

## **Bộ đề thi Tokutei nhà hàng (Tổng quan về tiếp khách)**

1. Omomenashi được dùng để miêu tả về nội dung gì.
  - a. Sự chăm chỉ
  - b. Sự tỉ mỉ
  - c. Sự hiếu khách**
  - d. Sự chuyên nghiệp
  
2. Đối với nghiệp vụ tiếp khách điều gì sau đây là quan trọng nhất.
  - a. Quán có đông khách đến.
  - b. Nhân viên giỏi
  - c. Sự hài lòng của khách hàng**
  - d. Doanh thu cao
  
3. Sự hài lòng của khách hàng(cảm giác kỳ vọng) không dựa trên điểm nào sau đây
  - a. Trải nghiệm của khách hàng
  - b. Bầu không khí trong cửa hàng
  - c. Độ dinh dưỡng của món ăn.**
  - d. Giá cả.

4. Điều gì sau đây khiến khách **không hài lòng** về đồ ăn
- a. Các món ăn đều đồng nhất hương vị, số lượng, trình bày( Mọi lần đều giống nhau)
  - b. **Món ăn làm xong không đưa ra luôn cho khách khiến món ăn bị nguội.**
  - c. Tốc độ chế biến món ăn nhanh để khách không phải đợi
  - d. Phục vụ với nhiệt độ phù hợp

5. **Bầu không khí** của nhà hàng phụ thuộc vào điều nào sau đây.
- a. **Bầu không khí của cửa hàng phụ thuộc vào cảnh quan cả bên trong và ngoài quán, Vệ sinh phải được dọn dẹp sạch sẽ, thông thoáng và thêm sự nhiệt tình của nhân viên.**
  - b. Kê bàn ghế trong quán sát vào nhau để được nhiều chỗ ngồi hơn cho khách.
  - c. Món ăn được chế biến ngon hợp với khẩu vị của khách hàng.
  - d. Quán phải luôn đông khách.

6. Động tác nào sau đây thích hợp nhất khi gặp khách.
- a. Chào khách nhanh chóng để còn phục vụ những khách khác
  - b. Nhiệt tình chào hỏi khách hàng khi khách đến cửa hàng
  - c. **Khi chào khách, nhìn khách bằng ánh mắt thân thiện chào hỏi nhiệt tình với giọng nói to và mỉm cười.**
  - d. Bắt tay khách và mời khách vào

7. Những yếu tố nào sau đây đầy đủ nhất về các kỹ năng cần thiết khi gặp khách hàng

- a. Ánh mắt, giọng nói, tinh thần
- b. Ánh mắt, Nụ cười, tinh thần**
- c. Ánh mắt, ngoại hình, tinh thần
- d. Ánh mắt, kinh nghiệm, tinh thần

8. Đối với trang phục khi đi làm thì những vật nào sau đây được phép sử dụng.

- a. Đi giày thể thao
- b. Đi dép sandal
- c. Đi giày chuyên dụng để làm ở nhà hàng.**
- d. Đi giày business

9. Những điều nào sau đây là không được phép làm khi đi làm ở nhà hàng.

- a. Chỉnh sửa tóc gọn gàng, chú ý vấn đề gàu.
- b. Móng tay cắt thường xuyên, chú ý rửa sạch những đất bẩn ở giữa đầu ngón tay.
- c. Trang điểm, xịt nước hoa để khách thiện cảm hơn.**
- d. Đi giày chuyên dụng để làm ở nhà hàng

10. Khi đi ngược chiều với khách và chờ đợi thì chào khách như thế nào là chính xác nhất.

- a. Cúi chào khoảng 15 độ giữ thẳng lưng, nhìn xuống vị trí cách chân 2m. Sau đó hít thở một chút thì nhẹ nhàng nâng phần thân trên lên
- b. Cúi chào khoảng 30 độ giữ thẳng lưng, nhìn xuống vị trí cách chân 1m. Sau khi hít thở một chút thì nhẹ nhàng nâng phần thân trên lên.
- c. Cúi chào khoảng 45 độ giữ thẳng lưng và nhìn xuống chân. Sau khi hít thở một chút thì nhẹ nhàng nâng phần Thân trên lên.
- d. Cúi chào khoảng 60 độ giữ thẳng lưng và nhìn xuống chân. Sau khi hít thở một chút thì nhẹ nhàng nâng phần Thân trên lên.

11. Khi thể hiện sự cảm ơn lúc đón khách và tính tiền thì chào khách như thế nào là chính xác nhất

- a. Cúi chào khoảng 15 độ giữ thẳng lưng, nhìn xuống vị trí cách chân 2m. Sau đó hít thở một chút thì nhẹ nhàng nâng phần thân trên lên
- b. Cúi chào khoảng 30 độ giữ thẳng lưng, nhìn xuống vị trí cách chân 1m. Sau khi hít thở một chút thì nhẹ nhàng nâng phần thân trên lên.
- c. Cúi chào khoảng 45 độ giữ thẳng lưng và nhìn xuống chân. Sau khi hít thở một chút thì nhẹ nhàng nâng phần Thân trên lên.
- d. Cúi chào khoảng 60 độ giữ thẳng lưng và nhìn xuống chân. Sau khi hít thở một chút thì nhẹ nhàng nâng phần Thân trên lên.

