

生产部试卷

考试日期： 年 月 日

姓名：

得分：

一、 单选题（每题 2 分，共 70 分）

1、 食品工厂进行防蝇时，以下方法中不能用的是（ ）。

- A. 厂区周围及卫生间周围、厂区内绿地、废弃物（及时清理）堆放处周围喷洒药物
- B. 清除杂草、垃圾、脏水等，不饲养动物
- C. 车间入口外可设暗道、风幕、门帘、防蝇灯等
- D. 所有用于通风的窗户和排风扇处应有纱窗
- E. 车间内直接采用封闭式空气控制装置
- F. 车间内喷洒杀虫剂

2、 食品企业控制老鼠的方法有很多种，以下哪种方法不能使用（ ）。

- A. 库房和车间入口外用挡鼠板
- B. 库房可使用粘鼠胶、鼠笼或用其它物理的方法
- C. 车间或库房内使用灭鼠药。
- D. 车间内的排水沟应有盖子，且不可与外界相通，要有金属网罩防鼠、防蚊蝇和昆虫；并放置“反水碗”。

3、 车间内地漏的安装要求是（ ）。

- A. 应为能密封的
- B. 具有返水弯
- C. 处于整个地面的最低点，车间内积水能顺利排净

4、 车间入口处应有哪些最基本的卫生设施？（ ）

- A. 挡鼠板
- B. 灭蝇灯
- C. 防蝇帘

- D. 更衣室
 - E. 洗手消毒设施
 - F. 靴鞋消毒设施
- 5、挡鼠板的基本要求是（ ）。
- A. 高度 50cm
 - B. 表面平整光滑，无裂缝
 - C. 与地面、墙面无间隙
- 6、车间人员、物料出入口灭蝇灯的安装要求是（ ）。
- A. 通道中间
 - B. 开门处
- 7、哪些属于食品的交叉污染？（ ）
- A. 生产工序迂回往返，无有效防护措施
 - B. 人流物流共用通道
 - C. 生食、熟食在一个车间内加工包装；生食、熟食共用相同工器具
 - D. 生食、熟食加工器具无标示
 - E. 微生物实验室设在加工车间
- 8、有毒有害化合物包括哪些？（ ）
- A. 洗涤剂
 - B. 消毒剂(如：次氯酸钠)
 - C. 杀虫剂
 - D. 机械润滑剂
 - E. 试验室用药(如硫酸等)
 - F. 食品添加剂(如亚硝酸钠等)等。
- 9、有毒有害化学品的存放要求是（ ）。
- A. 专门的库房或专柜存放
 - B. 专人保管
 - C. 加锁
- 10、生产车间的洁净区应如何管理？（ ）
- A. 洁净间需要相对封闭
 - B. 有空气消毒设施

- C. 人员和物料均不可穿行
- D. 人流、物流通道分开。

11、食品车间应设置男女独立的更衣室，更衣室内应有（ ）。

- A. 有消毒设施
- B. 更衣柜
- C. 穿衣镜

12、对工作服有什么要求？（ ）

- A. 进入生产车间，必须穿戴完整工作服
- B. 应该定期清洗消毒工作服，同时做好清洗消毒记录
- C. 进入洁净间应有专用工作服。

13、正确的更衣步骤是什么？（ ）

- A. 原则：从上向下
- B. 口罩→帽子→上衣→裤子→鞋

14、用于员工洗手消毒的水龙头，以下哪种水龙头不能使用。（ ）

- A. 脚踏式
- B. 感应式
- C. 肘动式
- D. 延缓式
- E. 手拧式

15、进入车间洗手消毒程序有哪些？（ ）

- A. 采用温水，浸湿手掌
- B. 取用足够洗手液
- C. 按要求充分洗涤手掌各部位
- D. 用流水彻底冲洗手掌各部位，直至洗手液无残留
- E. 暖风吹干
- F. 在消毒液中浸泡 30 秒，或使用消毒酒精消毒

16、什么时间需要洗手？（ ）

- A. 进入车间开始工作前
- B. 上卫生间后，重新返回车间前
- C. 处理被污染的原料后

- D. 倾倒垃圾后
- E. 设备维修后
- F. 从事与生产无关的其它活动后
- G. 生产操作期间按要求定时洗手

17、工作靴鞋消毒池的要求为（ ）。

- A. 设立于生产车间进口处
- B. 消毒池壁内侧与墙体呈 45 度坡形
- C. 规格尺寸应根据情况务使工作人员必须通过消毒池才能进入车间
- D. 消毒液浓度的余氯浓度一般为 200-400PPM
- E. 消毒液的数量应保证没过工作鞋的脚面

18、手消毒使用的 84 消毒液浓度一般为（ ）。

- A. 50ppm
- B. 200ppm

19、设备消毒的 84 消毒液浓度一般为（ ）。

- A. 50ppm
- B. 200ppm

20、裸露的原料、半成品、成品、工作台案上方可以使用的照明灯具是（ ）。

- A. 白炽灯
- B. 日光灯
- C. 防爆灯

21、紫外线杀菌的最低时间长度为（ ）。

- A. 15min
- B. 30min
- C. 45min
- D. 60min

22、紫外线灯的有效杀菌距离为（ ）。

- A. 1.5m
- B. 3m
- C. 10m

23、食品车间直接接触原料或产品的工器具允许使用的材质是（ ）。

- A. 铁
- B. 铝
- C. 不锈钢
- D. 竹木类
- E. 无生产许可的塑料制品

24、食品生产企业对生产人员有什么要求？（ ）

- A. 上岗前应当经过培训考核
- B. 身体健康，无传染性疾病
- C. 具备健康证
- D. 上岗时无重感冒或传染系疾病
- E. 手部无外伤
- F. 不佩戴首饰
- G. 无化妆现象

