

附件

锡盟餐饮食品安全管理人员必备知识考试题库

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
1	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	
2	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	
3	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	
4	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	水产品	乳及乳制品	
5	最易污染黄曲霉并产生黄曲霉毒素 B ₁ 的食品是 ()	单选题	D	家禽及蛋类	蔬菜及水果	水产品	花生、玉米	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
6	为预防豆浆中毒，需将豆浆在“假沸”后保持沸腾（ ）分钟以上	单选题	D	1	2	3	5	
7	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	
8	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℃	
9	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	
10	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	
11	造成细菌性食物中毒的常见原因因为（ ）	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	
12	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	从业人员加工熟食品后不洗手直接择菜洗	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
						消毒	菜	
13	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	
14	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	
15	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	
16	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	控制好食品的加热温度和熟食品的贮存温度	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	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
							承受能力加工	
17	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	
18	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	
19	食品的不安全因素在于()	多选题	ABCD	食品自身固有	细菌病毒的侵入并繁殖	环境污染	人为因素	
20	细菌性食物中毒发生是由于()	多选题	ABCD	餐具清洗消毒不彻底	食物贮存温度时间不当	食物未烧熟煮透	操作人员患病带菌污染	
21	预防细菌性食物中毒的基本原则是()	多选题	ABC	防止食品受到病原菌的污染	控制病原菌的繁殖	灭杀病原菌	不控制交叉污染	
22	预防细菌性食物中毒的主要措施有()	多选题	ABCD	避免污染	控制温度和时间	控制加工量	清洗和消毒	
23	餐饮服务提供者对其加工制作	判断题	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	和经营的食品安全负责（ ）							
24	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	A	对	错			
25	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	A	对	错			
26	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	A	对	错			
27	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	A	对	错			
28	餐饮企业应当配备食品安全管理人员并经考核合格（ ）	判断题	A	对	错			
29	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	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
30	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	A	对	错			
31	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	A	对	错			
32	任何组织或者个人有权举报食品安全违法行为（ ）	判断题	A	对	错			
33	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	A	对	错			
34	食品经营许可证申请人应当对许可申请材料的真实性负责（ ）	判断题	A	对	错			
35	委托他人办理食品经营许可证申请的，代理人应当提交授权委托书以及代理人的身份证明文件（ ）	判断题	A	对	错			
36	食品经营许可证的正本和副本	判断题	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	具有同等法律效力（ ）							
37	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	A	对	错			
38	转让餐馆时，可以将食品经营许可证一并转让（ ）	判断题	B	对	错			
39	食品经营许可证载明的事项发生变化的，应当在变化后十个工作日内向原发证的市场监督管理部门申请变更食品经营许可。餐饮服务提供者地址迁移，不在原许可经营场所从事食品经营活动的，应当重新申请食品经营许可（ ）	判断题	A	对	错			
40	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	A	对	错			
41	日常监督检查结果为不符合，有	判断题	B	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	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（ ）							
42	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	A	对	错			
43	职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构的食堂不得申请生食类食品制售项目（ ）	判断题	A	对	错			
44	餐饮服务企业应当制定食品安全事故处置方案（ ）	判断题	A	对	错			
45	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	A	对	错			
46	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	A	对	错			
47	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	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
48	被许可人以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品经营许可的，由原发证部门撤销许可，并处1万元以上3万元以下罚款。（ ）	判断题	A	对	错			
49	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	A	对	错			
50	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，可不必向当地市场监督管理部门、卫生行政部门报告（ ）	判断题	B	对	错			
51	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	A	对	错			
52	食品经营许可证遗失、损坏的，应当向原发证部门申请补办（ ）	判断题	A	对	错			
53	餐饮服务提供者对所有项目的食品检验结论均可以申请复检	判断题	B	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	()							
54	网络餐饮服务第三方平台提供者设立从事网络餐饮服务分支机构的，应当在设立后（ ）个工作日内向所在地市场监管部门备案。	单选题	D	10	15	20	30	
55	以下关于食品安全标准的说法正确的是（ ）	单选题	C	食品安全标准是鼓励性标准	食品安全标准是推荐性标准	食品安全标准是强制性标准	食品安全标准是自愿性标准	
56	餐饮服务提供者申办《食品经营许可证》时，正确的做法是（ ）	单选题	D	一所学校内有多个食堂（厨房独立设置）的，只需申办一个许可证	一家宾馆内有多个餐厅（厨房独立设置）的，只需申办一个许可证	同一法定代表人的餐饮连锁企业，只需申办一个许可证	食品经营许可证实行一地一证原则，每个经营场所均需要申办许可证	
57	餐饮服务提供者对食品的理化指标检验结论有异议的，可以自收到检验结论之日起（ ）个工作日内提出复检申请	单选题	A	7	10	15	30	
58	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，由市场监管部门责令停产停业，直至吊销	单选题	B	2	3	4	5	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	许可证。							
59	餐饮服务提供者财产不足以同时承担民事赔偿责任和缴纳罚款、罚金时，应当（ ）	单选题	A	先承担民事赔偿责任	先缴纳罚款罚金	减少赔偿金额和罚款金额	不予赔偿和缴纳罚款罚金	
60	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	A	《餐饮服务食品安全操作规范》	《食品安全管理体系餐饮业要求》（GB/T27306）	《质量管理体系要求》（GB/T19001）	五常法、六T法	
61	餐饮服务提供者在食品安全管理中必须贯彻执行的餐饮服务行业规范类食品安全国家标准是（ ）	单选题	C	《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）	《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》（GB 31621-2014）	《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654-2021）	《食品安全国家标准 食品添加剂生产通用卫生规范》（GB 31647-2018）	
62	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	单选题	D	2	3	4	5	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	担任食品生产经营企业食品安全管理人员。							
63	全国食品安全的投诉举报电话是（ ）	单选题	A	12315	12320	12335	12365	
64	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	
65	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	营业执照	酒类流通许可证	食品经营许可证	税务登记证	
66	餐饮服务提供者应当将食品监管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	
67	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	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	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
				说明其进货来源				
68	许可申请人隐瞒真实情况或者提供虚假材料申请食品经营许可的，申请人在（ ）内不得再次申请食品经营许可。	单选题	C	3 个月	6 个月	1 年	2 年	
69	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，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正；拒不改正的，给予警告，可以并处（ ）以下罚款。	单选题	A	5 千~5 万	5 千~3 万	2 千~3 万	2 千~2 万	
70	餐饮服务提供者需要延续食品经营许可有效期的，应当在该许可有效期届满前（ ）个工作日内，向原发证部门提出申请。	单选题	A	9-15	15-20	20-25	25-30	
71	餐饮服务提供者应在（ ）位置	单选题	C	会议室	负责人办公室	就餐场所醒目	加工操作间	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	公示食品安全投诉举报电话。					位置		
72	违反《食品安全法》规定，构成犯罪的（涉嫌食品安全犯罪的），应当（ ）	单选题	B	可以以罚代刑	依法追究其刑事责任	依法不应追究刑事责任的，不再给予行政处罚	经审查没有犯罪事实但依法应当予以行政处罚的，由公安机关予以处罚	
73	以下关于食品召回的做法中错误的是（ ）	单选题	B	发现其经营的食物不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康，立即停止经营	对召回的食物进行无害化处理、销毁后，向所在地县级人民政府市场监督管理部门报告	通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况	对召回的食物采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场	
74	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	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
75	发生食品安全事故后，任何单位和个人不得（ ）	多选题	AB	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	
76	食品安全监管人员对餐饮服务提供者进行监督检查时，有权采取下列哪项措施（ ）	多选题	ABCD	进入生产经营场所实施现场检查	对生产经营的食品等进行抽样检验	查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料	查封违法从事生产经营活动的场所	
77	《中华人民共和国刑法》中有关食品安全犯罪的罪名主要有（ ）	多选题	ABD	生产、销售不符合食品安全标准的食品罪	生产、销售有毒、有害食品罪	生产、销售不符合安全标准的产品罪	生产、销售伪劣产品罪	
78	市场监管部门作出下列哪项处罚决定前，应当告知当事人有要求举行听证的权利（ ）	多选题	ABD	吊销《食品经营许可证》	责令停业	责令改正，给予警告	较大数额罚款	
79	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	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	
80	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	及时妥善处理消费者投诉，依法报告和处置食品安全事	接受政府监管和社会监督，依法承担行政、民事和刑	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
					题，消除风险隐患	故	事责任	
81	餐饮服务提供者申请食品经营许可证时，应当具备下列哪项条件（ ）	多选题	ABCD	具有与经营的食物品种、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	
82	从事网络餐饮经营的餐饮服务提供者应遵守以下哪项规定（ ）	多选题	ABCD	具有实体店	取得食品经营许可证	在许可核定的范围内从事经营活动，不得超范围经营	在网上公示其食品经营许可证、量化分级动态等级	
83	从事网络餐饮经营的餐饮服务提供者应遵守下列哪项与网络订餐送餐有关的规定（ ）	多选题	ABCD	网上公示的店名、地址、订餐食品等信息与实际一致，不得虚假	送餐食品包装严密，防止送餐途中受到污染	送餐食品有保鲜、保温、冷藏或冷冻要求的，采取能保证食品安全的相应措施	委托具备相应能力的企业送餐	
84	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	ABCD	没收违法所得	没收用于违法经营的工具、设备、原料等	违法经营的食物货值金额不足1万元的，处5万~10万	货值金额1万元以上的，处货值金额10倍以上20倍以下	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
					物品	元罚款	罚款	
85	餐饮服务经营者拒绝、阻挠、干涉市场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	
86	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	
87	从事餐饮服务，可以使用出租、出借食品经营许可证或登记证（ ）	判断题	B	对	错			
88	从事餐饮服务，可以向房产证一样转让食品经营许可证或登记证（ ）	判断题	B	对	错			
89	取得《食品经营许可证》或登记证的餐饮服务提供者增加经营项目，无须再申请许可或登记	判断题	B	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	()							
90	幼儿园、中小学应当建立集中用餐陪餐制度，每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题 ()	判断题	A	对	错			
91	中央厨房和集体用餐配送单位应制定检验检测计划，定期对大宗食品原料、加工制作环境等自行或委托具有资质的第三方机构进行检验检测 ()	判断题	A	对	错			
92	餐饮服务提供者接到消费者投诉食品感官性状异常时，应及时核实。经核实确有异常的，应及时撤换，告知备餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查 ()	判断题	A	对	错			
93	餐饮服务提供者应当自行或委托第三方专业机构开展下列哪项自查 ()	多选题	ABC	食品安全制度 自查	定期自查	专项自查		

