

## 阿拉善盟餐饮食品安全管理人员必备知识考试题库(主体责任)

序号	题目	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D
1	企业落实食品安全主体责任监督管理规定》于( )施行。	单选题	C	2022年9月22日	2022年12月1日	2022年11月1日	2023年1月1日
2	餐饮企业的“两员”是指( )。	单选题	D	法定代表人、食品安全员	食品安全员、行政总厨	总经理、副总经理	食品安全总监、食品安全员
3	( )对企业食品安全工作全面负责。	单选题	A	主要负责人	食品安全总监	食品安全员	餐饮部经理
4	( )应当配备食品安全员。	单选题	D	养老机构食堂	餐饮企业	学校及托幼机构食堂	以上都是
5	以下不属于食品安全总监职责的是( )。	单选题	B	组织拟定食品安全制度	记录和管理从业人员健康状况、卫生状况	拟定食品安全风险防控措施、食品安全事故处置方案	组织开展从业人员安全教育、培训、考核
6	以下不属于食品安全员职责的是( )。	单选题	B	督促落实食品生产经营过程控制要求	配合监督管理部门开展食品安全监督检查	配合有关部门调查处理食品安全事故	检查食品安全管理制度执行情况
7	企业正常经营期间,食品安全员( )根据风险管控清单进行检查。	单选题	D	每三日	每五日	每七日	每日

8	餐饮单位有食品安全法规定的违法行为，但食品安全总监、食品安全员依法履职尽责的（ ）。	单选题	D	责令改正	没收上年度收入	并处以罚款	不予处罚
9	餐饮单位未按要求配备食品安全总监，依照《食品安全法》规定责令改正，拒不改正，处（ ）罚款。	单选题	C	500元以上5000元以下	1000元以上1万元以下	5000元以上5万元以下	1万元以上10万元以下
10	企业主要负责人是指（ ）。	单选题	D	法定代表人	实际控制人	主要决策人	以上都是
11	餐饮服务企业每年度组织从业人员食品安全培训考核，不得少于（ ）次。	单选题	A	1	2	3	4
12	学校食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂等特定餐饮服务提供者每年度组织从业人员食品安全培训考核，不得少于（ ）次。	单选题	B	1	2	3	4
13	食品安全风险日管控工作的责任人员为（ ）。	单选题	C	主要负责人	食品安全总监	食品安全员	餐饮从业人员
14	食品安全风险周排查工作的责任人员为（ ）。	单选题	D	食品安全总监	食品安全员	主要负责人	食品安全总监或食品安全员
15	食品安全风险月调度工作的召集人（ ）。	单选题	A	主要负责人	食品安全总监	食品安全员	

16	餐饮服务提供者应当制定重大活动食谱，并经（ ）审核。	单选题	B	餐饮接待单位	餐饮服务食品安全监管部门	消费者	承办单位
17	餐饮服务提供者在食品安全管理中必须贯彻执行的技术法规是（ ）。	单选题	C	五常法	《质量管理体系要求》	《餐饮服务食品安全操作规范》	HACCP体系
18	餐饮服务单位采购的食品添加剂应实行（ ）。	单选题	B	“四专”管理	“五专”管理	“六专”管理	“三专”管理
19	以下哪种情形可免于处罚（ ）。	单选题	A	履行了进货查验等义务，有充分证据证明其不知道所采购的食品不符合食品安全标准，并能如实说明其进货来源	生产经营微生物含量超过食品安全标准限量的食品	生产经营掺假掺杂的食品	生产经营死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品
20	被吊销许可证的餐饮服务提供者，其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起（ ）年内不得申请食品生产经营许可、从事食品生产经营管理工作和担任食品生产经营企业食品安全管理人员。	单选题	D	2	3	4	5
21	有关食品安全的正确表述是（ ）。	单选题	B	经过灭菌，食品中不含有任何细菌	食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害	含有食品添加剂的食品一定是不安全的	食品即使超过了保质期，但外观、口感正常仍是安全的

22	食品经营许可证有效期限为（ ）。	单选题	D	2	3	4	5
23	发生食品安全事故的单位应当对导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备、设施等，立即（ ）等控制措施。	单选题	C	销毁	清洗消毒	采取封存	丢弃
24	（ ）是食品安全的第一责任人。	单选题	C	政府负责人	监管部门负责人	食品生产经营单位负责人	食品生产经营单位食品安全管理员
25	食品经营者经营场所发生变化，应当（ ）食品经营许可证。	单选题	B	重新申请	变更	延续	注销
26	食品安全标准是（ ）的标准。	单选题	B	自愿性	强制性	科学性	民主性
27	某食品经营者许可证有效期限仅剩2个月了，经营者想继续经营，应当（ ）。	单选题	D	许可证到期后重新申请	申请变更	先注销原许可，再重新申请	申请延续
28	餐饮服务食品安全管理人员应当具备（ ）以上餐饮服务食品安全工作经历，并持有国家或行业规定的相关资质证明。	单选题	B	1年	2年	3年	4年
29	餐饮服务提供者应当将市场监督管理部门张贴的日常监督检查结果记录表保持（ ）。	单选题	A	到下次监督检查时	3个月	6个月	2年

30	食品经营者应当妥善保管食品经营许可证，不得（ ）、涂改、倒卖、出租、出借、转让。	单选题	A	伪造	申请	变更	注销
31	餐饮服务提供者在一年内累计（ ）次受到责令停产停业、吊销许可证以外处罚的，由食品药品监管部门责令停产停业，直至吊销许可证。	单选题	B	2	3	4	5
32	餐饮服务提供者发生食物中毒后，应立即采取下列哪项措施（ ）。	单选题	A	停止经营，封存可能导致事故的食品及原料、工具、设备	清扫现场，搞好室内外卫生	废弃剩余食品	调换加工人员
33	食品安全管理人员每年应接受不少于（ ）小时的安全集中培训。	单选题	D	12	24	30	40
34	餐饮服务提供者应当在经营场所的显著位置悬挂或者摆放（ ）。	单选题	C	食品卫生证	酒类流通许可证	食品经营许可证	税务登记证
35	餐饮服务提供者撕毁、涂改日常监督检查结果记录表，或者未保持日常监督检查结果记录表至下次日常监督检查的，由市、县级食品药品监督管理部门责令改正，给予警告，并处（ ）元罚款。	单选题	C	5千~5万	5千~3万	2千~3万	2千~2万
36	餐饮服务提供者应在（ ）位置公示食品安全投诉举报电话。	单选题	C	会议室	负责人办公室	就餐场所醒目位置	加工操作间

37	餐饮服务经营者在醒目位置张贴或者摆放（ ），或者由服务人员提示说明，引导消费者按需适量点餐。	单选题	C	未成年禁酒标识	禁烟标识	反食品浪费标识	
38	餐饮服务经营者根据消费者需要应提供公勺公筷和（ ）。	单选题	A	打包服务	热毛巾	烟灰缸	
39	餐饮服务经营者未主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒的，由县级以上地方人民政府市场监督管理部门或者县级以上地方人民政府指定的部门（ ）。	单选题	A	责令改正、给予警告	给予五百元以内罚款	给予一千元以内罚款	
40	食品生产经营者在食品生产经营过程中造成严重食品浪费的，由县级以上地方人民政府市场监督管理部门或者县级以上地方人民政府指定的部门责令改正，拒不改正的，处（ ）罚款。	单选题	C	五千元以上一万元以下	一千元以上五千元以下	五千元以上五万元以下	
41	禁止制作、发布、传播宣扬量大多吃、暴饮暴食等浪费食品的节目或者音视频信息。违反规定的，责令整改，给予警告；拒不改正或者情节严重的，处（ ）罚款。	单选题	A	一万元以上十万元以下	一千元以上五千元以下	五千元以上一万元以下	
42	以下哪些食品生产经营企业等单位有食品安全法规定的违法情形，除依照食品安全法的规定给予处罚外，可以对单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款（ ）。	多选题	ABC	故意实施违法行为	违法行为性质恶劣	违法行为造成严重后果	违法行为未造成后果

43	食品生产经营企业应当将下列哪些人员的设立、调整情况，予以记录并存档备查（ ）。	多选题	ABC	主要负责人	食品安全总监	食品安全员	面点师
44	食品安全总监按照职责要求直接对本企业主要负责人负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作，承担下列职责（ ）。	多选题	ABCD	组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、生产经营过程控制、出厂检验、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求	组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向企业主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为，按照规定组织实施食品召回	组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大	负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育、培训、考核
45	食品安全总监、食品安全员应当具备下列食品安全管理能力（ ）。	多选题	ABCD	掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准	具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识	熟悉本企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产经营过程控制要求	参加企业组织的食品安全管理培训并通过考核
46	在依法配备食品安全员的基础上，下列哪些餐饮单位应当配备食品安全总监（ ）。	多选题	ABCD	大中型餐饮服务企业、连锁餐饮企业总部	用餐人数 300 人以上的托幼机构食堂	用餐人数 500 人以上的学校食堂	用餐人数或者供餐人数超过1000 人的单位

47	下列哪些属于餐饮服务企业“日管控”的工作内容（ ）。	多选题	ABCD	采购查验：实施有效索证索票，食品、食品添加剂、食品相关产品等查验合格	场所卫生：三防设施完整有效，无明显脏乱差	人员健康卫生：持有有效健康证明，保持良好个人卫生,无异常健康状况	食品贮存：实施规范食品贮存，无不合格食品
48	对日管控中发现的食品安全风险隐患，食品安全员应（ ）。	多选题	ABC	立即采取防范措施	按照程序及时上报食品安全总监或者企业主要负责人	未发现问题的，也应当予以记录，实行零风险报告	
49	每周食品安全排查治理报告应当包含下列哪些内容（ ）。	多选题	ABC	本周主要存在的食品安全风险隐患	本周食品安全管理情况评价	下周工作重点	
50	食品安全风险月调度工作的参加人员包括（ ）。	多选题	ABCD	企业主要负责人	食品安全总监	食品安全员	相关部门负责人
51	食品安全风险月调度工作的工作要求包括（ ）。	多选题	ABCD	总结情况	整改处置	闭环管控	工作调度
52	食品生产经营企业应当将等主要负责人、食品安全总监、食品安全员人员的设立、调整情况，（ ）（ ）以及（ ）（ ）提出的意见建议和报告等履职情况予以记录并存档备查。	多选题	ABCD	食品安全总监职责》	食品安全员守则》	食品安全总监	食品安全员
53	下列情况中，因（ ）其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全总监、食品安全员。因（ ），终身不得担任食品安全总监、食品安全员。	多选题	BD	食品安全违法被行政处罚的企业	食品安全违法被吊销许可证的企业	食品安全犯罪被判处有期徒刑处理的人员	食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员

