examundo

ServSafe 中文模拟考试

97 题，附答案。指南和译文由软件制作并核对，目前还没有人工审阅。

更新日期：2026 年 11 月 25 日 · examundo.tech/zh/servsafe/

食物流程：食品制备

1. 自助餐厨师要把前一天在店里煮好并冷却的剩辣肉酱（chili）重新加热，放进蒸汽台保温（hot holding）。从开始加热算起，2 小时内辣肉酱的内部温度必须达到多少?

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，持续 15 秒
C. 155°F，持续 15 秒
D. 145°F，持续 15 秒

---

2. 食物在温度危险区（temperature danger zone）超过 4 小时，应该怎么处理?

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

A. 丢弃
B. 重新加热到 165°F（74°C）并保温
C. 快速冷却后上桌
D. 立即冷藏

---

3. 自助餐厨师蒸了一盘什锦蔬菜，要直接放进保温设备，供午餐自助使用。放进保温设备之前，蔬菜的内部温度至少要达到多少?

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），与整块肉的要求相同
B. 135°F（57°C），是将要保温的食物所需的最低烹调温度
C. 130°F（54°C），因为植物性食物的微生物风险很小
D. 没有最低温度要求，因为生蔬菜不属于 TCS 食品

---

4. 一名备餐厨师要为一份宴席外送订单（catering order）做大批鸡肉沙拉，从冷藏柜（reach-in cooler）里拿出了几磅熟鸡肉。要尽量减少食物处在温度危险区的时间，最佳做法是什么?

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. 多解冻、多拿一些鸡肉，下一份订单要用时已经备好
B. 在几个小时内分阶段制作鸡肉沙拉，同时做其他工作
C. 一次把整批鸡肉都拿出来放在台面上，省得多跑几趟冷藏柜
D. 只取出并处理眼前要用的鸡肉量，其余放回冷藏柜

---

5. 哪种温度计不能校准（calibrate）?

Which type of thermometer can't be calibrated?

A. 红外线温度计
B. 双金属杆式温度计
C. 时间温度指示器
D. 热电偶温度计

---

6. 为了保温，把之前煮熟的 TCS 食品重新加热时，最低内部温度是多少?

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

A. 135°F（57°C），持续 15 秒
B. 145°F（63°C），持续 15 秒
C. 165°F（74°C），持续 15 秒
D. 155°F（68°C），持续 15 秒

---

7. 下面哪种是解冻冷冻火鸡胸肉的认可方法?

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

A. 把它放在烹饪盘里，整夜放在装卸平台上
B. 放在备餐台上，常温放几个小时
C. 放在 41°F 或更低的冰箱里
D. 泡在一水槽不流动的热水里

---

8. 校准温度计的冰点法（ice-point method）是什么?

What is the ice-point method for calibrating thermometers?

A. 放进沸水，调到 212°F
B. 用校准仪器
C. 与已知准确的温度计比较
D. 放进冰水，调到 32°F（0°C）

---

9. 带壳蛋（shell eggs）要立即上桌时，最低内部烹调温度是多少?

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

A. 135°F（57°C），持续 15 秒
B. 155°F（68°C），持续 15 秒
C. 145°F（63°C），持续 15 秒
D. 165°F（74°C），持续 15 秒

---

10. 完成整个两阶段冷却（two-stage cooling）过程，一共有多长时间?

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

A. 8 小时
B. 6 小时
C. 4 小时
D. 2 小时

污染的类型

11. 一家中餐馆早上煮了一大锅米饭，放在室温下，晚餐时随点随炒。几位客人后来说吃完几个小时内就呕吐。最可能（MOST）的病原体是哪种?

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. 志贺氏菌（Shigella spp.）
B. 肉毒梭菌（Clostridium botulinum）
C. 蜡样芽孢杆菌（Bacillus cereus）
D. 副溶血性弧菌（Vibrio parahaemolyticus）

---

12. 经理发现员工在两次使用之间，把冰铲直接放在冰桶里，手柄埋在冰中。这种做法最直接（MOST directly）造成哪种污染风险?

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. 含过敏原的产品用过冰铲后造成的过敏原接触（cross-contact）

B. 冰铲上残留的消毒剂膜造成的化学污染

C. 冰因变暖，冰里滋生病原体造成的生物污染

D. 手接触浸在冰里的冰铲造成的物理和生物污染

---

13. 一位客人吃了石斑鱼（grouper）几小时后，出现恶心、嘴唇刺痛，以及冷热感觉颠倒。这种疾病最可能（MOST）是由哪种污染引起的?

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. 物理污染（鱼刺）

B. 化学污染（清洁剂残留）

C. 生物毒素（雪卡毒素）

D. 细菌感染（沙门氏菌）

---

14. 一名餐饮承办人员（caterer）把奶油馅糕点在室温下放了 6 小时，再加热到 165°F 上桌。几位客人吃完 2 小时内突然呕吐。最可能（MOST）的解释是什么?

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. 诺如病毒（norovirus）在加热步骤中污染了糕点

B. 金黄色葡萄球菌（Staphylococcus aureus）产生了耐热的毒素，加热后依然存在

C. 沙门氏菌（Salmonella）被加热杀死了，所以这次生病与它无关

D. 单核细胞增生李斯特菌（Listeria monocytogenes）在加热中繁殖，引起快速发病

---

15. 哪种毒素与罐装不当的食品有关?

What toxin is associated with improperly canned foods?

A. 石房蛤毒素（saxitoxin）

B. 黄曲霉毒素（aflatoxin）

C. 葡萄球菌毒素（staphylococcal toxin）

D. 肉毒毒素（botulinum toxin）

---

16. 按美国疾控中心（CDC）的定义，吃了同一种食物后，至少有多少人出现类似疾病，食源性疾病暴发（outbreak）才算确认?

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. 1 人

B. 10 人

C. 5 人

D. 2 人

---

17. 在例行设备检查中，经理发现手动开罐器的刀片上有细小的金属屑。经理应首先（FIRST）怎么做?

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. 把开罐器停用，修好或更换后再用

B. 用更高浓度的化学药剂消毒刀片，溶掉金属

C. 继续使用，但多洗几次

D. 让员工上桌前目视检查食物里有没有金属屑

---

18. 雪卡毒素（ciguatera toxin）中毒与什么有关?

What is ciguatera toxin poisoning associated with?

A. 热带的掠食性礁鱼
B. 冷水里的贝类
C. 淡水鱼
D. 养殖的三文鱼

---

19. 自助餐供应的炒饭，是前一天煮好、冷却后在室温下放了一夜，再重新加热上桌的。几位客人后来说，吃完一小时内严重呕吐。这种情况最符合（MOST）哪种病原体?

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. 空肠弯曲菌（Campylobacter jejuni）
B. 副溶血性弧菌（Vibrio parahaemolyticus）
C. 单核细胞增生李斯特菌（Listeria monocytogenes）
D. 蜡样芽孢杆菌（Bacillus cereus）

---

20. 哪种细菌与生的或未煮熟的蛋有关?

What bacteria is associated with raw or undercooked eggs?

A. 大肠杆菌 O157:H7（E. coli O157:H7）
B. 肠炎沙门氏菌（Salmonella Enteritidis）
C. 空肠弯曲菌（Campylobacter jejuni）
D. 单核细胞增生李斯特菌（Listeria monocytogenes）

提供安全的食品

21. 备餐厨师要在上桌前解冻一块 5 磅的冷冻虾。下面哪种是认可的解冻方法?

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. 泡在一水槽不流动的温水里
B. 用微波炉解冻，之后不马上烹调
C. 整夜放在备餐台上室温解冻
D. 用 70°F 或更低的流动冷水解冻

---

22. 一家厨房上午 11:00 煮了一大锅辣肉酱（chili），要用 FDA 的两阶段冷却法冷却后储存。辣肉酱从 135°F 降到 70°F，必须在多少小时内完成?

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 小时
B. 4 小时
C. 2 小时
D. 6 小时

---

23. 在细菌生长方面，FAT TOM 代表什么?

