

**ANEXO I**  
**Cuestionario aplicado en abril al área de cocina**

**MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS**

Buen día. Por favor contesta como falso (F) o verdadero (V) al lado izquierdo de la pregunta. GRACIAS.

- 1. Una de las causas que puede provocar un envenenamiento por alimentos puede ser un enfriamiento inadecuado.
- 2. Un envenenamiento por alimentos puede ser causado por un recalentamiento realizado a una temperatura de 60° C, es decir, saliendo de refrigeración se va directamente al baño maría.
- 3. La temperatura interna de cocción de un chile relleno es de 74° C.
- 4. De acuerdo con la norma oficial mexicana, es obligatorio que el personal que colabora en la producción de alimentos debe usar protección para el cabello y uniforme limpio.
- 5. Los alimentos que están bien empaquetados y seguros pueden almacenarse junto al jabón para lavar trastes que todavía no se ha abierto.
- 6. Un ejemplo de contaminación física son las grapas o piedras que encontramos en las sopas.

- \_\_\_ 7. El termómetro de cocinero no se necesita desinfectar porque no es un alimento.
- \_\_\_ 8. El procedimiento de los 4 pasos para lavar y desinfectar trastes y alimentos es el siguiente: lavar con jabón, enjuagar con agua, desinfectar como lo indica el proveedor, y enjuagar para retirar el exceso de producto químico.
- \_\_\_ 9. Un alimento que tiene una temperatura de 58 grados centígrados está dentro de la zona de peligro de la temperatura.
- \_\_\_ 10. Un alimento descompuesto es un alimento que presenta olor, sabor y aspecto alterados. Es decir, a simple vista se observa que está en malas condiciones.