**附件**  
**餐饮服务食品安全管理人员必备知识参考题库**  
　　（共200题，其中判断100题，单选50题，多选50题）  
   
　**一、判断题（共100题）**  
　　1.餐饮服务提供者对其加工制作和经营的食品安全负责。（对）  
　　2.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。（对）  
　　3.中小学校和幼儿园委托社会供餐，也要对食品安全负责。（对）  
　　4.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。（对）  
　　5.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。（对）  
　　6.食品经营企业应当配备食品安全管理人员并经考核合格。（对）  
　　7.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。（对）  
　　8.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。（对）  
　　9.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。（对）  
　　10.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。（对）  
　　11.任何组织或者个人有权举报食品安全违法行为。（对）  
　　12.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。（对）  
　　13.食品经营许可申请人应当对许可申请材料的真实性负责。（对）  
　　14.委托他人办理食品经营许可申请的，代理人应当提交授权委托书以及代理人的身份证明文件。（对）  
　　15.食品经营许可证的正本和副本具有同等法律效力。（对）  
　　16.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。（对）  
　　17.转让餐馆时，可以将食品经营许可证一并转让。（错）  
　　18.食品经营许可的事项发生变化后，应当在10个工作日内申请变更。（对）  
　　19.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。（对）  
　　20.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。（错）  
　　21.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。（对）  
　　22.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。（对）  
　　23.制作生食海产品时可以不在专间操作。（错）  
　　24.餐饮服务提供者不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。（对）  
　　25.餐饮服务提供者可以在食品库房内存放杀虫剂、鼠药。（错）  
　　26.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。（对）  
　　27.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。（错）  
　　28.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。（错）  
　　29.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。（对）  
　　30.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。（对）  
　　31.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。（对）  
　　32.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。（对）  
　　33.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。（对）  
　　34.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，进行食品进货查验。（对）  
　　35.添加了食品添加剂的食品一定不安全。（错）  
　　36.天然食品添加剂一定比化学合成的食品添加剂更安全。（错）  
　　37.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。（对）  
　　38.餐饮服务企业应当制定食品安全事故处置方案。（对）  
　　39.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。（对）  
　　40.“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。（对）  
　　41.“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。（对）  
　　42.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。（错）  
　　43.可以用切过生肉的菜板切熟食。（错）  
　　44.可以在清洗原料的水池内涮洗墩布。（错）  
　　45.食品处理区的抹布应用途明确，定位存放，保持清洁。（对）  
　　46.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。（对）  
　　47.进口的预包装食品可以不标注中文标签。（错）  
　　48.为预防豆浆中毒，需将豆浆在“假沸”后保持沸腾3分钟以上。（错）  
　　49.需要冷藏的熟制食品，应当在冷却后及时冷藏。（对）  
　　50.可以将未密封的熟食和生肉一起存放。（错）  
　　51.专间的温度应不高于30℃。（错）  
　　52.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。（错）  
　　53.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。（错）  
　　54.可以使用甲醛泡发海产品。（错）  
　　55.蒸制馒头、包子、花卷等可以使用含铝泡打粉。（错）  
　　56.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。（错）  
　　57.制作现榨果汁、食用冰等可以使用自来水。（错）  
　　58.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。（对）  