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

A. Fresh、Aged、Thawed、Treated、Original、Modified（新鲜、陈放、解冻、处理、原始、改变）
B. Frozen、Ambient、Tropical、Temperate、Organic、Mineral（冷冻、常温、热带、温带、有机、矿物）
C. Flavor、Air、Taste、Texture、Odor、Mixture（风味、空气、味道、质地、气味、混合）
D. Food、Acidity、Time、Temperature、Oxygen、Moisture（食物、酸度、时间、温度、氧气、水分）

---

24. 一大锅汤的温度应该怎么测?

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

A. 测表面的温度
B. 搅拌后，在多个位置测量
C. 只测中心
D. 测靠近锅边的位置

---

25. 自助餐厨师要把前一天做好并冷却的自制炖牛肉，重新加热后放在自助线上保温。哪种时间和温度组合符合 FDA 食品法典的要求?

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. 2 小时内达到 135°F
B. 供应期间的任何时候保持 155°F，持续 15 秒
C. 4 小时内达到 145°F
D. 2 小时内达到 165°F

---

26. 熟食柜台在午餐时段为三明治订单存放切片火鸡胸肉。这种 TCS 食品冷藏保存时，最高可以到多少温度才算安全?

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. 一位餐饮承办商（caterer）接到报告，几位客人吃了整个下午没有冷藏的奶油馅糕点，大约 3 小时后出现呕吐和腹部绞痛，都没有发烧。最可能（MOST）的病原体是哪种?

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. 甲型肝炎病毒（Hepatitis A virus）
B. 金黄色葡萄球菌（Staphylococcus aureus）
C. 鼠伤寒沙门氏菌（Salmonella Typhimurium）
D. 单核细胞增生李斯特菌（Listeria monocytogenes）

---

28. 哪个因素不会（NOT）影响食物中病原体的生长?

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

A. 食物的颜色
B. 水分
C. 时间
D. 温度

---

29. 一名厨师把一盘烤鸡胸肉从烤台上拿下来，放在没有加热的备餐台上。按 FDA 食品法典，这种 TCS 食品处在温度危险区，是在哪两个温度之间?

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

---

30. 学校食堂做了一大锅肉汁（gravy），放在很深的汤锅里，整夜在冷库里慢慢冷却。几名学生吃了大约 10 小时后，出现腹泻和腹部绞痛，没有呕吐或发烧。最可能（MOST）的病原体是哪种？

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. 诺如病毒（Norovirus）
B. 蜡样芽孢杆菌（Bacillus cereus，催吐型）
C. 金黄色葡萄球菌（Staphylococcus aureus）
D. 产气荚膜梭菌（Clostridium perfringens）

食品从业人员的卫生

31. 熟食店的员工正在用切片熟肉做三明治。处理这种即食食品（ready-to-eat food）的正确方法是什么？

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

A. 用手套、夹子或熟食纸来拿肉
B. 先涂了免洗洗手液，才可以徒手拿
C. 用洗干净的手直接拿肉
D. 洗完手就直接用手碰肉

32. 食品从业人员要避免徒手接触即食食品，最重要的原因是什么？

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

A. 食物会更快变质
B. 手会把病原体传给食物
C. 看起来不专业
D. 所有州的卫生法规都禁止

33. 一家医院食堂的从业人员，被医生诊断感染了伤寒沙门氏菌（Salmonella Typhi），但她自觉完全健康，没有症状。按 FDA 食品法典的员工健康规定，负责人（person in charge）必须怎么做？

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. 要求她戴双层手套，继续正常工作
B. 不准她上班，直到监管机构批准才能回来
C. 她没有症状，可以继续工作
D. 限制她接触外露食物，但可以让她当收银员

34. 食品从业人员碰了脸、头发或身体之后，必须怎么做？

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

A. 只换手套
B. 如果戴着手套，就什么都不用做
C. 洗手
D. 洗手，如果戴着手套，还要换手套

35. 食品从业人员在食品场所应该在哪里洗手？

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

A. 指定的洗手池
B. 拖把池
C. 食品制备水槽
D. 三格洗碗池（three-compartment sink）

36. 洗手时，要搓洗多长时间？

How long should hands be scrubbed when washing?

A. 15 到 20 秒
B. 10 到 15 秒
C. 5 到 10 秒
D. 20 到 30 秒

37. 正确使用手套的步骤是什么?

What are the steps for proper glove use?

A. 戴上手套后再给手套消毒
B. 洗手，擦干，再戴手套
C. 先戴手套，再洗手
D. 有了手套就不用洗手

---

38. 一位服务员处理完钱，想在回去摆甜点之前，用含酒精的免洗洗手液，而不去指定的洗手池洗手。哪句话最符合 FDA 食品法典的要求?

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. 只有上完厕所才需要洗手，碰钱之后不用
B. 有了免洗洗手液，场所就不需要指定的洗手池
C. 免洗洗手液可作补充，但绝不能代替在指定洗手池正确洗手
D. 在所有工作之间，免洗洗手液都可以代替洗手

---

39. 食品从业人员工作时可以戴什么首饰?

What jewelry can food handlers wear while working?

A. 只能戴素圈戒指
B. 手表和素圈戒指
C. 只能戴结婚戒指
D. 一件首饰都不能戴

---

40. 一名新员工在高峰时赶时间，处理完生鸡肉后，用含酒精的免洗洗手液，而不是洗手。这种做法有什么问题?

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. 免洗洗手液只能作为洗手的补充，不能代替用肥皂和水洗手
B. 免洗洗手液必须先取得用于食品接触表面（而不是皮肤）的认证，才能用在手上
C. 免洗洗手液能杀细菌，但杀不了诺如病毒，所以食品场所绝不允许使用
D. 只有在手看起来干净的情况下，免洗洗手液才可接受

食物流程：上菜服务

41. 当天没有卖掉、要留到第二天供应的热食，应该怎么处理?

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

A. 正确冷却后冷藏
B. 立即丢掉
C. 放在室温下自然冷却
D. 整夜放在蒸汽台上保温

---

42. 在自助区，应如何控制供应的份量，以免浪费?

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

A. 张贴告示，请顾客只拿需要的量
B. 使用大小合适的取餐用具和餐具
C. 第二份加收费用
D. 由员工监督并限制顾客的份量

---

43. 热的 TCS 食品，不控制温度，最长可以放多久？

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

A. 4 小时
B. 6 小时
C. 8 小时
D. 2 小时

---

44. 对于活的软体贝类（molluscan shellfish），必须张贴或提供什么信息？

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

A. 送货容器上的贝类标签
B. 内部温度要求
C. 烹调说明
D. 只写原产国

---

45. 晚餐服务进行到一半，经理在检查保温的主菜之前，先核对探针温度计（probe thermometer）是否准确。用冰点法在冰水混合物里，温度计显示 29°F（-2°C）。经理应该怎么做？

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. 记下偏差 3°F，在剩下的服务中每次读数都在心里加上这个调整值
B. 继续按原样使用，因为 3 度的偏差在保温检查的允许范围内
C. 换电池再测，因为读数不准总是电池电量低造成的
D. 转动温度计的校准螺母，调到显示 32°F（0°C），再去检查主菜

---

46. 自助取餐台上方，防喷嚏挡板（sneeze guard）的正确高度是多少？

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

A. 18 英寸
B. 10 英寸
C. 14 英寸
D. 24 英寸

---

47. 按 FDA 食品法典，供应期间，需要控制时间和温度的热 TCS 食品，必须保温在多少度以上（最低内部温度）？

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. 一位餐饮承办人员把一碗碗鸡尾虾放在自助台的冰床上展示。用这种方法让虾保持安全，必须怎么做？

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. 冰融化时要能排水，冰要保持与食物上沿齐平
B. 冰每天补充一次就够了
C. 碗可以放在冰上面，不必直接接触
D. 这样保存的虾，可以不做温度检查，放最多 6 小时

---

49. 一家快速休闲餐厅（fast-casual）要给自助区的大容量番茄酱（ketchup）容器补货。哪种做法是正确的（CORRECT）？

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

A. 番茄酱少了就直接添加新的，因为它是耐储存的，不利于细菌生长
B. 把容器倒空、清洗、消毒，再整个装满新鲜番茄酱，不要在旧的上面添加
C. 把新番茄酱倒在旧的上面，不用清洗容器，因为番茄酱的酸性能防止污染
D. 把新番茄酱加进容器里，不倒掉旧的，搅拌混合

---

50. 已经端给顾客但没有吃的食物，应该怎么处理?

