durante el servicio?

According to the FDA Food Code, what is the minimum internal temperature at which hot time/temperature control for safety (TCS) food must be held during service?

A. 135°F (57°C)
B. 145°F (63°C)
C. 130°F (54°C)
D. 125°F (52°C)

---

48. Un servicio de catering exhibe tazones de cóctel de camarones sobre una cama de hielo en una mesa de autoservicio. ¿Qué práctica es obligatoria para mantener seguros los camarones con este método?

A caterer displays bowls of shrimp cocktail nestled in a bed of ice on a self-service table. Which practice is required to keep the shrimp safe using this method?

A. El hielo debe drenar al derretirse y mantenerse al nivel de la parte superior del alimento
B. El hielo solo necesita reponerse una vez al día
C. El tazón puede quedar encima del hielo sin contacto directo
D. Los camarones pueden mantenerse así hasta 6 horas sin revisar la temperatura

---

49. Un restaurante informal de servicio rápido (fast-casual) rellena un dispensador grande de kétchup del autoservicio. ¿Qué práctica es CORRECTA?

A fast-casual restaurant refills a bulk ketchup dispenser used at the self-service station. Which practice is CORRECT?

A. Rellenar el kétchup existente con producto nuevo cuando baja el nivel, porque el kétchup es estable sin refrigeración y no permite crecimiento bacteriano
B. Vaciar y lavar el dispensador, sanitizarlo y llenarlo por completo con kétchup fresco, en lugar de rellenar encima del producto viejo
C. Verter kétchup nuevo sobre el viejo sin lavar el dispensador, porque la acidez del kétchup evita la contaminación
D. Agregar el kétchup nuevo sin sacar el viejo y revolver para mezclarlos

---

50. ¿Qué se debe hacer con la comida que se sirvió a un cliente y no se comió?

What should be done with food that has been served to a customer but not eaten?

A. Guardarla para el siguiente cliente si se ve intacta
B. Desecharla
C. Devolverla a la cocina para volver a servirla
D. Refrigerarla para usarla después

Flujo de los alimentos: almacenamiento

51. Un gerente de cocina organiza una cámara fría con pollo crudo, carne molida cruda y pescado entero crudo en la misma estantería. ¿Qué acomodo, del estante superior al inferior, sigue las normas correctas de seguridad alimentaria?

A kitchen manager is organizing a walk-in cooler with raw chicken, raw ground beef, and raw whole fish on the same shelving unit. Which storage arrangement, from top shelf to bottom shelf, follows proper food safety guidelines?

A. Carne molida cruda arriba, pollo crudo en medio, pescado entero crudo abajo

B. Pollo crudo arriba, carne molida cruda en medio, pescado entero crudo abajo

C. Pescado entero crudo arriba, carne molida cruda en medio, pollo crudo abajo

D. Pescado entero crudo arriba, pollo crudo en medio, carne molida cruda abajo

---

52. Una charcutería prepara ensalada de atún el lunes y la guarda en la cámara refrigerada a 38°F. Según los requisitos de marcado de fecha del FDA Food Code para alimentos TCS listos para comer, ¿para qué fecha debe venderse, servirse o desecharse la ensalada de atún?

A deli prepares tuna salad on Monday and stores it in the walk-in refrigerator at 38°F. Under the FDA Food Code's ready-to-eat TCS food date marking requirements, by what date must the tuna salad be sold, served, or discarded?

A. El domingo siguiente, contando el lunes como día 1

B. El lunes siguiente, contando el lunes como día 8

C. El miércoles, 48 horas después de la preparación

D. El martes, al día siguiente

---

53. ¿Dónde se debe guardar la carne molida cruda en relación con los bistecs enteros crudos?

Where should raw ground beef be stored in relation to raw whole steaks?

A. Encima de los bistecs

B. En el mismo estante que los bistecs

C. En otra cámara

D. Debajo de los bistecs

---

54. ¿Por qué se deben mantener las áreas de almacenamiento lejos de tuberías de agua y desagües?

Why should storage areas be kept away from water lines and drains?

A. No hace falta mantenerlas separadas

B. Para ahorrar espacio

C. Para facilitar la limpieza

D. Para evitar humedad, fugas y posible contaminación

---

55. Según el FDA Food Code, ¿a qué temperatura o menos debe mantenerse en refrigeración el alimento TCS (de control de tiempo y temperatura por seguridad)?

According to the FDA Food Code, TCS (time/temperature control for safety) food being held in cold storage must be maintained at what temperature or below?

A. 45°F (7°C)

B. 32°F (0°C)

C. 41°F (5°C)

D. 38°F (3°C)

---

56. ¿Cómo se deben guardar los vasos y las tazas?

How should you store glasses and cups?

A. Boca abajo en un estante limpio

B. Boca arriba en un gabinete

C. En cubetas de recolección de platos

D. Apilados juntos, en cualquier dirección

---

57. Se prepara una olla de chile y se pone en refrigeración a 39°F el martes 3 de marzo. Contando el día de preparación como día 1, ¿para qué fecha debe desecharse el chile si se mantiene a 41°F o menos todo el tiempo?

A pot of chili is prepared and placed into cold holding at 39°F on Tuesday, March 3. Counting the day of preparation as day 1, by what date must the chili be discarded if it remains at 41°F or below the entire time?

A. Lunes 9 de marzo, al final del día
B. Martes 10 de marzo, a cualquier hora
C. Miércoles 4 de marzo, a medianoche
D. Domingo 8 de marzo, al final del día

---

58. ¿Qué debes hacer al guardar alimentos secos ya abiertos, como la harina o el azúcar?

What should you do when storing opened dry foods like flour or sugar?

A. Guardarlos en cualquier recipiente disponible
B. Pasarlos a recipientes herméticos y etiquetarlos
C. Dejarlos en el empaque original
D. Refrigerarlos de inmediato

---

59. ¿A qué temperatura se debe mantener un congelador?

What temperature should a freezer be maintained at?

A. 0°F (-18°C) o menos
B. 32°F (0°C) o menos
C. 10°F (-12°C) o menos
D. 41°F (5°C) o menos

---

60. Durante un inventario, un empleado descubre que una caja de pechugas de pollo congeladas no tiene la etiqueta de fecha del fabricante, aunque el sello exterior de la caja está intacto y el producto se aceptó en la recepción hace tres días. ¿Cuál es la MEJOR forma de mantener la rotación correcta de inventario con esta caja?

During an inventory check, an employee discovers a case of frozen chicken breasts is missing the manufacturer's date label, though the outer case seal is intact and the product was accepted during receiving three days ago. What is the BEST way to maintain proper stock rotation for this case?

A. Calcular una fecha de uso a partir de productos parecidos que ya están en existencia
B. Poner la caja al frente del congelador para usarla primero, sin importar la fecha
C. Desechar la caja de inmediato porque no se puede rastrear
D. Etiquetar la caja con la fecha en que se recibió y usar esa fecha para la rotación FIFO

Limpieza y sanitización

61. Un restaurante usa un sanitizante químico a base de yodo para el lavado manual de vajilla. ¿Cuál es la temperatura mínima del agua para que esta solución sea eficaz?

A restaurant uses an iodine-based chemical sanitizer for manual warewashing. What is the minimum water temperature required for this solution to be effective?

A. 68°F (20°C)
B. 75°F (24°C)
C. 90°F (32°C)
D. 55°F (13°C)

---

62. ¿A qué temperatura debe estar el agua de enjuague en una máquina lavaplatos de alta temperatura?

What temperature should the rinse water be in a high-temperature dishwashing machine?