12. Khi tiễn khách, khi xin lỗi thì chào khách như thế nào là chính xác nhất

- a. Cúi chào khoảng 15 độ giữ thẳng lưng, nhìn xuống vị trí cách chân 2m. Sau đó hít thở một chút thì nhẹ nhàng nâng phần thân trên lên
- b. Cúi chào khoảng 30 độ giữ thẳng lưng, nhìn xuống vị trí cách chân 1m. Sau khi hít thở một chút thì nhẹ nhàng nâng phần thân trên lên.
- c. **Cúi chào khoảng 45 độ giữ thẳng lưng và nhìn xuống chân. Sau khi hít thở một chút thì nhẹ nhàng nâng phần Thân trên lên.**
- d. Cúi chào khoảng 60 độ giữ thẳng lưng và nhìn xuống chân. Sau khi hít thở một chút thì nhẹ nhàng nâng phần Thân trên lên.

13. Khi đặt đồ, chén bát lên khay phải đặt như thế nào là chính xác.

- a. Khi đặt chén bát lên khay phải đặt từ phía xa mình trước. Khi lấy xuống thì lấy từ phía ngoài rìa khay trước.
- b. Khi đặt chén bát lên khay phải đặt từ phía gần mình trước. Khi lấy xuống thì lấy từ phía ngoài rìa khay trước.
- c. Khi đặt chén bát lên khay phải đặt ở giữa khay. Khi lấy xuống thì lấy từ phía ngoài rìa khay trước.
- d. Khi đặt chén bát lên khay phải đặt từ phía gần mình trước. Khi lấy xuống thì lấy từ phía gần mình trước

14. Khi cầm cốc, ly đồ uống thì cầm như thế nào là đúng nhất.

- a. Nắm chặt, tránh rơi vỡ trong quá trình bê ra cho khách, khi đặt xuống bàn thì đặt nhẹ nhàng tránh gây tiếng động.
- b. Cầm phần thân trên của ly. Khi đặt xuống bàn thì đặt nhẹ nhàng tránh gây tiếng động.
- c. Cầm phần thân dưới của ly để không in dấu tay trên ly, khi đặt xuống bàn thì đặt nhẹ nhàng tránh gây tiếng động.
- d. Cầm phần giữa của ly. Khi đặt xuống bàn thì đặt nhẹ nhàng tránh gây tiếng động.

15. Khi bê món ăn thì thao tác nào sau đây là chính xác nhất.
- Bê bằng hai tay thật chắc chắn để tránh rơi hoặc trượt tay trong quá trình bê đồ ăn ra cho khách, kiểm tra hướng của món ăn và đặt mặt trước của món ăn về hướng khách.
  - Đặt ngón tay cái trên mép đĩa và đỡ phần đáy đĩa bằng các ngón tay còn lại . Hướng ngón tay cái ra ngoài để không để lại dấu vân tay trên đĩa. Kiểm tra hướng của món ăn và đặt mặt trước của món ăn về hướng khách.
  - Bê bằng hai tay đặt 2 ngón cái trên mép đĩa và đỡ phần đáy đĩa bằng các ngón tay còn lại. Hướng ngón tay cái ra ngoài để không để lại dấu vân tay trên đĩa. Kiểm tra hướng của món ăn và đặt mặt trước của món ăn về hướng khách.
  - Bê bằng hai tay đặt 2 ngón cái trên mép đĩa và đỡ phần đáy đĩa bằng các ngón tay còn lại. Hướng ngón tay cái ra ngoài để không để lại dấu vân tay trên đĩa. Kiểm tra hướng của món ăn và đặt mặt sau của món ăn về hướng khách.

16. Ichiju sansai được dùng để nói thế nào về bữa ăn ở Nhật.

- 1 bữa ăn bao gồm 1 món canh và 2 món ăn.
- 1 bữa ăn bao gồm 1 món canh và 4 món ăn.
- 1 bữa ăn bao gồm 1 món canh và 3 món ăn.
- 1 bữa ăn bao gồm 2 món canh và 3 món ăn.

Đáp án c

17. Theo nguyên tắc cơ bản của ẩm thực nhật bản khi mang đồ ăn ra phải đặt như thế nào chính xác nhất

- Đặt cơm ở phía bên phải, canh ở phía bên trái dưa muối ở giữa 2 món này, món chính ở sâu bên phải, món phụ ở bên trái
- Đặt cơm ở phía bên trái, canh ở phía bên phải dưa ở muối ở giữa 2 món này, món chính ở sâu bên phải, món phụ ở bên trái.
- Đặt cơm ở phía bên phải, canh ở phía bên trái dưa muối ở giữa 2 món này, món chính ở sâu bên trái, món phụ ở bên phải.
- Đặt cơm ở phía bên trái, canh ở phía bên phải dưa ở muối ở giữa 2 món này, món chính ở sâu bên trái, món phụ ở bên phải.

Đáp án b

18. Vùng nhiệt độ nguy hiểm của món ăn là từ bao nhiêu độ.

- a. 10°C~50°C
- b. 10°C~60°C
- c. 10°C~70°C

Đáp án b

19. Đối với cửa hàng ăn uống việc dọn dẹp vệ sinh tiến hành theo lịch thể nào là hợp lý nhất.