　　59.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。（对）  
　　60.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。（对）  
　　61.“专间”内不得设置明沟。（对）  
　　62.餐饮服务提供者应当定期清理排水沟内的污物。（对）  
　　63.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。（错）  
　　64.蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料可在专间内清洗处理。（错）  
　　65.专间内应由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入。（对）  
　　66.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。（对）  
　　67.可以在贮存食品原料的场所内存放个人生活物品。（错）  
　　68.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。（对）  
　　69.低温能彻底杀灭微生物，所以冰箱可用来长期保存食品。（错）  
　　70.采购的食品添加剂标签上应该载明“食品添加剂”字样。（对）  
　　71.禁止在餐食中加入药品，但中药材除外。（错）  
　　72.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。（对）  
　　73.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。（对）  
　　74.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。（对）  
　　75.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。（错）  
　　76.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。（对）  
　　77.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。（错）  
　　78.食品的冷藏温度要求和冷冻温度要求是一样的。（错）  
　　79.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。（对）  
　　80.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。（对）  
　　81.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。（对）  
　　82.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。（对）  
　　83.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。（对）  
　　84.餐饮服务提供者可以经营养殖河鲀活鱼和未经加工的河鲀整鱼。（错）  
　　85.螺类在生长过程中易被寄生虫污染，加工时应烧熟煮透。（对）  
　　86.餐饮服务中使用的洗涤剂、消毒剂应符合食品安全标准。（对）  
　　87.幼儿园和中小学食堂尽量不要加工制作四季豆。（对）  
　　88.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。（对）  
　　89.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。（对）  
　　90.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。（对）  
　　91.食品处理区内可以设置卫生间。（错）  
　　92.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。（对）  
　　93.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。（对）  
　　94.食品经营许可证遗失、损坏的，应当向原发证部门申请补办。（对）  
　　95.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。（对）  
　　96.餐饮服务提供者在制作的原味果汁中可以添加呈味香精。（错）  
　　97.餐饮服务提供者应保持就餐场所的空气流通和卫生清洁。（对）  
　　98.为勤俭节约，餐饮服务提供者可以重复使用火锅底料。（错）  
　　99.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。（错）  
　　100.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30个工作日向所在地食品药品监管部门备案。（对）  
　　**二、单项选择题（共50题）**  
　　1.有关食品安全的正确表述是（B）  
　　A.经过灭菌，食品中不含有任何细菌  
　　B.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  
　　C.含有食品添加剂的食品一定是不安全的  
　　D.食品即使超过了保质期，但外观、口感正常仍是安全的  
　　2.以下关于食品安全标准的说法正确的是（C）  
　　A.食品安全标准是鼓励性标准  
　　B.食品安全标准是推荐性标准  
　　C.食品安全标准是强制性标准  
　　D.食品安全标准是自愿性标准  
　　3.餐饮服务提供者申办《食品经营许可证》时，正确的做法是（D）  
　　A.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  
　　B.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  
　　C.同一法定代表人的餐饮连锁企业，只需申办一个许可证  
　　D.食品经营许可实行一地一证原则，每个经营场所均需要申办许可证  
　　4.餐饮服务提供者加工经营河鲀的正确做法是（D）  
　　A.可以经营所有品种的野生河鲀  
　　B.可以经营所有品种的养殖河鲀活鱼  
　　C.可以经营所有品种的养殖河鲀整鱼  
　　D.只能经营农业部批准的养殖河鲀加工企业加工好的河鲀制品  
　　5.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（A）个工作日内提出复检申请  
　　A．7           B.10           C.15           D.30  
