

Тесты по санминимуму с ответами для продавцов

Сборник тестовых вопросов по Санминимуму для продавцов.

Правильный вариант ответа отмечен знаком +

1. Хранение охлажденной рыбы на складе магазина допускается при температуре не выше:

- 0°C
- + +2°C
- +4°C
- +5°C

2. Допускается ли совместное хранение на складе магазина соленой сельди и хлебной продукции?

- да
- да, если сельдь герметично упакована
- да, если продукты лежат на расстоянии не меньше 40 см друг от друга
- + нет

3. Какие из указанных продуктов не могут быть реализованы, согласно требованиям СанПин, в магазине?

- творог из непастеризованного молока
- повторно замороженная рыба
- товар без этикетов
- + все вышеперечисленное

4. Кто несет ответственность за реализацию покупателям недоброкачественных пищевых продуктов?

- + продавец
- покупатель
- администрация магазина
- производитель товаров

5. Какие продукты не могут продаваться в одном отделе продовольственного магазина?

- морковь и бананы
- сырое мясо и сырая рыба
- + замороженный фарш и свежие помидоры
- свежее мясо и замороженный мясной фарш

6. Допускается ли продажа в магазине непотрошенной птицы?

- да
- нет
- нет, за исключением индейки
- нет, за исключением дичи

7. Кто из указанных лиц обладает правом подготовки пищевых продуктов к продаже?

- + мерчендайзер
- уборщица
- рабочие склада
- все перечисленные лица

8. Допускается ли продажа развесного товара в тару покупателя?

- нет
- да
- + да, но только в чистую тару
- да, но только в целлофановый пакет

9. Если покупатель отказался покупать молоко, уже разлитое в его бидон, может ли продавец вылить содержимое обратно в общую тару?

- + нет
- да
- да, если бидон был чистым
- да, если бидон заполнен не полностью

тест 10. Готовые салаты должны быть реализованы в магазине:

- одномоментно
- в течение одного рабочего дня
- + в течение одного рабочего дня, но не более 12 часов с момента вскрытия упаковки
- в течение одного рабочего дня, но не более 18 часов с момента вскрытия упаковки

11. В случае, когда реализуемое мороженое растаяло, продавец магазина в праве:

- повторно заморозить его для последующей продажи
- продать его в растаявшем виде
- съесть его сам

+ ничего из указанного выше

12. Одновременная продажа стирального порошка и кондитерских изделий возможна только:

– в небольших магазинах

+ в обособленных отделах крупных магазинов

– одном отделе небольших магазинов

– в зимнее время года

13. Разрешена ли уличная продажа свежей моркови и свеклы (на лотках, тележках, базарах)?

– нет

– да

– да при наличии у продавца соответствующего разрешения

– да в период массового поступления овощей

14. Покупатель просит надрезать арбуз перед покупкой, чтобы убедиться в его спелости. Правомерно ли это требование?

+ нет

– да

– да, если арбуз продается в магазине

– да, если арбуз продается на рынке

15. Продажа пирожных с кремом в торговом павильоне:

– запрещена

– разрешена при наличии соответствующей лицензии

– разрешена при условии реализации свежей продукции

+ разрешена при наличии холодильника

16. Какие документы должен иметь при себе продавец стационарной мелкорозничной сети?

– медицинскую книжку

– санитарный журнал

– сертификат качества

+ все перечисленное выше

17. В каком случае работник продовольственного магазина нарушил требования СанПин?

– у продавца сделан маникюр с покрытие лаком на короткие ногти

+ продавец пришел на работу в грязной обуви

– продавец не принял душ в конце рабочего дня

– продавец подобрал волосы с помощью косынки, а не специальной шапочки

18. Что должен сделать продавец хлебного магазина, если у него поднялась температура тела во время работы?

– срочно покинуть рабочее место

+ сообщить администрации и обратиться в поликлинику

– выпить жаропонижающее и продолжить работу

– срочно обратиться к врачу, не оповещая работодателя

19. Обязательным требованием для всех предприятий продовольственной торговли является наличие:

+ аптечки с медикаментами для оказания первой доврачебной помощи

– медицинского пункта

- штатного медицинского работника
- собственной поликлиники для сотрудников

тест-20. Какое дезинфицирующее средство не используется на предприятиях продовольственной торговли?