- a. 1 tuần 3 lần
- b. 1 tuần 5 lần
- c. Hàng ngày vào lúc trước khi mở cửa và khi chuẩn bị đóng cửa hàng.

Đáp án c

20. Tiền giấy nhật bản có những mệnh giá nào, đáp án nào sau đây chính xác nhất.

- a. 1000 , 2000 , 5000 , 10000 yên
- b. 1000, 5000 , 10000 , 20000 yên
- c. 1000, 5000 , 10000 yên

đáp án a

21. Khi xảy ra phát sinh khách hàng than phiền và không hài lòng về dịch vụ của cửa hàng thì phải làm thế nào là chính xác nhất.

- a. Lắng nghe cẩn thận những than phiền của khách hàng sau đó xin lỗi ngay lập tức nếu lỗi thuộc về bản thân hoặc cửa hàng, báo cáo ngay cho người phụ trách để người phụ trách xin lỗi khách hàng và bản thân đứng bên cạnh cũng phải xin lỗi.
- b. Lắng nghe cẩn thận những than phiền của khách hàng sau đó xin lỗi ngay lập tức nếu lỗi thuộc về bản thân. Báo cáo cho người phụ trách để người phụ trách xin lỗi khách hàng.
- c. Ngay lập tức xin lỗi khách hàng sau đó báo cáo người phụ trách để người phụ trách xin lỗi và đền bù cho khách hàng.

Đáp án a

22. Những vật nào sau đây không được phép để lẫn vào món ăn

- a. Tóc
- b. Xương cá, xương thịt.
- c. Cả 2 đáp án trên

Đáp án c

23. Đối với những trường hợp khách hàng bị nghẹn thức ăn ở cổ họng thì xử lý theo phương pháp nào sau đây là chính xác nhất.

- a. Gọi xe cứu thương cho khách.
- b. Xem qua tình trạng của khách nếu chưa nghiêm trọng có thể đánh mạnh và nhanh 4~5 lần vào lưng phần xung quanh xương vai
- c. Tiến hành sơ cứu tại chỗ đánh mạnh và nhanh 4~5 lần vào lưng phần xung quanh xương bả vai

Đáp án b

24. Nhật Bản là nước thường xuyên xảy ra động đất nghiêm trọng, khi động đất xảy ra thao tác nào sau đây chính xác nhất.

- a. Đảm bảo an toàn cho khách hàng, hướng dẫn khách hàng tìm chỗ nấp vững chắc tránh đồ vật rơi.
- b. Xác nhận tình trạng xung quanh xem cơn động đất lớn hay bé, rồi tiến hành sơ tán khách hàng.
- c. Trước hết đảm bảo an toàn của bản thân mình. Nấp dưới gầm bàn để bảo vệ bản thân khỏi những đồ vật bị rơi sau đó từ từ quan sát xung quanh để hỗ trợ khách hàng.

Đáp án c

25. Khi xảy ra hỏa hoạn đối ứng thế nào là chính xác nhất.

- a. Sau khi xác nhận có hỏa hoạn xảy ra trước tiên đảm bảo an toàn cho bản thân, sau đó thông báo việc hỏa hoạn cho người quản lý rồi tiến hành thông báo với khách hàng đi sơ tán. Sau đó tiến hành dập lửa bằng bình chữa cháy cùng lúc đó liên hệ với đơn vị chữa cháy để kịp thời đối phó.
- b. Sau khi xác nhận hỏa hoạn xảy ra thì thông báo ngay việc hỏa hoạn đã xảy ra cho khách hàng bằng giọng nói to, tiến hành khắc phục theo vai trò được quy định trước tại cửa hàng( Người chữa cháy, người cho khách đi sơ tán.v.v.)  
Thông báo cho đơn vị chữa cháy ngay lập tức để kịp thời khắc phục

- c. Sau khi xác nhận hỏa hoạn xảy ra thì thông báo ngay việc hỏa hoạn đã xảy ra cho khách bằng giọng nói to, rồi tiến hành sơ tán toàn bộ người trong cửa hàng ra phía bên ngoài chờ đơn vị chữa cháy đến.  
Đáp án b

26. Nhật bản là 1 đất nước rất chú ý vị trí trên dưới của người dung bữa cùng, sắp xếp khách ngồi như thế nào thì chính xác nhất.

- a. Đối với những người chức vụ cao thì sẽ ngồi phía bên trong không gần lối đi còn những người cấp dưới sẽ ngồi dần ra phía bên ngoài  
b. Đối với những người chức vụ cao thì sẽ ngồi phía bên ngoài gần lối đi còn những người cấp dưới sẽ ngồi dần vào phía bên trong.  
c. Đối với những người chức vụ cao sẽ ngồi chỗ nào thoáng nhất và tiện đi lại, sau đó thì sắp xếp chỗ ngồi cho những người khác.

Đáp án a

27. Oshibori được dùng để miêu tả đồ vật gì ở cửa hàng.

- a. Khăn lau dùng để đưa ra cho khách khi khách vừa đến cửa hàng.  
b. Đồ ăn nhẹ để khách chờ đợi món chính và đồ uống.  
c. Bát đĩa sắp xếp trước khi khách đến cửa hàng.