54	<p>食品生产经营企业（ ）是指在本企业生产经营中承担全面领导责任的法定代表人、实际控制人等主要决策人。（ ）是指在违法行为中负有直接管理责任的人员，包括食品安全总监等。（ ）是指具体实施违法行为并起较大作用的人员，既可以是单位的生产经营管理人员，也可以是单位的职工，包括食品安全员等。</p>	多选题	ABD	主要负责人	直接负责的主管人员	食品安全专职员	其他直接责任人员
55	<p>食品生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度，落实食品安全责任制，依法配备与企业规模、（ ）、（ ）、（ ）、（ ）等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，明确企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员等的岗位职责。</p>	多选题	ABCD	食品类别	风险等级	管理水平	安全状况
56	<p>在餐饮服务企业、学校、托幼机构和养老机构食堂听取食品安全管理工作情况汇报时。主要听取关于（ ）、（ ）、（ ）、食品贮存、规范消毒、制售过程、（ ）、信息化管理、从业人员培训考核、食材供货商调整评价等情况的汇报。</p>	多选题	ABCD	采购查验	餐厨废弃物管理	人员健康卫生	场所卫生
57	<p>根据《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，食品生产经营企业主要负责人在作出涉及食品安全的重大决策前，应当充分听取（ ）的意见和建议。</p>	多选题	AC	食品安全总监	食品生产工作人员	食品安全员	单位的生产经营管理人员

58	食品生产经营企业应当建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合企业实际，落实自查要求，制定食品安全风险管控清单，建立健全（ ）工作制度和机制。	多选题	ABC	日管控	周排查	月调度	年汇报
59	下列哪些是餐饮服务企业、学校、托幼机构和养老机构食堂的食品安全员在日管控中检查食品贮存项目时的关注问题（ ）。	多选题	ABCD	食品仓库无通风、防潮及防止有害生物侵入的装置	散装食品未标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容	食品添加剂未专柜、上锁、标注“食品添加剂”、配置精确的计量工具	有腐败变质等感官性状异常或超过保质期的食品原料、食品添加剂、食品相关产
60	下列哪些属于食品安全风险隐患（ ）。	多选题	BCD	废弃物存放容器盖子为自动式	未落实食品安全总监或食品安全员制度	未制定各岗位的食品安全责任，对食品、食品添加剂、食品相关产品、集中消毒餐饮具供货商经营资质未查验、	有从业人员未取得有效健康证明或有从业人员健康状况异常
61	下列哪些属于完善的食品安全管理制度（ ）。	多选题	ABCD	从业人员健康管理制度	食品添加剂使用制度	食品安全管理人員和从业人员培训考核制度	制度内容符合最新的法律、法规、标准、规范等要求
62	《食品安全法》第三十三条第一款第一项至第四项规定，食品生产经营者应当符合食品安全标准，并符合以下要求（ ）。	多选题	ABCD	具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离	具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物	有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人員和保证食品安全的规章制度	具有合理的设备布局和工艺流程防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物

63	被吊销许可的（ ）自处罚决定作出之日起五年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作担任食品生产经营企业食品安全管理人员。	多选题	ABCD	食品生产经营者	法定代表人	直接负责的主管人员	其他直接责任人员
64	食品生产经营者应当依照（ ）从事生产经营活动，对社会和公众负责，保证食品安全，接受社会监督，承担社会责任。	多选题	ABD	法律	法规	企业规章制度	食品安全标准
65	（ ）应当配备食品安全总监。	多选题	ABCD	大中型餐饮服务企业、连锁餐饮企业总部	用餐人数 300 人以上的托幼机构食堂	用餐人数 500 人以上的学校食堂	用餐人数或者供餐人数超过1000 人的单位
66	食品经营者发现其经营的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当（ ）。	多选题	ABCD	立即停止经营	通知相关生产经营者	通知消费者	记录停止经营和通知情况
67	下列违法行为中，货值金额不足一万元，其处罚为没收违法所得和违法生产经营的食品，并可以没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；并处十万元以上十五万元以下罚款的是（ ）。	多选题	AD	经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类，或者生产经营其制品	生产经营致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标	生产经营腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺杂使假或者感官性状异常的食品	经营未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者生产经营未经检验或者检验不合格的肉类制品
68	食品经营者履行了进货查验义务，有充分证据证明其不知道所采购的食品不符合食品安全标准，并能如实说明其进货来源，其法律责任是（ ）。	多选题	BCD	责令整改	可以免于处罚	应当依法没收其不符合食品安全标准的食品	造成人身财产或者其他损害的，依法承担赔偿责任

69	食品生产企业应当就下列事项制定并实施控制要求，保证所生产的食品符合食品安全标准（ ）。	多选题	ABCD	原料采购、原料验收、投料等原料控制	生产工序、设备、贮存、包装等生产关键环节控制	原料检验、半成品检验、成品出厂检验等检验控制	运输和交付控制
70	食品生产经营者的责任，包括（ ）。	多选题	ABCD	依法从事生产经营	对社会和公众负责	保证食品安全	接受社会监督
71	倡导餐饮服务提供者开展下列哪项活动（ ）。	多选题	ABCD	宣传普及食品安全法律法规及知识	公开食品加工过程	采用食品安全管理先进技术和管理规范	公示食品原料及其来源等信息
72	食品安全风险监测的范围（ ）。	多选题	ABD	食源性疾病	食品污染	营养成分	食品中的有害因素
73	明知食品生产经营未取得食品生产经营许可证，仍为其提供生产经营场所或者其他条件的，由县级以上人民政府食品安全监督管理部门（ ）。	多选题	ABCD	责令停止违法行为，没收违法所得	并处五万元以上十万元以下罚款	违法所得一万元以上的，并处违法所得十倍以上二十倍以下罚款	使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品、食品添加剂生产者承担连带责任
74	食品经营者应当妥善保管食品经营许可证，不得（ ）。	多选题	BCD	悬挂或者摆放	转让、倒卖	涂改	出借、出租
75	食品安全事故报告的基本要求有（ ）。	多选题	ABC	故信息报告遵循“依法报告、及时准确、属地管理、分级负责”的	任何单位和个人对食品安全事故不得隐瞒、谎报、缓报	任何单位和个人不得干涉或者疑似食品安全事故的报告	不用报告
76	发生食物中毒时（ ）是法定责任报告人。	多选题	ABC	发生食物中毒的单位	中毒病人的工作单位	接收病人进行治疗的单位	病人家属

77	下列情形中，由食品经营许可证原发证 的食品安全监督管理部门责令改正；拒 不改正的，给予警告，并处2000元以下 罚款的行为有（ ）。	多选题	BD	食品经营者未按 规定在经营场所 的显著位置悬挂 或者摆放食品经 营许可证的	食品经营者外设 仓库地址发生变 化，未按规定报 告的	食品经营者未按 规定及时办理延 续手续的	食品经营者未按 规定申请办理注 销手续的
78	餐饮服务提供者应当建立（ ）的采购 查验和索证索票制度。	多选题	BCD	非食品产品	食品原料	食品添加剂	食品相关产品
79	以下索取的有关证明中（ ）是食品安 全法规中规定必须索取的证明。	多选题	BC	绿色食品认证证 书	禽畜肉类的检疫 合格证书	进口食品的食品 检验合格证明	野生动物经营利 用许可证
80	下列单位中，需要配备专职食品安全管 理人员的是（ ）。	多选题	ABCD	中央厨房	集体用餐配送单 位	连锁餐饮企业总 部	网络餐饮服务第 三方平台提供者
81	食品生产经营者召回食品后，应当（ ）。	多选题	ABCD	对召回的食品采 取无害化处理销 毁等措施	对因标签标志或 者说明书不符合 食品安全标准而 被召回的食品， 食品生产者在采 取补救措施且能 保证食品安全的 情况下可以继续 销售；销售时应 应当向消费者明 示	将食品召回和处 理情况向所在地 县级人民政府食 品安全监督管理 部门报告	需要对召回的食 品进行无害化处 理销毁的，应当 提前报告时间地 点
82	下列人员中，不得申请食品经营许可证 的是（ ）。	多选题	ABD	被吊销许可证不 满5年的食品生 产经营单位的法 定代表人(负责人 或业主)、直接负 责的主管人员和 其他直接责任人	因隐瞒真实情况 或者提供虚假材 料申请食品经营 许可受到处理不 满1年的	因以欺骗、贿赂 等不正当手段取 得食品经营许 可，被撤销许可 不足5年	因以欺骗、贿赂 等不正当手段取 得食品经营许 可，被撤销许可 不足3年的

83	食品安全管理机构和人员的职责要求包括（ ）。	多选题	ABCD	建立健全食品安全管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责	制订从业人员食品安全知识培训计划并加以实施	组织从业人员进行健康检查，建立从业人员健康档案	制订食品安全检查计划
84	下列需要注销食品经营许可证的是（ ）。	多选题	ABCD	食品经营者停止经营	食品经营许可被撤回	食品经营许可被撤销	食品经营许可被吊销
85	关于进货查验制度正确的是（ ）。	多选题	ABC	进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后6	没有明确保质期的，保存期限不得少于2年	其他各项记录保存期限宜为2年	没有明确保质期的，保存期限不得少于1年
86	食品经营许可证应当载明（ ）。	多选题	ABCD	经营者名称	经营场所	主体业态	许可证编号
87	食品安全事故包括（ ）。	多选题	ABCD	食物中毒	食源性疾病	食品污染	对人体健康可能有危害的事故
88	关于餐厨废弃物处置，下列说法正确的有（ ）。	多选题	ABCD	建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的种类、数量、去向、用途等情	餐厨废弃物应由经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位或个人处理	加工结束时及时清除，做到日产日清	餐饮服务提供者应与处置单位或个人签订合同，索取其经营资质证明文件复印件
89	餐饮服务经营者拒绝、阻挠、干涉食品安全监管部门依法开展食品安全监督检查、事故调查处理的，相关部门可给予其何种处罚（ ）。	多选题	BCD	责令改正，给予警告	责令停产停业，并处2千~5万元罚款	情节严重的，吊销许可证	构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚
90	食品经营者伪造、出租、出借食品经营许可证的，由县级以上地方食品安全监督管理部门（ ）。	多选题	ABC	责令改正，给予警告	并处1万元以下罚款	情节严重的，处1万元以上3万元以下罚款	情节严重的，处1万元以上5万元以下罚款