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
94	餐饮服务提供者对食品安全制度的适用性，应每年至少开展一次制度自查（ ）	判断题	A	对	错			
95	餐饮服务提供者的经营条件发生变化，不再符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施（ ）	判断题	A	对	错			
96	食品经营者发现其销售的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	ABD	立即停止经营	通知相关生产经营者和消费者	销售完现有产品后再整改	召回已经销售的食品	
97	学校食品安全实行食堂厨师负责制（ ）	判断题	B	对	错			
98	学校食品安全实行校长负责制（ ）	判断题	A	对	错			
99	餐饮服务提供者应建立并执行食品安全自查制度（ ）	判断题	A	对	错			
100	餐饮服务提供者应建立并执行从业人员健康管理制度（ ）	判断题	A	对	错			
101	餐饮服务提供者未建立食品安全事故处置方案，会被处罚（ ）	判断题	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
102	餐饮服务提供者应建立从业人员食品安全培训考核制度（ ）	判断题	A	对	错			
103	特定餐饮服务提供者应配备专职食品安全管理人员，其他餐饮企业无需配备兼职食品安全管理员（ ）	判断题	B	对	错			
104	先从事食品经营活动再办理食品经营许可（ ）	判断题	B	对	错			
105	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	B	对	错			
106	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	
107	符合下列哪项情形须按规定申请办理注销手续（ ）	多选题	ABCD	终止食品经营	食品经营许可证被撤回	撤销食品经营许可证	被吊销食品经营许可证	
108	餐饮服务提供者应在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证（ ）	判断题	A	对	错			
109	食品经营者在一年内累计（ ）次因违反本法规定受到责令停	单选题	B	1	3	5		

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	产停业、吊销许可证以外处罚的，可责令停产停业，直至吊销许可证。							
110	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（ ）立即采取封存等控制措。	多选题	ABC	食品及原料	工具	设备		
111	自建网站餐饮服务提供者，应在通信主管部门备案后（ ）个工作日内，向所在地县级市场监督管理部门备案。	单选题	A	30	60	90		
112	学校应当建立集中用餐信息公开制度，利用公共信息平台等方式及时向师生家长公开食品进货来源、供餐单位等信息（ ）	判断题	A	对	错			
113	许可申请人隐瞒真实情况或者提供虚假材料申请食品经营许可证的，应给予警告，申请人在（ ）年内不得再次申请食品经营许可。	单选题	A	一	二	三		