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

A. 如果看起来没动过，留给下一位顾客
B. 丢掉
C. 送回厨房再次上桌
D. 冷藏，以后再用

食物流程：储存

51. 厨房经理在同一个货架上整理冷库里的生鸡肉、生牛绞肉和整条生鱼。从最上层到最下层，哪种摆放符合食品安全准则?

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. 上层生牛绞肉，中层生鸡肉，下层整条生鱼
B. 上层生鸡肉，中层生牛绞肉，下层整条生鱼
C. 上层整条生鱼，中层生牛绞肉，下层生鸡肉
D. 上层整条生鱼，中层生鸡肉，下层生牛绞肉

52. 一家熟食店在星期一做了金枪鱼沙拉，存放在 38°F 的冷库里。按 FDA 食品法典对即食 TCS 食品的日期标示要求，这份金枪鱼沙拉最迟必须在哪天之前售出、供应或丢弃?

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. 下一个星期日，星期一算第 1 天
B. 下一个星期一，星期一算第 8 天
C. 星期三，制作后 48 小时
D. 星期二，第二天

53. 生牛绞肉应放在生的整块牛排的什么位置?

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

A. 牛排上面
B. 与牛排同一层
C. 另一个冷柜
D. 牛排下面

54. 为什么储存区要远离水管和排水口?

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

A. 没有必要分开
B. 节省空间
C. 方便清洁
D. 防止潮湿、渗漏和可能的污染

55. 按 FDA 食品法典，冷藏的 TCS（为安全需控制时间和温度）食品必须保持在多少度或以下?

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. 玻璃杯和杯子应该怎么存放?

How should you store glasses and cups?

A. 倒扣在干净的架子上
B. 杯口朝上放在柜子里
C. 放在收碗盆（bus tubs）里
D. 叠在一起，方向随意

57. 一锅辣肉酱在 3 月 3 日星期二做好，放进 39°F 的冷藏。把制作当天算作第 1 天，如果全程保持在 41°F 或以下，最晚在哪天必须丢弃？

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. 3 月 9 日星期一，当天结束前
B. 3 月 10 日星期二，任何时间
C. 3 月 4 日星期三，午夜
D. 3 月 8 日星期日，当天结束前

---

58. 存放已开封的干货，如面粉或糖，应该怎么做？

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

A. 放进任何有空的容器
B. 转到密封容器里，并贴标签
C. 留在原包装里
D. 立即冷藏

---

59. 冰柜（freezer）应该保持在多少度？

What temperature should a freezer be maintained at?

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

---

60. 盘点时，员工发现一箱冷冻鸡胸肉没有生产商的日期标签，外箱封条完好，3 天前收货时已验收。要对这箱货保持正确的库存轮换，最好（BEST）的办法是什么？

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. 根据库存里类似的产品，估计一个使用期限
B. 把这箱放在冰柜最前面，不管日期，先用掉
C. 因为无法追踪，立即丢掉
D. 标明收货日期，按这个日期做先进先出轮换

清洁和消毒

61. 一家餐厅用碘类化学消毒剂做手洗餐具。这种溶液要有效，最低水温是多少？

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. 高温洗碗机的冲洗水应该是多少度？

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. 配制消毒溶液的正确方法是什么?

What is the proper way to prepare a sanitizer solution?

A. 按制造商的说明，把消毒剂加到水里
B. 把消毒剂和水等量混合
C. 把水加到浓缩的消毒剂里
D. 直接使用原液，不稀释

---

64. 使用期间，应该怎样处理擦拭布（wiping cloths）?

What should be done with wiping cloths during use?

A. 两次使用之间只用水冲洗
B. 两次使用之间挂在设备上晾干
C. 整天所有表面都用同一块布
D. 两次使用之间泡在消毒液里存放

---

65. 手洗餐具用的热水应该是多少度?

What temperature should hot water be for manual dishwashing?

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

---

66. 熟食店的切片机组装好后整天连续使用，只切火鸡胸肉，订单之间火鸡放在工作台上的室温中。没有其他食物接触切片机。按 FDA 食品法典，切片机多久必须清洁和消毒一次?

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. 至少每 4 小时一次，不论食物种类是否改变
B. 每班一次，因为只有一种食物接触刀片
C. 每 2 小时一次，因为火鸡被视为高风险蛋白质
D. 只有下次要切另一种 TCS 食品时才做

---

67. 什么时候可以使用磨料型清洁剂（abrasive cleaners）?

When should abrasive cleaners be used?

A. 每天用在砧板上
B. 永远不用，食品服务业不允许使用
C. 只用在不会被刮伤的表面
D. 用在所有接触食品的表面

---

68. 一名备餐厨师在为三格水槽配制氯消毒液。接触食品的表面使用的氯溶液，最低浓度要求是多少?

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

食物流程：采购和收货

69. 一位经理在验收带壳蛋（shell eggs）的送货。哪种情况应使经理拒收这批货?

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

A. 送货卡车的环境空气温度显示 41°F
B. 蛋盒有包装材料的淡淡气味
C. 好几个蛋盒里的蛋有裂缝并渗漏
D. 蛋壳干净，没有裂缝

---

70. 卸一批干货时，员工发现同一供应商的十箱相同货物中，有一箱里面有老鼠粪便。经理最合适（MOST）的做法是什么？

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. 用消毒剂擦拭外包装后，全部接收
B. 只拒收发现粪便的那一箱，接收其余九箱
C. 拒收整批货，并通知供应商有污染
D. 接收这批货，但只丢掉看得见被污染的单件物品

---

71. 验收时，经理发现一箱番茄罐头里有一个罐头的一端鼓起来。经理应该怎么做？

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

A. 接收这个罐头，标记为马上使用
B. 接收这个罐头，但与其他库存分开存放
C. 拒收鼓起来的罐头
D. 接收这个罐头，按先进先出（FIFO）先用掉

---

72. 一批送来的巴氏消毒牛奶，温度计读数为 43°F。假设餐厅能确认牛奶在 4 小时内降到 41°F 或以下，正确的（CORRECT）收货做法是什么？

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. 立即拒收，因为超过了 TCS 食品标准的 41°F 收货限度
B. 接收，因为符合液态奶专用的 45°F 收货允许值，并有 4 小时降温的要求
C. 拒收，因为按食品法典，液态奶没有收货温度的例外
D. 只有立即放进冷冻柜才接收

---

73. 一批带壳蛋送到餐饮场所。要接收这批蛋，送货卡车的环境空气温度最高可以是多少？

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. 一批新鲜带壳蛋送到，冷藏卡车的空气温度读数是 46°F。按 FDA 食品法典的收货标准，经理应该怎么做？

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. 只有单个蛋的内部温度读数为 41°F，才接收
B. 接收，并把蛋放进冷冻柜使其达标
C. 拒收，因为空气温度超过了要求的 45°F 限度
D. 接收，因为 46°F 与 45°F 的标准足够接近

---

75. 一家餐厅收到一批活牡蛎，附有带壳贝类识别标签（shellstock identification tag）。容器清空后，经理必须把标签存档多久？

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 天
B. 90 天
C. 24 小时
D. 1 年

---

76. 经理在检查一批新鲜整条鱼的送货。哪个特征说明这条鱼可以安全接收？

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

A. 鱼肉有强烈的氨水味
B. 眼睛暗淡凹陷，发浑
C. 鳃是棕灰色的
D. 鱼肉按压后能弹回来

---

77. 在检查一批番茄酱罐头时，验收经理发现一个罐头的两端都向外鼓起。这个罐头应归为：

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. 翻转罐（flipper）
B. 弹簧罐（springer）
C. 渗漏罐（leaker）
D. 胀罐（swell）

78. 同时收到多批送货时，首先要做什么？

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

A. 先检查 TCS 食品，并尽快入库
B. 先帮忙卸所有卡车的货
C. 把所有文件都签了，节省时间
D. 先全部接收，之后再检查

食品安全管理体系

79. 哪种文件允许食品场所偏离标准的食品法典要求？

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

A. 豁免书（Waiver）
B. 免除（Exemption）
C. 变通许可（Variance）
D. 例外许可证（Exception permit）

80. 在餐饮场所的一个班次中，最终由谁负责确保食品安全做法得到执行？

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

A. 负责人
B. 公司的质量保证总监
C. 卫生检查员
D. 当班的任何一名员工

81. HACCP 这个缩写代表什么？

What does the acronym HACCP stand for?

