

社区和一般单位人员卫生、清洁消毒考核试题

一、选择题

- 1、人员卫生分为四大类，分别是 ()；多选题 *
 - A、健康管理；✓
 - B、仪容仪表；✓
 - C、手部清洁；✓
 - D、私人物品；✓
- 2、健康管理的要求有 ()；多选题 *
 - A、员工应提供有效的健康证明；✓
 - B、生鲜、熟食、散装食品、烘焙等员工健康证正确公示；✓
 - C、患有国家规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作；✓
 - D、轻微伤口应进行处理和防护。✓
- 3、健康证管理说法正确的是 ()；多选题 *
 - A、从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员，包括试吃试饮人员需办理健康证；✓
 - B、健康证办理回执不能代表健康证；✓
 - C、健康证复印件进行公示；✓
 - D、不管健康证是否过期，只要公示的健康证过期了，就扣 50 分；
- 4、哪些人员不得办理健康证 ()；多选题 *
 - A、患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒；✓
 - B、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核；✓

C、化脓性或者渗出性皮肤病等国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员；√

D、灰指甲；√

5、轻微伤口如何进行处理和防护（）；多选题 *

A、手部轻微受伤可使用创可贴并佩戴一次性手套；√

B、其他身体外露部分如有轻微伤口或损伤，应使用防渗或防水的用品防护；√

C、一次性手套不可重复使用；√

D、一次性手套未破损时，可以重复使用；

6、健康管理扣分标准（）；多选题 *

A、无有效健康证的，按人数累计，累计不超过5例，50分/例√

B、健康证未公示的，按人数累计，累计不超过5例，10分/例√

C、患病人员参加工作的，按人数累计，累计不超过5例，50分/例√

D、无有效健康证的，按人数累计，累计不超过5例，10分/例

7、仪容仪表的管理要求有（）；多选题 *

A、生鲜、熟食、餐饮加工间等入口处（或更衣间）存放一次性口罩和帽子；√

B、员工按工作要求穿戴洁净和指定工作服，仪容仪表符合要求；√

C、离开加工、展售区域需更衣。√

D、直接与裸露食品接触的人员（含验货员）不得化浓妆、不可佩带假睫毛、耳环、项链等外露饰物。

√

8、一次性帽子及口罩管理要求（）；多选题 *

A、数量合理，符合卫生标准；√

B、在加工间等入口处（或更衣间）存放√

C、储存环境干净整洁不受污染，方便拿取；√

D、使用专门工具拿取即食食品时不需佩戴一次性手套√

9、生鲜、熟食、散装员工穿衣、戴帽、戴口罩的要求 () ; 多选题 *

A、熟食、面包、切片水果：白色工作服、帽子、口罩；√

B、散装即食食品加工时：帽子、口罩√

C、鲜肉、水产：白色工作服、帽子√

D、果蔬加工（打包间内打包操作）：帽子；√

10、直接与裸露食品接触的人员不得做什么 () ; 多选题 *

A、化浓妆√

B、佩带假睫毛√

C、耳环、项链等外露饰物。√

D、手指甲长度超过 1mm；√

11、戴帽子的要求说法正确的是 () ; 多选题 *

A、帽子要遮住前额头发；√

B、帽子要遮住侧面及头后面的头发；√

C、一次性帽子可重复使用；

D、帽子可以歪着戴，只要戴了帽子就行；

12、戴口罩的要求说法正确的是 () ; 多选题 *

A、佩戴口罩前先将口罩金属丝对折；√

B、口罩戴好后要按压金属丝，使其贴紧面部；√

C、口罩要遮住鼻子和嘴；√

D、口罩可以露出鼻子遮住嘴即可；

13、帽子、衣服穿戴要求 () ; 多选题 *

- A、穿衣时：先戴帽子后穿衣服；√
- B、脱衣服时：先脱衣服再摘帽子；√
- C、穿衣时：先穿衣服再戴帽子；
- D、穿戴完毕后需对照镜子检查是否符合要求；√