A. 180°F (82°C)
B. 160°F (71°C)
C. 212°F (100°C)
D. 171°F (77°C)

---

63. ¿Cuál es la forma correcta de preparar una solución sanitizante?

What is the proper way to prepare a sanitizer solution?

A. Agregar el sanitizante al agua según las indicaciones del fabricante
B. Mezclar partes iguales de sanitizante y agua
C. Agregar agua al concentrado de sanitizante
D. Usar el sanitizante puro, sin diluir

---

64. ¿Qué se debe hacer con los paños de limpieza durante su uso?

What should be done with wiping cloths during use?

A. Enjuagarlos solo con agua entre usos
B. Colgarlos en el equipo para que se sequen al aire entre usos
C. Usar un solo paño para todas las superficies durante el día
D. Guardarlos en solución sanitizante entre usos

---

65. ¿A qué temperatura debe estar el agua caliente para lavar platos a mano?

What temperature should hot water be for manual dishwashing?

A. Al menos 120°F (49°C)
B. Al menos 100°F (38°C)
C. Al menos 140°F (60°C)
D. Al menos 110°F (43°C)

---

66. Una rebanadora de charcutería se deja armada y se usa todo el día sin parar solo para cortar pechuga de pavo, que se mantiene a temperatura ambiente en la estación entre pedidos. Ningún otro alimento toca la rebanadora. Según el FDA Food Code, ¿cada cuánto debe limpiarse y sanitizarse la rebanadora?

A deli slicer is left assembled and used continuously all day to slice only turkey breast, which is held at room temperature at the workstation between orders. No other food touches the slicer. According to the FDA Food Code, how often must the slicer be cleaned and sanitized?

A. Al menos cada 4 horas, aunque no cambie el tipo de alimento
B. Una vez por turno, porque solo un tipo de alimento toca la cuchilla
C. Cada 2 horas, porque el pavo se considera una proteína de alto riesgo
D. Solo cuando se vaya a cortar otro tipo de alimento TCS

---

67. ¿Cuándo se deben usar limpiadores abrasivos?

When should abrasive cleaners be used?

A. En las tablas de cortar, a diario
B. Nunca: no están aprobados para servicio de alimentos
C. Solo en superficies que no se rayen
D. En todas las superficies en contacto con alimentos

---

68. Un cocinero de preparación mezcla una solución sanitizante de cloro para el fregadero de tres compartimentos. ¿Cuál es la concentración mínima requerida para una solución de cloro usada en superficies en contacto con alimentos?

A prep cook is mixing a chlorine sanitizing solution for the three-compartment sink. What is the minimum concentration required for a chlorine solution used on food-contact surfaces?

A. 200 ppm
B. 100 ppm
C. 50 ppm
D. 25 ppm

Flujo de los alimentos: compra y recepción

69. Un gerente recibe una entrega de huevos con cáscara. ¿Qué condición debe llevarlo a rechazar el envío?

A manager is receiving a delivery of shell eggs. Which condition should cause the manager to reject the shipment?

A. La temperatura del aire ambiente del camión de entrega marca 41°F
B. Los cartones tienen un ligero olor del material de empaque
C. Varios cartones contienen huevos rotos que gotean
D. Las cáscaras están limpias y sin grietas

70. Al descargar una entrega de productos secos, un empleado encuentra excremento de roedor dentro de una caja de un envío de diez cajas idénticas del mismo proveedor. ¿Cuál es la acción MÁS adecuada para el gerente?

While unloading a delivery of dry goods, an employee discovers rodent droppings inside one case among a shipment of ten identical cases from the same supplier. What is the MOST appropriate action for the manager?

A. Aceptar todas las cajas después de limpiar el empaque exterior con sanitizante
B. Rechazar solo la caja donde se encontró el excremento y aceptar las otras nueve
C. Rechazar todo el envío y avisar al proveedor de la contaminación
D. Aceptar el envío, pero desechar solo los artículos visiblemente contaminados

71. Durante la recepción, un gerente nota que en una caja de tomates enlatados hay una lata con un extremo hinchado. ¿Qué debe hacer?

During receiving, a manager notices that a case of canned tomatoes contains a can with a swollen end. What should the manager do?

A. Aceptar la lata y marcarla para uso inmediato
B. Aceptar la lata, pero guardarla separada del resto
C. Rechazar la lata hinchada
D. Aceptar la lata, pero usarla primero según FIFO

72. Llega una entrega de leche pasteurizada y el termómetro marca 43°F. Suponiendo que el establecimiento puede comprobar que la leche bajará a 41°F o menos en 4 horas, ¿cuál es la acción CORRECTA al recibirla?

A dairy delivery of pasteurized milk arrives with a thermometer reading of 43°F. Assuming the operation can verify the milk will be cooled to 41°F or below within 4 hours, what is the CORRECT receiving action?

A. Rechazar la leche de inmediato porque supera el límite estándar de recepción de 41°F para alimentos TCS

B. Aceptar la leche porque cumple la tolerancia de recepción de 45°F específica de la leche líquida, con un requisito de enfriamiento de 4 horas

C. Rechazar la leche porque la leche líquida no tiene excepción de temperatura de recepción en el Food Code

D. Aceptar la leche solo si se pasa de inmediato al congelador

---

73. Llega un envío de huevos con cáscara a un establecimiento de alimentos. ¿Cuál es la temperatura máxima aceptable del aire ambiente del camión de entrega para aceptar los huevos?

A shipment of shell eggs arrives at a foodservice operation. What is the maximum acceptable ambient air temperature of the delivery truck for the eggs to be accepted?

A. 45°F (7°C)

B. 38°F (3°C)

C. 41°F (5°C)

D. 50°F (10°C)

---

74. Llega una entrega de huevos frescos con cáscara y el aire del camión refrigerado marca 46°F. Según los estándares de recepción del FDA Food Code, ¿qué debe hacer el gerente?

A delivery of fresh shell eggs arrives with the refrigerated truck's air temperature reading 46°F. Per FDA Food Code receiving standards, what should the manager do?

A. Aceptar los huevos solo si la temperatura interna de un huevo marca 41°F

B. Aceptar los huevos y ponerlos en el congelador para que cumplan

C. Rechazar los huevos porque la temperatura del aire supera el límite exigido de 45°F

D. Aceptar los huevos porque 46°F está lo bastante cerca del estándar de 45°F

---

75. Un restaurante recibe un envío de ostras vivas con su etiqueta de identificación de moluscos (shellstock tag). Una vez vaciado el recipiente, ¿cuánto tiempo debe guardar el gerente la etiqueta en archivo?

A restaurant receives a shipment of live oysters accompanied by a shellstock identification tag. After the container is emptied, how long must the manager keep the tag on file?

A. 7 días

B. 90 días

C. 24 horas

D. 1 año

---

76. Un gerente inspecciona una entrega de pescado entero fresco. ¿Qué característica indica que el pescado se puede aceptar de forma segura?

A manager is inspecting a delivery of fresh whole fish. Which characteristic indicates the fish is safe to accept?

A. Un fuerte olor a amoníaco que sale de la carne

B. Ojos opacos y hundidos, de aspecto turbio

C. Branquias de color gris pardusco

D. Carne que vuelve a su forma al presionarla con el dedo

---

77. Al inspeccionar una entrega de salsa de tomate enlatada, el gerente de recepción encuentra una lata con ambos extremos abultados hacia afuera. Esta lata debe clasificarse como:

While inspecting a delivery of canned tomato sauce, the receiving manager finds a can with both ends bulging outward. This can should be classified as a:

A. Flipper
B. Springer
C. Leaker
D. Swell

78. ¿Cuál es la primera prioridad cuando se reciben varias entregas al mismo tiempo?