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
114	被许可人以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品经营许可的，由原发证的市场监督管理部门撤销许可，处一万元以上三万元以下罚款；造成危害后果的，处三万元以上二十万元以下罚款。被许可人在（ ）年内不得再次申请食品经营许可。	单选题	B	二	三	四		
115	伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让食品经营许可证的。由县级以上地方市场监督管理部门给予哪些处罚（ ）	多选题	ABC	责令改正，给予警告，并处一万元以上三万元以下罚款	情节严重的，处三万元以上十万元以下罚款	造成危害后果的，处十万元以上二十万元以下罚款		
116	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，由县级以上地方市场监督管理部门责令限期改正；逾期不改的，给予警告（ ）	判断题	A	对	错			
117	未按规定建立食品安全管理制度，应给予下列哪项行政处罚（ ）	多选题	ABD	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	拒不改正的，处五万元以上罚款	情节严重的，责令停产停业，直至吊销	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
					款		许可证	
118	进货时未查验许可证和相关证明文件，或者未按规定建立并遵守进货查验记录，应责令改正，给予警告，拒不改正的，不得再给予其它行政处罚（ ）	判断题	B	对	错			
119	食品经营企业未制定食品安全事故处置方案，应责令改正，给予警告，拒不改正的，不得再给予其它行政处罚（ ）	判断题	B	对	错			
120	食品经营企业未制定食品安全事故处置方案，应给予下列哪项行政处罚（ ）	多选题	ACD	责令改正，给予警告	拒不改正的，处二千元以上罚款	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	
121	未定期对食品安全状况进行检查评价，应责令改正，给予警告，拒不改正的，不得再给予其它行政处罚（ ）	判断题	B	对	错			
122	未定期对食品安全状况进行检查评价，应给予下列哪项行政处罚	多选题	ABD	责令改正，给予警告	拒不改正的，处五千元以上	拒不改正的，处二万元以上	情节严重的，责令停产停	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	罚 ()				五万元以下罚款	罚款	业, 直至吊销许可证	
123	学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位未按规定履行食品安全管理责任, 应责令改正, 给予警告, 拒不改正的, 不得再给予其它行政处罚 ()	判断题	B	对	错			
124	学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位未按规定履行食品安全管理责任, 应给予下列哪项行政处罚 ()	多选题	ABD	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	拒不改正的, 处一万元以上罚款	情节严重的, 责令停产停业, 直至吊销许可证	
125	餐饮服务设施、设备未按规定定期维护、清洗、校验, 应责令改正, 给予警告, 拒不改正的, 不得再给予其它行政处罚 ()	判断题	B	对	错			
126	餐饮服务设施、设备未按规定定期维护、清洗、校验, 应给予下列哪项行政处罚 ()	多选题	ACD	责令改正, 给予警告	拒不改正的, 处二千以上罚款	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	
127	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, 情节严重的, 吊销许可证, 并可以由公安	判断题	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	机关对其直接负责的主管人员和其他直接责任人员处五日以上十五日以下拘留（ ）							
128	在一年内累计二次因违反本法规定受到责令停产停业、吊销许可证以外处罚的，应给予责令停产停业，直至吊销许可证（ ）	判断题	B	对	错			
129	未按规定制定、实施生产经营过程控制要求，应责令改正，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（ ）	判断题	A	对	错			
130	餐饮服务提供者应当建立健全食品安全管理制度，配备（ ）	单选题	A	食品安全管理人员	营养师	烹饪师	选料师	
131	餐饮服务提供者应当制定（ ）方案，定期检查各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。	单选题	A	食品安全事故处置	食品安全保障	食品保鲜制作	食品运输保障	
132	在餐饮服务单位（ ）是本单位	单选题	C	厨师	管理人员	法定代表人、	服务员	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	食品安全的第一责任人，对食品安全负全面责任。					负责人或业主		
133	食品经营许可的有效期为()年。	单选题	C	1	3	5		
134	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	B	对	错			
135	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	A	对	错			
136	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	A	对	错			
137	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	
138	因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，()不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。	单选题	D	5 年内	10 年内	20 年内	终身	
139	食品安全管理人员每年应接受不少于()小时的安全集	单选题	D	12	24	30	40	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	中培训。							
140	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	
141	岗前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	ABC	发热	腹泻	皮肤伤口或感染	头晕	
142	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	
143	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、化脓性或渗出性皮肤病	
144	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	头发不外露	留长指甲，涂指甲油	饰物外露	
145	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	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
							的工作衣帽并 佩戴口罩	
146	被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、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（ ）	判断题	A	对	错			
147	被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员可以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（ ）	判断题	B	对	错			
148	餐饮服务从业人员应在食品安全培训考核合格后方可上岗（ ）	判断题	A	对	错			
149	招聘餐饮服务从业人员可以先上岗，后培训（ ）	判断题	B	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
150	从事接触直接入口食品的工作餐饮服务从业人员可以先上岗，后体检（ ）	判断题	B	对	错			
151	手部有伤口的从业人员，可从事接触直接入口食品的工作（ ）	判断题	B	对	错			
152	从事接触直接入口食品工作的从业人员应取得健康证明后方可上岗（ ）	判断题	A	对	错			
153	从事接触直接入口食品工作的从业人员，取得有效健康证明后，无须再参加每天上岗前的健康状况进行检查（ ）	判断题	B	对	错			
154	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	A	对	错			
155	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	A	对	错			
156	患有发热、腹泻、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染的从业	判断题	B	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	人员，可以从事接触直接入口食品的工作（ ）							
157	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	B	对	错			
158	故意实施违法行为，或违法行为性质恶劣，或违法行为造成严重后果，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（ ）倍以下罚款	单选题	C	3	5	10		
159	阻碍食品安全监督管理等部门工作人员依法执行职务，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（ ）	判断题	A	对	错			
160	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	A	对	错			
161	特定餐饮服务提供者应每年对其从业人员进行一次食品安全	判断题	B	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	培训考核 ()							
162	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	A	对	错			
163	自备检验室的中央厨房和集体用餐配送单位检验检测人员,无须经过培训与考核 ()	判断题	B	对	错			
164	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	A	对	错			
165	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	B	对	错			
166	食品处理区可以集中存放私人物品 ()	判断题	B	对	错			
167	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	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。		