14、对穿工作服的要求有 ()；多选题 *

- A、衣服干净整洁、无污渍、破损；√
- B、穿拉链式衣服时，拉链需拉到尽头；√
- C、穿纽扣式衣服，纽扣需全部扣好；√
- D、衣服口袋可以放笔或者毛巾；

15、试吃、租赁餐饮柜台员工仪容仪表要求 () *

- A、超市试吃试饮：帽子、口罩；√
- B、租赁餐饮柜台（独立办证）：专用工作服、帽子口罩√
- C、不戴戒指、耳环、手镯、手链、项链、手表等外露饰品；√
- D、手指甲长度不超过 1mm；√

16、仪容仪表扣分标准 ()；多选题 *

- A、没有足够的一次性用品，按物品类别累计，累计不超过 5 例，30 分/例√
- B、员工工作服不符合要求，按人数累计，累计不超过 10 例，30 分/例√
- C、员工手指甲长，按人数累计，累计不超过 5 例，30 分/例√
- D、员工化妆，按人数累计，累计不超过 5 例，30 分/例√

17、手部清洁的要求有 ()；多选题 *

- A、即食食品加工区需要配备一次性手套，数量合理，规范使用，符合卫生标准；√
- B、洗手设施齐全有效，按规定使用；√

C、食品加工、操作员工清楚洗手流程并按规定进行洗手、消毒；√

D、直接与裸露食品接触的人员（含验货员）不得留长指甲、涂指甲油、佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指等饰物不得外露。√