What is the first priority when receiving multiple deliveries at the same time?

A. Inspeccionar primero los alimentos TCS y guardarlos rápido
B. Ayudar primero a descargar todos los camiones
C. Firmar todos los documentos para ahorrar tiempo
D. Aceptar primero todas las entregas e inspeccionar después

Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (HACCP)

79. ¿Qué documento permite a un establecimiento de alimentos apartarse de los requisitos estándar del código de alimentos?

Which document allows a food operation to deviate from standard food code requirements?

A. Waiver (renuncia)
B. Exemption (exención)
C. Variance (variación)
D. Exception permit (permiso de excepción)

80. ¿Quién es el responsable final de que se sigan las prácticas de seguridad alimentaria durante un turno en un establecimiento de alimentos?

Who is ultimately responsible for ensuring food safety practices are followed during a shift at a foodservice establishment?

A. La persona a cargo (PIC, person in charge)
B. El director corporativo de aseguramiento de calidad
C. El inspector de salud
D. Cualquier empleado que trabaje ese turno

81. ¿Qué significa la sigla HACCP?

What does the acronym HACCP stand for?

A. Hygienic Assessment and Contamination Control Plan
B. Hazard Analysis Critical Control Point
C. Hazardous Agent Cleaning and Compliance Procedure
D. Health and Consumer Certification Protocol

82. ¿Para qué se usa el programa A.L.E.R.T. en la seguridad alimentaria?

What is the A.L.E.R.T. program used for in food safety?

A. Escucha activa durante la capacitación de empleados
B. Procedimientos de evacuación de emergencia
C. Defensa alimentaria y prevención de la contaminación intencional
D. Manejo de alérgenos

83. En el análisis de peligros de una receta de chile, el equipo de seguridad alimentaria determina que cocinar la carne molida a 155°F durante 17 segundos es el único paso en que los patógenos bacterianos de interés pueden reducirse a un nivel seguro. Este paso de cocción debe designarse como:

During a hazard analysis of a chili recipe, the food safety team determines that cooking the ground beef to 155°F for 17 seconds is the only step where the bacterial pathogens of concern can be reduced to a safe level. This cooking step should be designated as a:

A. Punto de acción correctiva
B. Paso de verificación
C. Procedimiento operativo estándar
D. Punto crítico de control

---

84. Un operador presenta al departamento de salud local un plan HACCP completo y una solicitud de variance para un proceso de empaque con poco oxígeno. ¿Cuál es el papel de la autoridad reguladora respecto a esta solicitud?

An operator submits a completed HACCP plan and a variance request for a reduced-oxygen packaging process to the local health department. What is the regulatory authority's role regarding this submission?

A. Archivar el plan solo como información, porque los planes HACCP se autocertifican
B. Revisar y aprobar el plan antes de que el proceso pueda comenzar legalmente
C. Enviar el plan a la FDA para su aprobación federal antes de poder actuar a nivel local
D. Aprobar el plan solo después de que el proceso lleve al menos 90 días funcionando

---

85. ¿Qué significa la "L" de A.L.E.R.T.?

What does the 'L' in A.L.E.R.T. stand for?

A. Look (mirar)
B. Learn (aprender)
C. Lock (cerrar con llave)
D. Listen (escuchar)

---

86. ¿Qué significa la abreviatura TCS cuando se habla de alimentos que requieren control de tiempo y temperatura por seguridad?

What does the abbreviation TCS stand for when referring to food that requires time and temperature control for safety?

A. Thermal Control System
B. Total Contamination Score
C. Time/Temperature Control for Safety
D. Temperature Compliance Standard

---

87. Al hacer el análisis de peligros de una charcutería, el equipo de seguridad alimentaria identifica que los fiambres en lonjas guardados en el refrigerador podrían permitir el crecimiento de Listeria monocytogenes si se mantienen demasiado tiempo. ¿A qué principio de HACCP corresponde determinar este posible peligro?

A food safety team conducting a hazard analysis for a deli identifies that sliced deli meats held in the reach-in cooler could support the growth of Listeria monocytogenes if held too long. Determining this potential hazard is part of which HACCP principle?

A. Determinar los puntos críticos de control
B. Realizar un análisis de peligros
C. Establecer acciones correctivas
D. Establecer procedimientos de monitoreo

Instalaciones y control de plagas

88. Durante una autoinspección, un gerente de cocina encuentra excrementos oscuros, lisos y en forma de cápsula, de unos 1/2 pulgada de largo, agrupados junto a la base de los estantes del almacén seco. ¿Con la presencia de qué plaga es MÁS compatible esta evidencia?

During a self-inspection, a kitchen manager finds dark, smooth, capsule-shaped droppings approximately 1/2 inch long clustered near the base of dry storage shelving. This evidence is MOST consistent with the presence of which pest?

A. Ratón doméstico (house mouse)
B. Rata noruega (Norway rat)
C. Polilla de la harina (Indianmeal moth)
D. Cucaracha alemana (German cockroach)

---

89. Durante una inspección de rutina, un gerente nota pequeños gránulos oscuros y cilíndricos a lo largo del zócalo cerca de los estantes del almacén seco, y un ligero olor a humedad. ¿Con qué plaga son MÁS compatibles estas señales?

During a routine inspection, a manager notices small, dark, cylindrical pellets along the baseboard near the dry storage shelving, along with a faint musty odor. These signs are MOST consistent with which pest?

A. Cucarachas
B. Ratas noruegas
C. Moscas de la fruta
D. Moscas domésticas

---

90. ¿A qué distancia mínima del piso se deben guardar los alimentos y el equipo?

What is the minimum distance food and equipment should be stored off the floor?

A. 12 pulgadas
B. 4 pulgadas
C. 2 pulgadas
D. 6 pulgadas

---

91. ¿Qué es el agua potable (potable water)?

What is potable water?

A. Agua hervida
B. Agua solo para lavarse las manos
C. Agua apta para beber
D. Agua filtrada

---

92. Una máquina lavaplatos de rack estacionario y una sola temperatura se usa para sanitizar vajilla con agua caliente. Según el FDA Food Code, ¿cuál es la temperatura mínima de lavado para este tipo de máquina?

A stationary rack, single-temperature ware washing machine is being used to sanitize dishware with hot water. What is the minimum wash temperature required for this type of machine, per the FDA Food Code?

A. 165°F (74°C)
B. 194°F (90°C)
C. 120°F (49°C)
D. 180°F (82°C)

---

93. Un gerente de restaurante que aplica un programa de manejo integrado de plagas (IPM, integrated pest management) nota huecos alrededor de tuberías que entran al edificio por una pared exterior. ¿Cuál es la estrategia IPM a largo plazo MÁS eficaz para resolver este problema?

A restaurant manager implementing an integrated pest management (IPM) program notices gaps around pipes entering the building through an exterior wall. What is the MOST effective long-term IPM strategy for addressing this issue?

A. Sellar las aberturas para impedir que las plagas entren al establecimiento

B. Aumentar la frecuencia de retiro de basura en el área del contenedor

C. Programar aplicaciones de pesticida más frecuentes a lo largo de la pared afectada

D. Colocar más trampas de pegamento cerca de la pared afectada

---

94. ¿A qué altura se deben colocar los protectores contra estornudos?

How high should sneeze guards be positioned?

