

# ServSafe-Manager日本語版参考書、ServSafe-Manager日本語版と英語版



当社は It-Passports、世界中の ServSafe-Manager試験トレントコンパイル部門の販売およびアフターサービスを提供する多国籍企業です。さらに、当社はこの分野で一流の企業になりました。そのため、関連する ServSafe-Manager認定を取得するために試験の準備をしている場合、当社がまとめた ServSafe-Managerの ServSafe試験問題はあなたの堅実なものです。選択。当社の世界中のすべての従業員は、お客様が ServSafe-Manager試験に合格するための電子的な ServSafe-Manager試験トレントの最高のグローバルサプライヤになるという共通の使命の下で ServSafe Manager Exam運営されています。

It-Passportsは ServSafeの ServSafe-Manager認定試験に便利なサービスを提供するサイトで、従来の試験によって It-Passports が今年の ServSafeの ServSafe-Manager認定試験を予測してもっとも真実に近い問題集を研究し続けます。

>> ServSafe-Manager日本語版参考書 <<

## 試験の準備方法-権威のある ServSafe-Manager日本語版参考書試験-認定する ServSafe-Manager日本語版と英語版

ServSafe-Managerの実際の質問を使用するユーザーは、試験の準備をしていないユーザーよりも有利です。私たちの教材は、ユーザーが実際のテスト環境シミュレーショントレーニングに最も近いものにするのを可能にし、ユーザーが ServSafe-Manager実践ガイドで効果的に実践できるようにします。。試験のために、力は試験に合格するだけでなく、受験者が能力を発揮する強い心を持っている必要があるため、ServSafe-Manager学習ガイド教材は、継続的なシミュレーションテストを通じて、ServSafe-Manager試験に合格するのに役立ちます。

## ServSafe Manager Exam 認定 ServSafe-Manager 試験問題 (Q26-Q31):

### 質問 # 26

When an operation is notified of a food item recall, what is the best action for the Person in Charge (PIC) to take?

- A. Post a sign in the operation warning customers of the recall.
- **B. Separate recalled food from other food and equipment.**
- C. Close the operation immediately.
- D. Report the recall to the FDA.

正解: B

解説:

A food recall happens when a manufacturer or a government agency (FDA or USDA) determines that a product is unsafe due to contamination, undeclared allergens, or mislabeling. Once a manager is notified of a recall, the immediate priority is to prevent the product from reaching the consumer. According to the ServSafe Manager protocol, the PIC must separate the recalled food from all other food, equipment, utensils, linens, and single-service items.

The recalled product should be clearly labeled "Do Not Use" and "Do Not Discard" to prevent it from being accidentally prepared or thrown away before the recall process is finalized. It is best to store it in a designated, secure area away from the regular Flow of

Food. Reporting the recall to the FD3A (Option A) is typically unnecessary as the FDA usually initiates or is already aware of the recall. Closing the operation (Option B) is only required if the recalled item was so pervasive that the entire facility is contaminated or if it caused an imminent health hazard. Posting a sign (Option D) might be required by local law in some cases, but the "best" immediate safety action is the physical isolation of the product. The PIC should then follow the specific instructions provided in the recall notice, which may involve returning the product for credit or disposing of it in a manner that ensures it cannot be consumed.

**質問 # 27**

A cook checks the temperature of soup being held for service, and it is \$130