　　6.餐饮服务提供者在一年内累计（B）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  
　　A.2            B.3            C.4            D.5  
　　7.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（A）  
　　A.先承担民事赔偿责任     B.先缴纳罚款罚金  
　　C.减少赔偿金额和罚款金额 D.不予赔偿和缴纳罚款罚金  
　　8.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（A）  
　　A.《餐饮服务食品安全操作规范》  
　　B.《食品安全管理体系餐饮业要求》（GB/T27306）  
　　C.《质量管理体系要求》（GB/T19001）  
　　D.五常法、六T法  
　　9.下列加工制作可以在专用操作区内进行的是（D）  
　　A.生食类食品  
　　B.裱花蛋糕；  
　　C.所有冷食类食品；  
　　D.现榨果蔬汁、果蔬拼盘  
　　10.餐饮具保洁场所属于哪类操作区（B）  
　　A.清洁操作区           B.准清洁操作区  
　　C.一般操作区           D.以上都不是  
　　11.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（B）  
　　A.3个月    B.6个月，没有明确保质期的不少于24个月  
　　C.12个月   D.18个月  
　　12.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（C）  
　　A.食品的名称  
　　B.食品的生产日期或生产批号  
　　C.食品的成分或者配料表  
　　D.保质期  
　　13.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（D）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  
　　A.2           B.3           C.4           D.5  
　　14.餐饮服务人员从事以下哪项操作时应戴口罩（A）  
　　A.切酱牛肉B.切生牛肉C.炖牛肉D.洗生牛肉  
　　15.餐饮服务提供者加工食品时可以添加（C）  
　　A.药品                              B.任何中药材  
　　C.按照传统既是食品又是中药材的物质  D.少数西药  
　　16.下列不属于食品原料的物质是（A）  
　　A.罂粟壳    B.黑胡椒    C.桔子罐头    D.中式腊肠  
　　17.下列关于过期食品处置措施正确的是（C）  
　　A.尽快使用   B.降价销售   C.禁止使用   D.混合使用  
　　18.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（A）小时  
　　A.1           B.2           C.4           D.24  
　　19.全国食品安全的投诉举报电话是（A）  
　　A.12315      B.12320       C.12331      D.12365  
　　20.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（A）  
　　A.停止经营，封存可能导致事故的食品及原料、工具、设备  
　　B.清扫现场，搞好室内外卫生  
　　C.废弃剩余食品  
　　D.调换加工人员  
　　21.因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，（D）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  
　　A.5年内     B.10年内       C.20年内      D.终身  
　　22.食品安全管理人员每年应接受不少于（D）小时的食品安全集中培训  
　　A.12          B.24          C.30          D.40  
　　23.留样食品的留样数量不少于（D）克  
　　A.20          B.50          C.75          D.125  
　　24.易引起组胺中毒的鱼类是（B）  
　　A.河豚鱼    B.青皮红肉海产鱼    C.带鱼    D.甲鱼  
　　25.易引起沙门氏菌食物中毒的食品是（A）  
　　A.家禽及蛋类          B.蔬菜及水果  
　　C.水产品              D.乳及乳制品  
　　26.易引起副溶血性弧菌食物中毒的食品是（C）  
　　A.家禽及蛋类          B.蔬菜及水果  
　　C.海产品              D.乳及乳制品  
　　27.最易污染黄曲霉并产生黄曲霉毒素B1的食品是（D）  
　　A.家禽及蛋类          B.蔬菜及水果  
　　C.水产品              D.花生、玉米  
　　28.为预防豆浆中毒，需将豆浆在“假沸”后保持沸腾（D）分钟以上  
　　A.1           B.2           C.3           D.5  
　　29.禁止餐饮业采购、加工和销售的螺类是（C）  
　　A.花螺      B.黄泥螺       C.织纹螺      D.田螺  
　　30.专间使用紫外线灯消毒空气的，应在无人工作时开启（D）分钟以上  
　　A.10           B.15           C.20           D.30  
　　31.大多数细菌能够快速生长繁殖的温度范围是（C）  
　　A.－15℃～0℃           B.0℃～9℃  
　　C.8℃～60℃             D.61℃～70℃  
　　32.关于食品贮存、运输的做法不正确的是（D）  
　　A.装卸食品的容器、工具、设备应当安全、无毒无害、保持清洁  
　　B.防止食品在储存、运输过程中受到污染  
　　C.食品贮存、运输温度符合食品安全要求  
　　D.将食品与有毒有害物品一起运输  
　　33.留样食品应保留（D）小时以上  
　　A.12         B.24         C.36         D.48  
　　34.下列哪类加工场所内废弃物容器盖子应为非手动开启式（C）  
　　A.粗加工场所           B.切配场所  
　　C.专间                 D.餐用具清洗消毒场所  
　　35.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（B）mm的金属隔栅或网罩  
　　A.6           B.10           C.18           D.25  
　　36.接触直接入口食品的从业人员应当（B）进行一次健康检查  