Đáp án a

28. Horu là từ dung để miêu tả công việc như thế nào ở nhà hàng.

- a. Phục vụ, gọi món, tiếp nhận lịch đặt bàn của khách và tính tiền.  
b. Phụ bếp giúp chế biến thức ăn và mang đồ ăn ra cho khách.  
c. Phụ trách pha chế đồ uống và mang đồ uống ra cho khách.

Đáp án a

29. Sau khi khách dùng bữa xong thì sử dụng dụng cụ nào sau đây để dọn dẹp vệ sinh bàn ăn.

- a. Khăn lau và nước sạch, xịt nước lên mặt bàn để lau không để lại những vết bẩn đồ ăn rơi vãi trên bàn.  
b. Khăn lau thấm nước, tiến hành dọn dẹp và lau nhanh chóng để đón khách mới.  
c. Khăn lau và cồn, xịt nước cồn kết hợp với lau bàn để loại sạch vi khuẩn và vết bẩn thức ăn gây ra.

Đáp án c

30. Sau khi hết khách trước khi đóng cửa hàng phải làm những công đoạn gì sau đây là chính xác nhất.

- a. Dọn vệ sinh, thu dọn dụng cụ để ngăn nắp để ngày tiếp theo dùng tiếp.
- b. Dọn vệ sinh, chuẩn bị những đồ cần thiết cho buổi tiếp theo ( khăn lau, nguyên liệu.v.v.)
- c. Dọn vệ sinh đóng cửa quán kỹ tránh vi khuẩn hay côn trùng bay vào quán.

Đáp án b

## QUẢN LÝ AN TOÀN

### QUẢN LÝ AN TOÀN VỆ SINH THỰC PHẨM

**Câu 1: Chính xác nhất Nguyên nhân chính nào gây ngộ độc thực phẩm trong các cửa hàng ăn uống?**

1, Không tuân theo quy tắc quản lý vệ sinh trong vai trò là một đầu bếp: như tình trạng sức khỏe

không tốt, không rửa tay, v.v.

2, Không tuân theo quy tắc quản lý vệ sinh trong vai trò là một đầu bếp: trình tự vệ sinh cá nhân ko chính xác

3, Không tuân theo quy tắc quản lý vệ sinh trong vai trò là một đầu bếp: mặc sai đồng phục

4, Không tuân theo quy tắc quản lý vệ sinh trong vai trò là một đầu bếp: chưa chuẩn bị kỹ nguyên liệu nấu ăn

Đáp án 1

**Câu 2: Vi khuẩn không thể phát triển trong nhiệt độ bao nhiêu?**

**I LOVE KANJI – Liên hệ để được tư vấn chi tiết TOKUTEI**

- 1, 10 độ C trở xuống
- 2, 0 độ C trở xuống
- 3, -10 độ C trở xuống
- 4, -15 độ C trở xuống

Đáp án 4

**Câu 3: Các loại vi khuẩn và virus có thể tiếp xúc với thực phẩm theo cách nào sau đây?**

- 1, Trước khi xử lý thực phẩm sống (thịt, cá sống.....)
- 2, Sau khi đi Vệ sinh ko tiến hành vệ sinh sạch sẽ
- 3, Trong lúc nấu ăn ko giữ gìn vệ sinh cá nhân
- 4, Cả 3 đáp án trên

Đáp án 4

**Câu 4: Khuẩn Ecoli là 1 loại vi khuẩn gây bệnh thường có ở đâu?**

- 1, Vi khuẩn có trong nội tạng động vật (bò, heo.....)
- 2, Vi khuẩn sống trong da
- 3, Vi khuẩn ở miệng vết thương con người
- 4, Vi khuẩn sống nhiều trong đất

Đáp án: 1

**Câu 5: Khuẩn Campylobacter là 1 loại vi khuẩn gây bệnh thường có ở đâu?**

- 1, Vi khuẩn ở miệng vết thương con người
- 2, Vi khuẩn sống trong da

3, Vi khuẩn có trong nội tạng động vật (bò, heo....)

4, Vi khuẩn sống nhiều trong đất

Đáp án: 3

**Câu 6: Khuẩn Bacillus Cereus là 1 loại vi khuẩn gây bệnh thường có ở đâu?**

1, Vi khuẩn ở miệng vết thương con người

2, Vi khuẩn phân bố nhiều trong đất, sông hồ và các loại ngũ cốc được trồng từ đất

3, Vi khuẩn có trong nội tạng động vật (bò, heo....)

4, Vi khuẩn sống nhiều trong da động vật

Đáp án 2

**Câu 7: Khuẩn tụ cầu vàng là 1 loại vi khuẩn gây bệnh thường có ở đâu?**

1, Vi khuẩn ở cổ họng miệng vết thương con người

2, Vi khuẩn phân bố nhiều trong đất, sông hồ và các loại ngũ cốc được trồng từ đất

3, Vi khuẩn có trong nội tạng động vật (bò, heo....)