A. Hygienic Assessment and Contamination Control Plan（卫生评估与污染控制计划）
B. Hazard Analysis Critical Control Point（危害分析与关键控制点）
C. Hazardous Agent Cleaning and Compliance Procedure（有害物质清洁与合规程序）
D. Health and Consumer Certification Protocol（健康与消费者认证规程）

82. A.L.E.R.T. 项目在食品安全中用于什么？

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

A. 培训员工时的积极倾听
B. 紧急疏散程序
C. 食品防护，防止蓄意污染
D. 过敏原管理

83. 在对一份辣肉酱（chili）食谱做危害分析时，食品安全小组确定，把牛绞肉烹调到 155°F 并持续 17 秒，是唯一能把有关的细菌病原体降低到安全水平的步骤。这个烹调步骤应被定为：

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. 纠正措施点（Corrective action point）
B. 验证步骤（Verification step）
C. 标准作业程序（Standard operating procedure）
D. 关键控制点（Critical control point）

---

84. 一位经营者向当地卫生部门提交了一份完整的 HACCP 计划，以及一份低氧包装工艺的变通许可申请。监管机构对这份提交材料的职责是什么？

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. 仅作备案，因为 HACCP 计划是自我认证的
B. 审查并批准计划，该工艺才可以合法开始
C. 先转给 FDA 取得联邦批准，地方才能采取任何行动
D. 等工艺已经运行至少 90 天之后，才批准计划

---

85. A.L.E.R.T. 里的 “L” 代表什么？

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

A. Look（看）
B. Learn（学）
C. Lock（锁）
D. Listen（听）

---

86. 指需要控制时间和温度以保证安全的食物时，缩写 TCS 代表什么？

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

A. Thermal Control System（热控制系统）
B. Total Contamination Score（总污染分数）
C. Time/Temperature Control for Safety（为安全控制时间和温度）
D. Temperature Compliance Standard（温度合规标准）

---

87. 一个食品安全小组为熟食店做危害分析，发现冷藏柜里存放太久的切片熟肉，可能支持单核细胞增生李斯特菌（Listeria monocytogenes）生长。确定这个潜在危害属于哪项 HACCP 原则？

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. 确定关键控制点
B. 进行危害分析
C. 制定纠正措施
D. 建立监控程序

设施安全和虫害管理

88. 在自我检查中，厨房经理在干货储存架底部附近发现一堆深色、光滑、胶囊形、约 1/2 英寸长的粪便。这个迹象最符合（MOST）哪种害虫？

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. 小家鼠（House mouse）
B. 褐家鼠（Norway rat）
C. 印度谷螟（Indianmeal moth）
D. 德国小蠊（German cockroach）

---

89. 在例行检查中，经理发现干货储存架附近的踢脚板边有小小的、深色的圆柱形颗粒，还有淡淡的霉味。这些迹象最符合（MOST）哪种害虫?

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. 蟑螂（Cockroaches）
B. 褐家鼠（Norway rats）
C. 果蝇（Fruit flies）
D. 家蝇（House flies）

---

90. 食物和设备离地存放，最低要多高?

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

A. 12 英寸
B. 4 英寸
C. 2 英寸
D. 6 英寸

---

91. 什么是饮用水（potable water）?

What is potable water?

A. 煮沸的水
B. 只用于洗手的水
C. 可以安全饮用的水
D. 过滤的水

---

92. 一台固定架、单一温度的洗碗机用热水为餐具消毒。按 FDA 食品法典，这种机器要求的最低洗涤温度是多少?

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. 一家餐厅的经理在实施综合虫害管理（IPM）计划，发现外墙上管道进入建筑的地方有缝隙。针对这个问题，最有效（MOST）的长期 IPM 策略是什么?

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. 把缝隙封住，不让害虫进入场所
B. 增加垃圾箱区域清运垃圾的次数
C. 沿着这面墙更频繁地喷洒杀虫剂
D. 在这面墙附近多放粘板（glue traps）

---

94. 防喷嚏挡板应该设在多高?

How high should sneeze guards be positioned?

A. 食物上方 6 英寸
B. 台面上方 14 英寸
C. 食物上方 12 英寸
D. 嘴和鼻子的高度

---

95. 一位经理在为厨房的食物制备区选新地板。要符合 FDA 食品法典的要求，地板材料最重要（MOST）的特点是什么?

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. 铺地毯，减少噪音，让员工站着更舒服
B. 涂漆的木板，每年涂防水层封一次
C. 光滑、耐用、易清洁，地板与墙交接处有圆角
D. 略带孔隙，勾缝宽，增加防滑

---

96. 虫害防治人员（PCO）应该把杀虫诱捕器和毒饵站放在哪里?

Where should the PCO place pesticide traps and bait stations?

A. 靠近食物储存区，在害虫接触食物前抓住
B. 冰箱和冷冻柜里面
C. 整个厨房到处放，覆盖最大
D. 只放在接触不到食物、顾客也够不到的地方

---

97. 食品场所的管道系统里，空气间隙（air gap）是什么?

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

A. 食品从业人员的手在水槽盆上方必须保持的垂直距离
B. 水槽溢水边缘与供水出口之间的空气空间
C. 安装在室外水龙头上的防回流装置
D. 食物储存架与地板之间要求的空间

正确答案

1. B 在店里煮熟后冷却过的 TCS 食品（TCS food），必须在 2 小时内重新加热到 165°F 并持续 15 秒，才能放进保温设备。这相当于把原来的烹调步骤再做一遍，杀死冷却和储存期间可能繁殖的病原体。135°F 只是保温时要维持的温度，不是重新加热的目标。145°F 和 155°F 是整块肉和绞肉的烹调温度，不是为保温而重新加热的标准。

2. A 食物在温度危险区（41°F 到 135°F）超过 4 小时的限度，就应该丢弃，因为有害细菌可能已经繁殖，并产生耐热的毒素，重新加热不一定能破坏。

3. B FDA 食品法典（Food Code）规定，要保温供应的水果和蔬菜，最低内部烹调温度是 135°F，因为蔬菜煮熟、又要保温之后，就成了需要控制温度的 TCS 食品。130°F 低于这个标准，会让这盘菜一进保温就温度不足。145°F 是照搬整块肉的标准，在这里不适用。生的、未切的整颗蔬菜不是 TCS 食品，但煮熟并要保温后就必须符合 135°F 的规定，所以“没有最低温度要求”是错的。

4. D 小批量操作，可以限制 TCS 食品停留在 41°F 到 135°F 之间的时间，减少病原体生长的机会，没用到的部分一直安全地冷藏。一次全拿出来、花几个小时断断续续地做，或者多解冻眼前用不到的量，都会使食物在危险区停留的时间不必要地变长，这是大批量宴席备餐中温度失控的常见原因。

5. C 时间温度指示器（time-temperature indicator，TTI）是一次性的监测装置，不能校准后重复使用。红外线温度计、双金属杆式温度计和热电偶能否校准、使用者能否自己校准，则取决于设备和制造商的说明。

6. C 之前煮熟、要保温的 TCS 食品，必须在 2 小时内重新加热到 165°F（74°C）并持续 15 秒，以杀死储存期间可能繁殖的病原体。

7. C 在 41°F 或更低的冷藏下解冻，整个过程食物都不在温度危险区，是最安全、最可靠的认可方法。不流动的热水会把食物表面温度升到危险区，而里面还是冻的，有利于细菌生长。在台面常温解冻，外层会在危险区停留数小时。装卸平台完全没有温度控制，还会让食物接触害虫和环境温度的波动。