91	对在加工制作的食品中非法添加药品的行为，应当给予的处罚为（ ）。	多选题	AD	没收违法所得和违法生产经营的食品，并可没收用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品	货值金额不足1万元的，并处10万元~15万元罚款；货值金额1万元以上的，并处货值金额5~10	情节严重的，吊销许可证，并可由公安机关对其直接负责的主管人员和其他直接责任人员处30日	构成犯罪的，依法追究刑事责任
92	食品安全管理员，是指经统一培训考核合格，在（ ）从事食品安全管理工作的人员。	多选题	ABD	食品流通	食品生产	食品采购	餐饮服务
93	食品安全工作的新理念是（ ）。	多选题	ABCD	预防为主	风险管理	全程控制	社会共治
94	食物中毒的特点是（ ）。	多选题	ABCD	潜伏期短	发病急剧	病程亦较短	一般无人与人之间直接传染
95	餐饮服务提供者采购国内食品生产企业生产的预包装食品时，应当查验下列哪项内容（ ）。	多选题	ABCD	食品的名称、规格、净含量	食品的生产日期、保质期	生产者的名称、地址、联系方式	生产许可证编号、产品标准代号
96	食品安全标准包括以下内容（ ）。	多选题	ABCD	食品、食品添加剂、食品相关产品中的致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健	食品添加剂的品种、使用范围、用量	食品生产经营过程的卫生要求	与食品安全有关的质量要求

97	餐饮服务提供者依法应当履行的食品安全职责和义务包括（ ）。	多选题	ABCD	持证经营，保持经营场所和条件持续符合食品安全要求	建立食品安全管理制度，配备食品安全管理人员，明确各岗位食品安全责任	组织职工进行食品安全培训，提高其守法经营意识，规范其经营行为	组织职工进行健康检查，及时调离患有有碍食品安全疾病或病症的人员
98	发生食品安全事故后，任何单位和个人不得（ ）。	多选题	AC	隐瞒、谎报、缓报事故信息	隐匿、伪造、毁灭有关证据	配合事故调查处理	积极救治中毒人员
99	对违反食品安全法律法规规定餐饮服务提供者，可处以（ ）。	多选题	ABCD	罚款	吊销许可证	行政拘留	判刑
100	餐饮服务提供者应当履行以下哪项食品安全法定职责和义务（ ）。	多选题	ABCD	严格制定并实施原料控制要求、过程控制要求	开展食品安全自查，评估食品安全状况，及时整改问题，消除风	及时妥善处理消费者投诉，依法报告和处置食品安全事故	接受政府监管和社会监督，依法承担行政、民事和刑事责任
101	餐饮服务提供者申请食品经营许可时，应当具备下列哪项条件（ ）。	多选题	ABCD	具有与经营的食品品种、数量相适应的场所、设备或者设施	与有毒有害场所以及其他污染源保持一定距离	有专职或兼职食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度	具有合理的设备布局和工艺流程
102	餐饮服务提供者在散装食品的贮存位置应标明哪项内容（ ）。	多选题	ABCD	食品的名称	食品的生产日期或生产批号	保质期	生产者名称以及联系方式
103	餐饮服务提供者购买下列哪项物品时应当实行进货查验制度（ ）。	多选题	AB	食品	食品洗涤剂、消毒剂	桌椅板凳	杀虫剂
104	餐饮服务企业采购食品原料时应当遵守以下哪项要求（ ）。	多选题	ABCD	查验供货者的许可证、食品检验合格证明	检查原料感官性状，不采购食品安全法禁止生产经营的食品	按规定索取并留存购物凭证	按规定记录采购食品的相关信息

105	未取得食品经营许可从事餐饮服务，应当承担以下哪项法律责任（ ）。	多选题	ABC	没收违法所得	没收用于违法经营的工具、设备、原料等物品	违法经营的食品货值金额不足1万元的，处5万~10万元罚款	货值金额1万元以上的，处货值金额5倍以上10倍以下罚款
106	倡导餐饮服务提供者开展下列哪项活动（ ）。	多选题	ABC	宣传普及食品安全法律法规及知识	连锁经营与配送	采用食品安全管理先进技术和管理规范	公开食品加工过程，公示食品原料及其来源等信息
107	食品经营企业未按规定配备食品安全管理人员,应给予下列哪项行政处罚（ ）。	多选题	ABC	责令改正，给予警告	拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款	情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证	
108	食品经营许可证载明的哪些事项发生变化，食品经营者须按规定申请变更经营许可（ ）。	多选题	ABCD	经营者名称	法定代表人（负责人）	主体业态	经营项目
109	安排未取得健康证明或者患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员从事接触直接入口食品的工作,应给予下列（ ）行政处罚。	多选题	ABC	责令改正，给予警告	拒不改正的，处五千元以上五万元以下罚款	情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。	
110	食品生产经营企业的主要负责人对本企业的食品安全工作全面负责，建立并落实本企业的食品安全责任制，加强（ ）等工作。	多选题	ABCD	供货者管理	进货查验	生产经营过程控制	食品安全自查
111	根据《中华人民共和国反食品浪费法》的规定，下列餐饮服务经营者为防止食品浪费而采取的措施正确的是（ ）。	多选题	ABCD	主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒	合理确定数量、分量，提供小份餐等不同规格选择	在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识	加强服务人员职业培训，将珍惜粮食、反对浪费纳入培训内容

112	对食品生产经营企业未按规定建立食品安全管理制度，未按规定配备、培训、考核食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，未按责任制要求落实食品安全责任等违法行为，依法予以严肃查处。情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。	判断题	对				
113	因食品安全违法被吊销许可证的企业，其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全总监、食品安全员。	判断题	对				
114	因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，终身不得担任食品安全总监、食品安全员。	判断题	对				
115	餐饮企业无需建立食品安全日、周、月调度制度。	判断题	错				
116	食品生产经营企业应当为食品安全总监、食品安全员提供必要的工作条件、教育培训和岗位待遇，充分保障其依法履行职责。	判断题	对				

117	食品生产经营企业未按规定建立食品安全管理制度，或者未按规定配备、培训、考核食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员，或者未按责任制要求落实食品安全责任的，由县级以上地方市场监督管理部门依照食品安全法第一百二十六条第一款的规定责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上5万元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。	判断题	对				
118	对食品安全总监、食品安全员监督检查考核不合格，不再符合食品生产经营要求的，食品生产经营企业应当立即采取整改措施。	判断题	对				
119	用餐人数300人以上的托幼机构食堂、用餐人数500人以上的学校食堂，以及用餐人数或者供餐人数超过1000人的单位，应配备食品安全总监。	判断题	对				
120	食品安全总监或者食品安全员每周至少组织1次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。	判断题	对				
121	食品生产经营企业及其主要负责人无正当理由未采纳食品安全总监、食品安全员依照规定提出的否决建议的，属于前款规定的故意实施违法行为的情形。食品安全总监、食品安全员已经依法履职尽责的，不予处罚。	判断题	对				

122	对于周排查形成的《每周食品安全排查治理报告》，食品安全总监或食品安全员应及时上报至企业主要负责人，抄送相关责任部门负责人，使其知晓存在的食品安全风险，督促相关责任部门采取相应的管控措施，确保食品安全风险可控。	判断题	对				
123	食品浪费，是指对可安全食用或者饮用的食品未能按照其功能目的合理利用，包括废弃、因不合理利用导致食品数量减少或者质量下降等。	判断题	对				
124	餐饮服务经营者应当建立健全食品采购、储存、加工管理制度，加强服务人员职业培训，将珍惜粮食、反对浪费纳入培训内容。	判断题	对				
125	餐饮服务经营者应当主动对消费者进行防止食品浪费提示提醒，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识，或者由服务人员提示说明，引导消费者按需适量点餐。	判断题	对				
126	餐饮服务经营者应当提升餐饮供给质量，按照标准规范制作食品，合理确定数量、分量，提供小份餐等不同规格选择。	判断题	对				
127	提供团体用餐服务的，应当将防止食品浪费理念纳入菜单设计，按照用餐人数合理配置菜品、主食。	判断题	对				

128	提供自助餐服务的，应当主动告知消费规则和防止食品浪费要求，提供不同规格餐具，提醒消费者适量取餐。	判断题	对				
129	餐饮服务经营者通过餐饮外卖平台提供服务的，应当在平台页面上向消费者提供食品分量、规格或者建议消费人数等信息。	判断题	对				
130	餐饮服务经营者不得诱导、误导消费者超量点餐。	判断题	对				
131	食品安全事故应急处置方案建立后食品经营单位要将其列入从业人员培训计划，经常对不同岗位从业人员进行培训，有条件的单位还应组织从业人员进行事故处置演练，使从业人员熟练掌握应急处置程序。	判断题	对				
132	食品安全监督管理部门应当对企业食品安全管理人员随机进行监督抽查考核并公布考核情况。	判断题	对				
133	对国家法律法规明令禁止的食品及原料，应拒绝采购使用。	判断题	对				
134	被吊销食品生产、经营许可证的单位，其直接负责的主管人员自处罚决定作出之日起五年内不得从事食品生产经营管理工作。	判断题	对				

135	法定食物中毒报告单位在发现或了解到食物中毒或疑似食物中毒6小时内向当地卫生防疫部门报告。	判断题	错				
136	学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位的主管部门应当加强对集中用餐单位的食品安全教育和日常管理，降低食品安全风险，及时消除食品安全隐患。	判断题	对				
137	特定餐饮服务提供者指学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业等。	判断题	对				
138	食品经营企业应配备经考核合格的食品安全管理人员。	判断题	对				
139	食品经营单位制定食品安全事故应急处置方案的主要目的，是有效控制和妥善处置食品安全事故，最大限度地减少事故造成的损失。	判断题	对				
140	餐饮服务单位从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购食用农产品的，不用查验其社会信用代码和产品合格证明文件。	判断题	错				
141	食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，建立健全食品安全管理制度，采取有效管理措施保证食品安全。	判断题	对				

142	食品经营许可证的许可事项发生变化后，应当10个工作日内申请变更。	判断题	对				
143	食品安全管理人员应按规定参加食品安全培训。	判断题	对				
144	餐饮服务提供者应提示消费者开展光盘行动、减少浪费。	判断题	对				
145	违反《食品安全法》规定，构成犯罪的，依法追究刑事责任。	判断题	对				
146	食品经营许可证发证日期为许可决定作出的日期，有效期为3年。	判断题	错				
147	任何单位将食堂对外承包经营，单位的负责人都要对食品安全负责。	判断题	对				
148	中小学校和幼儿园委托社会供餐，也要对食品安全负责。	判断题	对				
149	学校（含托幼机构）校（院）长是学校（含托幼机构）食品安全第一责任人。	判断题	对				

150	餐饮服务提供者应当对员工进行食品安全知识培训，保证食品安全。	判断题	对				
151	食品经营企业应当配备食品安全管理人员并经考核合格。	判断题	对				
152	大型餐饮服务企业和餐饮连锁企业及设有食堂的大中专院校应当建立食品安全管理机构并配备专职管理人员。	判断题	对				
153	食品安全管理人员应当负责对购买的食品原辅料、食品加工制作过程、餐饮具清洗消毒、环境卫生等进行管理。	判断题	对				
154	任何单位和个人不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。	判断题	对				
155	任何组织或者个人有权举报食品安全违法行为。	判断题	对				
156	餐饮服务提供者不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让食品经营许可证。	判断题	对				
157	餐饮服务提供者应当对监督检查人员现场检查中形成的检查记录、询问记录和抽样检验等文书进行核对，核对无误后签字或者盖章。	判断题	对				