18、对于一次性手套的使用有何要求（）；多选题 *

A、加工区配备的一次性手套，数量合理；√

B、储存环境干净整洁不受污染，方便拿取；√

C、使用专门工具拿取即食食品时不需佩戴一次性手套；√

D、一次性手套可重复使用；

19、超市内洗手设施包括（）；多选题 *

A、洗手池、洗手液、干手设施；√

B、洗手程序图贴，非手动水龙头；√

C、洗手消毒凝胶（鲜肉、水产、非即食果蔬区不需要）√

D、消毒水；

20、租赁柜台洗手设施包括（）；多选题 *

A、水龙头；√

B、合格的洗手液；√

C、手部消毒液；√

D、烘手机；

21、洗手注意事项有（）；多选题 *

A、洗手液在手上停留的时间不少于 20 秒；√

B、掌心、手背、指缝、指甲缝要清洗；√

C、冬天要洗到手腕，夏天要洗到手臂；√

D、涂抹消毒凝胶时不可用烘手机烘干手部；√

22、直接与裸露食品接触的人员手部要求，说法正确的是（）；多选题 *

A、手指甲长度不超过 1mm、不涂指甲油；√

B、不佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指等饰物不得外露。√

C、杀鱼员工可以留长指甲；

D、佩戴玉手镯无法取下时，要做好登记和防护；√

23、洗手时机（）；多选题 *

A、进入加工区域时；√

B、食品制备前；√

C、生熟转换时；√

D、使用厕所后；√

E、接触不洁物品后或其他可能污染双手的活动；√

24、接触不洁物品包括（）；多选题 *

A、接触外包装；√

B、处理垃圾；√

C、开关门窗；√

D、饮食；√

E、打喷嚏；√

F、可能污染双手的活动；√

25、手部清洁扣分标准（）；多选题 *

A、一次性手套使用不符合要求，按物品类别累计，累计不超过 5 例，30 分/例；√

B、洗手设施不符合要求，按物设累计，累计不超过 5 例，30 分/例；√

C、员工不会洗手，按人数累计，累计不超过 10 例，30 分/例；√

D、手指甲长或者戴饰品，按人数累计，累计不超过 5 例，30 分/例；√

26、私人行为管理要求 ()；多选题 *

A、更衣室/处洁净整齐，工作服与私人衣物有效分隔；√

B、个人储物柜中禁止存放与食品相关工具设备；√

C、卖场内无员工私人物品。√

D、卖场内不得进行餐饮、吸烟、嬉闹等影响食品安全的行为；√

27、私人行为管理扣分标准 ()；多选题 *

A、更衣室内有垃圾，按物品个数累计，累计不超过 5 例，10 分/例；√

B、食品相关工具放在个人储物柜中，按物品个数累计，累计不超过 5 例，10 分/例；√

C、卖场内有私人物品，按物品个数累计，累计不超过 5 例，10 分/例；√

D、在卖场餐饮等影响食品安全的行为，按人数个累计，累计不超过 5 例，10 分/例；√

28、清洁消毒管理包括 ()；多选题 *

A、化学用品管理；√

B、清洁效果管理；√

C、加工器具管理；√

D、清洁工具管理；√

29、化学用品管理要求 ()；多选题 *

A、不得使用食品容器盛装化学品，不得存放或使用无标识液体或粉末状物质；√

B、正确使用指定的清洁消毒设施和清洁消毒剂；√

C、清洁消毒设施工作状态正常、洁净；√

D、消毒液浓度符合要求 (150-400ppm)；√

30、超市内化学用品管理注意事项 (); 多选题 *

- A、明显为个人饮用水的应属于私人物品; ✓
- B、不可使用食品容器分装清洁剂、消毒液等清洁用品, 粘贴标识也不可以; ✓
- C、私人水杯要放在固定区域, 并贴好标识; ✓
- D、保洁可以使用矿泉水瓶子装洗衣粉;

31、如何判断清洁消毒是否正常 (); 多选题 *

- A、现场观察、抽查员工演示或询问等方式抽查✓
- B、分配器上必须有清洁、消毒剂且配置正确✓
- C、不使用的分配器阀门必须关闭✓
- D、清洁消毒设备不可漏水、回水✓

32、化学用品管理扣分标准 (); 多选题 *

- A、出现不明液体, 按数量累计, 累计不超过 5 例, 50 分/例; ✓
- B、清洁消毒设施不正常, 按设施累计, 累计不超过 5 例, 30 分/例; ✓
- C、非指定的清洁消毒用品, 按设施累计, 累计不超过 5 例, 30 分/例; ✓
- D、消毒水浓度不达标, 按功能间累计, 不超过 5 例, 30 分/例; ✓

33、清洁效果管理要求 (); 多选题 *

- A、食品相关工具、设备、容器等洁净、无生锈, 清洁消毒后正确存放。✓
- B、食品操作区域、仓库环境及设施干净、整洁。✓
- C、刀具消毒箱仅可存放各种刀具; ✓
- D、金属容器上可以出现锈迹;