25、从事食品生产加工的人员必须无传染性疾病和影响食品安全的其他疾病，持有（ ）。

- A. 健康证明
- B. 操作证
- C. 上岗证
- D. 资格证

26、健康证的有效期为（ ）。

- A. 半年
- B. 一年
- C. 2年

27、每天生产应进行几次设备的清洗消毒，分别在什么阶段？（ ）

- A. 1次，生产开始前
- B. 1次，生产结束后
- C. 2次，生产前后和生产后
- D. 3次，生产前，生产中，生产后

28、生产过程中，是否可以对正在生产的设备进行清洗消毒或者维护保养？（ ）

- A. 可以

B. 不可以

29、食品净含量是指（ ）。

- A. 包含包装物在内产品的重量
- B. 不含包装物在内的产品的重量

30、用于消毒的酒精浓度应该为（ ）。

- A. 75%
- B. 95%
- C. 无水酒精

31、刀具、案板等工具，以及工作台面适宜的清洗消毒方式为（ ）。

- A. 清水清洗，消毒液浸泡，清水冲洗
- B. 清水冲洗，酒精擦拭
- C. 清水冲洗，开水浸烫

32、对垃圾桶有什么要求？（ ）

- A. 防止渗漏，易于清洁
- B. 脚踏式开启桶盖
- C. 应定期清除，对易腐败的废弃物应尽快清除，必要时应及时清除废弃物。

33、食品生产企业不允许使用（ ）生产加工食品。

- A. 过期、变质、污染不洁
- B. 陈化、回收
- C. 非食用的原料

34、主要生产记录包括哪些？（ ）

- A. 人员卫生记录
- B. 车间卫生记录
- C. 设备卫生记录
- D. 原辅料配料记录
- E. 生产关键控制点记录
- F. 产品入库记录
- G. 车间消毒、温度记录

35、生产过程的各项原始记录应妥善保存，保存期限不得少于（ ）。

- A. 1年

- B. 2年
- C. 3年
- D. 4年

二、判断题（每题2分，共30分）

- 1、更衣室柜内可以同时存放工作服和工作鞋。（ ）
 - A. 对
 - B. 错
- 2、清洗剂、消毒剂应标明“有毒”字样并使用专用库房或加锁专柜存放。（ ）
 - A. 对
 - B. 错
- 3、员工可以将手机、水杯等物品带入车间。（ ）
 - A. 对
 - B. 错
- 4、车间内的半成品放入不锈钢容器后，可以直接放置在地面上。（ ）
 - A. 对
 - B. 错
- 5、食品生产车间内可以使用消毒酒精对生产设备、人员进行消毒。（ ）
 - A. 对
 - B. 错
- 6、车间内的停用设备应有明显标识。（ ）
 - A. 对
 - B. 错
- 7、用于配料称量、包装或灌装的天平（电子秤）或者灌装机不需要全部检定，只需要部分检定即可。（ ）
 - A. 对
 - B. 错
- 8、食品加工人员可以先上岗后接受卫生培训。（ ）
 - A. 对
 - B. 错

9、进入车间洗手后消毒用的消毒液浓度 5-10ppm，对吗？（ ）

A. 对

B. 错

10、用盛装废弃物的容器与盛装料液的容器混用时，必须将该容器清洗干净。（ ）

A. 对

B. 错

11、生产车间内直接接触料液的设备、容器、工具为不锈钢材料制作；表面应光滑，无凹坑、裂缝。（ ）

A. 对

B. 错

12、同一批生产中的某种原辅料有不同批号时，可选一个批号做记录。（ ）

A. 对

B. 错

13、人流、物流各行其道，不得交叉行走，人员不得走物流通道。（ ）

A. 对

B. 错

14、产品生产完成后，应该在内包装材料上打印当天日期为生产日期。（ ）

A. 对

B. 错

15、生产操作人员必须严格按设备使用说明书或操作规程进行操作。（ ）

A. 对

B. 错

答案:

一、选择题

- | | | | |
|-----------|-------------|-------------|-------------|
| 1. F | 10. ABCD | 19. B | 28. B |
| 2. C | 11. ABC | 20. C | 29. B |
| 3. ABC | 12. ABC | 21. B | 30. A |
| 4. ABCDEF | 13. AB | 22. A | 31. ABC |
| 5. ABC | 14. E | 23. C | 32. ABC |
| 6. B | 15. ABCDEF | 24. ABCDEFG | 33. ABC |
| 7. ABCDE | 16. ABCDEFG | 25. A | 34. ABCDEFG |
| 8. ABCDEF | 17. ABCDE | 26. B | 35. B |
| 9. ABC | 18. A | 27. C | |

二、判断题

- | | | | |
|------|------|------------------|-------|
| 1. B | 5. A | 9. B , 50-100ppm | 13. A |
| 2. A | 6. A | 10. B | 14. A |
| 3. B | 7. B | 11. A | 15. A |
| 4. B | 8. B | 12. B | |