8. D 冰点法是把温度计探头放进冰水混合物里，调到显示 32°F（0°C）。

9. C 要立即上桌的带壳蛋（如煎蛋、水波蛋），要达到 145°F（63°C）并持续 15 秒。要保温的蛋则需要 155°F（68°C）并持续 17 秒。

10. B 整个两阶段冷却要在 6 小时内完成：先用 2 小时从 135°F 降到 70°F，再用 4 小时从 70°F 降到 41°F 或更低。

11. C 蜡样芽孢杆菌是形成芽孢的细菌，常与室温放置的熟米饭有关；存活的芽孢萌发后产生快速起效的催吐毒素，在 30 分钟到 6 小时内引起呕吐，有时称为“炒饭综合征”。副溶血性弧菌与生的或未煮熟的海鲜有关，不是米饭。肉毒梭菌引起神经症状，与罐头或真空包装的低酸食品不当处理有关，不是吃米饭后快速呕吐。志贺氏菌经由带菌从业人员的粪便污染传播，潜伏期较长，通常引起血性腹泻，不是快速呕吐。

12. D 冰铲埋在冰里、手柄也埋着，员工拿取时手就可能碰到冰，造成“手接触浸在冰里的冰铲所引起的物理和生物污染”。冰铲可以放在冰里，但手柄要露出冰面，或者放在桶外干净、有保护的地方。没有确认的证据，不太可能有消毒剂残膜。结冰温度下的冰不会支持病原体生长。题目也没有提到过敏原来源，所以过敏原接触没有依据。

13. C 雪卡毒素（ciguatera）中毒是由海洋甲藻产生的天然生物毒素引起的，毒素积累在石斑鱼、梭子鱼、笛鲷这类大型礁鱼的肉里；症状包括胃肠不适，还有刺痛和冷热感觉颠倒这类神经症状。这种毒素不能靠烹调破坏，所以预防靠的是从信誉好的供应商进货。沙门氏菌引起细菌感染，症状不同，潜伏期更长。化学污染来自清洁剂残留，与鱼本身无关。物理污染是骨头这类异物，不会引起全身性的毒素症状。

14. B 金黄色葡萄球菌在温度危险区停留较久时会产生耐热的肠毒素；毒素一旦形成，就能耐受 165°F 这样的烹调或重新加热温度，所以食物看似已经正确加热，仍然会致病。发病快（1 到 6 小时）、以呕吐为主，是葡萄球菌毒素的典型表现，而不是需要潜伏期的细菌感染。沙门氏菌引起的是感染，不是预先形成的毒素，只有细菌存活才会致病，而重新加热会杀死它。诺如病毒与糕点保温温度失控没有联系。李斯特菌的潜伏期长得多、症状也不同，而且重新加热会杀死活菌。

15. D 肉毒梭菌（Clostridium botulinum）产生的肉毒毒素，可在不当制作的罐头、真空包装或低氧包装的食品中形成，引起可能致命的肉毒中毒。

16. D CDC 把食源性疾病暴发定义为：两人或两人以上吃了同一种食物后出现类似疾病。并不是每次暴发都需要化验确认，由调查来确定食物与疾病的关联。“1 人”不符合这一般的暴发定义，而“5 人”和“10 人”超过了最低门槛。

17. A 掉金属屑的开罐器是物理危害的来源，会污染它打开的每一个罐头；正确做法是立即停用，修好或更换。多洗几次解决不了产生碎屑的结构缺陷，靠员工目测事后发现金属屑，也是不可靠的做法。提高消毒剂浓度既没有用，因为没有消毒剂能溶解金属，又很危险，因为会引入化学危害。

18. A 雪卡毒素会积累在梭子鱼、石斑鱼、笛鲷这类热带掠食性礁鱼体内。这种毒素不能靠烹调或冷冻破坏。

19. D 蜡样芽孢杆菌是形成芽孢的细菌，与温度不当保存的熟米饭和其他淀粉类食物关系密切，常称“炒饭综合征”。它的芽孢耐得住烹调，在缓慢冷却时萌发，产生快速（30 分钟到 6 小时）起效的毒素，引起严重呕吐。李斯特菌与熟肉制品和软奶酪有关，潜伏期长得多；弧菌与生的或未煮熟的海鲜有关；弯曲菌与禽肉和未经巴氏消毒的乳制品有关，发病在 2 到 5 天后，都不符合这种与米饭有关、快速呕吐的特点。

20. B 肠炎沙门氏菌与生的或未煮熟的蛋关系密切。不会完全煮熟的菜谱，要用经过巴氏消毒的蛋。

21. D 认可的流水解冻，要求水温在 70°F 或以下，水流要足以冲走松散的食物颗粒，使食物表面长时间不在危险区。在台面常温解冻，会使食物在危险区停留数小时，病原体得以生长。不流动的水，流量不足以保持表面低温。微波解冻只有在之后马上烹调时才可以，因为微波可能使表面部分加热到不安全的温度。

22. C FDA 的两阶段冷却法要求 TCS 食品在 2 小时内从 135°F 降到 70°F；这一步没做到，就必须重新加热到 165°F，或者丢弃。第二阶段再用 4 小时从 70°F 降到 41°F 或更低，总共 6 小时。选 4 或 6 小时，是把总时间与第一阶段的要求弄混了；1 小时则比规定短得多。

23. D FAT TOM 代表细菌生长需要的六个条件：食物（Food，营养）、酸度（Acidity，pH）、时间（Time）、温度（Temperature）、氧气（Oxygen）和水分（Moisture）。控制这些因素，有助于防止细菌生长。

24. B 对汤这类大量的食物，要先搅拌，再在多个位置测温度，确保整锅加热或冷却均匀。

25. D “2 小时内达到 165°F”符合这份自制炖菜的重新加热要求，并且该温度至少保持 15 秒。这个标准适用于店内自制的剩菜（如炖牛肉），不论原来烹调到多少度。“2 小时内达到 135°F”对这份炖菜不够；只有商业加工、包装好的即食食品，才可以重新加热到 135°F 保温。冷却要求是 2 小时内从 135°F 降到 70°F，再在总共 6 小时内降到 41°F。“4 小时内达到 145°F”不符合这个重新加热的要求。“供应期间任何时候保持 155°F 持续 15 秒”也不符合；绞肉 155°F 现行的烹调标准是 17 秒。

26. A FDA 食品法典规定，TCS 食品冷藏（cold holding）的最高温度是 41°F；超过这个界限，病原体就会开始快速繁殖。45°F 是员工中常见但错误的想法，超过了安全限度。38°F 比要求的更冷，严格说也是安全的，但它不是法典规定的最高温度，所以不是这道题的答案。32°F 接近结冰，对普通的即食熟肉冷藏来说低得没有必要。

27. B 金黄色葡萄球菌在高蛋白、高水分的 TCS 食品里，放在温度危险区就会生长，并产生耐热、预先形成的毒素；发病快，以呕吐为主，通常不发烧，与题目完全吻合。鼠伤寒沙门氏菌感染的潜伏期较长，约 6 小时到 6 天，常有发烧。李斯特菌可在几天到几周后引起侵袭性疾病，对高风险人群（high-risk population）特别危险。甲型肝炎病毒的潜伏期很长，平均 28 天，可引起黄疸，不是这种快速发病。

28. A 食物的颜色不影响病原体的生长。影响细菌生长的六个条件用 FAT TOM 表示：食物（Food）、酸度（Acidity）、时间（Time）、温度（Temperature）、氧气（Oxygen）和水分（Moisture）。

29. C FDA 食品法典把温度危险区定义为 41°F 到 135°F，TCS 食品上的病原体在这个范围内会快速繁殖。鸡肉冷却时必须快速通过这个范围，或在 135°F 以上保温，离开这个范围。32°F 到 41°F 是安全的冷藏范围，不是危险区。135°F 到 165°F 在危险区之上，是安全的保温和烹调温度。0°F 到 32°F 是冷冻的条件，细菌基本不生长。

30. D 产气荚膜梭菌被称为“食堂细菌”，因为它耐热的芽孢能耐过烹调，大批量的肉或肉汁在深容器里冷却太慢时，芽孢就萌发；吃进去的细菌在肠道内形成芽孢并释放毒素，约 6 到 24 小时后引起腹泻和绞痛，没有呕吐或发烧，与题目完全吻合。金黄色葡萄球菌和催吐型蜡样芽孢杆菌，是预先形成的毒素引起快速发病的呕吐，不是延迟的腹泻。诺如病毒通常 12 到 48 小时后发病，常有呕吐，与这份慢速冷却的肉汁不太相符。