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	下例哪项行政处罚 ()							
168	食品经营企业未按规定配备食品安全管理人员,应责令改正,给予警告,拒不改正的,不得再给予其它行政处罚 ()	判断题	B	对	错			
169	食品经营企业未按规定配备食品安全管理人员,应给予下例哪项行政处罚 ()	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。		
170	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	B	对	错			
171	食品经营企业未按规定培训、考核食品安全管理人员,应给予下例哪项行政处罚 ()	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		
172	拒绝、阻挠、干涉有关部门、机构及其工作人员依法开展食品安全监督检查、事故调查处理、风险监测和风险评估的,应给予	多选题	ABCD	责令停产停业	处二千元以上五万元以下罚款	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	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	下例哪项行政处罚 ()						理处罚	
173	拒绝在食品安全监督抽检抽样文书上签字或者盖章,应给予下例哪项行政处罚 ()	多选题	ACD	责令停产停业	处二千元以上罚款	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	
174	接触直接入口食品的操作人员在下列情形时应洗手()	多选题	ABCD	处理食物前,处理生食物后	处理弄污的设备或饮食用具后	咳嗽、打喷嚏或擤鼻子后	触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后	
175	有下列哪些病症的餐饮服务从业人员,应立即离开工作岗位,待查明原因并将有碍食品安全的病症治愈后,方可重新上岗 ()	多选题	ABCD	发热	腹泻	皮肤伤口或感染	咽部炎症	
176	从业人员在上岗前应取得健康证明,并()进行一次健康检查。	多选题	B	每 6 个月	每 1 年	每 2 年	每 3 个月	
177	食品加工人员进行()操作是应戴口罩。	多选题	AC	配置凉菜	粗加工	制作生食海鲜产品	消毒餐具	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
178	食品加工人员进行()操作前,应对手部进行消毒。	多选题	BCD	粗加工	配制凉菜	制作生食海鲜产品	备餐	
179	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	
180	食品生产经营人员应当进行健康检查,取得的健康证明长期有效()	判断题	B	对	错			
181	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	黑色	绿色	白色或浅色	
182	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	
183	食品生产经营企业的()应当协助企业主要负责人做好食品安全管理工作。	单选题	B	厨师长	食品安全管理人员	从业人员		
184	故意实施违法行为,或违法行为性质恶劣,或违法行为造成严重	多选题	ABCD	法定代表人	主要负责人	直接负责的主管人员	其他直接责任人员	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	后果，对单位的（ ）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。							
185	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，有下列哪项情形的，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	ABD	故意实施违法行为	违法行为性质恶劣	违法行为造成轻微后果	违法行为造成严重后果	
186	食品处理区内可以设置卫生间（ ）	判断题	B	对	错			
187	餐饮服务提供者加工食品的水，应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准（ ）	判断题	A	对	错			
188	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	单选题	B	6	10	18	25	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	网罩。							
189	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	
190	餐饮服务流程合理布局应符合下列哪项要求（ ）	多选题	ABCD	原料进入	原料加工制作	半成品加工制作	成品供应	
191	与外界相通的门和可开启的窗应符合下列哪项要求（ ）	多选题	ABCDE	通风	防尘	防蝇	防鼠	防虫
192	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	A	对	错			
193	粗加工操作场所应当根据加工品种和规模设置（ ）食品原料清洗水池等设施，保障分开清洗。	多选题	ABD	动物性食品	植物性食品	水果	水产品	
194	粗加工时盛放动物性食品、植物性食品、水产品的容器可混合使	判断题	B	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	用 ()							
195	食品处理区洗手用的水龙头应采用下列哪项方式开关 ()	多选题	ABC	脚踏式	肘动式	感应式	手动接触式	
196	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		
197	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		
198	凉菜等专间可以设置明沟 ()	判断题	B	对	错			
199	哪些设施设备应定期维护 ()	多选题	ABC	加工	贮存	陈列		
200	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	A	对	错			
201	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	A	对	错			
202	餐饮服务提供者不得采购、贮存、使用亚硝酸盐 ()	判断题	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
203	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	A	对	错			
204	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	A	对	错			
205	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	A	对	错			
206	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	A	对	错			
207	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	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
208	实行统一配送经营方式的餐饮服务企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查（ ）	判断题	A	对	错			
209	进口的预包装食品可以不标注中文标签（ ）	判断题	B	对	错			
210	餐饮服务提供者采购、使用、销售无中文标签的进口预包装食品，货值金额不足1万元的，将被处以5千元以上5万元以下罚款（ ）	判断题	A	对	错			
211	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	A	对	错			
212	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	B	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
213	幼儿园和中小学食堂不得加工制作四季豆（ ）	判断题	A	对	错			
214	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	
215	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	
216	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	
217	餐饮服务提供者采购食品、食品添加剂、食品相关产品时, 应查验相关资质（ ）	判断题	A	对	错			
218	餐饮企业采购食品、食品添加剂、食品相关产品的, 应留存每笔购物或送货凭证（ ）	判断题	A	对	错			
219	餐饮企业应记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及下列哪项（ ）	多选题	ABC	供货者名称	地址	联系方式		

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
220	特定餐饮服务提供者应建立供货者评价和退出机制，对供货者的食品安全状况进行评价（ ）	判断题	A	对	错			
221	特定餐饮服务提供者应将符合食品安全管理要求的供应商列入供货者名录，及时更换不符合要求的供货者（ ）	判断题	A	对	错			
222	运输化肥的车辆进过清洗后可以运输食品（ ）	判断题	B	对	错			
223	进货时未查验许可证和相关证明文件，应责令改正，给予警告，拒不改正的，不得再给予其它行政处罚（ ）	判断题	B	对	错			
224	进货时未查验许可证和相关证明文件，应给予下列哪项行政处罚（ ）	多选题	ABD	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	拒不改正的，处五万元以上罚款	情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证	
225	学校食堂采购、贮存亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）的，责令改正，给予警告，并处 5000 元以上 3 万元以下罚（ ）	判断题	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
226	采购不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品，情节严重的，应责令停产停业，直至吊销许可证（ ）	判断题	A	对	错			
227	履行了本法规定的进货查验等义务，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的，可以免于处罚，但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（ ）	判断题	A	对	错			
228	学校食堂未查验或者留存食用农产品生产者、集中交易市场开办者或者经营者的社会信用代码或者身份证复印件或者购货凭证、合格证明文件，拒不改正的，给予警告，并处 5000 元以上 2 万元以下罚款（ ）	判断题	A	对	错			
229	不新鲜蟹类具有下列特征（ ）	多选题	ABC	背面发白或微黄	腹面变黑	蟹腿、蟹螯均松懈		
230	食品本身含有毒成分的有哪些	多选题	ABCDE	发芽马铃薯	苦杏仁	河鲀	鲜黄花菜	野生蘑菇