A. 6 pulgadas sobre los alimentos

B. 14 pulgadas sobre el mostrador

C. 12 pulgadas sobre los alimentos

D. A la altura de la boca y la nariz

---

95. Un gerente elige un piso nuevo para el área de preparación de alimentos de la cocina. ¿Qué característica es MÁS importante para que el material cumpla los requisitos del FDA Food Code?

A manager is selecting new flooring for the kitchen's food prep area. Which characteristic is MOST important for the flooring material to meet FDA Food Code requirements?

A. Alfombrado, para reducir el ruido y dar comodidad a los empleados que están de pie

B. Tablones de madera pintada, sellados cada año con un recubrimiento impermeable

C. Liso, duradero y fácil de limpiar, con media caña en la unión del piso con la pared

D. Ligeramente poroso y con juntas anchas, para dar más resistencia a los resbalones

---

96. ¿Dónde debe colocar el PCO (operador de control de plagas, pest control operator) las trampas y estaciones de cebo con pesticida?

Where should the PCO place pesticide traps and bait stations?

A. Cerca de las áreas de almacenamiento de alimentos, para atrapar las plagas antes de que lleguen a la comida

B. Dentro de refrigeradores y congeladores

C. Por toda la cocina, para tener la máxima cobertura

D. Solo en áreas inaccesibles para los alimentos y los clientes

---

97. ¿Qué es una separación de aire (air gap) en el sistema de plomería de un establecimiento de alimentos?

What is an air gap in a food establishment's plumbing system?

A. La distancia vertical que deben mantener las manos de un manipulador sobre la pileta

B. El espacio de aire entre el borde de desbordamiento de un fregadero y la salida del suministro de agua

C. Un dispositivo contra el reflujo instalado en una llave exterior para manguera

D. El espacio exigido entre los estantes de almacenamiento y el piso

---

Respuesta correcta

1. B Un alimento TCS que ya se cocinó y se enfrió en el local debe recalentarse a 165°F durante 15 segundos, dentro de las 2 horas, antes de pasar a mantenimiento en caliente. Así se repite el paso de cocción y se destruyen los patógenos que pudieron crecer al enfriar y almacenar. 135°F es solo la temperatura para mantener caliente. 145°F y 155°F son temperaturas de cocción de cortes enteros o carne molida.

2. A Hay que desechar el alimento que pasó el límite de cuatro horas en la zona de peligro (41°F a 135°F). Las bacterias dañinas pueden haberse multiplicado y haber producido toxinas resistentes al calor que el recalentamiento no siempre destruye.

3. B El FDA Food Code fija 135°F como temperatura interna mínima de cocción para frutas y verduras que se mantendrán calientes. 130°F es menos que eso y la bandeja entraría ya por debajo de lo exigido. 145°F es un estándar de carne entera que aquí no aplica. Las verduras crudas enteras no son TCS, pero una vez cocinadas y destinadas a mantenimiento en caliente deben cumplir los 135°F.

4. D Trabajar en tandas pequeñas reduce el tiempo que el alimento TCS pasa entre 41°F y 135°F, y lo que no se usa sigue refrigerado. Sacar todo de una vez, preparar con pausas durante horas o descongelar de más alargan sin necesidad el tiempo en la zona de peligro. Eso es una causa común de abuso de temperatura en catering.

5. C El indicador de tiempo y temperatura (time-temperature indicator, TTI) es un dispositivo de un solo uso que no se puede calibrar para reutilizarlo. En los otros tres, la calibración y quién puede hacerla dependen del aparato y de las instrucciones del fabricante.

6. C Un alimento TCS ya cocinado que se mantendrá caliente debe recalentarse a 165°F (74°C) durante 15 segundos, dentro de las 2 horas. Así se eliminan los patógenos que pudieron crecer durante el almacenamiento.

7. C Descongelar en refrigeración a 41°F o menos mantiene el alimento fuera de la zona de peligro todo el tiempo. El agua caliente estancada calienta la superficie hasta la zona de peligro mientras el centro sigue congelado. En la mesa, el exterior pasa horas en esa zona. El muelle de carga no controla la temperatura y expone el alimento a plagas.

8. D El método del punto de hielo consiste en sumergir la sonda del termómetro en una mezcla de agua y hielo y ajustarlo para que marque 32°F (0°C).

9. C Los huevos con cáscara para servicio inmediato (como los fritos o pochados) deben llegar a 145°F (63°C) durante 15 segundos. Si se van a mantener calientes, necesitan 155°F (68°C) durante 17 segundos.

10. B Todo el enfriamiento en dos etapas debe terminar en 6 horas: 2 horas para bajar de 135°F a 70°F y otras 4 horas para bajar de 70°F a 41°F o menos.

11. C Bacillus cereus forma esporas y se asocia con el arroz cocido a temperatura ambiente: las esporas germinan y producen una toxina emética de acción rápida, con vómito entre 30 minutos y 6 horas (el "síndrome del arroz frito"). Vibrio viene de mariscos crudos. C. botulinum causa síntomas neurológicos con conservas. Shigella da diarrea con sangre tras una incubación más larga.

12. D Si el mango queda enterrado en el hielo, el personal puede tocar el hielo al sacar la pala, y eso causa contaminación física y biológica. La pala debe guardarse con el mango fuera del hielo o fuera del recipiente, en un lugar limpio y protegido. No hay prueba de restos de sanitizante ni de alérgenos, y el hielo congelado no permite crecimiento de patógenos.

13. C La ciguatera la causa una toxina biológica natural de dinoflagelados marinos que se acumula en la carne de peces grandes de arrecife, como el mero, la barracuda y el pargo. Causa molestias digestivas y síntomas neurológicos, como hormigueo e inversión de la sensación térmica. La cocción no la destruye, por eso se compran pescados a proveedores confiables.

14. B Staphylococcus aureus produce una enterotoxina resistente al calor cuando el alimento pasa mucho tiempo en la zona de peligro, y esa toxina sobrevive a los 165°F. El inicio rápido (1 a 6 horas) con vómito es típico de la toxina estafilocócica, no de una infección con incubación. Salmonella causa infección y el recalentamiento la mata. Listeria tarda mucho más en enfermar.

15. D La toxina botulínica de Clostridium botulinum puede formarse en alimentos enlatados, envasados al vacío o empacados con poco oxígeno de forma incorrecta. Causa botulismo, que puede ser mortal.

16. D Los CDC definen un brote de enfermedad transmitida por alimentos como un caso en que dos o más personas tienen una enfermedad similar tras consumir un mismo alimento. No hace falta confirmación de laboratorio en todos los brotes, pues la investigación establece la relación. Una persona no cumple la definición, y cinco o diez superan el mínimo.

17. A Un abrelatas que suelta virutas es una fuente de peligro físico que puede contaminar cada lata, así que debe salir de servicio hasta repararlo o reemplazarlo. Lavarlo más no corrige un defecto estructural, y confiar en que el personal vea las virutas es una revisión poco fiable. Ningún sanitizante disuelve el metal, y subir la concentración añade un peligro químico.

18. A La toxina de ciguatera se acumula en peces depredadores de arrecifes tropicales, como la barracuda, el mero y el pargo. La cocción y la congelación no la destruyen.

19. D Bacillus cereus forma esporas y se asocia con el arroz cocido y otros almidones mantenidos a mala temperatura (el "síndrome del arroz frito"). Sus esporas sobreviven a la cocción, germinan en el enfriamiento lento y producen una toxina que causa vómito intenso entre 30 minutos y 6 horas. Listeria viene de embutidos y quesos blandos, Vibrio de mariscos crudos y Campylobacter de aves y lácteos sin pasteurizar, con un inicio de 2 a 5 días.