31. A 切片熟肉这类即食食品上桌前不会再加热烹调，所以食品法典禁止徒手接触，要求用手套、夹子或熟食纸这样的用具，形成防止病原体转移的屏障。事先洗手并不符合这个要求，因为洗过手之后，手上仍可能带有微生物并传给食物。免洗洗手液能减少微生物，但直接接触即食食品时，不能代替物理屏障。

32. B 避免徒手接触即食食品，最主要的原因是防止病原体转移。手即使看起来干净，也可能带有有害的细菌和病毒。

33. B 伤寒沙门氏菌属于“六大病原体”（Big 6）之一，不论有没有症状，都不得上班（exclude），因为带菌者可以在没有症状时排出细菌，存在持续传播的风险。负责人必须通知监管机构，并在她回来前取得医学许可。无视诊断是不安全的；这种病原体只限制工作（restrict）是不够的。手套只管手的接触，不能解决全身感染带来的排菌和传播风险。

34. D 碰了脸、头发或身体之后，从业人员必须洗手，如果戴着手套，还要换手套。手套不能代替洗手。

35. A 洗手必须在“指定的洗手池”进行，要有符合要求温度的流动水、肥皂和认可的干手方式，如一次性纸巾或干手机。洗碗池和备餐水槽是用来清洗设备和食物的，用它们洗手，会把手上的病原体带到接触食物的表面，造成交叉污染。拖把池是用来倒脏水、清洗清洁用具的，在那里洗手既不卫生也不合规。

36. B 用肥皂和温水用力搓洗手 10 到 15 秒。整个洗手过程大约需要 20 秒。

37. B 戴手套前，一定要先洗手并擦干。手套是额外的屏障，不能代替洗手。

38. C 食品法典把免洗洗手液当作补充步骤，只能在正确洗手之后使用，绝不能代替洗手，因为免洗洗手液不能像肥皂和水的摩擦那样去除污垢、油脂和有机残渣。只用免洗洗手液，就跳过了对碰钱带来的污染物的机械清除。需要洗手的时机，远不止上厕所之后，碰钱之后也要洗，所以“只有上完厕所才要洗”说错了规定。不论有没有免洗洗手液，都必须设有指定的洗手池。

39. A 食品从业人员只能戴素圈戒指。手表、手镯和其他首饰可能藏有细菌，也可能掉进食物里。

40. A FDA 食品法典只允许免洗洗手液作为补充步骤，必须在用肥皂和水正确洗手之后使用，绝不能代替洗手，处理生禽肉之后更是如此。“免洗洗手液只能作为洗手的补充，不能代替用肥皂和水洗手”说的是正确的规定。“绝不允许使用”这一说法错误地全面禁止了免洗洗手液。“只要手看起来干净就可以”漏掉了先洗手的要求。“必须通过接触食品表面认证”把表面消毒剂和手部卫生产品弄混了。

41. A “正确冷却后冷藏”是指在 2 小时内从 135°F 降到 70°F，再在总共 6 小时内降到 41°F 或更低。要用认可的冷却方法，包括用浅容器和冷藏；不要等食物降到 41°F 才放进冰箱。

42. B 使用大小合适的取餐用具和餐具，自然就能控制份量，减少浪费。告示也有帮助，但靠设备设计来控制份量最有效。

43. A 热的 TCS 食品如果开始时在 135°F 或更高，可以不控制温度放最多 4 小时。食物必须标明丢弃时间，4 小时后要丢掉。

44. A 贝类标签（shellfish tags）要从容器里最后一个贝类被使用的那天起，保存 90 天。这些标签记录来源，在发生疾病暴发时便于追溯。

45. D 杆式温度计必须用校准螺母（calibration nut）校准，使它在冰水混合物里正好显示 32°F；偏差 3°F 超过了 ±2°F 的允许范围，需要实际调整，不能靠心算。每次读数都手动加减，容易出错，也不是认可的校准方法。说偏差在允许范围内，事实上是错的，因为超出了 ±2°F。带校准螺母的双金属杆式温度计不用电池，换电池毫无关系，说明没弄懂题中的温度计类型。

46. C ServSafe 的指引要求防喷嚏挡板在自助台面上方 14 英寸，并且要比食物多伸出 7 英寸。没有为儿童另外规定 10 英寸的台面间隙。

47. A FDA 食品法典要求热的 TCS 食品保持在 135°F（57°C）或更高，使它不处在病原体快速繁殖的温度危险区（41°F 到 135°F）内。125°F 和 130°F 在危险区里，细菌会重新生长。145°F 是某些食物的烹调温度，用来保温没有必要地高，会使食物变干，也没有增加安全性。员工应每 2 小时用校准过的温度计检查保温的食物，确认符合要求。

48. A “冰融化时要能排水，冰要保持与食物上沿齐平”是正确的冰上保存方法。把 TCS 食品放在冰上保存时，食物容器要嵌在冰里，冰要到食物的高度，融化的水要排走，免得积水成为污染源。把碗放在冰上而不接触，不能使食物充分降温。每天只补一次冰，不能可靠地使虾在整个服务期间保持在 41°F（5°C）或以下。“6 小时”的说法误用了以时间作为控制（time as a control）的规定，那是要求标注和监测，不是冰上展示就自动免除。

49. B “把容器倒空、清洗、消毒，再整个装满新鲜番茄酱，不要在旧的上面添加”符合 ServSafe 建议的做法。大容量调味料容器要倒空、清洗、冲洗、消毒，再装入新的，以防止霉菌、异物，以及自助使用中带入的污染。番茄酱耐储存、有酸性，能减少细菌生长，但防不了顾客反复接触容器开口造成的物理或化学污染。“直接添加”“倒在旧的上面不洗”和“搅拌混合”，都没有做到补货前所需的清洗和消毒。

50. B 顾客退回没吃的食物，一般规则是丢掉，以防污染。例外是未开封、包装完好的食品，以及有保护的调味料，在适用的食品安全规定下可以再次供应。

51. C 生的动物性食品按最低内部烹调温度存放，温度最低的放最上面，最高的放最下面，这样风险较高食物的汁液不会滴到烹调温度要求较低的食物上。整条鱼（145°F）在牛绞肉（155°F）之上，牛绞肉在最下层的禽肉（165°F）之上。其他选项把这个顺序倒过来或打乱了，会使禽肉或牛肉的汁液滴到鱼上。记法：烹调温度要求越高，放得越低。

52. A FDA 食品法典要求，冷藏超过 24 小时的即食 TCS 食品要标注日期，在 41°F 或以下保存，最多 7 天内用完或丢弃，制作当天算第 1 天。从星期一（第 1 天）到下一个星期日（第 7 天）是允许的完整期限。星期二是假设了 24 小时限制，而在安全温度下冷藏时这个限制不适用。下一个星期一已是第 8 天，超过了期限；48 小时比实际允许的 7 天短得多。

53. D 生牛绞肉要放在生的整块牛排下面，因为绞肉需要更高的烹调温度（155°F 对 145°F），污染风险更大。

54. D 储存区应远离水管和排水口，以防止这些地方造成的潮气积聚、渗漏、污水倒灌和污染。

55. C FDA 食品法典规定，TCS 食品冷藏的最高温度是 41°F（5°C），使它低于细菌快速繁殖的温度危险区（41°F 到 135°F）。45°F 是某些地区以前的允许值，不是现行法典标准。38°F 和 32°F 比要求的更冷，严格说也是安全的，但法典规定的是 41°F 这个最高温度，不是更低的最低门槛。

56. A 玻璃杯和杯子要倒扣放在干净、消过毒的架子上，保护杯口接触嘴的表面不被污染。

57. A 按 7 天规则，制作当天算第 1 天（3 月 3 日星期二），第 7 天是 3 月 9 日星期一，食物必须在当天结束前丢弃。3 月 10 日超过了允许的 7 天。3 月 8 日只是第 6 天，差了一天才到真正的期限。3 月 4 日把丢弃期限错当成了一天，而不是完整的 7 天。数对日子很重要，过早或过晚丢弃，都会造成责任问题和浪费。