158	日常监督检查结果为不符合，有发生食品安全事故潜在风险时，餐饮服务提供者应当边整改边经营。	判断题	错				
159	日常监督检查结果为基本符合时，餐饮服务提供者应当按照监管部门的要求限期整改，并报告整改情况。	判断题	对				
160	职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构的食堂原则上不得申请生食类食品制售项目。	判断题	对				
161	餐饮服务提供者采购蔬菜水果时可以到商场、超市、蔬菜水果种植基地、批发市场采购，采购时要查验蔬菜水果的感官性状。	判断题	对				
162	餐饮服务提供者采购肉类时可以到屠宰场、商场、超市采购，在屠宰场采购的应当索取肉品的检疫合格证明。	判断题	对				
163	餐饮服务提供者不得采购来源不明、标识不清、感官性状异常的食用油。	判断题	对				
164	餐饮服务提供者经营的酒水饮料可以从取得许可证的生产企业、商场超市采购，不得销售假酒。	判断题	对				
165	餐饮服务企业采购食品，应保存购货凭证，如实记录食品的名称、数量、进货日期等内容。	判断题	对				

166	餐饮服务提供者应当定期对加工制作和经营食品的质量安全状况进行自查。	判断题	对				
167	餐饮服务提供者应当对消费者提出的投诉立即核实，妥善处理。	判断题	对				
168	申请食品经营许可，应当先行取得营业执照等合法主体资格。	判断题	对				
169	餐饮服务提供者终止经营，食品经营许可被撤回、撤销或者吊销的，应当在30个工作日内申请办理注销。	判断题	对				
170	餐饮服务提供者采用乙醇消毒容器、物体表面或从业人员手部的，浓度为99%的乙醇消毒效果优于浓度为75%的乙醇。	判断题	错				
171	发生食品安全事故或疑似食品安全事故的餐饮服务提供者，应当按照事故调查部门的要求提供相关资料和样品，不得拒绝。	判断题	对				
172	发生食物中毒或者疑似食物中毒后，餐饮服务提供者与中毒者协商解决了医疗及赔偿事宜的，可不必向当地食品药品监督管理部门、卫生行政部门报告。	判断题	错				
173	大型连锁餐饮企业应制定内部的餐饮服务食品安全操作规程。加工制作地方特色餐饮食品的要制定规范的加工制作方法。	判断题	对				

174	餐饮服务提供者应当在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本。	判断题	对				
175	餐饮服务提供者对其加工制作和经营的食品安全负责。	判断题	对				
176	餐饮服务提供者在发生食品安全事故后隐匿、伪造、毁灭有关证据的，责令停产停业，没收违法所得并处10万元以上50万元以下罚款。	判断题	对				
177	倡导餐饮服务提供者公开加工过程，公示食品原料及其来源。	判断题	对				
178	食品经营许可申请人应当对许可申请材料的真实性负责。	判断题	对				
179	食品经营许可证的正本和副本具有同等法律效力。	判断题	对				
180	转让餐馆时，可以将食品经营许可证一并转让。	判断题	错				
181	先从事食品经营活动再办理食品经营许可。	判断题	错				

182	餐饮服务提供者的食品经营许可证过期，可以边从事食品经营活动边申请许可。	判断题	错				
183	餐饮服务企业应每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核。	判断题	对				
184	餐饮服务提供者应加强对食品安全管理员培训和考核，经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。	判断题	对				
185	食品经营企业未按规定培训、考核食品安全管理人员,不得给予行政处罚。	判断题	错				
186	生产经营超范围、超限量使用食品添加剂的食品，情节严重的，不得吊销许可证。	判断题	错				
187	生产经营腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂，情节严重的，应吊销许可证。	判断题	对				
188	生产经营被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂；情节严重的，不得吊销许可证。	判断题	错				
189	生产经营无标签的预包装食品、食品添加剂或者标签、说明书不符合本法规定的食品、食品添加剂，情节严重的，应吊销许可证。	判断题	对				

190	学校需要现场分餐的，应当建立分餐管理制度。	判断题	对				
191	学校在教室分餐的，应当保障分餐环境卫生整洁。	判断题	对				
192	食品经营许可证的正本和副本具有同等法律效力。	判断题	对				

## 阿拉善盟餐饮服务食品安全管理人员必备知识考试题库(设施设备与布局)

序号	题目	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D
1	餐饮服务场所与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于（ ）的防虫筛网。	单选题	A	16	18	20	22
2	食品经营场所在设计布局的时候应按照（ ）的流程合理布局。	单选题	A	原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应	原料加工制作、原料进入、半成品加工制作、成品供应	成品供应、原料进入、原料加工制作、半成品加工制作	原料进入、半成品加工制作、原料加工制作、成品供应
3	与食品接触的设备、容器和工具的接触面应（ ）。	单选题	D	平滑、无凹陷	无裂缝内部角落部位避免有尖角	便于清洁，防止聚积食品碎屑、污垢等	以上全正确
4	食品处理区的粗加工制作、切配区的墙裙铺设高度至少（ ）。	单选题	A	>1.5m	>1m	>1.8m	>2m
5	人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于（ ）mm。	单选题	C	1	2	6	10
6	餐饮服务单位废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的（ ）。	单选题	B	标识	区分标识	以上都对	以上都不对
7	粗加工制作区指对原料进行（ ）等加工制作的区域。	单选题	C	消毒、解冻、清洗、剔除不可食用部分	消毒、挑拣、整理、清洗等	挑拣、整理、解冻、清洗、剔除不可食用部分	消毒、挑拣、解冻、清洗、剔除不可食用部分

8	烹饪区指对（ ）进行热加工制作的区域。	单选题	A	经过粗加工制作、切配的原料或半成品	经过简单清晰后进行原料切配	经过粗加工制作	经过消毒放置的半成品
9	餐饮服务单位的天花板宜距离地面（ ）米以上。	单选题	C	2	2.4	2.5	2.2
10	食品经营场所和食品贮存场所不得设在易受到污染的区域，距离污染源（ ）以上。	单选题	C	15米	20米	25米	30米
11	专间使用专用的工具、容器、设备，使用前（ ）。	单选题	C	不需消毒	视清洁程度而定	必须消毒	
12	各类工具和容器可根据（ ）进行区分。	单选题	B	使用习惯	形状	经验	以上都对
13	排污管道与食品处理区排水管道（ ）。	单选题	A	应分开设置	可以混合设置	根据地形选择设置方法	源头上分开设置，中途可以混合在在在一起
14	库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地，距离墙壁宜在（ ）以上。	单选题	C	20cm	15cm	10cm	5cm
15	餐饮服务单位食品处理区、就餐区宜使用（ ）。	单选题	C	电击式灭蝇灯	杀虫剂	粘捕式灭蝇灯	以上都对

16	餐饮服务单位食品加工处理区与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于（ ）目的防虫筛网。	单选题	C	12	14	16	18
17	关于专间内墙裙说法正确的是（ ）。	单选题	D	铺设0.6米	铺设1米	铺设1.5米	铺设到顶
18	餐饮服务场所内（ ）饲养和宰杀禽、畜等动物。	单选题	A	不得	可以	视情况允许	以上都不对
19	为防止鼠类侵入，餐饮服务提供者应在排水沟出口处设置网眼孔径小于（ ）mm的金属隔栅或网罩。	单选题	B	6	10	18	25
20	洗手设施的排水应（ ）。	多选题	ABCD	具有防止逆流的装置	具有防止有害动物侵入的装置	具有防止臭味产生的装置	排水要通畅
21	餐饮业的加工经营场所可划分为（ ）三部分。	多选题	ABD	食品处理区	辅助区	原料仓库	就餐场所
22	专间内需要有下列哪项专用设施（ ）。	多选题	ABCD	冷藏设备	空气消毒设施	工具消毒设施	独立的空调设施
23	下列操作，需要设置专间的是（ ）。	多选题	ACD	集体用餐配送单位食品分装	自制饮品	生食类食品加工制作场所	中央厨房食品冷却、包装操作

24	库房应设有下列哪项装置（ ）。	多选题	ABC	通风	防潮	防止有害生物侵入	
25	所有管道与外界或天花板连接处应封闭，所有管、线穿越而产生的孔洞，应选用下列哪项材料封堵（ ）。	多选题	ABCD	水泥	不锈钢隔板	钢丝封堵材料	防火泥
26	应根据下列哪项，确定餐饮服务场所灭蝇灯的安装位置和数量（ ）。	多选题	ABC	布局	面积	灭蝇灯使用技术要求	
27	食品加工用设备和工具的构造应（ ）。	多选题	ABCD	宜使用不锈钢材料	不宜使用木质材料	设备、容器和工具与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝	内部角落部位避免有尖角
28	食品处理区地面应当（ ）。	多选题	ABCD	无毒	无异味	易于清洗	防滑
29	餐饮服务单位加工制作的食品品种、数量与（ ）等条件相匹配。	多选题	ABC	场所	设施	设备	口味
30	餐饮服务单位的清洁操作区包括（ ）。	多选题	AC	冷食加工间	餐用具消毒保洁间	备餐间	食品库房
31	餐饮服务单位洗手池水龙头的开关宜采用（ ）。	多选题	ABCD	脚踏式	肘动式	感应式	非手触动式

32	关于专间设施，下列表述正确的是（ ）。	多选题	ABCD	应为独立隔间	具有独立空调	有空气消毒设施	有清洁工具清洁水池
33	凉菜制作“五专”要求是（ ）。	多选题	ABCD	专室制作	专人负责	专用工具	专用消毒设备、冷藏设备
34	餐饮服务场所的辅助区包括（ ）。	多选题	ABCD	办公室	非食品库房	更衣场所	大堂休息厅
35	餐饮服务单位食品处理区地面应（ ）。	多选题	ABCD	平整	无裂缝	无破损	无积水积垢
36	下列区域，属于专间的有（ ）。	多选题	ABCD	生食间	裱花间	冷食间	中央厨房分装间
37	食品仓库按贮存温度可分为（ ）。	多选题	BCD	室温库	常温库	冷藏库	冷冻库
38	关于各类水池设置，下列说法正确的是（ ）。	多选题	ABCD	植物性原料清洗池与洗手池分开	拖把清洗池与餐饮具消毒池分开	动物性原料清洗池与水产品原料清洗池可不分开	洗手池与水果清洗池分开
39	准清洁操作区包括哪些（ ）。	多选题	AB	烹饪区	餐用具保洁区	备餐区	果蔬拼盘加工制作区