20. B Salmonella Enteritidis se asocia comúnmente con huevos crudos o poco cocidos. Para recetas que no se cocinarán por completo, usa huevos pasteurizados.

21. D Para descongelar bajo agua corriente, el agua debe estar a 70°F o menos y correr con fuerza suficiente para arrastrar partículas sueltas, así la superficie no pasa mucho tiempo en la zona de peligro. En la mesa, el alimento pasa horas en esa zona. El agua estancada no mantiene la superficie fría. El microondas solo vale si se cocina el alimento enseguida, porque puede calentar la superficie a temperaturas inseguras.

22. C El método de dos etapas de la FDA exige que el alimento TCS baje de 135°F a 70°F en 2 horas. Si no lo logra, hay que recalentarlo a 165°F o desecharlo. La segunda etapa permite bajar de 70°F a 41°F o menos en 4 horas más, 6 en total. Elegir 4 o 6 horas confunde el tiempo total con la primera etapa, y 1 hora es mucho menos de lo que pide el código.

23. D FAT TOM resume las seis condiciones que las bacterias necesitan para crecer: Food (alimento, nutrientes), Acidity (acidez, pH), Time (tiempo), Temperature (temperatura), Oxygen (oxígeno) y Moisture (humedad). Si controlas estos factores, evitas el crecimiento bacteriano.

24. B En volúmenes grandes de alimento, como una sopa, hay que revolver el producto y medir la temperatura en varios puntos para asegurar que se calienta o se enfría de forma pareja.

25. D 165°F en 2 horas cumple el requisito de recalentamiento de este estofado hecho en el local, siempre que se mantenga esa temperatura al menos 15 segundos. Vale para sobras preparadas en el local, sin importar a qué temperatura se cocinaron al inicio. 135°F solo basta para alimentos comerciales ya procesados, empacados y listos para comer. 145°F en 4 horas tampoco cumple. 155°F en cualquier momento tampoco: para carne molida son 17 segundos.

26. A El FDA Food Code fija 41°F como temperatura máxima para mantener fríos los alimentos TCS; por encima, los patógenos pueden multiplicarse rápido. 45°F es un error común entre el personal y pasa el límite seguro. 38°F es más frío de lo necesario y sería seguro, pero no es el máximo que fija el código. 32°F está casi en congelación y es innecesario para fiambres listos para comer.

27. B Staphylococcus aureus crece en alimentos TCS ricos en proteína y humedad que quedan en la zona de peligro, y produce una toxina ya formada y resistente al calor. Su inicio es rápido, con vómito y casi siempre sin fiebre, como en este caso. Salmonella Typhimurium tarda de 6 horas a 6 días y suele dar fiebre. Listeria causa enfermedad invasiva tras días o semanas. La hepatitis A incuba unos 28 días y causa ictericia.

28. A El color del alimento no influye en el crecimiento de patógenos. Las seis condiciones que afectan el crecimiento de bacterias son las de FAT TOM: Food (alimento), Acidity (acidez), Time (tiempo), Temperature (temperatura), Oxygen (oxígeno) y Moisture (humedad).

29. C El FDA Food Code define la zona de peligro de temperatura como 41°F a 135°F, el rango en que los patógenos se multiplican rápido en los alimentos TCS. El pollo debe pasar por ese rango rápido al enfriarse, o mantenerse por encima de 135°F si se sirve caliente. 32°F a 41°F es el rango seguro de frío. Por encima de 135°F es seguro para mantener caliente. A 0°F a 32°F, el crecimiento bacteriano casi se detiene.

30. D A Clostridium perfringens se le llama el "germen de la cafetería": sus esporas resisten la cocción y germinan cuando tandas grandes de carne o salsa se enfrían demasiado lento en recipientes profundos. Las bacterias ingeridas liberan toxina en el intestino y causan diarrea y cólicos de 6 a 24 horas después, sin vómito ni fiebre. S. aureus y B. cereus emético dan vómito rápido por toxina ya formada. Norovirus suele dar vómito a las 12 a 48 horas.

31. A El fiambre en lonjas es un alimento listo para comer que no se vuelve a cocinar antes de servirse. Por eso el Food Code prohíbe el contacto con las manos desnudas y exige guantes, pinzas o papel de charcutería como barrera. Lavarse las manos antes no basta, porque aún pueden llevar y pasar microorganismos. El desinfectante reduce los microbios, pero no sustituye una barrera física.

32. B La razón principal para evitar el contacto con las manos desnudas en alimentos listos para comer es prevenir el paso de patógenos. Las manos pueden llevar bacterias y virus dañinos aunque se vean limpias.

33. B Salmonella Typhi es uno de los seis patógenos principales (Big 6) y exige exclusión aunque no haya síntomas, porque los portadores pueden eliminar el organismo sin enfermar y siguen siendo un riesgo de contagio. La persona a cargo (PIC) debe avisar a la autoridad reguladora y obtener el alta médica antes de que ella regrese. Ignorar el diagnóstico es inseguro, y la restricción sola o los guantes no bastan.

34. D Después de tocarse la cara, el pelo o el cuerpo, hay que lavarse las manos Y cambiarse los guantes, si se llevan. Los guantes no sustituyen el lavado de manos.

35. A El lavamanos designado es el lugar obligatorio y debe tener agua corriente a la temperatura exigida, jabón y un método aprobado para secar las manos, como toallas desechables o secador. Los fregaderos de vajilla y de preparación se reservan para equipo y alimentos, y lavarse las manos ahí contamina las superficies. La pileta de trapeadores es para agua sucia y limpieza, y no es higiénica.

36. B Hay que frotar las manos con fuerza de 10 a 15 segundos, con jabón y agua tibia. El proceso completo de lavado dura unos 20 segundos.

37. B Lávate y sécate siempre las manos antes de ponerte los guantes. Los guantes son una barrera adicional, no un reemplazo del lavado de manos.

38. C El Food Code trata el desinfectante de manos como un paso adicional, que solo se usa después de lavarse bien, nunca como reemplazo. No quita la suciedad, la grasa ni los restos orgánicos como la fricción con jabón y agua. El lavado se exige en muchos momentos además de ir al baño, como después de manejar dinero. El lavamanos designado sigue siendo obligatorio.

39. A Los manipuladores de alimentos solo pueden usar un anillo liso. Los relojes, las pulseras y otras joyas pueden acumular bacterias y caer en la comida.

40. A El FDA Food Code permite el desinfectante de manos solo como paso adicional después de lavarse bien con jabón y agua, nunca como sustituto, sobre todo tras manipular aves crudas. La opción que dice que solo complementa el lavado es la correcta. Prohibirlo del todo es un error. Que las manos se vean limpias no evita el lavado previo. Y los desinfectantes de superficies no son productos para las manos.

41. A Enfriarla correctamente significa bajarla de 135°F a 70°F en 2 horas y luego a 41°F o menos en un total de 6 horas. Usa métodos aprobados de enfriamiento, como recipientes poco profundos y refrigeración. No esperes a que el alimento llegue a 41°F para refrigerarlo.

42. B Los utensilios y platos de servicio del tamaño adecuado controlan las porciones de forma natural y reducen el desperdicio. Los letreros ayudan, pero el control físico de las porciones mediante el equipo es lo más eficaz.

43. A Un alimento TCS caliente puede estar sin control de temperatura hasta 4 horas, si empezó a 135°F o más. Debe etiquetarse con la hora de descarte y tirarse pasadas las 4 horas.