4, Vi khuẩn sống nhiều trong da động vật

Đáp án 1

**Câu 8: Khuẩn Clostridium perfringens là 1 loại vi khuẩn gây bệnh thường có ở đâu?**

1, Vi khuẩn ở cổ họng miệng vết thương con người

2, Vi khuẩn phân bố nhiều trong đất, sông hồ và các loại ngũ cốc được trồng từ đất

3, Vi khuẩn sinh sống nhiều trong đất và đường ruột của động vật và con người.

4, Vi khuẩn sống nhiều trong da động vật

Đáp án 3

**Câu 9: Khuẩn Salmonella là 1 loại vi khuẩn gây bệnh thường có ở đâu?**

1, Vi khuẩn ở cổ họng miệng vết thương con người

2, Vi khuẩn phân bố nhiều trong đất, sông hồ và các loại ngũ cốc được trồng từ đất

3, Vi khuẩn có trong nội tạng động vật (Trâu, lợn, ngựa)

4, Vi khuẩn sống trong ruột của heo bò và trứng gà

Đáp án 4

**Câu 10: Khuẩn Vibrio parahaemolyticus là 1 loại vi khuẩn gây bệnh thường có ở đâu?**

1, Vi khuẩn ở cổ họng miệng vết thương con người

2, Vi khuẩn sinh sống trong bùn biển và nước biển

3, Vi khuẩn có trong nội tạng động vật (Trâu, lợn, ngựa)

4, Vi khuẩn sống trong ruột của heo bò và trứng gà

Đáp án 2

**Câu 11: Norovirus là 1 loại vi rút gây bệnh thường có ở đâu?**

1, Vi rút ở cổ họng miệng vết thương con người

2, Vi rút sinh sống trong hải sản (như là sò...)

3, Vi rút có trong nội tạng động vật (Trâu, lợn, ngựa)

4, Vi rút sống trong ruột của heo bò và trứng gà

Đáp án 2

**Câu 12: Phương pháp nào sau đây chính xác nhất để thay đổi vi khuẩn và virus trong thức ăn?**

- 1, Làm nóng ở nhiệt độ trung tâm từ 75 độ C trở lên
- 2, Rửa sạch trước khi chế biến
- 3, Vệ sinh sạch bằng cồn
- 4, Cả 3 đáp án trên,

Đáp án: 1

**Câu 13: Lý do chính phải rửa tay tại các nhà hàng của Nhật?**

- 1, Tránh làm mất vị đồ ăn
- 2, Tránh vi khuẩn và virus bám vào tiếp xúc với đồ ăn
- 3, Tránh mất mỹ quan với khách hàng
- 4, Bảo vệ bản thân tránh bệnh nhiễm khuẩn

Đáp án: 2

**Câu 14: Làm thế nào để tránh ngộ độc thực phẩm do vi khuẩn?**

- 1, Không để vi khuẩn bám vào
- 2, Không để vi khuẩn phát triển
- 3, Tiêu diệt vi khuẩn
- 4, Cả 3 đáp án trên

Đáp án: 4

**Câu 15: Nguyên nhân ngộ độc thực phẩm do hóa chất là từ đâu?**

- 1, Gia vị không hợp với món ăn
- 2, Vệ sinh cá nhân chưa kỹ khiến chất tẩy rửa đọng lại gây ngộ độc TP
- 3, Để mùi cơ thể tiếp xúc với món ăn

**I LOVE KANJI – Liên hệ để được tư vấn chi tiết TOKUTEI**

4, Cả 3 đáp án trên

Đáp án: 2

**Câu 16: Nguyên nhân Ngộ độc thực phẩm do ký sinh trùng bắt nguồn chính từ đâu?**

1, Để tóc rơi vào đồ ăn

2, Hắt xì hơi để nước bọt dính vào đồ ăn

3, Rửa rau, những đồ có tiếp xúc với đất không sạch sẽ khiến giun tiếp xúc thực phẩm

4, Rửa thức ăn bằng hóa chất

Đáp án: 3

**Câu 17: Ngộ độc thực phẩm thường xảy ra do nguyên nhân chính nào dưới đây?**

1, Khi nhìn thấy thực phẩm có nhiễm vi khuẩn hoặc virus gây bệnh

2, Khi ăn phải thực phẩm có nhiễm vi khuẩn hoặc virus gây bệnh

3, Khi ở gần thực phẩm có nhiễm vi khuẩn hoặc virus gây bệnh

4, Khi ngửi mùi thực phẩm có nhiễm vi khuẩn hoặc virus gây bệnh

Đáp án 2

**Câu 18: Phương pháp phòng tránh nào dưới đây có thể hạn chế tối đa vi khuẩn và virus gây bệnh?**

1, Khi sử dụng thớt và dao phải tách biệt thớt dao dùng trong thực phẩm tươi sống và thớt dao dùng trong thực phẩm nấu chín

2, Khi dùng bát phải dùng riêng bát cho món chính và bát cho món tráng miệng

3, Bảo quản dụng cụ chế biến ở nhiệt độ - 15 độ C.