40	下列区域，属于一般操作区的有（ ）。	多选题	AC	切配场所	备餐场所	餐用具清洗场所	餐用具保洁场所
41	食品加工场所的地面、墙面、天花板等所使用的材质应符合的要求包括（ ）。	多选题	ABCD	无毒无异味，避免食品受到污染	耐用，可以反复清洁	不透水，利于用水清洗	浅色，便于辨别污垢
42	下列有关餐饮经营场所卫生间管理正确的是（ ）。	多选题	ABCD	设置独立的排风设置	出口附件设置洗手设施，并配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等	定期清洗卫生间设施、设备，并做好记录	保持清洁卫生，无污物、无垃圾
43	专间内需要有下列哪项专用设施（ ）。	多选题	ABCD	冷藏设备	空气消毒设施	工具清洗消毒设施	独立的空调设施
44	下列哪项设施应该定期清洗、校验（ ）。	多选题	ABC	保温设施	冷藏设施	冷冻设施	
45	下列哪项设施应该定期维护（ ）。	多选题	ABC	紫外线灯管	净水设备滤芯	制冰设备滤芯	
46	餐饮经营场所食品处理区可设置在室外。	判断题	错				
47	餐饮服务单位的卫生间不得设置在食品处理区内。	判断题	对				

48	排水管道出水口安装的篦子宜使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼应小于10mm。	判断题	对				
49	使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，相邻胶帘条的重叠部分不少于1cm。	判断题	错				
50	在专间内加工、制作食品或备餐期间，专间内温度不得高于25℃。	判断题	对				
51	食品处理区指贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具(包括餐饮具、容器、工具等)等的区域。根据清洁程度的不同，可分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区。	判断题	对				
52	餐饮服务场所的清洗、消毒、保洁设施容量和数量应能满足加工制作和供餐需要。	判断题	对				
53	餐饮场所排水沟内可以根据地形设置其他管路，侧面和底面接合处宜有一定弧度，并设有可拆卸的装置。	判断题	错				
54	使用电击式灭蝇灯的餐饮服务企业，灭蝇灯需悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方。	判断题	错				
55	食品加工制作用水的管道系统应引自生活饮用水主管道，与非饮用水(如冷却水、污水或废水等)的管道系统完全分离，可以有逆流或相互交接现象。	判断题	错				

56	排水沟出口应设有符合要求的防止有害生物侵入的篦子，篦子开孔应根据实际需求进行。	判断题	错				
57	餐饮服务单位使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。	判断题	对				
58	专间指处理或长时间存放直接入口食品的专用加工制作间，包括冷食间、生食间、裱花间、中央厨房和集体用餐配送单位的分装或包装间等。	判断题	错				
59	食品处理区按清洁程度可分为一级清洁操作区、二级清洁操作区和三级清洁操作区。	判断题	错				
60	“专间”内不得设置明沟。	判断题	对				
61	食品处理区内可以设置卫生间。	判断题	错				
62	餐饮店人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于 6mm。	判断题	对				
63	洗手设施的排水应设有防止逆流、有害生物侵入及臭味产生的装置。	判断题	对				

64	库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能使贮存的食物和物品离墙离地，距离地面应在10cm以上，距离墙壁宜在10cm以上。	判断题	对				
65	各类专间的墙裙应铺设到墙顶。	判断题	对				
66	专间应设置独立的空调设施，并定期清洗消毒。	判断题	对				
67	餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器等装置。	判断题	对				
68	应定期检查食品库房或食品贮存区域、固定设施设备背面及其他阴暗、潮湿区域是否存在有害生物活动。	判断题	对				
69	餐饮服务场所外可使用抗干预型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固定安装。	判断题	对				

## 阿拉善盟餐饮食品安全管理人员必备知识考试题库(过程控制)

序号	题目	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D
1	需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到( )℃以上。	单选题	D	85	80	75	70
2	生产经营的食品中不得添加( )，但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。	单选题	B	药食同源物质	药品	食品添加剂	食用色素
3	下列区域，不属于食品处理区的是( )。	单选题	C	生食间	粗加工制作区	就餐区	餐用具保洁区
4	煮沸生豆浆时，应将上涌泡沫除净，煮沸后保持沸腾状态( )分钟以上。	单选题	C	3	8	5	15
5	交叉污染指( )之间生物性或化学性污染物的相互转移、扩散的过程。	单选题	C	食品、物品、工具、容器、设备、消毒、环境	物品、从业人员、解冻、容器、设备、设施、环境	食品、从业人员、工具、容器、设备、设施、环境	食品、从业人员、工具、容器、清洗、设施、环境
6	病死率相对较高的细菌性食物中毒是( )。	单选题	D	沙门菌食物中毒	蜡样芽孢杆菌食物中毒	变形杆菌食物中毒	李斯特菌食物中毒
7	在烹饪后至食用前需要较长时间(超过2小时)存放的高危易腐食品，应在高于( )或低于( )的条件下存放。	单选题	C	20℃、8℃	40℃、8℃	60℃、8℃	60℃、0℃

8	下列不属于食物中毒常见原因的是( )。	单选题	D	细菌性食物中毒	化学性食物中毒	动物性食物中毒	诺如病毒感染
9	下列措施中，不能有效防止交叉污染的是( )。	单选题	C	食品处理区内不得从事可能污染食品的活动	餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物	确保食品原料采购来源合法	接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物
10	有害生物防治应遵循( )防治优先。	单选题	B	生物	物理	化学品	药物
11	食品温度查验期间，冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求不得超过( )度。	单选题	D	5	4	9	3
12	下列物品，可以与食品同库存放的是( )。	单选题	B	杀虫剂	一次性餐具	洗涤剂	消毒剂
13	食品温度查验期间，冷冻食品表面温度不宜高于( )。	单选题	C	-5	-4	-9	-3
14	关于“保质期”概念正确的是( )。	单选题	A	保质期是预包装食品在标签指明的贮存条件下，保持品质的期限	保质期与食品加工工艺无关	保质期与贮存条件无关	超过保质期的食品是可以销售的
15	不符合食物中毒发病特点的是( )。	单选题	C	病人有食用同一有毒食物史	人与人之间不传染	发病潜伏期长	中毒病人临床表现基本相似

16	餐饮服务单位盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期等内容及（ ）。	单选题	A	开封日期	配料	执行标准	生产批号
17	下列在餐饮业中可以使用的食品添加剂是（ ）。	单选题	A	无铝泡打粉	苏丹红	孔雀石绿	亚硝酸
18	餐饮服务提供者在加工过程中应当检查待加工的食品及原料，发现有（ ），不得加工或者使用。	单选题	C	冻肉	土豆	感官形状异常	四季豆
19	冷冻(藏)贮存食品时，（ ）堆积、挤压食品。	单选题	A	不宜	宜	允许	应
20	下列哪项物质不是食品生产经营活动中禁止使用的非食用物质（ ）。	单选题	A	柠檬黄	硼砂	吊白块	孔雀石绿
21	餐饮服务单位加工制作食品过程中，不得（ ）。	单选题	B	在食品中添加药食同源物质	使用非食品原料加工制作食品	使用食品添加剂	使用预包装食品
22	易引起副溶血性弧菌食物中毒的食品是（ ）。	单选题	C	家禽及蛋类	蔬菜及水果	海产品	乳及乳制品
23	冷藏是指将原料、半成品、成品置于冰点以上较低温度下贮存的过程，冷藏环境温度的范围应（ ）。	单选题	A	0℃~8℃	2℃~4℃	0℃~10℃	0℃~6℃

24	分派菜肴、整理造型的工具使用前应（ ）。	单选题	B	直接使用	清洗消毒	晾晒	静置
25	下列情况，不会引起细菌性食物中毒的是（ ）。	单选题	B	进食未彻底清洗、消毒的生食品	烧熟煮透食品	生熟交叉污染	贮存食品不当
26	最易污染黄曲霉并产生黄曲霉毒素B1的食品是（ ）。	单选题	D	家禽及蛋类	蔬菜及水果	水产	花生、玉米
27	对细菌性食物中毒预防措施的描述，错误的是（ ）。	单选题	D	定期对食品从业人员体检	食用前彻底加热	屠宰过程严重遵守卫生要求	应用抗氧化剂
28	下列食品的加工制作可以不在专间内进行的是（ ）。	单选题	D	生食类食品	裱花蛋糕	动物性冷食类食品	糕点
29	引起金葡菌食物中毒的污染源常为（ ）。	单选题	D	海产品	野生动物	鼠类，苍蝇	带有化脓性病灶的从业人员
30	餐饮服务单位使用紫外线灯对空气进行消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯（ ）分钟以上并做好记录。	单选题	B	20	30	40	60
31	有害生物活动迹象不包括（ ）。	单选题	D	鼠粪	蟑尸	卵鞘	食物

32	餐饮服务场所内，可使用（ ）。	单选题	A	捕鼠笼	毒鼠药	杀鼠剂	以上都不对
33	下列不属于有害生物物理防治的是（ ）。	单选题	C	防蝇帘	粘鼠板	消毒液	灭蚊灯
34	下列食品中，属于热食类食品的是（ ）。	单选题	A	火锅	熟食卤味	水果拼盘	白切鸡
35	在5摄氏度低温条件下仍能生长的细菌是（ ）。	单选题	A	李斯特菌	沙门菌	副溶血性弧菌	变形杆菌
36	餐饮服务人员从事以下哪项操作时必须戴口罩（ ）。	单选题	A	加工生食品	清洗餐具	摘菜	洗鱼
37	烧熟后2小时，食品的中心温度保持在60℃以上(热藏)的，其食用时限为烧熟后（ ）小时。	单选题	A	4	8	12	24
38	接触直接入口食品的从业人员应当（ ）进行一次健康检查。	单选题	B	每6个月	每1年	每18个月	每2年
39	餐饮服务单位（ ）重复使用一次性用品。	单选题	A	不得	可以	根据实际情况可以	以上都不对

40	下列加工制作可以在专用操作区内进行的是（ ）。	单选题	D	生食类食品	裱花蛋糕	所有冷食类食品	现榨果蔬汁、果蔬拼盘
41	食品的进货查验记录和进货凭证保存期限不得少于产品保质期满后（ ）。	单选题	B	3个月	6个月，没有明确保质期的不少于24个月	12个月	18个月
42	餐饮服务提供者在散装食品的贮存位置可以不标明哪项内容（ ）。	单选题	C	食品的名称	食品的生产日期或生产批号	食品的成分或者配料表	保质期
43	餐饮服务人员从事以下哪项操作时应戴口罩（ ）。	单选题	A	切酱牛肉	切生牛肉	炖牛肉	洗生牛肉
44	易引起组胺中毒的鱼类是（ ）。	单选题	B	河豚鱼	青皮红肉海产鱼	带鱼	甲鱼
45	易引起沙门氏菌食物中毒的食品是（ ）。	单选题	A	家禽及蛋类	蔬菜及水果	水产品	乳及乳制品
46	禁止餐饮业采购、加工和销售的螺类是（ ）。	单选题	C	花螺	黄泥螺	织纹螺	田螺
47	大多数细菌能够快速生长繁殖的温度范围是（ ）。	单选题	C	-15℃~0℃	0℃~9℃	8℃~60℃	61℃~70℃