　　A.每6个月                B.每1年  
　　C.每18个月               D.每2年  
　　37.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（C）  
　　A.营业执照                 B.酒类流通许可证  
　　C.食品经营许可证           D.税务登记证  
　　38.餐饮服务提供者应当将食品药品监管部门张贴的日常监督检查结果记录表保持（A）  
　　A.到下次监督检查时            B.3个月  
　　C.6个月                       D.2年  
　　39.食品烧熟煮透的中心温度应不低于（D）℃  
　　A.50℃        B.60℃        C.65℃       D.70℃  
　　40.以下哪种情形可免予处罚（A）  
　　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  
　　B.生产经营微生物含量超过食品安全标准限量的食品  
　　C.生产经营掺假掺杂的食品  
　　D.生产经营死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品  
　　41.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（C）内不得再次申请食品经营许可  
　　A.3个月      B.6个月      C.1年      D.2年  
　　42.食品经营许可证载明的许可事项发生变化，餐饮服务提供者未按规定申请变更许可的，由原发证部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处（B）元罚款  
　　A.1千～1万              B.2千～1万  
　　C.5千～1万              D.5千～2万  
　　43.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（C）元罚款  
　　A.5千～5万              B.5千～3万  
　　C.2千～3万              D.2千～2万  
　　44.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（D）个工作日前，向原发证部门提出申请  
　　A.10           B.20           C.25           D.30  
　　45.餐饮服务提供者应在（C）位置公示食品安全投诉举报电话  
　　A.会议室                  B.负责人办公室  
　　C.就餐场所醒目位置        D.加工操作间  
　　46.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（B）  
　　A.可以以罚代刑  
　　B.依法追究其刑事责任  
　　C.依法不应追究刑事责任的，不再给予行政处罚  
　　D.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  
　　47.以下避免熟食品受到各种病原菌污染的措施中错误的是（A）  
　　A.接触直接入口食品的人员经常洗手但不消毒  
　　B.保持食品加工操作场所清洁  
　　C.避免昆虫、鼠类等动物接触食品  
　　D.避免生食品与熟食品接触  
　　48.以下预防细菌性食物中毒的措施中错误的是（D）  
　　A.尽量缩短食品存放时间  
　　B.尽量当餐食用加工制作的熟食品  
　　C.尽快使用完购进的食品原料  
　　D.超过加工场所和设备的承受能力加工食品  
　　49.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（A）  
　　A.每4小时           B.每5小时  
　　C.每6小时           B.每8小时  
　　50.以下关于食品召回的做法中错误的是（B）  
　　A.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，立即停止经营  
　　B.对召回的食品进行无害化处理、销毁后，向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告  
　　C.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  
　　D.对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场  
　　**三、多项选择题（共50题）**  
　　1.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（ABCD）  
　　A.持证经营，保持经营场所和条件持续符合食品安全要求  
　　B.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  
　　C.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  
　　D.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  
　　2.禁止采购使用下列哪类肉类及其制品（ABCD）  
　　A.病死的  
　　B.毒死的  
　　C.死因不明的  
　　D.未经检验或者检疫不合格的  
　　3.发生食品安全事故后，任何单位和个人不得（AB）  
　　A.隐瞒、谎报、缓报事故信息  
　　B.隐匿、伪造、毁灭有关证据  
　　C.配合事故调查处理  
　　D.积极救治中毒人员  
　　4.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（ABCD）  
　　A.进入生产经营场所实施现场检查  
　　B.对生产经营的食品等进行抽样检验  
　　C.查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料  
　　D.查封违法从事生产经营活动的场所  
　　5.《中华人民共和国刑法》中有关食品安全犯罪的罪名主要有（ABD）  
　　A.生产、销售不符合食品安全标准的食品罪  
　　B.生产、销售有毒、有害食品罪  
　　C.生产、销售不符合安全标准的产品罪  
　　D.生产、销售伪劣产品罪  
　　6.造成细菌性食物中毒的常见原因为（ABCD）  
　　A.原料腐败变质  
　　B.加工过程发生生熟交叉污染  
　　C.从业人员带菌污染食品  
　　D.食品未烧熟煮透  
　　7.厨房中造成交叉污染的常见因素有（ABC）  
　　A.生、熟食品混存混放  
　　B.生、熟食品加工工用具及盛装容器混用  
　　C.接触直接入口食品的工具、容器使用前未消毒  