4, Thay đổi dụng cụ nấu ăn 1 tháng 1 lần

**I LOVE KANJI – Liên hệ để được tư vấn chi tiết TOKUTEI**

Đáp án :1

**Câu 19: Tác nhân gây bệnh chính ngộ độc thực phẩm do vi khuẩn?**

- 1, Viêm não Nhật Bản
- 2, Ecoli, salmonella, Tụ cầu vàng
- 3, Ebola, Sars
- 4, Cả 3 đáp án trên

Đáp án 2

**Câu 20: Tác nhân gây bệnh chính ngộ độc thực phẩm do vi rút?**

- 1, Norovirus, Virus Viêm gan E
- 2, Virus SIV
- 3, Virus SARS
- 4, Cả 3 đáp án trên

Đáp án 1

**Câu 21: Món ăn nào sau đây chứa khuẩn Bacillus Cereus gây ngộ độc thực phẩm?**

- 1, Thực phẩm làm từ thịt đỏ (bò, trâu, lợn, bê....)
- 2, Thực phẩm làm từ các loại ngũ cốc (com chiên, mỳ Sapeshetti, đậu, gia vị.....)
- 3, Thực phẩm làm từ hải sản
- 4, Thực phẩm có chứa chất bảo quản

Đáp án: 2

**Câu 22: Nếu ăn cá sống bạn có nguy cơ nhiễm bệnh do vi khuẩn nào sau đây?**

- 1, Campylobacter

2, Salmonella

3, Vibrio parahaemolyticus

4, E Coli

Đáp án 3

Câu 23: Khi bạn ăn các món ninh hầm, Cari, có thể bị nhiễm bệnh do vi khuẩn nào sau đây?

1, Campylobacter

2, Salmonella

3, Vibrio parahaemolyticus

4, Clostridium Perfringens

Đáp án 4

Câu 24: Khi ngón tay bị thương và tiếp xúc với đồ ăn thì có nguy cơ lây nhiễm khuẩn nào sang thức ăn?

1, Campylobacter

2, Tụ Cầu vàng

3, Vibrio parahaemolyticus

4, Clostridium Perfringens

Đáp án: 2

Câu 25: Khi ăn sớng thịt đỏ (heo, bò...), bạn có nguy cơ nhiễm khuẩn nào dưới đây?

1, Ecoli

2, Campylobacter

3, Salmonella

4, Cả 3 đáp án trên.

Đáp án: 4

VỆ SINH AN TOÀN THỰC PHẨM  
KIẾN THỨC VỀ QUẢN LÝ VỆ SINH CHUNG

**Câu 1: Nguyên nhân nào sau đây không có khả năng gia tăng vi khuẩn gây hại cho người?**

- 1, Nguyên liệu bị hư thối
- 2, Thực phẩm có bao bì bị rách hoặc quá hạn sử dụng
- 3, Thực phẩm ko bảo quản đúng cách.

**I LOVE KANJI – Liên hệ để được tư vấn chi tiết TOKUTEI**

4, Phân chia số lượng ko đều

Đáp án 4

**Câu 2: Trình tự nhận hàng nào sau đây chính xác nhất để phòng tránh việc gia tăng các vi khuẩn gây hại cho người?**

1, Kiểm tra hàng có khớp không ->Kiểm tra hình dạng bên ngoài, mùi, thông tin ->Kiểm tra nhiệt độ (hàng đông lạnh) ->Trả lại hàng nếu có vấn đề -> Ghi nhật ký

2, Kiểm tra hàng có khớp không -> Ghi nhật ký ->Kiểm tra hình dạng bên ngoài, mùi, thông tin ->Kiểm tra nhiệt độ (hàng đông lạnh)

3, Kiểm tra hàng có khớp không -> Ghi nhật ký ->Kiểm tra hình dạng bên ngoài, mùi, thông tin ->Kiểm tra nhiệt độ (hàng đông lạnh) -> Để rã đông

4, Kiểm tra hàng có khớp không -> Kiểm tra hình dạng bên ngoài, mùi, thông tin ->Kiểm tra nhiệt độ (hàng đông lạnh) ->Ghi nhật ký -> Chế biến hàng luôn.

Đáp án: 1

**Câu 3: Đối với mặt hàng đông lạnh, sau khi nhận hàng cần làm gì chính xác nhất để phòng tránh gia tăng vi khuẩn gây hại?**

1, Rã đông ngay

2, Luôn Duy trì nhiệt độ bảo quản từ lúc nhận hàng đến khi sơ chế

3, Duy trì nhiệt độ bảo quản từ lúc sơ chế trong vòng 48 tiếng

4, Bảo quản trong môi trường mát mẻ, tránh ánh nắng.

Đáp án: 2

**Câu 4: Những trường hợp nào sau đây sẽ trả lại hàng?**

1, Hết hạn sử dụng

2, Bao bì bị rách

3, Nhiệt độ bảo quản hàng đông lạnh không đạt chuẩn

4, Cả 3 đáp án trên.