48	关于食品贮存、运输的做法不正确的是（ ）。	单选题	D	装卸食品的容器、工具、设备应当安全、无毒无害、保持清洁	防止食品在储存、运输过程中受到污染	食品贮存、运输温度符合食品安全要求	将食品与有毒有害物质一起运输
49	下列哪类加工场所内废弃物容器盖子应非手动开启式（ ）。	单选题	C	粗加工场所	切配场所	专间	餐用具清洗消毒场所
50	以下避免熟食品受到各种病原菌污染的措施中错误的是（ ）。	单选题	A	接触直接入口食品的人员经常洗手但不消毒	保持食品加工操作场所清洁	避免昆虫、鼠类等动物接触食品	避免生食品与熟食品接触
51	以下预防细菌性食物中毒的措施中错误的是（ ）。	单选题	D	尽量缩短食品存放时间	尽量当餐食用加工制作的熟食品	尽快使用完购进的食品原料	超过加工场所和设备的承受能力加工食品
52	下列不属于食品原料的物质是（ ）。	单选题	A	罂粟壳	黑胡椒	桔子罐头	中式腊肠
53	以下哪种食品含有天然有害物质,加工不当可引起食物中毒( )。	单选题	B	鱿鱼	生豆浆	芹菜	豆腐
54	按使用功能分类,食品添加剂包括( )。	多选题	ABCD	着色剂	防腐剂	乳化剂	增稠剂
55	常见植物性食物中毒( )。	多选题	ABCD	细菌引起的食物中毒	四季豆引起的食物中毒	豆浆引起的食物中毒	发芽马铃薯引起的食物中毒

56	下列加工制作必须在专间内进行的是（ ）。	多选题	ABC	加工制作冷食类食品	加工制作生食类食品	加工制作裱花蛋糕	加工制作饮料
57	食品经营者采购食品添加剂，应当依法（ ）。	多选题	ABCD	查验供货者的许可证	查验供货者的进货票据	查验产品合格证明文件	如实记录进货信息
58	加工制作食品过程中，不得存在下列哪些行为（ ）。	多选题	ABCD	在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质	使用超过保质期的食品、食品添加剂	超范围、超限量使用食品添加剂	在食品中添加药品
59	食品添加剂的使用原则是（ ）。	多选题	ABCD	不应对人体产生任何健康危害	不应掩盖食品腐败变质	不应掩盖食品本身或加工过程中的质量缺陷或以掺杂、掺假、伪造为目的而使用食品添加剂	不应降低食品本身的营养价值
60	进口鲜冻肉类产品的包装应当标明（ ）。	多选题	ABCD	产品名称	原产国(地区)	生产企业名称、地址	企业注册号、生产批号
61	餐饮服务提供者加工制作菜品时，应符合下列哪项规定（ ）。	多选题	CD	可以添加抗生素	可以添加罂粟壳	可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质	不可以添加亚硝酸盐
62	关于食品存放设备和车厢的说法正确的是（ ）。	多选题	ACD	内部结构应易于清洗消毒	价格应该低廉	每次使用后应进行清洗	每次使用后应进行消毒

63	常见化学性食物中毒（ ）。	多选题	ABCD	农药引起的食物中毒	亚硝酸盐引起的食物中毒	蘑菇中毒	细菌中毒
64	在（ ）情况下可使用食品添加剂。	多选题	ABCD	保持或提高食品本身的营养价值	作为某些特殊膳食食用食品的必要配料或成分	提高食品的质量和稳定性，改进其感官特性	便于食品的生产、加工、包装、运输或者贮藏
65	食品原料的主要污染源包括（ ）。	多选题	ABCD	生物毒素	农药残留	兽药残留	重金属残留
66	加工制作过程中从业人员应重新洗净手部的情形有（ ）。	多选题	ABD	加工制作不同存在形式的食品前	接触不洁物品	说话	接触化学物品
67	餐饮服务单位下列加工制作既可在专间也可在专用操作区内进行的是（ ）。	多选题	BCD	清洗生食海产品	现榨果蔬汁	果蔬拼盘	调制供消费者直接食用的调味料
68	区分生、熟食品容器的有效方法包括（ ）。	多选题	ABCD	生、熟食品容器采用不同的标记	生、熟食品容器采用不同的材质	生、熟食品容器采用不同的形状	直接标注生、熟的字样
69	现榨果蔬汁指以（ ）为原料，经压榨、粉碎等方法现场加工制作的供消费者直接饮果蔬汁饮品。	多选题	AB	新鲜水果	蔬菜	浓缩汁	果蔬粉
70	细菌在（ ）的地方不容易存活和繁殖。	多选题	ABD	干燥	高温	潮湿	极低温

71	造成细菌性食物中毒的常见原因为（ ）。	多选题	ABCD	原料腐败变质	加工过程发生生熟交叉污染	从业人员带菌污染	食品未烧熟煮透
72	餐饮服务单位加工制作食品过程中，不得存在下列行为（ ）。	多选题	ABCD	使用回收食品作为原料，再次加工制作食品	使用超过保质期的食品、食品添加剂	添加药品保健品	超范围、超限量使用食品添加剂
73	化学性食物中毒的诊断依据是（ ）。	多选题	ABCD	流行病学调查资料	病人的潜伏期和特有的中毒表现	实验室诊断资料	病人的临床检验或辅助特殊的检查资料
74	防控食品受到病原菌污染的措施主要为（ ）。	多选题	ABCD	保持加工场所清洁卫生,防止滋生蚊蝇、蟑螂、老鼠等有害生物	严格清洗和消毒餐饮具、加工工用具及容器	严格执行从业人员健康管理制度	严格执行加工人员个人卫生制度
75	食品添加剂应当（ ），方可列入允许使用的范围。	多选题	AB	技术上确有必要	经过风险评估证明安全可靠	实验室的检验	经营企业管理规范认证
76	关于食品贮存管理要求，下列说法正确的是（ ）。	多选题	ABCD	距离地面应在10cm以上，距离墙壁宜在10cm以上	同一库房不同类别食品和物品应分类分区存放	不得与有毒有害物质同库存放	食品出库应遵循先进先出原则
77	餐饮服务单位食品库房原料贮存应分区（ ）存放食品。	多选题	AB	分架、分类	离墙、离地	混合、分架	贴墙、贴地
78	下列哪些食品是食品安全法禁止生产经营的？	多选题	ABD	未经检疫的肉类	腐败变质食品	未经冷藏的食品	超过保质期限的食品

79	高危易腐食品是指( )含量较高(通常酸碱度(pH)大于4.6且水分活度(Aw)大于0.85)。	多选题	BC	脂肪	蛋白质	碳水化合物	矿物质
80	禁止餐饮服务提供者采购、使用的食品添加剂为( )。	多选题	AB	亚硝酸钠	亚硝酸钾	硫酸铝钾	硫酸铝铵
81	食品相关场所使用的杀虫剂、杀鼠剂和洗消剂等所有化学品,都要( )。	多选题	ABCD	上锁管理	专人使用	做好记录	避免污染食品
82	( )等与餐饮具直接接触的物品应一客一换。	多选题	ABCD	垫纸	垫布	餐具托	口布
83	关于食品添加剂的使用,下列说法正确的是( )。	多选题	ABCD	使用精确的食品添加剂专用称量工具,并有详细记录	专用账册记录食品添加剂使用情况	由专人保管食品添加剂	复合食品添加剂严格按照使用说明书的使用范围、使用量使用
84	禁止采购使用下列哪类肉类及其制品( )。	多选题	ABCD	病死的	毒死的	死因不明的	未经检验或者检疫不合格的
85	造成细菌性食物中毒的常见原因为( )。	多选题	ABCD	原料腐败变质	加工过程发生生熟交叉污染	从业人员带菌污染食品	食品未烧熟煮透
86	厨房中造成交叉污染的常见因素有( )。	多选题	ABC	生、熟食品混存混放	生、熟食品加工用具及盛装容器混用	接触直接入口食品的工具、容器使用前未消毒	从业人员加工熟食品后不洗手直接择菜洗菜

87	以下不可以制售凉菜的是（ ）。	多选题	ABC	幼儿园食堂	小学食堂	中学食堂	大学食堂
88	餐饮服务提供者预防细菌性食物中毒的基本原则为（ ）。	多选题	ABC	防止食品受到病原菌污染	控制病原菌繁殖	杀灭病原菌	在食品中添加抗生素
89	不得将食品与下列哪项物质一同贮存、运输（ ）。	多选题	CD	食品添加剂	餐饮具	有毒物品	有害物品
90	下列哪项物质是食品生产经营活动中禁止使用的非食用物质（ ）。	多选题	ABC	硼砂	罂粟壳	酸性橙（金黄粉）	柠檬黄
91	下列哪项物质为食品生产经营活动中禁止使用的非食用物质（ ）。	多选题	ABCD	吊白块	甲醛	苏丹红	三聚氰胺
92	下列有关备餐操作的要求中正确的是（ ）。	多选题	ABC	认真检查待供应食品，发现腐败变质或感官异常的，不得供应	分派菜肴、整理造型的用具使用前消毒	加工制作围边、盘花等的材料应符合食品安全要求，使用前应清洗消毒	烹饪后至食用前超过2小时的食物，存放在常温环境中
93	下列有关餐厨废弃物处置要求正确的是（ ）。	多选题	ACD	建立餐厨废弃物处置管理制度	分类放置餐厨废弃物，做到日产周清	将餐厨废弃物交由经相关部门许可或备案的餐厨废弃物收运、处置单位处理	建立餐厨废弃物处置台账，详细记录有关情况

94	下列哪项为餐饮服务提供者预防细菌性食物中毒的关键控制点（ ）。	多选题	ABCD	避免熟食品在加工、贮存中受到各种病原菌污染	控制好食品的加热	控制好熟食的存放时间，尽量当餐食用	食品的加工量与加工条件相吻合，防止超过加工场所的承受能力加工
95	弃物存放容器应配有盖子，目的是（ ）。	多选题	ABCD	防止有害生物侵入	不良气味或污水溢出	防止污染食品	防止污染水源
96	以下哪项为防止生熟交叉污染的有效措施（ ）。	多选题	AC	采用材质、形状、颜色、标识等方式明显区分加工生熟食品的工用具、容器等	彻底洗净接触直接入口食品的餐饮具、工用具、容器	从业人员洗手消毒后加工熟食	在专间或专用场所内加工直接入口食品
97	将食品离地离墙贮存是为了（ ）。	多选题	BCD	便于存取	通风防潮	防止有害生物藏匿	便于检查和清洁
98	应遵循下列哪项原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品（ ）。	多选题	ABC	先进	先出	先用	
99	下列哪种食品属于禁止生产经营的食品（ ）。	多选题	ABD	腐败变质的食品	死因不明的禽、畜、兽等动物肉类	按照国家食品安全标准添加了食品添加剂的食品	营养成分不符合食品安全标准的食品
100	餐饮服务环节发生化学性食物中毒的常见原因为（ ）。	多选题	ABCD	食用了毒蕈、野生河鲀、发芽土豆	食用了含禁用农药的蔬菜	食用了未烧熟煮透的豆浆、四季豆	误将亚硝酸盐当作食盐