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	()							
231	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)	
232	餐饮服务提供者可以在食品库 房内存放杀虫剂、鼠药()	判断题	B	对	错			
233	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	A	对	错			
234	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	A	对	错			
235	需要冷藏的熟制食品,应当在冷 却后及时冷藏()	判断题	A	对	错			
236	可以将未密封的熟食和生肉一 起存放()	判断题	B	对	错			
237	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	B	对	错			
238	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	B	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
239	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	B	对	错			
240	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	B	对	错			
241	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	A	对	错			
242	食品的冷藏温度要求和冷冻温度要求是一样的（ ）	判断题	B	对	错			
243	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	
244	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	A	对	错			
245	下列关于过期食品处置措施正确的是（ ）	单选题	C	尽快使用	降价销售	禁止使用	混合使用	
246	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	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品一起运输	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
				持清洁				
247	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	
248	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	ABC	硼砂	罂粟壳	酸性橙（金黄色粉）	柠檬黄	
249	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	
250	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、洗涤剂	桌椅板凳	杀虫剂	
251	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	
252	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	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
253	食品可与杀虫剂一同贮存（ ）	判断题	B	对	错			
254	存放清洗消毒工具和洗涤剂、消毒剂等物品，须设立单独隔间或区域（ ）	判断题	A	对	错			
255	动物性食品、植物性食品、水产品应分开存放，防止交叉污染（ ）	判断题	A	对	错			
256	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	B	对	错			
257	原料、半成品、成品应分开存放，防止交叉污染（ ）	判断题	A	对	错			
258	食品添加剂使用时，须专柜（位）存放食品添加剂，并标注“食品添加剂”字样，根据需要配置精确的计量工具（ ）	判断题	A	对	错			
259	食品贮存应遵循下列哪项原则存放（ ）	多选题	ABCDE	分区	分架	分类	离地	离墙
260	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		