34、对于食品相关工具说法正确的是 (); 多选题 *

- A、包括但不限于加工工具、设备、容器、操作台等✓

B、没有生锈、脏污、积垢等✓

C、与食品接触的相关工具及容器消毒后需要过清水；✓

D、清洁消毒后需要密封存放或者倒扣存放；✓

35、清洁效果扣分标准（）；多选题 *

A、容器不干净，按不合格单元数及操作间累计扣分，每间累计不超过 5 例，总计不超过 20 例，30 分/例；✓

B、地面不干净，按设施及功能间累计，每间累计不超过 5 例，总计不超过 10 例，30 分/例；✓

C、工作台上残渣，扣 30 分；✓

D、地沟缝隙内有残渣，扣 30 分；✓

36、加工器具管理要求（）；多选题 *

A、食品相关工具、设备、容器完好无破损。✓

B、严禁使用竹、木制等食品加工器具、容器，必要使用的木、竹制品，不得出现发霉、腐烂、坏损。

✓

C、所有烹饪设备均应配备相应的排烟排气设施；✓

D、不得在无排烟设备或排烟设备不工作状态情况下进行烹饪。✓

37、可以使用的木制品是（）；多选题 *

A、木质擀面杖✓

B、寿司席✓

C、煎饼果子耙子✓

D、砧板

38、加工器具管理扣分标准（）；多选题 *

A、破损按不合格单元数及功能间累计扣分，每间累计不超过 5 例，总计不超过 20 例，30 分/例；✓

B、木制品按数量累计，累计不超过 10 例，30 分/例；√

C、非正常排烟，按设备累计，累计不超过 5 例，30 分/例；√

D、刀有缺口，扣 30 分/把；√

39、清洁工具管理要求 ()；多选题 *

A、按要求配备食材清洗池、工具清洗消毒池，正确标识和使用；√

B、清洁工具应在指定位置隔离存放，保持清洁、完好。√

C、正确使用脚踏垃圾桶、垃圾桶洁净、完好，垃圾不多于 2/3。√

D、规范使用指定、洁净、完好的抹布；不得使用钢丝球和带砂百洁布。√

40、对于水池的使用要求有 ()；多选题 *

A、对于食材清洗池，果蔬、畜禽肉、水产等不同类别应该分开使用；√

B、加工工器具清洁消毒池分为：清洁、过水、消毒；√

C、水产：清洁过水池+消毒池，并做好标识；√

D、三清池不得使用一池+两桶的形式，且规格必须满足需求；√

41、地面清洁工具说法正确的是 ()；多选题 *

A、不得放于食品加工区域；√

B、应悬挂存放，不可有腐败、馊臭等明显异味；√

C、地面清洁工具：拖把、扫把、地刮、抹布等；√

D、工作中可以暂时放在食品加工区域；

42、对于临时垃圾桶的管理要求 ()；多选题 *

A、需要有套袋且套袋不得破损；√

B、操作完后需要立即对垃圾进行处理；√

C、水果切配、快餐蔬菜削皮可以使用临时垃圾桶√

D、榴莲皮等特殊情况可以用专用的容器进行转运；√

43、对于抹布的管理要求 ()；多选题 *

A、食品接触面 (粉色) 和非食品接触面 (蓝色) 的抹布不得混用、混放；√

B、抹布按清洁频率进行清洗、消毒，悬挂于指定区域的挂钩上；√

C、抹布不得出现明显脱线、破损、发硬或有无法清洁的脏污；√

D、悬挂的洁净抹布上不得有明显的污物；√

E、悬挂时蓝色毛巾与粉色毛巾相隔 20 厘米以上；√

44、清洁工具扣分标准 ()；多选题 *

A、水池不符合要求，按功能间累计，每个功能间不超过 5 例，总计不超过 10 例，30 分/例；√

B、清洁工具存放不符合要求，按数量累计，不超过 5 例，30 分/例；√

C、垃圾桶不符合要求，按设施累计，累计不超过 5 例，30 分/例；√

D、抹布不符合要求，按数量累计，不超过 5 例，30 分/例；√

45、工作规范管理分为 ()；多选题 *

A、操作规范管理；√

B、原料监控管理；√

C、储存防护管理；√

D、标识宣传管理；√

46、操作规范管理要求 ()；多选题 *

A、亮证经营，不得超范围经营；√

B、严禁违法使用原辅料及添加剂；√

C、规范使用食品添加剂并记录，现场加工食品禁用含铝泡打粉、防腐剂。√

D、不得储存、使用、销售腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂的商品、

原辅料 (含赠品、试吃品)。 ✓

E、不得使用、销售、储存受到污染的食品；卖场售卖的果蔬应做好筛选、维护，包装内不可出现菜虫；

生鲜商品感官质量新鲜，仓库内烂果应该及时处理。 ✓

F、煎炸用油及时更换，具备完整换油记录。

47、需要在专间内进行加工的食品 ()；多选题 *

A、切片水果 ✓

B、凉菜 ✓

C、寿司 ✓

D、熟食切配 ✓

E、裱花蛋糕 ✓

48、违法原辅料包括 ()；多选题 *

A、非食用物质作为原料； ✓

B、回收食品作为原料； ✓

C、其他可能危害人体健康的物质； ✓

D、国家规定的禁用的； ✓

49、食品添加剂管理要求 ()；多选题 *

A、严禁超范围使用食品添加剂； ✓

B、现场加工食品禁用亚硝酸盐； ✓

C、配备计量设备并记录使用情况； ✓

D、计量设备精度需要满足添加剂的使用量要求； ✓

50、操作规范性扣分标准 ()；多选题 *

A、未在专间操作或超范围经营，累计 5 例，50 分/例； ✓

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/045224113311011103>