101	防控食品受到病原菌污染的措施主要为（ ）。	多选题	ABCD	保持加工场所清洁卫生，防止滋生蚊蝇、蟑螂、老鼠等有害生物	严格清洗和消毒餐饮具、加工工用具及容器	严格执行从业人员健康管理制度，患有国务院卫生行政部门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	严格执行加工人员个人卫生制度
102	接触直接入口食品的从业人员，出现下列哪项情形时应洗手消毒（ ）。	多选题	ABCD	处理食物前	接触生食物后、接触受到污染的工具或设备后	使用卫生间后、处理动物或废弃物后	咳嗽、打喷嚏或擤鼻涕后
103	生吃水产品存在较高的食品安全风险，加工不当可引起（ ）。	多选题	ACD	细菌性食物中毒	食品口感不好	食源性寄生虫病	食源性肠道传染病
104	猪肉上的哪“三腺”不能食用（ ）。	多选题	ABC	甲状腺(头部部分)	肾上腺(腰子部分)	淋巴腺(在颈部)	胸腺(胸脯)
105	食品工用具的清洗水池可与食品原料清洗水池通用。	判断题	错				
106	可以在清洗原料的水池内涮洗洗碗布。	判断题	错				
107	在食品处理区和就餐场所可以存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品。	判断题	错				

108	食品生产经营者采购的食品添加剂标签上应该载明“食品添加剂”字样。	判断题	对				
109	食品在加工前发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，可以继续加工和使用。	判断题	错				
110	动物性食物中毒是指食用天然含有有毒成分的动物或动物组织引起的中毒。	判断题	对				
111	需要冷冻(藏)的熟制半成品或成品，在熟制后应放置在室温条件下自然冷却。	判断题	错				
112	供餐过程中，应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品(预包装食品除外)。	判断题	对				
113	可以将未密封的熟食和生肉一起存放。	判断题	错				
114	加工制作的裱花蛋糕，裱浆可制做好隔天食用。	判断题	错				
115	冷冻(藏)食品出库后，应及时加工制作，冷冻食品原料可以反复解冻、冷冻。	判断题	错				

116	食品在冷藏、冷冻柜(库)内贮藏时，应做到原料、半成品和成品严格分开。	判断题	对				
117	食品加工过程中废弃的食用油脂应集中存放在有明显标志的容器内。	判断题	对				
118	卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用人员可不经有害生物防制专业培训。	判断题	错				
119	低温能彻底杀灭微生物，所以冰箱储存食品时也能杀灭微生物。	判断题	错				
120	使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。	判断题	对				
121	餐饮服务单位不得将不同的卫生杀虫剂制剂混配。	判断题	对				
122	专间内应由专人加工制作，加工制作期间，非操作人员不得擅自进入。	判断题	对				
123	预防毒蕈中毒最根本的方法是不要采摘、食用自己不认识的蘑菇。	判断题	对				

124	为了防止生熟交叉污染，生食品与熟食品要分开存放，加工盛放生食品与熟食品的工具容器也要分开使用。	判断题	对				
125	硫磺作为漂白剂，可以用来熏蒸馒头，使馒头更白。	判断题	错				
126	供餐过程中，应对食品采取有效防护措施，避免食品受到污染。	判断题	对				
127	制作生食海产品时可以不在专间操作。	判断题	错				
128	餐饮服务提供者不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。	判断题	对				
129	餐饮服务提供者不得使用工业用洗涤剂、消毒剂对餐饮具进行清洗、消毒。	判断题	对				
130	餐饮服务提供者可以将醇基燃料作为酒水提供给消费者饮用。	判断题	错				
131	添加了食品添加剂的食品一定不安全。	判断题	错				

132	天然食品添加剂一定比化学合成的食品添加剂更安全。	判断题	错				
133	餐饮服务提供者应当定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。	判断题	对				
134	接触直接入口食品的包装材料、餐具、饮具和容器应当无毒、清洁。	判断题	对				
135	可以用切过生肉的菜板切熟食。	判断题	错				
136	食品处理区的抹布应用途明确，定位存放，保持清洁。	判断题	对				
137	进口的预包装食品可以不标注中文标签。	判断题	错				
138	为预防豆浆中毒，需将豆浆在“假沸”后保持沸腾3分钟以上。	判断题	错				
139	需要冷藏的熟制食品，应当在冷却后及时冷藏。	判断题	对				

140	专间的温度应不高于30℃。	判断题	错				
141	餐饮服务提供者可以使用盛放过农药化肥的包装袋盛放食品原料。	判断题	错				
142	餐饮服务提供者可以使用盛放过油漆、涂料等工业产品的容器盛放食品原料。	判断题	错				
143	可以使用甲醛泡发海产品。	判断题	错				
144	蒸制馒头、包子、花卷等可以使用含铝泡打粉。	判断题	错				
145	经营鲜活水产品的餐饮服务提供者可以在饲养用水中添加硝基呋喃、孔雀石绿等。	判断题	错				
146	用于制作现榨饮料、食用冰等食品的水，应为通过符合相关规定的净水设备处理后或煮沸冷却后的饮用水。	判断题	对				
147	售出后的菜品消费者如果未食用完，餐饮服务提供者可以回收加工后再次销售。	判断题	错				

148	蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料可在专间内清洗处理。	判断题	错				
149	可以在贮存食品原料的场所内存放个人生活物品。	判断题	错				
150	低温能彻底杀灭微生物，所以冰箱可用来长期保存食品。	判断题	错				
151	禁止在餐食中加入药品，但中药材除外。	判断题	错				
152	加工海产品时，必须严格区分加工用具和容器等，避免引发副溶血性弧菌食物中毒。	判断题	对				
153	野生蘑菇中存在多种有毒品种，食用中毒后病死率高，餐饮服务提供者经营野生蘑菇的要确保经营的蘑菇中未混入有毒品种。	判断题	对				
154	餐饮服务提供者可以经营养殖河鲩活鱼和未经加工的河鲩整鱼。	判断题	错				
155	螺类在生长过程中易被寄生虫污染，加工时应烧熟煮透。	判断题	对				

156	餐饮服务中使用的洗涤剂、消毒剂应符合食品安全标准。	判断题	对				
157	幼儿园和中小学食堂尽量不要加工制作四季豆。	判断题	对				
158	餐饮服务提供者加工四季豆时应烧熟煮透，避免造成食物中毒。	判断题	对				
159	餐饮服务提供者加工食品的用水，应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。	判断题	对				
160	集体用餐配送单位在配送食品过程中，应将食品的中心温度保持在8℃以下或60℃以上。	判断题	对				
161	餐饮服务提供者在制作的原味果汁中可以添加呈味香精。	判断题	错				
162	专间和专区加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中无须再清洗消毒手部。	判断题	错				
163	食品的冷藏温度要求和冷冻温度要求是一样的。	判断题	错				

164	冷冻是指原料、半成品、成品置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程，冷冻温度的范围宜低于-12℃。	判断题	对				
165	动物性食品和水产品都是荤菜，可以一起存放，不会交叉污染。	判断题	错				
166	原料、半成品、成品应分开存放，防止交叉污染。	判断题	对				
167	盛放或加工制作动物性食品、植物性食品、水产品的工用具，应按“红绿蓝”颜色进行标识，防止混用。	判断题	对				
168	可以用红色的砧板切配带鱼。	判断题	错				
169	可以用蓝色的砧板切配蔬菜。	判断题	错				
170	可以用绿色的砧板切配肉类。	判断题	错				
171	食品处理区内可以饲养和宰杀活羊。	判断题	错				

172	为勤俭节约，餐饮服务提供者可以重复使用火锅底料。	判断题	错				
173	油炸食品时，油温不宜超过190℃。	判断题	对				
174	油炸食品时，应定期过滤在用油，去除食物残渣。	判断题	对				
175	烤制食品时应避免食品直接接触火焰或烤制温度过高，减少有害物质产生。	判断题	对				
176	盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放。	判断题	对				
177	使用容器盛放拆包后的食品添加剂的，应在盛放容器上标明食品添加剂名称，丢弃留原包装。	判断题	错				
178	“生食类食品”一般特指生食水产品，尽量不要生食淡水水产品。	判断题	对				
179	“冷食类食品”一般指无需再加热，在常温或者低温状态下即可食用的食品，包括熟食卤味、生食瓜果蔬菜、腌菜等。	判断题	对				

180	制作现榨果汁、食用冰等可以使用自来水。	判断题	错				
181	专区由专人加工制作，加工制作人员应穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩。	判断题	对				
182	专间每次使用前，应对专间空气和工作台进行消毒,使用紫外线灯消毒的，在无人时开启紫外线灯30 分钟以上并做好记录。	判断题	对				
183	预包装食品和一次性餐饮具应去除外层包装并保持最小包装清洁后，方可传递进专间。	判断题	对				
184	分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒。	判断题	对				
185	餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前未经洗净、消毒，不得给予行政处罚。	判断题	错				
186	高危易腐食品烧熟后按要求将食品中心温度降至 8℃并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后 24小时，供餐前应按要求进行再加热。	判断题	对				
187	加工好的食品烧熟后 2 小时，食品的中心温度保持在 60℃以上（热藏）的，其食用时限为烧熟后 4 小时。	判断题	对				

188	使用传递设施（如升降笼、食梯、滑道等）传递食物的，应每半年清洁一次。	判断题	错				
189	餐饮服务提供者应当定期清理排水沟内的污物。	判断题	对				
190	餐饮服务提供者应保持就餐场所的空气流通和卫生清洁。	判断题	对				
191	餐饮服务提供者应索取并留存餐厨废弃物收运者的资质证明复印件（需加盖收运者公章或由收运者签字）。	判断题	对				
192	废弃物存放容器与食品加工制作容器无须有明显的区分标识。	判断题	错				
193	餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。	判断题	对				
194	在食品处理区和就餐场所可以存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品。	判断题	错				

