1. ¿Qué instalaciones deben evaluar la necesidad de limpiar y desinfe[[1]](#footnote-1)ctar? *(Marque todas las que correspondan.)*
	1. Todas las instalaciones deben evaluar la necesidad de limpiar y desinfectar.
	2. Solo las instalaciones como granjas, instalaciones como las procesadoras de productos agrícolas y fábricas de especias, tostadores de café, panaderías, instalaciones que almacenan y distribuyen productos acabados deben evaluar la necesidad de limpiar y desinfectar.
	3. Solo las instalaciones que cocinen y enfríen, refrigeren, troceen, muelan o manipulen de cualquier otra forma alimentos expuestos deben evaluar la necesidad de limpiar y desinfectar.
2. ¿Es necesario que los productos químicos sean aptos para uso alimentario?
	1. Sí.
	2. No.
3. ¿Qué son los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (SSOP, por sus siglas en iglés)? *(Marque todas las que correspondan.)*
	1. Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento son prácticas similares a la forma en la que limpia su casa.
	2. Saneamiento cuando tiene tiempo libre en su rutina.
	3. Instrucciones escritas para la limpieza y desinfección.
	4. Prácticas sanitarias informales transmitidas verbalmente de empleado a empleado.
4. ¿Cuál de los siguientes datos no se incluyen en los SSOP? *(Marque todas las que correspondan.)*
5. Una lista del equipo de limpieza adecuado.
6. Una descripción de quién puede limpiar y desinfectar el equipo.
7. Cualquier información importante para la seguridad de los trabajadores.
8. Registros de todas las temperaturas de cocción pasadas de producciones anteriores.
9. ¿Quién puede aprobar una limpieza y desinfección adecuada?
	1. Solo el propietario de sus instalaciones.
	2. La misma persona que realiza la limpieza puede aprobar la limpieza y desinfección.
	3. Dado que la limpieza y desinfección es fundamental para la seguridad, estos registros deben estar firmados por la persona encargada de la seguridad alimentaria en el establecimiento.
	4. No es necesario que nadie firme la limpieza y desinfección adecuada.
10. ¿Puede nombrar 2 productos químicos hay en sus instalaciones?
	1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
	2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
11. ¿Qué son las inspecciones preoperatorias? *(Marque todas las que correspondan.)*
12. Comprobación de que todos los empleados están presentes y llegan a tiempo al trabajo.
13. Estas inspecciones son comprobaciones por parte de los empleados de operaciones o de control de calidad para confirmar que todas las áreas de operaciones están higiénicas y desinfectadas al inicio de las operaciones.
14. Comprobación de que tiene suficientes ingredientes para elaborar su producto.
15. Asegurarse de que la sala de descanso está limpia.
16. ¿Las inspecciones preoperatorias son lo mismo que los registros de limpieza y desinfección?
	1. Sí.
	2. No.
1. [↑](#footnote-ref-1)