



ĐỀ KIỂM TRA TRẮC NGHIỆM AN TOÀN THỰC PHẨM (CẤP ĐỘ 2)

Câu 1: "Vùng nhiệt độ nguy hiểm" là khoảng nhiệt độ nào?

- A. 0–5°C
 - B. 5–60°C
 - C. 60–75°C
 - D. -18°C đến 0°C
-

Câu 2: Môi nguy sinh học bao gồm:

- A. Kim loại, thủy tinh
 - B. Vi khuẩn, virus, ký sinh trùng
 - C. Thuốc trừ sâu, chất tẩy rửa
 - D. Mùi hôi
-

Câu 3: Loại vi khuẩn nào thường gây ngộ độc thực phẩm?

- A. Streptococcus
 - B. Salmonella
 - C. Penicillin
 - D. Lactic acid
-

Câu 4: Phương pháp rã đông an toàn nhất là:

- A. Trong nước nóng
 - B. Trên mặt bàn
 - C. Trong tủ lạnh 0–5°C
 - D. Ngoài trời
-

Câu 5: Yếu tố nào KHÔNG thuộc vệ sinh cá nhân?

- A. Đeo trang sức
 - B. Cắt móng tay ngắn
 - C. Che tóc
 - D. Mặc đồng phục sạch
-

Câu 6: Luật An toàn thực phẩm số bao nhiêu?

- A. 15/2018/NĐ-CP
- B. 48/2015/TT-BYT

C. 55/2010/QH12
D. 67/2011/NĐ-CP

Câu 7: Việc rửa tay đúng cách cần ít nhất:

- A. 5 giây
 - B. 10 giây
 - C. 15 giây
 - D. 20 giây
-

Câu 8: Nhiễm chéo xảy ra khi:

- A. Thực phẩm hết hạn sử dụng
 - B. Dụng cụ chưa được rửa sạch
 - C. Vi khuẩn từ thực phẩm sống lây sang thực phẩm chín
 - D. Không bảo quản lạnh
-

Câu 9: HACCP là gì?

- A. Một loại hóa chất sát khuẩn
 - B. Một hệ thống phân loại thực phẩm
 - C. Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn
 - D. Một thiết bị đo nhiệt độ
-

Câu 10: Nhiệt độ bảo quản lạnh đúng là:

- A. Trên 63°C
 - B. 5–60°C
 - C. 0–5°C
 - D. -5 đến 0°C
-

Câu 11: Nhiệt độ tối thiểu nấu chín thịt gia cầm là:

- A. 60°C
 - B. 63°C
 - C. 70°C
 - D. 75°C
-

Câu 12: Vi sinh vật phát triển mạnh nhất ở nhiệt độ:

- A. -18°C
- B. 5–60°C
- C. 75–100°C
- D. 0–5°C

Câu 13: Quy trình rửa tay gồm mấy bước chính?

- A. 2
 - B. 3
 - C. 5
 - D. 6
-

Câu 14: Khi hâm nóng thực phẩm cần đạt ít nhất:

- A. 50°C
 - B. 63°C
 - C. 75°C
 - D. 85°C
-

Câu 15: Màu thối dành cho rau củ là:

- A. Đỏ
 - B. Vàng
 - C. Xanh lá
 - D. Xanh dương
-

Câu 16: FIFO có nghĩa là:

- A. First In, First Out
 - B. Fast In, Fast Out
 - C. Free In, Free Out
 - D. First In, Fast Out
-

Câu 17: Tủ đông cần giữ ở nhiệt độ:

- A. 0–5°C
 - B. -18°C hoặc thấp hơn
 - C. 10–15°C
 - D. 20–25°C
-

Câu 18: Khi nhận hàng thực phẩm cần kiểm tra:

- A. Nhiệt độ giao hàng
 - B. Bao bì nguyên vẹn
 - C. Ngày hết hạn
 - D. Tất cả các đáp án trên
-

Câu 19: Việc lưu trữ thực phẩm sống và chín cần:

- A. Để cùng ngăn
 - B. Không cần phân biệt
 - C. Tách biệt rõ ràng
 - D. Để trên sàn
-

Câu 20: Nhiệt độ bảo quản nóng an toàn là:

- A. Trên 63°C
 - B. 50°C
 - C. 40°C
 - D. 20°C
-

Câu 21: Ví dụ mối nguy vật lý:

- A. Vi khuẩn
 - B. Virus
 - C. Kim loại, thủy tinh
 - D. Thuốc trừ sâu
-

Câu 22: Khi rã đông không được:

- A. Trong tủ lạnh
 - B. Trong lò vi sóng
 - C. Ở nhiệt độ phòng
 - D. Trong nước lạnh chảy
-

Câu 23: Hồ sơ ATTP bắt buộc gồm:

- A. Giấy chứng nhận đủ điều kiện
 - B. Giấy xác nhận kiến thức nhân viên
 - C. Hồ sơ khám sức khỏe
 - D. Tất cả các đáp án trên
-

Câu 24: Hóa chất tẩy rửa phải:

- A. Để gần thực phẩm
 - B. Không cần nhãn
 - C. Để riêng, có nhãn
 - D. Để ngoài trời
-

Câu 25: Khám sức khỏe định kỳ ít nhất:

- A. 1 lần/6 tháng

- B. 1 lần/năm
 - C. 2 lần/năm
 - D. Không cần thiết
-

Câu 26: Phương pháp làm mát nhanh sau nấu:

- A. Để ở nhiệt độ phòng
 - B. Chia nhỏ khẩu phần, đặt khay nông
 - C. Để trên sàn nhà
 - D. Đóng gói kín ngay
-

Câu 27: Vai trò chính của người quản lý bếp:

- A. Nấu ăn
 - B. Kiểm tra vệ sinh
 - C. Đảm bảo ATTP toàn cơ sở
 - D. Trang trí món ăn
-

Câu 28: Trong HACCP, CCP là gì?

- A. Điểm kiểm soát không cần thiết
 - B. Điểm kiểm soát tới hạn
 - C. Công cụ làm sạch
 - D. Nhiệt độ ngẫu nhiên
-

Câu 29: Lịch vệ sinh định kỳ giúp:

- A. Trang trí bếp đẹp hơn
 - B. Giảm tích tụ vi sinh vật
 - C. Tăng giá thực phẩm
 - D. Tiết kiệm nước
-

Câu 30: Văn hóa ATTP tốt là:

- A. Không cần nhắc nhở
 - B. Tuân thủ hình thức
 - C. Duy trì thói quen an toàn lâu dài
 - D. Chỉ làm khi có kiểm tra
-
-

ĐÁP ÁN GỢI Ý – ĐỀ KIỂM TRA ATTP CẤP 2

- Câu 1:** B (5–60°C)
Câu 2: B (Vi khuẩn, virus, ký sinh trùng)
Câu 3: B (Salmonella)
Câu 4: C (Trong tủ lạnh 0–5°C)
Câu 5: A (Đeo trang sức)
Câu 6: C (55/2010/QH12)
Câu 7: D (20 giây)
Câu 8: C (Vi khuẩn từ thực phẩm sống lây sang thực phẩm chín)
Câu 9: C (Hệ thống phân tích mối nguy và điểm kiểm soát tới hạn)
Câu 10: C (0–5°C)
-

- Câu 11:** D (75°C)
Câu 12: B (5–60°C)
Câu 13: C (5)
Câu 14: C (75°C)
Câu 15: C (Xanh lá)
Câu 16: A (First In, First Out)
Câu 17: B (-18°C hoặc thấp hơn)
Câu 18: D (Tất cả các đáp án trên)
Câu 19: C (Tách biệt rõ ràng)
Câu 20: A (Trên 63°C)
-

- Câu 21:** C (Kim loại, thủy tinh)
Câu 22: C (Ở nhiệt độ phòng)
Câu 23: D (Tất cả các đáp án trên)
Câu 24: C (Đề riêng, có nhãn)
Câu 25: B (1 lần/năm)
Câu 26: B (Chia nhỏ khẩu phần, đặt khay nông)
Câu 27: C (Đảm bảo ATTP toàn cơ sở)
Câu 28: B (Điểm kiểm soát tới hạn)
Câu 29: B (Giảm tích tụ vi sinh vật)
Câu 30: C (Duy trì thói quen an toàn lâu dài)
-