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
261	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		
262	未按要求进行食品贮存、运输和装卸的，应责令改正，给予警告；拒不改正的，责令停产停业，并处一万元以上五万元以下罚款；情节严重的，吊销许可证（ ）	判断题	A	对	错			
263	食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程为冷藏，冷藏温度的范围应是（ ）	单选题	C	-4℃--0℃	0℃--5℃	0℃--8℃	1℃--8℃	
264	以下哪项物品可以与食品储存在一个库房（ ）	多选题	A	炒勺	鼠药	消毒剂	杀虫剂	
265	食品生产经营者应当对（ ）进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。	多选题	ABC	变质	超过保质期	回收的食品		
266	食品生产经营者未按照规定对变质、超过保质期或者回收的食品进行标示或者存放，或者未及时对上述食品采取无害化处理、	判断题	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	销毁等措施并如实记录，应责令改正，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（）							
267	贮存、运输对温度、湿度等有特殊要求的食品，应当具备（）等设施设备，并保持有效运行。	多选题	ABC	保温	冷藏	冷冻		
268	不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品，下同）应分开存放，其盛放容器和加工制作工具应（）	多选题	ABD	分类管理	分开使用	随意存放	定位存放	
269	不同类型的食品原料，其盛放容器和加工制作工具应按色标管理要求分类管理、分开使用，定位存放（）	判断题	A	对	错			
270	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	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
271	可以用切过生肉的菜板切熟食 ()	判断题	B	对	错			
272	可以在清洗原料的水池内涮洗 墩布 ()	判断题	B	对	错			
273	食品处理区的抹布应用途明确， 定位存放，保持清洁 ()	判断题	A	对	错			
274	肉类食品、蔬菜、螃蟹可以共用 一个水池清洗 ()	判断题	B	对	错			
275	可以在肉类食品清洗池清洗带 鱼食品 ()	判断题	B	对	错			
276	可以在水产品食品清洗池清洗 动物性食品 ()	判断题	B	对	错			
277	可以用红色的砧板切配带鱼 ()	判断题	B	对	错			
278	可以用蓝色的砧板切配蔬菜 ()	判断题	B	对	错			
279	可以用绿色的砧板切配肉类 ()	判断题	B	对	错			
280	动物性食品、植物性食品、水产 品切配中，抹布不必分类使 ()	判断题	B	对	错			
281	可以用红色的容器盛放黄鱼 ()	判断题	B	对	错			
282	清洗拖把等清洁工具、用具可在	判断题	B	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	食品原料清洗水池进行 ()							
283	使用禽蛋前, 无须清洗禽蛋的外壳 ()	判断题	B	对	错			
284	食品处理区内可以饲养和宰杀活羊 ()	判断题	B	对	错			
285	冷冻 (藏) 贮存切配好的半成品应及时使用 ()	判断题	A	对	错			
286	冷冻食品原料不宜反复解冻、冷冻 ()	判断题	A	对	错			
287	宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻食品 ()	判断题	A	对	错			
288	食品处理区根据清洁程度的不同, 可分为 ()	多选题	ABC	清洁操作区	准清洁操作区	一般操作区		
289	清洁操作区是指为防止食品受到污染, 清洁程度要求较高的加工制作区域, 包括专间、专用操作区 ()	判断题	A	对	错			
290	专间是指处理或短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、	判断题	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	中央厨房和集体用餐配送单位的分装或包装间等（ ）							
291	专用操作区指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作区域，包括现榨果蔬汁加工制作区、果蔬拼盘加工制作区、备餐区（指暂时放置、整理、分发成品的区域）等（ ）	判断题	A	对	错			
292	准清洁操作区是指清洁程度要求次于清洁操作区的加工制作区域，包括烹饪区、餐用具保洁区（ ）	判断题	A	对	错			
293	一般操作区指其他处理食品和餐用具的区域，包括粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区和食品库房等（ ）	判断题	A	对	错			
294	为预防豆浆中毒，需将豆浆在“假沸”后保持沸腾 5 分钟以上（ ）	判断题	A	对	错			
295	可以使用甲醛泡发海产品（ ）	判断题	B	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
296	蒸制馒头、包子、花卷等可以使用含铝泡打粉（ ）	判断题	B	对	错			
297	禁止在餐食中加入药品，但中药材除外（ ）	判断题	B	对	错			
298	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	A	对	错			
299	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	A	对	错			
300	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	B	对	错			
301	餐饮服务提供者加工经营河鲢的正确做法是（ ）	单选题	D	可以经营所有品种的野生河鲢	可以经营所有品种的养殖河鲢活鱼	可以经营所有品种的养殖河鲢整鱼	只能经营农业部批准的养殖河鲢加工企业加工好的河鲢制品	
302	餐饮服务提供者加工食品时可以添加（ ）	单选题	C	药品	任何中药材	按照传统既是食品又是中药材的物质	少数西药	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
303	食品烧熟煮透的中心温度应不低于（ ）℃。	单选题	D	50℃	60℃	65℃	70℃	
304	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	ABCD	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15~30倍罚款	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5-15日拘留	构成犯罪的，依法追究刑事责任	
305	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	
306	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	
307	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	可以添加西药	可以添加中草药	可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质	不添加药品	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
308	发现腐败变质等感官性状异常、超过保质期等的食品原料，应尽快使用并消耗完毕（ ）	判断题	B	对	错			
309	可以在辅助区（办公室、更衣区、门厅、大堂休息厅、歌舞台、卫生间、非食品库房等非直接处理食品的区域）内加工制作食品（ ）	判断题	B	对	错			
310	接触食品的容器和工具可以直接放置在地面上（ ）	判断题	B	对	错			
311	餐饮服务提供者应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（ ）	判断题	A	对	错			
312	油炸食品时，油温不宜超过190℃（ ）	判断题	A	对	错			
313	油炸食品时，应定期过滤在用油，去除食物残渣（ ）	判断题	A	对	错			
314	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	判断题	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	害物质产生 ()							
315	火锅类食品可以重复使用“老油”等火锅底料 ()	判断题	B	对	错			
316	糕点类食品使用烘焙包装用纸时, 可以使用有荧光增白剂的烘烤纸 ()	判断题	B	对	错			
317	使用自制蛋液的, 应冷藏保存蛋液, 防止蛋液变质 ()	判断题	A	对	错			
318	盛放调味料的容器应保持清洁, 使用后加盖存放 ()	判断题	A	对	错			
319	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	B	对	错			
320	中小学、幼儿园食堂可以制售冷荤类食品和生食类食品 ()	判断题	B	对	错			
321	中小学、幼儿园食堂不得加工制作下列哪项食品 ()	多选题	ABCD	四季豆	鲜黄花菜	野生蘑菇	发芽土豆	
322	入网餐饮服务提供者可以将订单委托其他食品经营者加工制	判断题	B	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	作 ()							
323	可以使用超过保质期但感观正常的预包装食品 ()	判断题	B	对	错			
324	可以使用回收食品作为原料制作食品 ()	判断题	B	对	错			
325	不得使用回收食品作为原料，再次加工制作食品，或使用超过保质期的食品、食品添加剂 ()	判断题	A	对	错			
326	食品加工过程中，不得使用下列哪项食品 ()	多选题	ABCD	腐败变质	油脂酸败	霉变生虫	污秽不洁	
327	食品加工过程中，不得使用下列哪项食品 ()	多选题	ABCD	被包装材料污染的	被容器污染的	被运输工具污染的	无标签的预包装食品、食品添加剂	
328	中小学、幼儿园食堂（或者供餐单位）制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，或者加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品的，应给予责令改正；拒不改正的，给予警告，并处 5000 元以上 3 万元	判断题	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	以下罚款（ ）							
329	用非食品原料生产食品、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，或者用回收食品作为原料生产食品，或者经营上述食品，情节严重的，应吊销许可证，并可以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五日以上十五日以下拘留（ ）	判断题	A	对	错			
330	经营未按规定进行检疫的肉类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，情节严重的，应吊销许可证，并可以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五日以上十五日以下拘留（ ）	判断题	A	对	错			
331	经营国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品，情节严重的，应吊销许可证，并可以由	判断题	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	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五日以上十五日以下拘留（ ）							
332	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准限量的食品、食品添加剂，情节严重的，应吊销许可证，并可以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五日以上十五日以下拘留（ ）	判断题	A	对	错			
333	经营添加药品的食品，情节严重的，应吊销许可证，并可以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五日以上十五日以下拘留（ ）	判断题	A	对	错			
334	用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产食品、食品添加剂，或者经营上述食品、食品添加剂，情节严重的，不得吊销许可证（ ）	判断题	B	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
335	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	B	对	错			
336	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	A	对	错			
337	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	B	对	错			
338	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	A	对	错			
339	生产经营的食品中不得添加下列哪种物质（ ）	单选题	A	药品	既是食品又是药品的中药材	食品防腐剂	天然食用色素	
340	下列哪个物品是食品添加剂	单选题	D	豆酱	鱼露	鸡粉	小苏打	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	()							
341	严禁在馒头、包子等小麦粉及其制品中使用硫酸铝钾和硫酸铝铵(含铝添加剂) ()	判断题	A	对	错			
342	餐饮服务提供者不得加工鲜河豚鱼, 严禁采购、贮存和使用亚硝酸盐 ()	判断题	A	对	错			
343	食品再加热, 其中心温度应达到 () 摄氏度。	单选题	D	100	90	80	70	
344	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	C	鱿鱼	芹菜	生豆浆	豆腐	
345	下列哪些烹调方法更容易保存蔬菜中的营养素 ()	多选题	ABC	旺火快炒	快速翻炒	做汤时水开后 再放菜		
346	烹调鸡蛋时, 哪些方法更容易保存营养素 ()	多选题	AB	煮鸡蛋	蒸鸡蛋	煎鸡蛋	炸鸡蛋	
347	制作生食海产品时可以不在专间操作 ()	判断题	B	对	错			
348	“冷食类食品”一般指无需再加	判断题	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	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（ ）							
349	“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	A	对	错			
350	专间的温度应不高于 25℃（ ）	判断题	A	对	错			
351	制作现榨果汁、食用冰等可以使用自来水（ ）	判断题	B	对	错			
352	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	A	对	错			
353	“专间”内不得设置明沟（ ）	判断题	A	对	错			
354	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	B	对	错			
355	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	A	对	错			
356	加工海产品时，必须严格区分加工工具和容器等，避免引发副溶	判断题	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	血性弧菌食物中毒 ()							
357	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	B	对	错			
358	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	
359	专间使用紫外线灯消毒空气的,应在无人工作时开启 () 分钟以上。	单选题	D	10	15	20	30	
360	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	
361	下列有关裱花蛋糕加工制作的要求中正确的是 ()	多选题	ABC	在专用冰箱中冷藏蛋糕胚	当天加工、当天使用裱浆和经清洗消毒的新鲜水果	打发好的奶油应尽快使用完毕		
362	下列哪项加工制作必须在专间内进行 ()	多选题	ABC	冷食类食品	生食类食品	裱花蛋糕	饮料	
363	生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品制作加工,可以在准清洁操作间进行 ()	判断题	B	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
364	中央厨房和集体用餐配送单位的食品冷却、分装等可以在一般操作区进行()	判断题	B	对	错			
365	生食类食品、裱花蛋糕、冷食类食品制作加工,应在专间进行()	判断题	A	对	错			
366	备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作既可在专间也可在专用操作区内进行()	判断题	A	对	错			
367	仅加工制作植物性冷食类食品(不含非发酵豆制品)、对预包装食品进行拆封装盘和调味等简单加工制作后即供应的、调制供消费者直接食用的调味料既可在专间也可在专用操作区内进行()	判断题	A	对	错			
368	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	A	对	错			
369	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	判断题	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	灯 30 分钟以上并做好记录 ()							
370	专间的食品传递窗口可以长期开启,便于食品传递 ()	判断题	A	对	错			
371	蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料应清洗处理干净后,方可传递进专间 ()	判断题	A	对	错			
372	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	A	对	错			
373	生食海产品加工制作后应放置在食用冰中保存的,加工制作后至食用前的间隔时间不得超过 1 小时 ()	判断题	A	对	错			
374	加工制作裱花蛋糕,裱浆和经清洗消毒的新鲜水果当天加工制作如未用完,隔天仍可使用 ()	判断题	B	对	错			
375	制作裱花蛋糕,蛋糕胚应存放在专用冷冻或冷藏设备中 ()	判断题	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
376	加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的用水，应使用下列哪项水（ ）	多选题	ABC	预包装饮用水	使用符合相关规定的净化设备或设施处理后的直饮水	煮沸冷却后的生活饮用水		
377	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		
378	各类专间的墙裙应铺设到墙顶（ ）	判断题	A	对	错			
379	专间应设置独立的空调设施，并定期清洗消毒（ ）	判断题	A	对	错			
380	分派菜肴、整理造型的工具使用前应清洗消毒（ ）	判断题	A	对	错			
381	加工制作围边、盘花等的材料应符合食品安全要求，使用前无须清洗消毒（ ）	判断题	B	对	错			
382	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	B	对	错			
383	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，	多选题	ABC	责令改正，给予警告	拒不改正的，处五千元以上	情节严重的，责令停产停		