44. A Las etiquetas de los mariscos se deben guardar en archivo 90 días desde la fecha en que se usó el último marisco del recipiente. Esas etiquetas permiten rastrear el origen si hay un brote de enfermedad.

45. D Un termómetro de vástago se calibra con la tuerca de calibración hasta que marque exactamente 32°F en agua con hielo. Una diferencia de 3°F pasa la tolerancia de ±2°F y exige corrección física, no cuentas de cabeza, que invitan al error. Los termómetros bimetálicos de vástago con tuerca no usan pilas, así que cambiarla no sirve.

46. C La guía de ServSafe pone el protector contra estornudos a 14 pulgadas sobre el mostrador de autoservicio, y exige que se extienda 7 pulgadas más allá de los alimentos. No establece una altura separada de 10 pulgadas para niños.

47. A El FDA Food Code exige mantener el alimento TCS caliente a 135°F (57°C) o más, para que no entre en la zona de peligro (41°F a 135°F), donde los patógenos se multiplican rápido. 125°F y 130°F están dentro de esa zona. 145°F es una temperatura de cocción de algunos alimentos y, para mantener caliente, solo reseca la comida sin más seguridad. Verifica el alimento caliente cada 2 horas con un termómetro calibrado.

48. A Al mantener alimento TCS sobre hielo, el recipiente debe estar hundido en el hielo hasta el nivel del alimento, y el hielo derretido debe drenar para que el agua acumulada no sea fuente de contaminación. Un tazón sobre el hielo sin contacto no enfría bien. Reponer el hielo una vez al día no mantiene los camarones a 41°F (5°C) o menos. La regla de las 6 horas exige etiquetar y vigilar, no exime a las exhibiciones con hielo.

49. B Es la práctica que recomienda ServSafe: los envases grandes de condimentos se vacían, se lavan, se enjuagan, se sanitizan y se llenan con producto fresco, para evitar moho, cuerpos extraños y contaminación del uso en autoservicio. La estabilidad y la acidez del kétchup reducen el crecimiento bacteriano, pero no impiden la contaminación física o química por el contacto repetido de los clientes con la boquilla.

50. B La regla general para la comida que un cliente devuelve sin comer es desecharla, para evitar la contaminación. Las excepciones son los alimentos empacados sin abrir y en buen estado y los condimentos protegidos, que pueden volver a servirse según las reglas de seguridad alimentaria aplicables.

51. C Los alimentos crudos de origen animal se guardan según su temperatura interna mínima de cocción: el de menor temperatura arriba y el de mayor abajo, para que los jugos de uno de más riesgo nunca caigan sobre otro que se cocina menos. El pescado entero (145°F) va sobre la carne molida (155°F), y esta sobre el pollo (165°F), abajo. Los demás órdenes dejan que el goteo del pollo o de la carne contamine el pescado.

52. A El FDA Food Code exige marcar la fecha del alimento TCS listo para comer que se mantiene refrigerado más de 24 horas, y usarlo o desecharlo en 7 días si está a 41°F o menos, contando el día de preparación como día 1. Del lunes (día 1) al domingo siguiente (día 7) es la ventana completa. El martes supone un límite de 24 horas que no aplica. El lunes siguiente sería el día 8, y 48 horas es mucho menos que los 7 días permitidos.

53. D La carne molida cruda se guarda debajo de los bistecs enteros crudos, porque requiere una temperatura de cocción más alta (155°F frente a 145°F) y por eso tiene mayor riesgo de contaminación.

54. D Las áreas de almacenamiento deben estar lejos de las tuberías de agua y los desagües para evitar acumulación de humedad, fugas, retorno de aguas negras y contaminación por estas fuentes.

55. C El FDA Food Code fija 41°F (5°C) como temperatura máxima para mantener fríos los alimentos TCS, por debajo de la zona de peligro (41°F a 135°F) donde las bacterias se multiplican rápido. 45°F fue un límite anterior en algunas jurisdicciones, pero ya no es el estándar. 38°F y 32°F son más fríos de lo exigido: el código fija 41°F como máximo, no un mínimo más frío.

56. A Los vasos y las tazas se guardan boca abajo en estantes limpios y sanitizados, para proteger de la contaminación la superficie por donde se bebe.

57. A Con la regla de 7 días, el día de preparación es el día 1 (martes 3 de marzo), así que el día 7 es el lunes 9 de marzo y el alimento se desecha al final de ese día. El 10 de marzo pasa el límite. El 8 de marzo es solo el día 6. El 4 de marzo confunde el plazo con un solo día en lugar de 7.

58. B Los alimentos secos abiertos deben pasarse a recipientes herméticos con tapa ajustada, para evitar contaminación y plagas, y etiquetarse con su nombre común.

59. A Los congeladores deben mantenerse a 0°F (-18°C) o menos, para que el alimento siga congelado y no crezcan bacterias. Un empaque protector adecuado ayuda a evitar la quemadura por congelación (freezer burn), que aun así puede ocurrir a esta temperatura.

60. D Si falta la fecha del fabricante pero el producto se recibió bien y está intacto, se debe poner la fecha de recepción y rotar según esa fecha verificable, para que el sistema FIFO (primero en entrar, primero en salir) siga funcionando y sea rastreable. Desechar producto en buen estado es un desperdicio. Ponerlo al frente sin criterio abandona la rotación. Estimar la fecha con otros productos es adivinar y puede ocultar que sea más viejo.

61. A Las soluciones sanitizantes de yodo requieren una temperatura mínima del agua de 68°F (20°C), además de 30 segundos de contacto y la concentración correcta (normalmente 12.5 a 25 ppm). 55°F (13°C) queda por debajo del mínimo, y 75°F (24°C) y 90°F (32°C) lo superan. Verifica la concentración con el kit de prueba adecuado: el color solo no es una medida confiable.

62. A Las máquinas lavaplatos de alta temperatura suelen requerir agua de enjuague final de al menos 180°F (82°C) en el colector. Las de rack estacionario y una sola temperatura requieren al menos 165°F (74°C). La superficie de los platos debe llegar al menos a 160°F (71°C), verificado con un indicador de temperatura irreversible adecuado.

63. A Agrega siempre el concentrado de sanitizante al agua (nunca el agua al sanitizante), siguiendo las indicaciones del fabricante. Así se mezcla bien y se logra la concentración correcta. Comprueba siempre con tiras de prueba.

64. D Los paños de limpieza deben guardarse en solución sanitizante entre usos. Usa paños distintos para tareas distintas (superficies en contacto con alimentos, superficies sin contacto, etc.) y cambia la solución sanitizante con frecuencia.

65. D El fregadero de lavado manual debe tener agua de al menos 110°F (43°C). La sanitización puede hacerse con sanitizante químico o con agua a 171°F.

66. A El Food Code exige limpiar y sanitizar al menos cada 4 horas las superficies en contacto con alimentos TCS a temperatura ambiente que se usan sin parar, por el tiempo de uso y no por el cambio de alimento. Esperar a cambiar de alimento ignora que los patógenos pueden multiplicarse en la rebanadora aun con un solo alimento. Una vez por turno es mucho menos de lo exigido, y no hay una regla de 2 horas para el pavo.

67. C Solo en superficies que no se rayen, porque los limpiadores abrasivos pueden dañar las superficies que no son adecuadas. Úsalos según las instrucciones del fabricante en superficies compatibles, para quitar suciedad difícil, como comida pegada y quemada. Las superficies en contacto con alimentos deben mantenerse lisas y fáciles de limpiar.