　　D.从业人员加工熟食品后不洗手直接择菜洗菜  
　　8.食品药品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（ABD）  
　　A.吊销《食品经营许可证》  
　　B.责令停业  
　　C.责令改正，给予警告  
　　D.较大数额罚款  
　　9.下列关于餐饮具清洗消毒的程序哪项是正确的（AD）  
　　A.去残渣→洗涤剂去污→清水冲洗→物理消毒→保洁  
　　B.去残渣→洗涤剂去污→清水冲洗→化学消毒→保洁  
　　C.去残渣→洗涤剂去污→清水冲洗→保洁  
　　D.去残渣→洗涤剂去污→清水冲洗→化学消毒→清水冲洗→保洁  
　　10.餐饮服务提供者消毒餐饮具时，可采用的消毒方式包括（ABD）  
　　A.煮沸或蒸汽消毒  
　　B.红外线加热消毒  
　　C.紫外线消毒  
　　D.用含氯消毒药物消毒  
　　11.下列关于餐饮具消毒方法正确的是（AB）  
　　A.煮沸消毒，温度100℃，10分钟以上  
　　B.红外线消毒，温度120℃以上，10分钟以上  
　　C.洗碗机消毒，水温65℃，30秒以上  
　　D.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  
　　12.餐饮服务环节发生化学性食物中毒的常见原因为（ABCD）  
　　A.食用了毒蕈、野生河鲀、发芽土豆  
　　B.食用了含禁用农药的蔬菜  
　　C.食用了未烧熟煮透的豆浆、四季豆  
　　D.误将亚硝酸盐当作食盐  
　　13.餐饮服务提供者预防细菌性食物中毒的基本原则为（ABC）  
　　A.防止食品受到病原菌污染  
　　B.控制病原菌繁殖  
　　C.杀灭病原菌  
　　D.在食品中添加抗生素  
　　14.防控食品受到病原菌污染的措施主要为（ABCD）  
　　A.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  
　　B.严格清洗和消毒餐饮具、加工工用具及容器  
　　C.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  
　　D.严格执行加工人员个人卫生制度  
　　15.不得将食品与下列哪项物质一同贮存、运输（CD）  
　　A.食品添加剂  
　　B.餐饮具  
　　C.有毒物品  
　　D.有害物品  
　　16.下列有关餐饮经营场所卫生间管理正确的是（ABCD）  
　　A.设置独立的排风设置  
　　B.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  
　　C.定期清洗卫生间设施、设备，并做好记录  
　　D.保持清洁卫生，无污物、无垃圾  
　　17.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（ABCD）  
　　A.食品的名称、规格、净含量  
　　B.食品的生产日期、保质期  
　　C.生产者的名称、地址、联系方式  
　　D.生产许可证编号、产品标准代号  
　　18.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（ABC）  
　　A.硼砂  
　　B.罂粟壳  
　　C.酸性橙（金黄粉）  
　　D.柠檬黄  
　　19.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（ABCD）  
　　A.吊白块  
　　B.甲醛  
　　C.苏丹红  
　　D.三聚氰胺  
　　20.对违反食品安全法律法规规定餐饮服务提供者，可处以（ABCD）  
　　A.罚款  
　　B.吊销许可证  
　　C.行政拘留  
　　D.判刑  
　　21.专间内需要有下列哪项专用设施（ABCD）  
　　A.冷藏设备  
　　B.空气消毒设施  
　　C.工具清洗消毒设施  
　　D.独立的空调设施  
　　22.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（AD）  
　　A.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  
　　B.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倍罚款  
　　C.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日拘留  
　　D.构成犯罪的，依法追究刑事责任  
　　23.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（ABC）  
　　A.发热  
　　B.腹泻  
　　C.皮肤伤口或感染  
　　D.头晕  
　　24.存放消毒后餐用具的保洁设施，应符合下列哪项要求（ABC）  
　　A.标记明显  
　　B.结构密闭  
　　C.易于清洁  
　　D.材质透明  
　　25.下列有关裱花蛋糕加工制作的要求中正确的是（AB）  
　　A.在专用冰箱中冷藏蛋糕胚  
　　B.当天加工、当天使用裱浆和经清洗消毒的新鲜水果  
　　C.植脂奶油裱花蛋糕储藏温度在10℃±2℃  
　　D.蛋白裱花、奶油裱花、人造奶油裱花等蛋糕储藏温度不超过30℃  
　　26.下列有关备餐操作的要求中正确的是（ABC）  
　　A.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  
　　B.分派菜肴、整理造型的用具使用前消毒  
　　C.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  
　　D.烹饪后至食用前超过2小时的食品，存放在常温环境中  
　　27.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（ABCD）  
　　A.处理食物前  
　　B.接触生食物后、接触受到污染的工具或设备后  
　　C.使用卫生间后、处理动物或废弃物后  
　　D.咳嗽、打喷嚏或擤鼻涕后  
　　28.倡导餐饮服务提供者开展下列哪项活动（ABCD）  
　　A.宣传普及食品安全法律法规及知识  
　　B.连锁经营与配送  
　　C.采用食品安全管理先进技术和管理规范  
　　D.公开食品加工过程，公示食品原料及其来源等信息  
　　29.国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全的疾病包括（ABCD）  
　　A.霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾  
　　B.伤寒和副伤寒  
　　C.病毒性肝炎（甲型、戊型）  
　　D.活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病  
　　30.下列有关餐厨废弃物处置要求正确的是（ACD）  
