

ServSafe-Manager Online Prüfungen, ServSafe-Manager Fragenkatalog



P.S. Kostenlose und neue ServSafe-Manager Prüfungsfragen sind auf Google Drive freigegeben von Pass4Test verfügbar:
<https://drive.google.com/open?id=1Q1s9WoLZWDuZViNxNjvVCvU6ftrQfPoy>

Wollen Sie durch die ServSafe ServSafe-Manager Zertifizierungsprüfung Ihre Position in der heutigen konkurrenzfähigen IT-Branche und Ihre beruflichen Fähigkeiten verstärken? Dann müssen Sie mit breiten fachlichen Kenntnissen ausgerüstet sein. Und es ist nicht so einfach, die ServSafe ServSafe-Manager Zertifizierungsprüfung zu bestehen. Vielleicht ist die ServSafe ServSafe-Manager Zertifizierungsprüfung ein Sprungbrett, um im IT-Bereich befördert zu werden. Aber man braucht doch nicht, sich mit so viel Zeit und Energie für die Prüfung verwenden. Sie können unsere Pass4Test Produkte wählen, die speziellen Schulungsunterlagen für die IT-Zertifizierungsprüfungen bieten.

Pass4Test ist eine professionelle Webseite, die die neuesten Testaufgaben und Antworten von ServSafe ServSafe-Manager Zertifizierungsprüfung bietet. Es ist sicherlich Ihre beste Wahl, mit unseren Lehrbüchern die ServSafe ServSafe-Manager Prüfung vorzubereiten. Pass4Test wird Ihnen helfen, in begrenzter Zeit die ServSafe-Manager Prüfung so schnell wie möglich zu bestehen. Wenn es irgendein Qualitätsproblem von den Lehrbüchern gibt oder Wenn Sie die ServSafe-Manager Prüfung nicht bestehen, versprechen wir Ihnen eine bedingungslose volle Rückerstattung.

>> ServSafe-Manager Online Prüfungen <<

ServSafe-Manager echter Test & ServSafe-Manager sicherlich-zu-bestehen & ServSafe-Manager Testguide

Viele Kandidaten, die sich auf die ServSafe ServSafe-Manager Zertifizierungsprüfung vorbereiten, haben auf anderen Websites auch die Online-Ressourcen zur ServSafe ServSafe-Manager Zertifizierungsprüfung gesehen. Aber unser Pass4Test ist eine einzige Website, die von den professionellen IT-Experten nach den Nachschlagen bearbeiteten ServSafe ServSafe-Manager Prüfungsfragen und Antworten bietet. Wir versprechen, das Sie mit unseren Schulungsunterlagen die ServSafe ServSafe-Manager Zertifizierungsprüfung beim ersten Versuch bestehen können.

ServSafe Manager Exam ServSafe-Manager Prüfungsfragen mit Lösungen

(Q23-Q28):

23. Frage

Who is responsible for notifying the regulatory authority when a food handler is diagnosed with a reportable illness?

- A. Employee
- **B. Person in Charge (PIC)**
- C. Inspector
- D. CDC

Antwort: B

Begründung:

In a food service operation, the Person in Charge (PIC) carries the legal and ethical burden of managing employee health to prevent the spread of foodborne illness. According to the FDA Food Code and ServSafe guidelines, the PIC is responsible for identifying and acting upon the "Big 6" pathogens: Norovirus, Hepatitis A, Shigella spp., Nontyphoidal Salmonella, Salmonella Typhi, and Shiga toxin-producing E. coli. When an employee reports a diagnosis of any of these illnesses, the PIC is mandatory required to notify the local regulatory authority (usually the county or city health department).

While the employee (Option C) is responsible for reporting their illness to the PIC, and the inspector (Option A) may find out during a routine visit, the proactive duty of reporting the diagnosis to health officials lies with management. This reporting trigger is crucial because these pathogens are highly contagious and represent a significant public health threat. The regulatory authority will then work with the PIC to determine the necessary "exclusions" or "restrictions" for the sick employee and help investigate if a wider outbreak has occurred. The PIC must also maintain records of employee health and ensure that staff are trained on the importance of reporting symptoms such as jaundice, vomiting, or diarrhea. Failure to report a known case of a Big 6 pathogen can lead to severe legal penalties and the immediate suspension of the operation's permit.

24. Frage

A Person in Charge (PIC) might ensure that food handlers know correct food-safety procedures by

- A. requiring all food handlers to work on a rotational schedule with all the equipment.
- **B. scheduling training sessions that reinforce food-safety methods and practices.**
- C. bringing attention to examples of unsafe methods of handling food when guests complain.
- D. hiring only food handlers who come from other foodservice facilities.

Antwort: B

Begründung:

Active Managerial Control is the proactive approach to food safety, and its foundation is continuous education. The ServSafe Manager curriculum emphasizes that a PIC cannot rely solely on the prior experience of employees (Option A) because different facilities may have different standards or may have taught incorrect habits. Instead, the PIC is responsible for creating a "culture of food safety" by scheduling regular training sessions. These sessions serve to reinforce core concepts like handwashing, time/temperature control, and the prevention of cross-contamination.

Effective training includes initial induction for new hires and periodic "refresher" training for existing staff.

Training should be delivered through various methods, such as demonstrations, videos, and job aids, to ensure that all learning styles are addressed. A rotational schedule (Option C) may help with cross-training on equipment but does not guarantee knowledge of safety protocols. Waiting for a guest complaint (Option D) is a reactive and "too late" approach that damages the restaurant's reputation and puts guests at risk. By proactively scheduling training, the PIC ensures that every employee understands the "why" behind food safety rules, leading to higher compliance and a safer operation. The manager should also document all training sessions to demonstrate to regulatory authorities that the establishment is committed to ongoing staff education.

25. Frage

The minimum internal cooking temperature for scrambled eggs for immediate service is

- A. \$165

BONUS!!! Laden Sie die vollständige Version der Pass4Test ServSafe-Manager Prüfungsfragen kostenlos herunter:
<https://drive.google.com/open?id=1Q1s9WoLZWDuZViNxNjvVCvU6frQPoy>