58. B 已开封的干货要转到有紧密盖子的密封容器里，防止污染和虫害，并标上通用名称。

59. A 冰柜应保持在 0°F（-18°C）或更低，使食物保持完全冻结，防止细菌生长。适当的保护性包装有助于防止冻烧（freezer burn），这种情况在这个温度下仍可能发生。

60. D 生产商日期缺失，但货物验收合格、包装完好时，应把收货日期作为日期标出，并以这个可核实的日期轮换库存，使先进先出（FIFO）继续有效且可追溯。丢掉完好的产品会白白浪费库存；无根据地放在最前面，就放弃了系统轮换；用不相关的产品来估计日期是靠猜，可能掩盖这箱其实更旧的事实。

61. A 碘消毒液要有效杀灭病原体，需要最低 68°F（20°C）的水温，同时要有 30 秒的接触时间和正确的浓度（一般为 12.5 到 25 ppm）。55°F（13°C）低于要求的最低值，75°F（24°C）和 90°F（32°C）高于最低值。浓度要用合适的试纸检测，不能只看颜色。

62. A 高温洗碗机一般要求最后冲洗的水在歧管处至少 180°F（82°C）。固定架、单一温度的机器要求至少 165°F（74°C）。餐具表面必须至少达到 160°F（71°C），要用合适的不可逆温度记录指示器来验证。

63. A 一定要按制造商的说明，把浓缩消毒剂加到水里（绝不要把水加到消毒剂里）。这样才能混合均匀、浓度正确。要始终用试纸检测。

64. D 擦拭布在两次使用之间要泡在消毒液里存放。不同的用途要用不同的布（接触食品的表面、非食品表面等），并经常更换消毒液。

65. D 手洗餐具的清洗槽，水温至少要 110°F（43°C）。消毒可以用化学消毒剂，或 171°F 的水。

66. A 食品法典要求，连续用于室温存放的 TCS 食品的接触食品的表面，至少每 4 小时清洁和消毒一次，依据是使用的时间，不是食物种类有没有改变。只在换食物时才做，忽略了按时间的规定，即使一直是同一种食物，病原体也能在切片机上繁殖。每班一次比要求的频率低得多，也没有专门针对火鸡或某一种蛋白质的 2 小时规定。

67. C “只用在不会被刮伤的表面”是对的，因为磨料型清洁剂可能损坏不适合的表面。要按制造商的说明，用在合适的表面上，去除顽固的污垢，如烤焦的食物。接触食品的表面必须保持光滑、易清洁。

68. C “50 ppm”是 ServSafe 标准氯消毒范围 50 到 99 ppm 的最低值。要遵循消毒剂标签，以及适用的温度、pH 值和接触时间要求。FDA 食品法典在特定条件下允许其他氯浓度，所以 25 ppm 并不是在任何情况下都无效。100 ppm 或 200 ppm 这类更高浓度不是标准最低值，除非产品标签和适用的规定允许，否则不能使用。使用前应始终用试纸确认实际浓度。

69. C 有裂缝、渗漏的蛋，会使沙门氏菌这类细菌从破损的蛋壳进入，收货时必须拒收。蛋壳干净完整，以及卡车环境温度在蛋类允许的 45°F 或以下，都是可接受的情况；包装材料的轻微气味本身不是食品安全危害。这里拒收的关键，是蛋壳受损、使蛋的内容物暴露在污染中。

70. C 老鼠粪便这类虫害迹象说明存在污染风险，而且不一定只限于发现粪便的那一箱，因为害虫在储存和运输中可以在箱子和容器之间移动。应拒收整批货，并通知供应商，以便从源头调查和纠正。接收部分或全部货物，或者擦拭外包装、只丢看得见被污染的物品，都没有解决整批货里可能存在隐藏或扩散污染的问题。

71. C 罐头膨胀或鼓起，说明里面的细菌生长产生了气体，可能有肉毒梭菌（Clostridium botulinum），所以收货时必须拒收。按先进先出先用，仍会使员工和客人接触到可能被污染的产品，没有解决根本的安全危害。标记为马上使用，也没有消除污染风险。只是分开存放，也不能防止以后有人用到或端上这个不安全的产品。受损的罐头在收货时一律要拒收。

72. B “接收，因为符合液态奶专用的 45°F 收货允许值，并有 4 小时降温的要求”是对的。牛奶可以在 45°F（7°C）或以下收货，并且必须在收货后 4 小时内降到 41°F（5°C）或以下。带壳蛋和活的带壳贝类（live shellstock）有各自的收货温度例外；带壳蛋没有牛奶这样的 4 小时降温要求。43°F 在牛奶的允许范围内，所以应接收，并监测降温时间。套用大多数其他 TCS 食品的 41°F 一般规则，就忽略了这个乳制品的特别例外；把牛奶冻起来既不现实，也会损坏产品。

73. A 带壳蛋可以在环境空气温度 45°F（7°C）或以下收货。与大多数冷的 TCS 食品不同，带壳蛋也可以存放在环境空气温度 45°F（7°C）或以下。其他食物，包括牛奶和活的贝类，也有特别的收货温度规定。41°F 是大多数其他冷的 TCS 食品的标准。50°F 超出了带壳蛋的允许上限，需要拒收。38°F 比法典要求的更严，不是公布的蛋类收货最高值。

74. C FDA 食品法典要求带壳蛋收货时的环境空气温度在 45°F（7°C）或以下。46°F 超过了这个限度，这批货必须拒收；规定里没有四舍五入的容差。把带壳蛋冻起来既不安全，也不适合储存。带壳蛋的收货是否合格，不是量单个蛋的内部温度来评估，而是由运输车辆或箱内的环境空气温度来决定。

75. B 带壳贝类的识别标签，必须从容器清空之日起存档 90 天，这样一旦发生与贝类有关的疾病暴发，能很快追溯来源。24 小时和 7 天太短，无法进行有意义的追溯调查；1 年超过了法规的最低要求，所以不是规定的标准，尽管有些场所自愿保存得更久。

76. D 鱼肉紧实，按压后能弹回来，说明鱼新鲜，没有开始变质，可以接收。眼睛暗淡凹陷、鳃呈棕灰色、有强烈的氨味，都是变质的典型迹象；新鲜的鱼眼睛应该明亮、清澈、微凸，鳃鲜红，带淡淡的海水味。这些变质迹象中，只要有一项，就应该拒收。

77. D 两端都向外鼓起的罐头叫胀罐（swell），通常是罐内产气的细菌（如肉毒梭菌）生长造成的，必须拒收，绝不能使用。翻转罐（flipper）是一端平整，敲击罐头时那一端会弹出；弹簧罐（springer）是一端鼓起，压下去会变平，同时另一端弹出；渗漏罐（leaker）是内容物从接缝或小孔明显渗出，而不是两端鼓起。

78. A 同时收到多批送货时，要优先检查 TCS 食品并入库，使它们在温度危险区的时间最短。等 TCS 食品安全了，再处理非 TCS 的物品。

79. C 变通许可（variance）是监管机构出具的文件，允许场所偏离食品法典的要求，用于特殊的加工，如烟熏保存食物、腌制食物，或某些低氧包装（reduced oxygen packaging）工艺。

80. A 按 FDA 食品法典，负责人（person in charge，PIC）是营业时间在场所内的人，负责确保符合食品安全要求，包括员工培训、监督和纠正措施。卫生检查员只是评估合规情况，不管理日常运营。公司总监通常不在现场监督日常操作。每名员工虽然都对安全处理食物有责任，但最终的责任由当班指定的负责人承担。

81. B HACCP 是 Hazard Analysis Critical Control Point（危害分析与关键控制点），是一个以科学为基础的系统，找出食物流程中可能发生危害的具体环节，并建立控制措施，预防、消除或降到安全水平。其他三个选项是编造的全称，不对应任何公认的食品安全术语或法规框架，虽然看着像真的缩写，FDA 食品法典和 ServSafe 教材里都不用。HACCP 在食品安全法规和检查报告中随处可见，所以要记准确切的全称。

82. C A.L.E.R.T. 代表 Assure、Look、Employees、Reports 和 Threat。它是一个食品防护（food defense）项目，帮助场所防止恐怖分子或心怀不满的员工蓄意污染食物。

83. D 关键控制点（CCP）是按原则 2 确定的，是流程中可以、也必须采取控制，以预防、消除或把危害降到可接受水平的步骤；这里只有烹调能降低病原体，所以它是 CCP。标准作业程序是一般的日常工作说明，不是针对某个危害的控制点。验证步骤是事后检查计划有没有效。“纠正措施点”不是 HACCP 的术语；纠正措施是某个 CCP 超出关键限值（critical limit）时采取的对应行动。