　　A.建立餐厨废弃物处置管理制度  
　　B.分类放置餐厨废弃物，做到周产周清  
　　C.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  
　　D.建立餐厨废弃物处置台账，详细记录有关情况  
　　31.禁止餐饮服务提供者采购、使用的食品添加剂为（AB）  
　　A.亚硝酸钠  
　　B.亚硝酸钾  
　　C.硫酸铝钾  
　　D.硫酸铝铵  
　　32.食品留样记录中应包含下列哪项内容（ABC）  
　　A.留样食品名称  
　　B.留样时间  
　　C.留样人员  
　　D.加工人员  
　　33.下列哪项加工制作必须在专间内进行（BC）  
　　A.加工制作冷食类食品  
　　B.加工制作生食类食品  
　　C.加工制作裱花蛋糕  
　　D.加工制作饮料  
　　34.下列有关从业人员个人卫生的行为中正确的是（AB）  
　　A.穿戴清洁的工作衣帽  
　　B.头发不外露  
　　C.留长指甲，涂指甲油  
　　D.饰物外露  
　　35.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（ABCD）  
　　A.严格制定并实施原料控制要求、过程控制要求，  
　　B.开展食品安全自查，评估食品安全状况，及时整改问题，消除风险隐患  
　　C.及时妥善处理消费者投诉，依法报告和处置食品安全事故  
　　D.接受政府监管和社会监督，依法承担行政、民事和刑事责任  
　　36.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（ABCD）  
　　A.具有与经营的食品品种、数量相适应的场所、设备或者设施  
　　B.与有毒有害场所以及其他污染源保持一定距离  
　　C.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  
　　D.具有合理的设备布局和工艺流程  
　　37.餐饮服务提供者加工制作菜品时，应符合下列哪项规定（CD）  
　　A.可以添加西药  
　　B.可以添加中草药  
　　C.可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质  
　　D.不添加药品  
　　38.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（ABCD）  
　　A.具有实体店  
　　B.取得食品经营许可证  
　　C.在许可核定的范围内从事经营活动，不得超范围经营  
　　D.在网络上公示其食品经营许可证、量化分级动态等级  
　　39.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（ABCD）  
　　A.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  
　　B.送餐食品包装严密，防止送餐途中受到污染  
　　C.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  
　　D.委托具备相应能力的企业送餐  
　　40.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（ABCD）  
　　A.避免熟食品在加工、贮存中受到各种病原菌污染  
　　B.控制好食品的加热温度和熟食品的贮存温度  
　　C.控制好熟食的存放时间，尽量当餐食用  
　　D.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  
　　41.以下哪项为防止生熟交叉污染的有效措施（AC）  
　　A.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  
　　B.彻底洗净接触直接入口食品的餐饮具、工用具、容器  
　　C.从业人员洗手消毒后加工熟食  
　　D.在专间或专用场所内加工直接入口食品  
　　42.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（AB）  
　　A.食品  
　　B.食品洗涤剂、消毒剂  
　　C.桌椅板凳  
　　D.杀虫剂  
　　43.餐饮服务企业采购食品原料时应当遵守以下哪项要求（ABCD）  
　　A.查验供货者的许可证、食品检验合格证明  
　　B.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  
　　C.按规定索取并留存购物凭证  
　　D.按规定记录采购食品的相关信息  
　　44.下列哪种情形不符合从业人员个人卫生要求（ABC）  
　　A.未经更衣洗手直接进入加工间  
　　B.将私人物品带入食品处理区  
　　C.在食品处理区内吸烟、饮食  
　　D.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  
　　45.生吃水产品存在较高的食品安全风险，加工不当可引起（ACD）  
　　A.细菌性食物中毒  
　　B.食品口感不好  
　　C.食源性寄生虫病  
　　D.食源性肠道传染病  
　　46.将食品离地离墙贮存是为了（BCD）  
　　A.便于存取  
　　B.通风防潮  
　　C.防止有害生物藏匿  
　　D.便于检查和清洁  
　　47.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（ABC）  
　　A.没收违法所得  
　　B.没收用于违法经营的工具、设备、原料等物品  
　　C.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  
　　D.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  
　　48.餐饮服务经营者拒绝、阻挠、干涉食品药品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（BCD）  
　　A.责令改正，给予警告  
　　B.责令停产停业，并处2千～5万元罚款  
　　C.情节严重的，吊销许可证  
　　D.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  
　　49.下列哪种食品属于禁止生产经营的食品（ABD）  
　　A.腐败变质的食品  
　　B.死因不明的禽、畜、兽等动物肉类  
　　C.按照国家食品安全标准添加了食品添加剂的食品  
　　D.营养成分不符合食品安全标准的食品  
　　50.以下清洗消毒餐具的做法中错误的是（BC）  
　　A.消毒后的餐具应贮存在专用保洁设施内备用  
　　B.重复使用一次性餐用具时要注意洗净以后再消毒  
　　C.消毒后的餐具一定要使用抹布、餐巾擦干  
　　D.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消毒液