68. C 50 ppm es el mínimo del rango estándar de ServSafe para el cloro, de 50 a 99 ppm. Sigue la etiqueta y los requisitos de temperatura, pH y tiempo de contacto. El FDA Food Code permite otras concentraciones de cloro en ciertas condiciones, así que 25 ppm no es ineficaz en todos los casos. 100 ppm o 200 ppm no son el mínimo estándar y no deben usarse si la etiqueta no lo permite. Usa tiras de prueba para confirmar la concentración.

69. C Los huevos rotos que gotean dejan entrar bacterias como Salmonella por la cáscara dañada y deben rechazarse en la recepción. Las cáscaras limpias e intactas y una temperatura ambiente del camión de 45°F o menos, el límite permitido para huevos, son condiciones aceptables. Un olor leve del empaque no es en sí un peligro. Aquí el motivo de rechazo es el daño físico que expone el contenido del huevo.

70. C El excremento de roedor indica un riesgo de contaminación que puede no limitarse a una sola caja, porque las plagas se mueven entre cajas y envases durante el almacenamiento y el transporte. Se debe rechazar todo el envío y avisar al proveedor para que corrija el problema en el origen. Aceptar algunas cajas, limpiar el exterior o desechar solo lo visible no resuelve una contaminación oculta o extendida.

71. C Una lata hinchada o abombada indica gas producido por crecimiento bacteriano, que puede ser señal de Clostridium botulinum, así que se rechaza al recibirla. Usarla primero según FIFO sigue exponiendo al personal y a los clientes a un producto posiblemente contaminado. Marcarla para uso inmediato no elimina el riesgo, y guardarla aparte no impide que alguien la use después. Las latas dañadas siempre se rechazan.

72. B La leche puede recibirse a 45°F (7°C) o menos y debe enfriarse a 41°F (5°C) o menos en las 4 horas siguientes a la recepción. Los huevos con cáscara y los moluscos vivos tienen excepciones propias, y los huevos no comparten las 4 horas de la leche. Como 43°F entra en la tolerancia de la leche, se acepta vigilando el enfriamiento. Aplicar la regla general de 41°F ignora esta excepción, y congelar la leche no es práctico y la daña.

73. A Los huevos con cáscara pueden recibirse con una temperatura ambiente del aire de 45°F (7°C) o menos. A diferencia de la mayoría de los alimentos TCS fríos, también pueden guardarse a esa temperatura ambiente. La leche y los moluscos vivos también tienen reglas especiales. 41°F es el estándar de los demás alimentos TCS fríos. 50°F pasa el límite y obliga a rechazar el envío. 38°F es más estricto que lo que pide el código.

74. C El FDA Food Code exige recibir los huevos con cáscara con una temperatura ambiente del aire de 45°F (7°C) o menos. Con 46°F se pasa del límite y se debe rechazar la entrega: el requisito no admite redondeo. Congelar huevos con cáscara es inseguro y poco práctico. La conformidad no se evalúa con la temperatura interna de un huevo, sino con la del aire del vehículo o de la caja.

75. B Las etiquetas de identificación de moluscos se guardan en archivo 90 días desde la fecha en que se vació el recipiente, para poder rastrear rápido el origen si hay un brote por mariscos. 24 horas y 7 días son muy poco para una investigación de rastreo. Un año pasa el mínimo exigido, aunque algunos establecimientos guarden registros más tiempo por voluntad propia.

76. D La carne firme que recupera su forma al presionarla indica que el pescado es fresco y no ha empezado a echarse a perder, así que se acepta. Los ojos opacos y hundidos, las branquias gris pardusco y el fuerte olor a amoníaco son señales clásicas de descomposición. El pescado fresco tiene ojos brillantes, claros y abultados, branquias rojo brillante y olor suave a mar. Cualquiera de esas señales es motivo para rechazar.

77. D Una lata con ambos extremos abultados hacia afuera es un swell, causado normalmente por bacterias que producen gas, como Clostridium botulinum; se rechaza y nunca se usa. Un flipper tiene un extremo plano que salta al golpear la lata. Un springer tiene un extremo abultado que se aplana al presionar, mientras el otro salta. Un leaker tiene filtración visible por las costuras o por agujeros pequeños, sin extremos abultados.

78. A Cuando llegan varias entregas, hay que inspeccionar y guardar primero los alimentos TCS, para reducir el tiempo que pasan en la zona de peligro de temperatura. Los artículos que no son TCS se atienden después.

79. C Una variance es un documento de la autoridad reguladora que permite al establecimiento apartarse de los requisitos del código de alimentos, por ejemplo en procesos especiales como ahumar alimentos para conservarlos, curarlos o ciertos procesos de empaque con poco oxígeno.

80. A Según el FDA Food Code, la persona a cargo (PIC) es quien está en el establecimiento durante el horario de operación y responde de que se cumplan los requisitos de seguridad alimentaria, incluidos la capacitación, el monitoreo y las acciones correctivas. El inspector evalúa el cumplimiento, pero no dirige la operación diaria. El director corporativo normalmente no está en el lugar. Todo empleado comparte la responsabilidad, pero la responsabilidad final es de la PIC en turno.

81. B HACCP significa Hazard Analysis Critical Control Point (análisis de peligros y puntos críticos de control): un sistema con base científica que identifica los puntos del flujo de alimentos donde es probable un peligro y establece controles para prevenirlo, eliminarlo o reducirlo a un nivel seguro. Las otras opciones son desarrollos inventados que no se usan en el FDA Food Code ni en ServSafe. Conviene saber el texto exacto, porque HACCP aparece en normas e informes de inspección.

82. C A.L.E.R.T. significa Assure, Look, Employees, Reports y Threat. Es un programa de defensa alimentaria (food defense) que ayuda a los establecimientos a prevenir la contaminación intencional de los alimentos por terroristas o empleados descontentos.

83. D Un punto crítico de control (CCP), que se identifica en el Principio 2, es un paso del proceso donde se PUEDE y se DEBE aplicar control para prevenir, eliminar o reducir un peligro a un nivel aceptable. Aquí la cocción es el único paso que reduce los patógenos, así que es el CCP. Un procedimiento operativo estándar es una instrucción general. La verificación revisa después si el plan funciona. Un "punto de acción correctiva" no es un término de HACCP.

84. B Según el FDA Food Code, una autoridad reguladora, como un departamento de salud local o estatal, debe revisar y aprobar el plan HACCP y la variance antes de que el operador inicie legalmente un proceso especial como el empaque con poco oxígeno, porque la variance modifica controles obligatorios. Estos planes no se autocertifican. El Food Code es un modelo que se aplica a nivel estatal y local, y la aprobación va antes de operar, no después.

85. A La "L" de A.L.E.R.T. significa Look (mirar): vigilar la seguridad de los productos en el establecimiento y observar conductas inusuales del personal o de los clientes que puedan ser una amenaza para la defensa alimentaria.

86. C TCS significa Time/Temperature Control for Safety (control de tiempo y temperatura por seguridad). Es el término del FDA Food Code para los alimentos que necesitan controles específicos para limitar el crecimiento de patógenos y la producción de toxinas, y reemplaza al antiguo "alimento potencialmente peligroso" (PHF). Ejemplos de alimentos TCS son la carne, los lácteos, el melón cortado y el arroz cocido.

87. B El Principio 1 exige identificar los peligros biológicos, químicos y físicos que pueden darse en cada paso del flujo de alimentos. Reconocer que Listeria monocytogenes puede crecer en fiambres listos para comer durante un almacenamiento frío prolongado es justo ese paso. Determinar los puntos críticos de control (Principio 2) es después, para decidir DÓNDE se puede controlar el peligro. El monitoreo (Principio 4) y las acciones correctivas (Principio 5) vienen todavía más tarde.