- антисептол
- + перекись водорода
- известковое молоко
- гашеная известь

21. Перед обработкой хлорсодержащими дезинфицирующими веществами поверхности столов на предприятиях продовольственной торговли:

- ничем не моют
- осматривают на предмет наличия механических повреждений
- обрабатывают спиртосодержащими препаратами
- + тщательно моют

22. Температура воздуха на рабочем месте продавца на предприятиях мелкорозничной торговли в зимнее время года не должна быть ниже:

- + +18°C
- +20°C
- +16°C
- +19°C

23. Санитарная одежда работников продовольственного магазина покупается:

- самим работником

– только в специализированных магазинах

+работодателем

– из расчета 2 комплекта одежды на одного рабочего

24. Ответственность за нарушение правил личной гигиены продавцов продовольственных магазинов несет:

– администрация

– управляющий магазином

+ продавец

– все указанные лица

25. Кто должен обеспечить стирку и починку санитарной одежды работников продовольственного магазина?

– продавец

– покупатель

– прачечная

+ администрация магазина

26. Может ли работник предприятия продовольственной торговли самостоятельно стирать рабочую одежду в домашних условиях?

+ нет

– да

– да при отсутствии прачечной на предприятии

– да, если это прописано в правилах внутреннего распорядка предприятия

27. К какому виду ответственности не может быть привлечен работник продовольственного магазина при нарушении требования санитарных правил?

- уголовной
- + гражданско-правовой
- административной
- дисциплинарной

28. Аттестация руководителей предприятий продовольственной торговли по санитарно-гигиеническим вопросам должна проводиться:

- ежегодно
- + 1 раз в 2 года
- 1 раз в полгода
- 1 раз в 3 года

29. Санитарный журнал для записи предложений и актов центров государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятия должен быть:

- пронумерован
- прошнурован
- опечатан
- + все ответы верны

тест_30. Организация обучения санитарно-гигиеническим нормам с последующей сдачей зачета должна быть обеспечена:

- + руководителем предприятия
- работником предприятия
- специализированным образовательным центром
- центрами государственного санитарно-эпидемиологического надзора

31. К какому виду ответственности может быть привлечен руководитель торгового предприятия в случае обнаружения среди сотрудников лиц, не прошедших своевременно медицинский осмотр?

- уголовной
- гражданско-правовой
- + административной
- дисциплинарной

32. С какой периодичностью должен проходить аттестацию по санитарно-гигиеническим и противоэпидемическим вопросам инженерно-технический персонал торгового предприятия?

- + ежегодно
- 1 раз в 2 года
- 1 раз в полгода
- 1 раз в 3 года

33. Что может стать причиной отстранения продавца от работы по решению санитарного врача?

- + наличие у продавца длинных ногтей
- отсутствие на руках медицинской книжки
- использование продавцом косынки вместо специальной шапочки
- обращение покупателей с жалобой на качество обслуживания

34. Какой из перечисленных видов продукции не может быть реализован без наличия заводской упаковки с крышкой?

- замороженные полуфабрикаты
- хлебобулочные изделия
- салаты

+ кремовые пирожные

35. Кто из указанных работников предприятия продовольственной торговли может не иметь личной медицинской книжки?

– продавец

– мерчендайзер

– шофер-экспедитор

+ все работники должны иметь медицинскую книжку

36. В чем должна перевозиться живая рыба при транспортировке в магазин?

+ в автомобилях-цистернах с термоизоляцией

– в аквариумах

– в герметичной упаковке

– в автомобилях-цистернах

37. С какой периодичностью должна проводиться дезинфекция транспортных средств, используемых для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья?

– ежедневно

– 1 раз в 2 недели

+ 1 раз в месяц

– 1 раз в 6 месяцев

38. Состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений – это:

– качество пищевых продуктов

- пищевая ценность пищевого продукта
- санитарный контроль
- + безопасность пищевых продуктов

39. Как называется часть помещения магазина, предназначенная для размещения аппарата управления и включающая бытовые помещения:

- + административно-бытовое помещение магазина
- торговый зал магазина
- помещение (магазина) для приема, хранения и подготовки товаров к продаже
- подсобное помещение магазина

тест*40. Специально оборудованное изолированное помещение основного производственного, подсобного и вспомогательного назначения предприятия оптовой торговли – это:

- помещение (магазина) для приема, хранения и подготовки товаров к продаже
- административно-бытовое помещение магазина
- складское помещение основного производственного назначения
- + складское помещение

41. Совокупность товаров магазина, которые всегда должны быть в продаже – это:

- ассортимент товаров
- + ассортиментный перечень товаров
- товары первой необходимости
- скоропортящиеся товары

42. Продукты, которые могут храниться при обычных температурно-влажностных и иных режимах хранения пищевых продуктов более 30 суток, называют:

- + нескоропортящимися пищевыми продуктами
- скоропортящимися пищевыми продуктами
- ассортиментным перечнем товаров
- товарами первой необходимости

43. Если в магазине реализуются только товары из группы бытовой химии, то он называется:

- + специализированным
- универсальным
- химическим
- магазином бытовой химии

44. К какой группе товаров относятся безалкогольные напитки?

- бытовая химия
- продовольственное сырье
- непродовольственный товары
- + пищевые продукты

45. Оснащенное торговым оборудованием строение, не имеющее торгового зала и помещений для хранения товаров, рассчитанное на одно рабочее место продавца, на площади которого хранится товарный запас, называется:

- палатка
- рынок
- + киоск

– торговый дом

46. Помещения для хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже не должны быть:

– приближены к загрузочным

– приближены к местам реализации

+проходными

– все ответы верны

47. Все фасовочные помещения на предприятиях продовольственной торговли должны быть оборудованы:

– холодильниками

+ двухгнездными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды

– стеллажами для хранения продуктов

– столами и маркированными разделочными досками

48. Допускается ли нормами СанПин продажа продовольственных и непродовольственных товаров в едином помещении сельского магазина?

– да

– нет

– да, если это крупный или сетевой магазин

+ да по согласованию с территориальным центром госсанэпиднадзора

49. Хранение скоропортящихся продуктов на предприятиях сферы торговли допускается при температуре не выше:

– +5 °С

+ +6 °C

– 0°C

– +1°C

тест"50. Торговые предприятия, осуществляющие розничную торговлю через павильоны, киоски, палатки, относятся к категории:

– розничной торговой сети

+ мелкорозничной торговой сети

– стационарная торговая сеть

– нестационарная торговая сеть

51. Кто обеспечивает проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации на торговых предприятиях:

+ руководитель предприятия

– санитарный врач

– продавец

– дезинсектор

52. Перед посещением туалета работник торгового предприятия должен:

– вымыть руки с мылом

+ снять санитарную одежду

– переодеться в домашнюю одежду

– переобуться

53. Допускается ли привлечение учащихся средних общеобразовательных школ, профессионально-технических училищ, студентов специальных учебных заведений

и техникумов для прохождения практики в магазине?

– нет

– да

– да при наличии медицинской книжки

+ да после прохождения медицинского обследования и гигиенической подготовки

54. Какие из указанных живых организмов могут быть в помещениях торгового предприятия?

– клещи

– мухи

– комары

+ не допускается наличие любых насекомых

55. Допускается ли курение персонала на предприятиях торговли?

– нет

– да

+ да, в специально отведенных местах

– да, но только в складских помещениях

56. Каким образом осуществляется сбор отходов и мусора в помещениях магазинов?

– в металлических или пластиковых бачках с крышками

+ в металлических или пластиковых педальных бачках с крышками

– с помощью пакетов

– любым доступным способом

57. Можно ли взвесить на весах яблоки без упаковки?

- да
- да, на рынке
- да, в киосках
- + нет

58. Какие меры применяются на предприятиях торговли для предупреждения возникновения картофельной болезни хлеба?

- ежедневное протирание полок 3%-ным раствором уксусной кислоты
- ежедневное протирание полок 1%-ным раствором уксусной кислоты
- протирание полок 3%-ным раствором уксусной кислоты не реже 1 раза в неделю
- + протирание полок 1%-ным раствором уксусной кислоты не реже 1 раза в неделю

59. Допускается ли перекладывание кремовых пирожных из тары поставщика при их приемке?

- + нет
- да
- да, в случае нарушения целостности упаковки
- да, в случае дальнейшей реализации по методу самообслуживания

тест № 60. Если магазин располагается в здании жилого дома, то завоз продукции должен проводиться в период:

- с 23.00 до 7.00 часов

+ с 7.00 до 23.00 часов

– с 8.00 до 24.00 часов

– с 20.00 до 5.00 часов