84. B 按 FDA 食品法典，地方或州卫生部门这类监管机构，必须审查并批准提交的 HACCP 计划和变通许可申请，经营者才能合法开始低氧包装这类特殊工艺，因为变通许可改变了原本要求的食品安全控制。特殊工艺的 HACCP 计划不是自我认证的，需要监管机构明确批准。食品法典是州和地方采用并执行的范本，不是对个别场所直接的联邦批准途径。批准必须在运营之前，不是之后，所以 90 天的顺序是颠倒的。

85. A A.L.E.R.T. 里的 “L” 是 Look（看）：监控场所内产品的安全，并留意员工或顾客有没有可能构成食品防护威胁的异常行为。

86. C TCS 是 Time/Temperature Control for Safety（为安全控制时间和温度），是 FDA 食品法典里的用语，指需要特定时间和温度控制，才能限制病原体生长和产毒的食物，取代了以前的“潜在危险食品”（PHF）一词。其他三个选项都不是这种食品安全分类。认识 TCS 食品，如肉类、乳制品、切开的瓜类和熟米饭，是理解温度危险区以及正确保温和冷藏要求的基础。

87. B 原则 1 要求小组找出食物流程每一步可能发生的生物、化学和物理危害；认识到即食熟肉在长时间冷藏中，李斯特菌可能生长，正是这个识别步骤。确定关键控制点（原则 2）是之后决定在流程的哪里可以采取控制，以应对已确定的危害。建立监控程序（原则 4）和纠正措施（原则 5）发生得更晚，要等 CCP 和关键限值都定好之后。

88. B 褐家鼠的粪便呈胶囊形，两端钝圆，一般长 1/2 到 3/4 英寸，与题目描述相符。小家鼠的粪便小得多，约 1/8 到 1/4 英寸，两端尖，不是钝的。德国小蠊排出的是细小的胡椒粉状粪点，不是胶囊形。印度谷螟在储存的谷物产品里留下蛛丝和幼虫，不是这种大小和形状的粪便。这里考的关键区别是大小和形状。

89. A 蟑螂会留下小而深色、像颗粒或咖啡渣的粪便，虫害严重时还会产生特有的霉味。家蝇留下的是深色的蝇点（反吐物或排泄物斑点），不是颗粒状的粪便。褐家鼠留下较大的、两端钝的胶囊形粪便，常伴有啃咬痕迹和油脂痕。果蝇在发酵的有机残渣中繁殖，不会出现这一组迹象。

90. D 食物、设备和物资必须至少离地 6 英寸存放，以便清洁、防止污染，也不给害虫提供藏身之处。要用认可的货架或托盘。

91. C 饮用水（potable water）是可以安全饮用、也可用于食物制备的水，必须符合当地卫生部门的标准。

92. A 按 FDA 食品法典第 4-501.110 条，固定架、单一温度的洗碗机，最低洗涤温度是 165°F（74°C）。第 4-501.112 条还规定，这种机器在歧管处的新鲜热水消毒冲洗温度最低也是 165°F。180°F（82°C）是其他类型热水机器在歧管处的最低消毒冲洗温度。120°F（49°C）低于这种机器所需的洗涤温度。194°F（90°C）超过了要求的最低洗涤温度，也超过了新鲜热水消毒冲洗允许的最高温度。

93. A 综合虫害管理首先是排除（exclusion），也就是从物理上不让害虫进来，是最有效的长期控制方法，封住缝隙就是在虫害开始前预防。喷洒杀虫剂治标不治本，还可能污染接触食品的表面。清运垃圾能减少引诱物，但堵不住入口。粘板只是监测或捕捉已经在里面的害虫，防止不了更多害虫进入。排除与卫生、监测一样，是 IPM 的基本支柱。

94. B 防喷嚏挡板要设在台面上方至少 14 英寸，并且要比食物多伸出 7 英寸，才能有效保护食物。

95. C 食物制备区的地板必须光滑、不吸水、耐用、易清洁，地板与墙的交接处要有圆角（coving），去掉容易积垢、藏害虫的 90 度直角。带孔隙、有勾缝的表面会吸收水分和污物，尽管防滑，却会滋生细菌。地毯会吸收溢出物和病原体，食物制备区不允许使用。涂漆的木板，涂层下面本身仍有孔隙，涂层磨损后吸水的木头就露出来，不适合长期用在潮湿、人来人往的制备区。

96. D 杀虫诱捕器和毒饵站只能放在接触不到食物和食品接触面、顾客也够不到的地方。要定期检查并记录。

97. B 空气间隙是管道设备（如备餐水槽或拖把池）的溢水边缘水平面，与供水出口最低点之间畅通的垂直距离。它是防止回流（backflow）最可靠的方法，因为被污染的水在物理上不可能被虹吸回饮用水供应系统。水龙头真空破坏器（hose-bibb vacuum breaker）是机械装置，不是空气间隙。手在水槽上方的距离与卫生有关，不是管道规范。货架离地的距离是储存要求，与防回流无关。

英文关键词

TCS food	需控制时间和温度的食品	温度或时间没控制好，病原体就容易繁殖的食品
temperature danger zone	温度危险区	病原体容易繁殖的温度范围
foodborne illness	食源性疾病	通过食物传给人的疾病
outbreak	疾病暴发	多人吃了同样的食物后出现相同病症
high-risk population	高危人群	更容易因食物生病的人，如幼儿和老人
Person in Charge (PIC)	当班负责人	营业期间在现场负责食品安全的人
regulatory authority	监管机构	负责检查和执行食品法规的政府部门
pathogen	病原体	能让人生病的微生物
toxin	毒素	有毒物质，可由某些细菌在食物里产生
onset time	发病时间	从吃下食物到出现症状的时间

cross-contamination	交叉污染	病原体从一个表面或食品传到另一个
cross-contact	过敏原交叉接触	过敏原从一种食品带到另一种食品上
food allergen	食物过敏原	食物中会引起过敏反应的蛋白质
food handler	食品从业人员	接触食品、餐具或食品接触面的员工
bare-hand contact	徒手接触	不戴手套也不用工具，直接用手碰食品
single-use gloves	一次性手套	用一次就扔的手套，不能代替洗手
exclude	不得上班	不让生病员工进入营业场所
restrict	限制工作	可以上班，但不能处理食品
approved supplier	合格供应商	经过检查、符合法规的供货商
receiving	收货验收	送货时检查食品并决定收不收
active managerial control	主动管理控制	经理主动找出并控制风险，不等出事
FIFO (first in, first out)	先进先出	先到期的食品放前面，先用
ready-to-eat food	即食食品	不用再清洗或烹调就能吃的食品
thawing	解冻	让冷冻食品安全地化开
minimum internal temperature	最低内部温度	烹调时食品内部必须达到的温度
cooling	冷却（降温）	把熟食在规定时间内降到安全温度
reheating	再加热	把降温后的食品重新加热
hot holding	热食保温	上菜前让热食保持安全温度
cold holding	冷食保存	上菜前让冷食保持安全低温
calibration	校准	调整温度计，让读数准确
food-contact surface	食品接触面	会碰到食品的表面，如砧板和刀
sanitizing	消毒	把已清洁表面的病原体减到安全水平
contact time	接触时间	消毒剂要留在表面上的时间
three-compartment sink	三格水槽	分开清洗、冲洗和消毒的水池
backflow	回流	脏水倒流进干净的供水
air gap	空气间隙	出水口和水面之间的空隙，防止回流
HACCP	危害分析与关键控制点	找出食品危害并在关键步骤加以控制的体系
critical control point (CCP)	关键控制点	可以预防、消除或减少危害的步骤
critical limit	关键限值	关键控制点必须守住的最高或最低数值
corrective action	纠正措施	没达到关键限值时要采取的行动

Examundo 是独立网站，与主办这些考试的机构没有隶属关系，也未获其认可。题目均为原创，不是考试真题。
examundo.tech/zh/servsafe/