88. B Los excrementos de la rata noruega tienen forma de cápsula con extremos romos y redondeados, y miden de 1/2 a 3/4 de pulgada, como los de este caso. Los del ratón doméstico son mucho más pequeños (1/8 a 1/4 de pulgada) y terminan en punta. La cucaracha alemana deja puntos diminutos, como pimienta. La polilla de la harina deja telarañas y larvas en granos almacenados. Aquí se distingue por el tamaño y la forma.

89. A Las cucarachas dejan excrementos pequeños y oscuros, como gránulos o posos de café, y una infestación puede producir un olor característico a humedad. Las moscas domésticas dejan manchas oscuras, no gránulos. Las ratas noruegas dejan excrementos más grandes, en forma de cápsula con extremos romos, y suelen dejar marcas de mordiscos y rastros grasosos. Las moscas de la fruta se crían en restos orgánicos en fermentación y no dejan este conjunto de señales.

90. D Los alimentos, el equipo y los suministros deben guardarse al menos a 6 pulgadas del piso, para poder limpiar, evitar la contaminación y no dar refugio a las plagas. Usa estantes o tarimas aprobados.

91. C El agua potable es agua segura para beber y para preparar alimentos. Debe cumplir las normas del departamento de salud local.

92. A Según la sección 4-501.110 del FDA Food Code, una máquina de rack estacionario y una sola temperatura necesita una temperatura mínima de lavado de 165°F (74°C), y la sección 4-501.112 fija también 165°F en el colector para el enjuague sanitizante. 180°F (82°C) es el mínimo del enjuague en otros tipos de máquina de agua caliente. 120°F (49°C) queda por debajo. 194°F (90°C) supera el máximo permitido.

93. A El manejo integrado de plagas da prioridad a la exclusión, es decir, impedir físicamente la entrada de las plagas: sellar los huecos evita la infestación desde el principio. El pesticida trata el síntoma y no la causa, y puede contaminar superficies en contacto con alimentos. Sacar más la basura reduce atractivos, pero no cierra la entrada. Las trampas de pegamento solo vigilan o atrapan plagas que ya entraron.

94. B Los protectores contra estornudos deben colocarse al menos a 14 pulgadas sobre el mostrador y extenderse 7 pulgadas más allá de los alimentos, para protegerlos bien.

95. C Los pisos del área de preparación deben ser lisos, no absorbentes, duraderos y fáciles de limpiar, con media caña (coving) en la unión con la pared para eliminar el ángulo recto donde se acumulan residuos y se esconden plagas. Las superficies porosas con juntas absorben humedad y suciedad aunque ayuden a no resbalar. La alfombra absorbe derrames y patógenos. La madera pintada sigue siendo porosa y, al desgastarse el acabado, queda expuesta.

96. D Las trampas y estaciones de cebo con pesticida se colocan solo en áreas inaccesibles para los alimentos, las superficies en contacto con alimentos y los clientes. Deben revisarse con regularidad y documentarse.

97. B Un air gap es la distancia vertical libre entre el nivel del borde de desbordamiento de un artefacto (como un fregadero de preparación o de trapeadores) y el punto más bajo de la salida del suministro de agua. Es el método más fiable contra el reflujo, porque el agua contaminada no puede regresar por sifón al agua potable. El rompedor de vacío de una llave es un dispositivo mecánico. La altura de las manos es de higiene, y la distancia estante-piso es de almacenamiento.

Palabras clave en inglés

TCS food	alimento TCS	Alimento que necesita control de tiempo y temperatura para ser seguro.
ready-to-eat food	alimento listo para comer	Alimento que se puede comer sin más preparación, lavado ni cocción.
temperature danger zone	zona de peligro de temperatura	Rango de temperatura en el que los patógenos crecen bien.

foodborne illness	enfermedad transmitida por alimentos	Enfermedad que llega a la persona por medio de un alimento.
outbreak	brote	Caso en que varias personas se enferman por comer el mismo alimento.
pathogen	patógeno	Microorganismo que puede causar enfermedad.
toxin	toxina	Veneno; algunos patógenos lo producen dentro del alimento.
onset time	tiempo de aparición de los síntomas	Tiempo entre comer el alimento y tener los primeros síntomas.
cross-contamination	contaminación cruzada	Paso de patógenos de una superficie o alimento a otro.
cross-contact	contacto cruzado	Paso de un alérgeno a un alimento que no lo contiene.
allergen	alérgeno	Proteína de un alimento que causa reacción en personas sensibles.
high-risk population	población de alto riesgo	Grupo que se enferma más fácil, como niños pequeños o adultos mayores.
person in charge	persona encargada	Quien responde por la seguridad de los alimentos en ese momento.
food handler	manipulador de alimentos	Persona que trabaja con alimentos, equipo, utensilios o superficies de contacto.
bare-hand contact	contacto con las manos descubiertas	Tocar el alimento sin guantes, papel ni utensilio.
single-use gloves	guantes desechables	Guantes para una sola tarea; no se lavan ni se reutilizan.
hand antiseptic	antiséptico para manos	Producto que reduce patógenos en la piel; no reemplaza el lavado.
exclude	excluir	No permitir que un empleado enfermo entre a trabajar en el local.
restrict	restringir	Dejar que trabaje, pero lejos de alimentos expuestos, equipo y utensilios limpios.
approved supplier	proveedor aprobado	Proveedor inspeccionado que cumple las leyes que le corresponden.
receiving	recepción	Paso en que inspeccionas una entrega y decides si la aceptas.
reject	rechazar	No aceptar un producto que no cumple con los requisitos.
use-by date	fecha límite de uso	Último día recomendado para usar el producto con su mejor calidad.

first in, first out (FIFO)	primero en entrar, primero en salir (PEPS)	Rotación para usar primero el producto que vence antes.
thawing	descongelación	Pasar un alimento de congelado a descongelado con un método seguro.
minimum internal temperature	temperatura interna mínima	Temperatura que debe alcanzar el alimento por dentro al cocinarse.
cooling	enfriamiento	Bajar la temperatura de un alimento cocido por etapas, con límites de tiempo.
reheating	recalentamiento	Volver a calentar un alimento que ya se cocinó y se enfrió.
holding	mantenimiento de temperatura	Conservar el alimento caliente o frío hasta servirlo.
calibration	calibración	Ajustar un termómetro para que dé la lectura correcta.
cleaning	limpieza	Quitar comida y suciedad de una superficie.
sanitizing	sanitización	Reducir los patógenos de una superficie limpia a un nivel seguro.
contact time	tiempo de contacto	Tiempo que el sanitizante debe permanecer sobre la superficie.
three-compartment sink	fregadero de tres compartimientos	Fregadero para lavar, enjuagar y sanitizar a mano.
backflow	contraflujo	Agua sucia que regresa a la línea de agua potable.
pest infestation	infestación de plagas	Presencia de insectos o roedores que viven o se reproducen en el local.
active managerial control	control activo del gerente	Prevenir los riesgos antes de que ocurran, con reglas y supervisión.
HACCP	análisis de peligros y puntos críticos de control	Sistema escrito para identificar y controlar peligros en los alimentos.
critical control point (CCP)	punto crítico de control	Paso donde puedes prevenir, eliminar o reducir un peligro.
corrective action	acción correctiva	Lo que haces cuando no se cumple un límite crítico.

Examundo es independiente. No está afiliado con los organismos que hacen estos exámenes ni tiene su aprobación. Las preguntas son originales, no son del examen real. examundo.tech/es/servsafe/