**Câu 5: Histamin thường có ở thực phẩm nào?**

- 1, Trong Ruột bò, heo.... Đã giảm độ tươi
- 2, Trong thịt bò, heo... Đã giảm độ tươi
- 3, Trong thịt chim Đã giảm độ tươi
- 4, Trong cá thịt đỏ Đã giảm độ tươi

Đáp án: 4

**Câu 6: Nhiệt độ tiêu chuẩn của tủ lạnh khi bảo quản thức ăn?**

- 1, 5 độ
- 2, 10 độ
- 3, 12 độ
- 4, 15 độ

Đáp án: 2

**Câu 7: Nhiệt độ tiêu chuẩn của tủ đông khi bảo quản thức ăn?**

- 1, 0 độ
- 2, - 5 độ
- 3, - 10 độ
- 4, -15 độ

Đáp án: 4

**Câu 8 : Quy trình kiểm tra nhiệt độ của thức ăn nào sau đây chính xác nhất?**

- 1, Sau khi bắt đầu công việc 1 tiếng

**I LOVE KANJI – Liên hệ để được tư vấn chi tiết TOKUTEI**

2, Sau khi kết thúc công việc 1 tiếng

3, Trước khi bắt đầu công việc

4, Sau khi kết thúc công việc

Đáp án: 3

Câu 9 : Ô nhiễm chéo thường xảy ra khi nào, trường hợp nào sau đây chính xác nhất?

1, Để các thực phẩm bị ô nhiễm gần những thực phẩm sạch khiến mùi bị lẫn

2, Là tình trạng vi khuẩn có trong thịt sống và hải sản sống bám vào nguyên liệu và thực phẩm khác.

3, Chế biến nhầm món ăn sống thành món chín

4, Bảo quản ở nhiệt độ không đạt tiêu chuẩn.

Đáp án 2

Câu 10 : Biện pháp nào sau đây để tránh trường hợp xảy ra ô nhiễm chéo.

1, Đối với thịt tươi, hải sản sống phải để ở ngăn trên cùng có đá ướp.

2, Đối với thịt tươi, hải sản sống phải để ở ngăn ở giữa tủ lạnh có đá ướp.

3, Đối với thịt tươi, hải sản sống phải để ở ngăn dưới cùng tủ lạnh có đá ướp.

4, Đối với thịt tươi, hải sản sống phải để ở ngăn đông đá tủ lạnh có đá ướp.

Đáp án 3

Câu 11 : Nguyên nhân nào sau đây gây ra ô nhiễm chéo?

1, Bảo quản thức ăn ở nơi có nhiệt độ cao.

2, Không vệ sinh sạch sẽ dụng cụ nấu ăn (Dao, thớt..v.v) sau khi chế biến món ăn.

3, Bảo quản thức ăn ở nơi có nhiệt độ thấp.

4, Bảo quản đồ sống tại tầng thấp nhất trong tủ lạnh.

Đáp án 2.

Câu 12 : Phương pháp phòng ngừa ô nhiễm chéo nào sau đây chính xác nhất?

- 1, Tách biệt các dụng cụ chế biến thức ăn theo từng loại thực phẩm.
- 2, Kiểm tra định kỳ tình trạng bảo quản trong tủ lạnh.
- 3, Rửa sạch khử trùng thớt dao sau chế biến.
- 4, Cả 3 đáp án trên.

Đáp án 4

Câu 13 : Trình tự vệ sinh dụng cụ nấu ăn nào sau đây chính xác nhất?

- 1, Rửa sạch bằng nước máy, loại bỏ các vết bẩn có thể thấy được- khử trùng bằng nước nóng ,chất diệt khuẩn gốc clo, cồn 70% v..v – lau khô rồi bảo quản.
- 2, Rửa sạch bằng nước máy, loại bỏ các vết bẩn có thể thấy được-Cho chất tẩy rửa vào miếng bọt biển, tạo bọt và rửa thật kỹ - khử trùng bằng nước nóng ,chất diệt khuẩn gốc clo, cồn 70% v..v – lau khô rồi bảo quản.
- 3, Rửa sạch bằng nước máy, loại bỏ các vết bẩn có thể thấy được-Cho chất tẩy rửa vào miếng bọt biển, tạo bọt và rửa thật kỹ - khử trùng bằng nước lạnh ,chất diệt khuẩn gốc clo, cồn 70% v..v – lau khô rồi bảo quản.
- 4, Rửa sạch bằng nước máy, loại bỏ các vết bẩn có thể thấy được-Cho chất tẩy rửa vào miếng bọt biển, tạo bọt và rửa thật kỹ - khử trùng bằng nước nóng ,lau khô rồi bảo quản.

Đáp án 2

Câu 14 : Vi khuẩn Norovirus thường xuất hiện ở đâu khiến gây hại cho người?

- 1, Trong quần áo.
- 2 , Trên da người.
- 3, Bộ ngò toilet, cần gạt vòi rửa, tay vịn.v.v.

4, Trong môi trường ẩm thấp.

Đáp án 3

Câu 15 : Những trường hợp nào sau đây không có khả năng gây ra vi khuẩn và virus gây hại cho người?

- 1, Nhân viên bị tiêu chảy.
- 2, Nhân viên có vết chày xước ở tay hoặc ngón tay.
- 3, Mặc đầm phục không đúng quy định của cửa hàng.
- 4, Nhân viên mặc đồ lao động bẩn.

Đáp án 3.

Câu 16 : Đối với việc dọn vệ sinh hằng ngày dọn vệ sinh những vị trí nào sau đây là chính xác nhất.