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	应给予下列哪项行政处罚 ()				五万元以下罚款	业, 直至吊销许可证		
384	冷食专间 (凉菜专间) 的要求包括 ()	多选题	ABC	独立空调设施, 室温不高于 25℃	应设一个门	应设食品传送窗口		
385	凉菜制作 “五专” 要求是 ()	多选题	ABCDE	专室制作	专人负责	专用工具	专用消毒设备	专用冷藏设备
386	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	
387	以下 () 操作必须在专间进行	多选题	AB	凉菜制作	裱花操作	水果拼盘制作	餐饮具消毒	
388	餐饮服务单位不应将卫生间设置在 ()	单选题	B	就餐场所	食品处理区	食品加工经营辅助场所	以上都对	
389	凉菜专间每餐 (或每次) 使用前应进行 ()	单选题	B	空气消毒和操作台的清洗	空气和操作台的消毒	空气和操作台的清洗消毒		
390	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、建筑工地食堂 (供餐人数超过 100 人) 和餐饮服务提供者 (集体聚餐人数超过 100 人或为重大活动供餐), 每餐次的食品成品应留样 ()	判断题	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
391	留样食品的留样数量不少于（ ）克	单选题	D	20	50	75	125	
392	留样食品应保留（ ）小时以上	单选题	D	12	24	36	48	
393	食品留样记录中应包含下列哪项内容（ ）	多选题	ABC	留样食品名称	留样时间（月、日、时）	留样人员		
394	学校食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂应对每餐次的食品成品进行留样（ ）	判断题	A	对	错			
395	建筑工地食堂（供餐人数超过100人）和餐饮服务提供者（集体聚餐人数超过100人或为重大活动供餐），每餐次的食品成品应留样（ ）	判断题	A	对	错			
396	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，在专用冷藏设备中冷藏存放48小时以上（ ）	判断题	A	对	错			
397	留样时，每个品种的留样量不少于100g（ ）	判断题	B	对	错			
398	学校食堂（或者供餐单位）未按	判断题	B	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	要求留样的，责令改正，给予警告；拒不改正的，不得给予行政处罚（ ）							
399	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	A	对	错			
400	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	B	对	错			
401	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		
402	进行食品留样，应将样品在（ ）条件下存放 48 小时以上。	单选题	B	冷冻	冷藏	以上都可以		
403	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	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
404	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	B	对	错			
405	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	B	对	错			
406	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	A	对	错			
407	在食用冰中保存的生食海鲜，加工后至食用时的间隔时间不得超过（ ）小时	单选题	A	1	2	4	24	
408	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	A	对	错			
409	加工好的高危易腐食品在 8℃～60℃ 条件下存放超过 2 小时，且未发生感官性状变化的，可直接	判断题	B	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	供餐 ()							
410	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	A	对	错			
411	生食海产品制作加工后放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过 2 小时 ()	判断题	B	对	错			
412	中央厨房食品配送包装或容器上应标注下列哪项内容 ()	多选题	ABCDE	中央厨房的名称、地址、许可证号、联系方式	食品名称	加工制作时间	保存条件	保存期限
413	集体用餐配送单位配送食品容器上应标注 ()	多选题	AB	食用时限	食用方法	营养成分		
414	学校需要现场分餐的，应当建立分餐管理制度 ()	判断题	A	对	错			
415	学校在教室分餐的，应当保障分餐环境卫生整洁 ()	判断题	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
416	自建网站餐饮服务提供者应履行记录义务，如实记录下列哪项信息（ ）	多选题	ABCDE	食品名称	下单时间	送餐人员	送达时间	收货地址
417	自建网站餐饮服务提供者的商品和服务信息、交易信息交易完成后无须保存（ ）	判断题	B	对	错			
418	传递食物时，应使用清洁的托盘等工具，从业人员的手部可以直接接触食品（预包装食品除外）（ ）	判断题	B	对	错			
419	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	B	对	错			
420	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	A	对	错			
421	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	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
422	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	A	对	错			
423	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	A	对	错			
424	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	A	对	错			
425	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	
426	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	
427	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	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
428	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	
429	下列关于餐饮具消毒方法正确的是（ ）	多选题	ABD	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 70℃，40 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 5 分钟以上	
430	存放消毒后餐用具的保洁设施，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		
431	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	重复使用一次性餐用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	
432	可以在包厢的卫生间清洗消毒餐饮具（ ）	判断题	B	对	错			
433	不得使用未经清洗消毒或者清洗消毒不合格的餐具、饮具（ ）	判断题	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
434	从业人员佩戴手套清洗消毒餐具的，接触消毒后的餐具前无须更换手套（ ）	判断题	B	对	错			
435	使用抹布擦干清洗消毒后餐具的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用（ ）	判断题	A	对	错			
436	消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁（ ）	判断题	A	对	错			
437	消毒后的餐饮具可以直接拜放在餐桌上（ ）	判断题	B	对	错			
438	应定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐具受到污染（ ）	判断题	A	对	错			
439	物理消毒包括（ ）	多选题	ABD	蒸汽	煮沸	含氯消毒药物	红外线	
440	餐饮服务提供者采购集中消毒餐具的，应当查验、索取并留存集中消毒企业盖章(或签字)的营业执照复印件和下列哪个复印件（ ）	单选题	C	生产许可证复印件	卫生许可证复印件	盖章的批次出厂检验报告复印件	每笔购物清单	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
441	餐饮服务提供者委托餐具饮具集中消毒服务单位提供清洗消毒服务的，应当查验、留存餐具饮具集中消毒服务单位的营业执照复印件和消毒合格证明。保存期限不得少于消毒餐具饮具使用期限到期后（ ）	单选题	C	1 个月	3 个月	6 个月		
442	餐饮服务场所内可以设立圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域（ ）	判断题	B	对	错			
443	餐饮服务提供者应当定期清理排水沟内的污物（ ）	判断题	A	对	错			
444	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	A	对	错			
445	下列有关餐厨废弃物处置要求正确的是（ ）	多选题	ABCD	建立餐厨废弃物处置管理制度	分类放置餐厨废弃物，做到日产日清	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	
446	电击式灭蝇灯应悬挂在食品加	判断题	B	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	工制作或贮存区域的上方 ()							
447	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	A	对	错			
448	餐饮服务场所内应使用杀鼠剂 ()	判断题	B	对	错			
449	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	A	对	错			
450	废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	
451	废弃物存放容器不得采用 ()	单选题	B	脚踏式	手动式	感应式		
452	餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器 ()	判断题	A	对	错			
453	餐饮服务提供者应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物的 ()	多选题	ABCD	处置时间	种类	数量	收运者信息	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
454	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	A	对	错			
455	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	B	对	错			
456	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	A	对	错			
457	有害生物防制应遵循化学防治（滞留喷洒等）优先使用的原则（ ）	判断题	B	对	错			
458	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，应选用下例哪项材料封堵（ ）	多选题	ABCD	水泥	不锈钢隔板	钢丝封堵材料	防火泥	
459	应根据下例哪项，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		
460	餐饮服务场所外可使用抗干扰型鼠饵站，鼠饵站和鼠饵必须固	判断题	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	定安装 ()							
461	使用防蝇胶帘的, 防蝇胶帘应覆盖整个门框, 底部离地距离小于 (), 相邻胶帘条的重叠部分不少于 ()	单选题	A	2cm; 2cm	5cm; 5cm	10cm; 10cm		
462	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	B	对	错			
463	食品仓库应设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所 ()	判断题	B	对	错			
464	《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	
465	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	
466	() 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	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
467	() 应当配备食品安全总监。	单选题	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	
468	() 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	
469	因食品安全违法被吊销许可证的企业，其法定代表人自处罚决定作出之日 () 内不得担任食品安全总监。	单选题	C	一年	三年	五年	十年	
470	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	
471	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	
472	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	
473	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	单选题	A	1	2	3	4	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	于（ ）次。							
474	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	
475	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	
476	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	
477	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		
478	应当对故意实施违法行为的食品生产经营单位的法定代表人处以其上年度取得收入的（ ）倍以上（ ）倍以下罚款	单选题	C	1； 5	2； 5	1； 10	3； 10	
479	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	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
480	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	
481	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	
482	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	
483	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	
484	食品安全员按照职责要求对食品安全总监或者企业主要负责人负责，从事食品安全管理具体	多选题	ABCDE	督促落实食品生产经营过程控制要求	检查食品安全管理制度执行情况，管理维	对不符合食品安全标准的食品或者有证据	记录和管理从业人员的健康状况、卫生状况	配合有关部门调查处理食品安全事故