## 阿拉善盟餐饮食品安全管理人员必备知识考试题库(人员管理)

序号	题目	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D
1	手部有伤口的从业人员，（ ）。	单选题	C	可以从事接触直接入口食品的工作	可以从事接触非直接入口食品的工作	佩戴一次性手套后，可以从事接触非直接入口食品的工作	佩戴一次性手套后，可以从事接触直接入口食品的工作
2	下列哪种情形符合餐饮业从业人员个人卫生要求的是（ ）。	单选题	B	经更衣洗手直接进入加工间	进入专间的人员洗手消毒后，穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩	在食品处理区内吸烟	将私人物品带入食品处理区
3	发生以下哪种情形是,食品加工人员应脱去工作服（ ）。	单选题	A	从食品处理区去卫生间	从烹饪场所去粗加工场所	从烹饪场所去餐饮具消毒间	从切配场所去烹饪场所
4	餐饮从业人员工作服应定期更换，保持清洁。接触直接入口食品的操作人员的工作服应每天更换。工作服(包括衣、帽、口罩)宜用以下那种颜色（ ）。	单选题	D	蓝色	绿色	黑色	白色或浅色
5	食品生产经营人员上岗时应遵守哪些个人卫生要求。	多选题	ABCD	穿戴清洁的工作服、工作帽	有化脓性性皮肤病不得上岗	患有活动性肺结核者不得上岗	保持手的清洁卫生
6	下列有关从业人员个人卫生的行为中正确的是（ ）。	多选题	AB	穿戴清洁的工作衣帽	头发用发套包裹住	涂指甲油	饰物外露

7	餐饮服务单位每日上岗前的健康状况检查时发现从业人员存在下列哪项病症，应立即将其调离接触直接入口食品的工作岗位（ ）。	多选题	ABCD	发热	腹泻	皮肤伤口	咽部炎症
8	国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全的疾病包括（ ）。	多选题	ABCD	霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾	伤寒和副伤寒	病毒性肝炎(甲型、戊型)	活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病
9	以下说法正确的是（ ）。	多选题	ABCD	工作服(包括衣、帽、口罩)最好用白色或浅色布料制作	接触直接入口食品人员的工作服应每天更换	不能穿戴工作服走出食品加工场所	工作服应做到定期更换
10	关于从业人员工作服管理要求，下列说法正确的是（ ）。	多选题	ABCD	宜用白色或浅色布料制作，专间工作服宜从颜色或式样上予以区分	每名从业人员不得少于2套，应定期更换，保持清洁，接触直接入口食品的操作人员的工作服应每天更换	从业人员上卫生间前应在食品处理区内脱去工作服	待清洗的工作服应远离食品处理区
11	接触直接入口食品的从业人员，出现下列哪项情形时应洗手消毒（ ）。	多选题	ABCD	处理食物前	接触生食物后、接触受到污染的工具或设备后	使用卫生间后、处理动物或废弃物后	咳嗽、打喷嚏或擤鼻涕后
12	从业人员在（ ）等可能会污染手部的活动后应重新洗净手部。	多选题	ABCD	使用卫生间	用餐	饮水	吸烟
13	晨检时发现从业人员存在下列哪项病症，应立即将其调离接触直接入口食品的工作岗位（ ）。	多选题	ABC	发热	腹泻	皮肤伤口或感染	头晕

14	下列哪种情形不符合从业人员个人卫生要求（ ）。。	多选题	ABC	未经更衣洗手直接进入加工间	将私人物品带入食品处理区	在食品处理区内吸烟、饮食	进入专间的人员洗手消毒后，穿戴专用的工作衣帽并佩戴口罩
15	从业人员在使用卫生间、用餐、饮水、吸烟等可能会污染手部的活动后，在加工制作食品时应重新洗净手部。	判断题	对				
16	进入专间前，加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。	判断题	对				
17	从业人员佩戴手套清洗消毒餐具的，接触消毒后的餐具时可不更换手套。	判断题	错				
18	专间内应由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入。	判断题	对				
19	餐饮服务工作人员上厕所后应洗净手部，接触直接入口食品的人员还应消毒手部。	判断题	对				
20	从事接触直接入口食品的人员应当进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。	判断题	对				
21	食品安全管理人员应每天对从业人员上岗前的健康状况进行检查。	判断题	对				

22	从业人员不得披散头发，佩戴的手表、手镯、手链、手串、戒指、耳环等饰物不得外露。	判断题	对				
23	专间内从业人员离开专间时，应脱去专间专用工作服。	判断题	对				
24	食品处理区内加工制作食品的从业人员使用卫生间，可直接穿着工作服。	判断题	错				

## 阿拉善盟餐饮食品安全管理人员必备知识考试题库(食品留样)

序号	题目	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D
1	食品留样，每个品种留样量不少于（ ）。	单选题	C	75	100	125	150
2	餐饮服务单位的食品留样是指（ ）留样。	单选题	B	对加工过程中的食品	对加工完成后的成品	原材料	
3	留样食品应保留（ ）小时以上。	单选题	D	12	24	36	48
4	食品留样记录中至少应包含下列哪项内容（ ）。	多选题	ABC	留样食品名称	留样时间	留样人员	加工人员
5	应对每餐饮食品成品留样的餐饮服务单位包括（ ）。	多选题	ABCD	学校食堂	供应超过 100 人的一次性聚餐的餐馆	养老机构食堂	医疗机构食堂
6	留样食品应当由专柜冷藏保存24小时以上。	判断题	错				
7	集体聚餐人数超过100人的，餐饮服务提供者应当为提供的食品成品留样。	判断题	对				

8	学校食堂（或者供餐单位）未按要求留样的，应责令改正，给予警告；拒不改正的，处 5000 元以上 3 万元以下罚款。	判断题	对				
9	留样时，应将留样食品按照品种分别盛放于清洗消毒后的专用密闭容器内，分别在存放动物性、植物性和水产品的冷藏设备中冷藏存放。	判断题	错				

## 阿拉善盟餐饮食品安全管理人员必备知识考试题库(餐饮具清洗消毒)

序号	题目	题目类型	正确答案	选项A	选项B	选项C	选项D
1	餐饮服务单位餐用具采用化学消毒的，应当设有不少于( )个专用水池。	单选题	B	2	3	4	5
2	采用红外线消毒餐饮具的，温度一般控制在120℃以上，并至少保持( )分钟以上。	单选题	B	5	10	15	20
3	下列关于餐饮具消毒方法正确的是( )。	单选题	D	红外线消毒，温度100℃以上，10分钟以上	洗碗机消毒，水温65℃，30秒以上	含氯消毒剂消毒，在有效氯浓度250mg/L以上的消毒液中浸泡15分钟	煮沸消毒，温度100℃，10分钟以上
4	餐用具保洁区是指( )区域。	单选题	B	存放清洗用具的	存放清洗消毒后的餐饮具和接触直接入口食品的容器、工具的	存放清洗消毒用具的区域	存放消毒后的容器的地方
5	餐饮具正确的消毒方式为( )。	单选题	C	开水烫5分钟	用洗洁精清洗	100℃蒸汽消毒10分钟以上	开水烫3分钟
6	使用含氯消毒剂(不包括二氧化氯消毒剂)的消毒方法，消毒液中的有效氯浓度宜在( )以上。	单选题	A	250mg/L	125mg/L	200mg/L	500mg/L

7	餐饮具保洁场所属于哪类操作区（ ）。	单选题	B	清洁操作区	准清洁操作区	一般操作区	以上都不是
8	使用化学消毒法消毒餐具时，配好的消毒液一般多长时间更换一次（ ）。	单选题	A	每4小时	每5小时	每6小时	每8小时
9	存放消毒后餐具的保洁设施，应符合下列哪项要求（ ）。	多选题	ABC	标记明显	结构密闭	易于清洁	材质透明
10	餐饮服务化学消毒常用消毒剂包括：（ ）。	多选题	BCD	玻璃水	次氯酸钙(漂粉精)	次氯酸钠	二氧化氯
11	常用的餐具消毒方法有（ ）。	多选题	AB	物理法消毒	化学法消毒	生物法消毒	自然风干消毒
12	餐饮服务单位采购消毒后的餐具应查看哪些标识（ ）。	多选题	ABCD	消毒单位名称、地址、联系方式	餐具消毒合格证明	餐具使用期限	餐具消毒日期
13	餐具的物理法消毒包括（ ）等热力消毒方法。	多选题	ABC	蒸汽	水煮	红外线	冲洗
14	以下清洗消毒餐具的做法中错误的是（ ）。	多选题	BC	消毒后的餐具应贮存在专用保洁设施内备用	重复使用一次性餐具时要注意洗净以后再消毒	消毒后的餐具一定要使用抹布、餐巾擦干	使用化学消毒法消毒餐具时，要注意定时测量消毒液浓度,浓度低于要求时应立即更换或适量补加

15	下列关于餐饮具清洗消毒的程序哪项是正确的（ ）。	多选题	AD	去残渣→洗涤剂 去污→清水冲洗 →物理消毒→保 洁	去残渣→洗涤剂 去污→清水冲洗 →化学消毒→保 洁	去残渣→洗涤剂 去污→清水冲洗 →保洁	去残渣→洗涤剂 去污→清水冲洗 →化学消毒→清 水冲洗→保洁
16	餐饮服务提供者消毒餐饮具时，可采用的消毒方式包括（ ）。	多选题	ABD	煮沸或蒸汽消毒	红外线加热消毒	紫外线消毒	用含氯消毒药物 消毒
17	下列关于餐饮具消毒方法正确的是（ ）。	多选题	AB	煮沸消毒，温度 100℃，10分钟 以上	红外线消毒，温 度120℃以上，10 分钟以上	洗碗机消毒，水 温65℃，30秒以 上	含氯消毒剂消 毒，在有效氯浓 度250mg/L以上的 消毒液中浸泡3分 钟
18	存放消毒后餐具的保洁设施，应符合下列哪项要求（ ）。	多选题	ABC	标记明显	结构密闭	易于清洁	材质透明
19	以下清洗消毒餐具的做法中错误的是（ ）。	多选题	BC	消毒后的餐具应 贮存在专用保洁 设施内备用	重复使用一次性 餐具时要注意 洗净以后再消毒	消毒后的餐具一 定要使用抹布、 餐巾擦干	使用化学消毒法 消毒餐具时，要 注意定时测量消 毒液浓度，浓度 低于要求时应立 即更换或适量补
20	餐饮服务提供者在清洗餐饮具时，必须有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。	判断题	对				
21	从业人员定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐具受到污染。	判断题	对				

22	自行对餐饮具清洗消毒的应当配备清洗消毒设备设施，采用蒸煮等方法消毒。	判断题	对				
23	不具备清洗消毒条件的餐饮服务提供者可以使用合法的集中消毒单位提供的餐饮具。	判断题	对				
24	清洗消毒后的餐用具最好用沥干、烘干的方式。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。	判断题	对				
25	可以在包厢的卫生间清洗消毒餐饮具。	判断题	错				
26	从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前无须更换手套。	判断题	错				
27	消毒后的餐饮具可以直接摆放在餐桌上。	判断题	错				