

KIỂM TRA LƯỢNG GIÁ SAU BUỔI TRUYỀN THÔNG

Điểm:	Trường TH, THCS & THPT Quốc tế Á Châu Cơ sở: Lớp:
--------------	--

Bài: 5 CHÌA KHÓA QUAN TRỌNG ĐỂ ĐẢM BẢO THỰC PHẨM AN TOÀN HƠN

Câu 1 (2đ): Những cách nào sau đây giúp giữ thực phẩm sạch? (tích chọn vào ô vuông các ý đúng)

- ☐ Rửa tay kỹ bằng xà phòng và nước ấm trước và sau khi chế biến thực phẩm.
- ☐ Rửa trái cây và rau quả kỹ dưới vòi nước chảy trước khi ăn, đặc biệt là khi ăn sống.
- ☐ Giữ thịt sống, gia cầm và hải sản riêng biệt với các loại thực phẩm chín khác.
- ☐ Không cần rửa dụng cụ chế biến sau khi sử dụng.

Câu 2 (2đ): Nhiệt độ an toàn để bảo quản thực phẩm là: (tích chọn vào 1 ô vuông ý đúng nhất)

- ☐ $> 8^{\circ}\text{C}$
- ☐ Từ 5°C đến 60°C
- ☐ $< 5^{\circ}\text{C}$ hoặc $> 60^{\circ}\text{C}$
- ☐ 37°C

Câu 3 (1đ): Những nguyên liệu nào sau đây cần được nấu chín kỹ trước khi ăn? (tích chọn vào ô vuông các ý đúng)

- ☐ Thịt bò
- ☐ Trứng
- ☐ Rau củ quả
- ☐ Hải sản

Câu 4 (2đ): Để thực phẩm ở nhiệt độ phòng sau khi nấu xong, thời gian tối đa mấy giờ để thực phẩm vẫn đảm bảo an toàn? (tích chọn vào 1 ô vuông ý đúng)

- ☐ > 4 giờ
- ☐ > 3 giờ
- ☐ < 2 giờ
- ☐ < 12 giờ

Câu 5 (3đ): Nguồn thông tin nào sau đây được xem là tin cậy về an toàn thực phẩm? (tích chọn vào 1 ô vuông ý đúng)

- ☐ Kênh Youtube của người nổi tiếng
- ☐ Trang web của Bộ Y tế

- ☐ Nhóm chat trên mạng xã hội
- ☐ Lời khuyên của người bán hàng

..... HẾT