- 1, Bên trong tủ lạnh/ tủ đông, bên trong ống dẫn, sàn nhà, thiết bị lọc dầu mỡ.
- 2, tường, đèn chiếu sáng, những nơi không thể lau dọn thường xuyên.v.v
- 3, Nơi rửa tay, bồn rửa, bàn làm việc, xung quanh lò vi sóng, sàn nhà(quét dọn), rãnh thoát nước.v.v.
- 4, Trần nhà, những góc ngách khó dọn vệ sinh.

Đáp án 3

Câu 17 : Chọn trình tự rửa tay chính xác nhất trong các đáp án sau đây:

- a. Cho nước rửa tay( xà phòng.v.v.) vào tay
- b. Rửa sạch mu bàn tay, mặt ngoài của ngón tay.
- c. Rửa sạch lòng bàn tay, mặt trong của các ngón tay.
- d. Rửa tay dưới vòi nước chảy.
- e. Rửa sạch các kẽ trong và ngoài ngón tay.
- f. Rửa sạch ngón cái và cơ mô cái ( Mô nổi ngón cái)
- g. Xả kỹ cho sạch nước rửa tay(xà phòng .v.v) dưới vòi nước chảy.
- h. Rửa sạch cổ tay
- i. Lau khô tay, khử trùng bằng cồn.

1,d-a-c-b-e-f-h-g-i

2, a-b-c-e-d-f-h-g-i

3, a-e-f-d-b-c-h-g-i

4,d-a-b-c-f-e-h-g-i

Đáp án 1

Câu 18: Tại nơi làm việc định nghĩa nào sau đây đúng nhất về quy định 5s

1, Săn sóc(SEIKEITSU) Nếu thực hiện triệt để 2S là Sàng lọc, sắp xếp thì sẽ hoàn thiện Săn sóc.

2, Sắp xếp(SEITON) Thực hiện phân loại những thứ cần thiết và không cần thiết, vứt bỏ những thứ không cần thiết

3,Sàng lọc(SEIRI) Quy định nơi để đồ, sau khi sử dụng phải để lại chỗ cũ.

4,Thói quen(SYUKAN) Là việc phải luôn thực hiện đúng những điều đã được quy định,hướng dẫn hoặc rèn luyện thói quen tuân thủ điều đó.

Đáp án 4.

Câu 19 : Nguyên nhân chính gây ngộ độc thực phẩm tại các nhà hàng là gì?

1, Đồ ăn không ngon.

2, Trang trí, sắp xếp đồ ăn không hợp lý,

3, Tiếp xúc với vi khuẩn và virus thông qua đồ ăn và môi trường bên trong nhà hàng.

4, Cho nhiều gia vị vào đồ ăn.

Đáp án 3

Câu 20 : Trong các trường hợp sau đây trường hợp này chính xác nhất.

1, Vi khuẩn có thể phát triển và sản sinh trong môi trường nhiệt độ thấp.

2, Bảo quản thực phẩm ở nhiệt độ dưới 10 độ C thì thực phẩm quá hạn sử dụng cũng không sao.

3, Thớt và dao được dùng để cắt thịt sống và cá sống phải để riêng với dao và thớt được dùng để thái rau và salas.

4, Đối với sò và thịt phải đun nóng ở nhiệt độ 70 độ C ít nhất 30 phút.

Đáp án 3.

Câu 21 : Đối với khăn lau chén bát trình tự làm sạch nào sau đây chính xác nhất?

1,Ngâm với nước lạnh rồi phơi khô để sử dụng tiếp

2, Cho chất diệt khuẩn có gốc clo sau đó vắt khô rồi phơi để sử dụng tiếp.

3,Nếu có thể thì đun sôi từ 5 phút trở lên hoặc khử trùng bằng chất diệt khuẩn có gốc clo, sau đó giặt sạch lại 1 lần nữa rồi phơi khô để sử dụng.

4,Ngâm bằng nước nóng sau đó phơi khô rồi sử dụng tiếp.

Đáp án 3

Câu 22 : Đối với trường hợp nhân viên làm cũng bị tiêu chảy xử lý ra sao chính xác nhất.

1, Cho uống thuốc và tiếp tục làm việc.

2, Đưa đi khám bệnh sau đó về làm tiếp

3,Cho nghỉ làm ngày hôm đó đến khi khỏi mới được đi làm

4, Bố trí nghỉ ngơi 1 lúc rồi làm việc tiếp.

Đáp án 3.

Câu 23 Món ăn làm nóng bao gồm những món ăn nào sau đây, chọn đáp án chính xác nhất.

1, Sashimi,Đậu phụ,salad

2, Sushi,tempura,cơm

3, Natto,rau củ,xúc xích.

4, Bò bít tết, cá nướng, gà nướng.

Đáp án 4.

**I LOVE KANJI – Liên hệ để được tư vấn chi tiết TOKUTEI**

Câu 24 : Mức nhiệt độ nguy hiểm mà vi khuẩn có thể phát triển nhanh là từ bao nhiêu độ, chọn đáp án đúng

1, 20độ C đến 60 độ C

2, 10độ C đến 50 độ C

3, 10độ C đến 60 độ C

4, 10độ C đến 40 độ C

Đáp án C