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	工作，承担下列职责（ ）				护食品安全生产经营过程记录材料，按照要求保存相关资料	证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告		
485	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	ABCDE	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	接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
486	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人员培训并通过考核	
487	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	用餐人数或者就餐人数超过 1000 人的单位	
488	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	
489	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		

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
490	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		
491	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	
492	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	
493	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	
494	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	多选题	ABD	责令改正，给予警告	处 5000 元以上 5 万元以下罚款	处 1000 元以上 2 万元以下罚款	责令停产停业，直至吊销许可证	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	款的规定（）；拒不改正的，（）；情节严重的，（）法律、行政法规有规定的，依照其规定							
495	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以上刑罚的人员	食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员	
496	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。	多选题	ABD	主要负责人	直接负责的主管人员	食品安全专职人员	其他直接责任人员	
497	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	多选题	ABCD	食品类别	风险等级	管理水平	安全状况	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	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。							
498	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。	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	
499	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	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	
500	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	多选题	ABC	日管控	周排查	月调度	年汇报	

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	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。							
501	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、食品相关产品	
502	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、保留完整	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	
503	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	制度和从业人员	制度内容符合最新的法律、

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
						员培训考核制度	法规、标准、规范等要求	
504	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	A	对	错			
505	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	A	对	错			
506	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	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
507	餐饮企业无需建立食品安全日、周、月调度制度（ ）	判断题	B	对	错			
508	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	A	对	错			
509	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	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
510	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	A	对	错			
511	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	A	对	错			
512	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	A	对	错			
513	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	判断题	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	法履职尽责的，不予处罚（ ）							
514	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	A	对	错			
515	《中华人民共和国反食品浪费法》自（ ）施行。	单选题	B	2021年1月1日	2021年4月29日	2021年6月29日	2021年10月1日	
516	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	A	对	错			
517	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	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
518	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	A	对	错			
519	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	A	对	错			
520	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	A	对	错			
521	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	A	对	错			
522	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	判断题	A	对	错			

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	格或者建议消费人数等信息 ()							
523	餐饮服务经营者不得诱导、误导消费者超量点餐 ()	判断题	A	对	错			
524	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	
525	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		
526	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		
527	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	给予五百元以下罚款	给予一千元以下罚款		
528	餐饮服务经营者诱导、误导消费	单选题	B	一千元以上五	一千元以上一	五千元以上一		

序号	题目标题	题目类型	正确选项	选项 A	选项 B	选项 C	选项 D	选项 E
	者超量点餐造成明显浪费的，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，给予警告；拒不改正的，处（ ）罚款。			千元以下	万元以下	万元以下		
529	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		
530	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		