

Examen de Entrenamiento Para Empleados Temporarios de Super Mom's

Nombre: _____ Fecha: _____
Idioma en que habla: _____

24 preguntas (escoja una respuesta por pregunta)

1. Es requerido por ley que todos los empleados se laven las manos antes de regresar al trabajo:

Verdadero

Falso

2. Cual de lo siguiente es verdadero acerca del procedimiento del lavar de manos?

No se necesita usar jabon.

Se necesita tallar las manos por lo menos 20 segundos, lavando bajo de las uñas, entre los dedos, alrededor de los pulgares y detras de cada mano.

Despues de lavar las manos, esta bien secarselas en el uniforme.

Es necesario lavar las manos cada 5 horas.

3. Cuales son los tiempos esenciales para lavarse las manos?

Después de tocar basuderos o comida malgastada.

Después de entrar en el area de produccion.

Después de manejar productos con alérgenos (por ejemplo panecillos de Tortuga)

Después de tocar el cabello, cara, nariz, boca, oidos y ojos.

Todas las respuestas anteriores.

4. Solamente esmalte claro de uñas es permitido en el area de producción.

Verdadero

Falso

5. Los cuchillos deben de permanecer en el estuche de cuchillo.

Verdadero

Falso

6. Es requerido usar una redecilla de cabello todo el tiempo en el area de producción. Es requerido que los hombres con barba usen redecillas de barba.

Verdadero

Falso

7. Que tipo de enfermedad tiene que reportar usted a su supervisor?

Dolor de cabeza

Infección del oido

Diarrea y vomitos

8. La cuchara de ingredientes para harina tambien se puede usar para la levadura.

Verdadero

Falso

9. Ingredientes abiertos necesitan cubrirse cuando no están en uso.

Verdadero

Falso

10. Utensilios se pueden lavar en el lavador de manos.

Verdadero

Falso

11. Códigos de lote permanecen en cada producto e ingrediente.

Verdadero

Falso

12. Empleados pueden usar los ingredientes y productos marcados con una etiqueta de "Hold" o "Espera."

Verdadero

Falso

13. Los estropajos blancos se usan para limpiar las paredes y el pizo.

Verdadero

Falso

14. Las bandejas amarillas son para colocár artículos de almacenamiento como jarras de agua.

Verdadero

Falso

15. Cual color es usado para contacto de comida?

Verde

Blanco

Rojo

Amarillo

16. Si un basudero gris no esta cerca, está bien tirar basura en un basudero amarillo de 55 gallones.

Verdadero

Falso

17. Bolsas usadas de ingredientes necesitan estar cerradas y colocadas en una bolsa de plástico y amarrada.

Verdadero

Falso

18. Que producto en la panaderia de Super Mom's contiene un alérgeno serio y potencialmente peligroso a la vida?

Galletas con chispas de chocolate

Panecillos de tortuga

Pastel Danes de queso

19. Solamente cacahuates están permitidos en el comedor.

Verdadero

Falso

20. Ingredientes con alérgenos (como leche) necesitan mantenerse bajo de los ingredientes sin alérgenos.

Verdadero

Falso

21. Un derratamiento mojado o seco se necesita limpiar inmediatamente.

Verdadero

Falso

22. Un empleado debe ser certificado para usar los gatos de plataforma (pallet jacks).

Verdadero

Falso

23. La proteccion de oidos es opcional para los empleados cuales trabajan en la linea de galletas durante la operacion de deposito de galletas.

Verdadero

Falso

24. Esta bien asumir que toda la sangre u otros liquidos del cuerpo potencialmente puedan ser infecciosos.

Verdadero

Falso