

市场监督管理局（餐饮高级食品安全管理员）考试题

第一篇：市场监督管理局(餐饮高级食品安全管理员)考试题

每人每次的考试题为 75 道题,其中:

一、单项选择题(共 30 题,每题 1.5 分,共 45.0 分)

二、多项选择题(共 10 题,每题 2.0 分,共 20.0 分)

三、判断题(共 35 题,每题 1.0 分,共 35.0 分)

一、单项选择题(共 30 题,每题 1.5 分,共 45.0 分)消费者因食品缺陷造成人身损害的,()。(A)只可以向销售者要求赔偿(B)只可以向批发商要求赔偿(C)只可以向生产者要求赔偿

(D)可以向销售者要求赔偿,也可以向生产者要求赔偿。对无法放入洗碗机或蒸箱的大件餐饮具,可以()。(A)先手工清洗再浸入消毒水池。(B)用沸水冲洗消毒

生产不符合食品安全标准的食品或者销售明知是不符合食品安全标准的食品,消费者除要求赔偿损失外,还可以向生产者或者销售者要求支付价款()的赔偿金。(A)一倍(B)五倍(C)十倍。(D)二十倍 食品从业人员必须具有健康证方能上岗操作。请问员工健康体检的频度是()。(A)每年一次。(B)每年两次(C)每年三次(D)每年四次

食品安全管理员按所从事行业不同分为 A、B、C 三大类,分别对应于()。

(A)食品流通、食品生产、餐饮服务(B)餐饮服务、食品流通、食品生产(C)食品生产、食品流通、餐饮服务。

食品安全管理员每()要参加一次知识更新培训考核。(A)2 年(B)3 年。

生产经营不符合卫生标准的食品,造成严重食物中毒或者其他严重疾患,对人体健康造成严重损害的,依法追究()。(A)行政责任(B)民事责任(C)刑事责任。(D)赔偿责任

食品生产经营者聘用不得从事食品生产经营管理工作的人员从事管理工作的,由原发证部门()。(A)给予警告(B)责令改正(C)处以罚款(D)吊销许可证。

下列食品中，()属禁止生产经营的。

(A)营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品

(B)超过保质期的食品 (C)无标签的预包装食品 (D)以上都是。

关于洗手的不正确的说法是()。(A)每次进车间时要洗手 (B)出车间要洗手。

(C)加工期间每隔段时间要洗手 (D)手接触了污物、废弃物等要洗手

被吊销食品生产、流通或者餐饮服务许可证的单位，其直接负责的主管人员自处罚决定作出之日起()内不得从事食品生产经营管理工作。(A)2年 (B)3年 (C)4年 (D)5年。在食品安全范畴中，无害化处理仅对()而言。

违反《中华人民共和国食品安全法》，根据情节轻重，食品生产经营者应承担()责任。(A)民事 (B)刑事

(C)民事或刑事。(D)赔偿

地方各级人民政府对本地区的食品安全整顿工作()。(A)综合领导 (B)进行监督 (C)负总责。

河豚鱼中含的河豚毒素是()。(A)一种过敏性物质，可引起过敏反应 (B)导致神经中枢及神经末梢麻痹的毒素。(C)较稳定的，煮沸可解毒 (D)胃肠道毒素，引起腹泻

为防止鼠类侵入，食品生产经营单位设置的金属隔栅或网罩，其网眼孔径应该小于() mm。(A)6。(B)8 鼓励食品生产经营单位的(通过培训考核合格担任本单位的食品安全管理员。(A)负责人 (B)法定代表人

(C)法定代表人或负责人。

为防鼠，食品相关场所应在排水口和排气口等处设置金属网罩，网眼孔径小于(+) mm。(A)10 (B)8 (C)6。

生产经营的食品中不得添加()。(A)药品。(B)中药材 (C)增白剂

餐饮加工的废弃物至少应每()清除一次。(A)半天 (B)天。

国家食品安全事故应急预案由()组织制定。(A)国务院。

(B)国家卫生行政部门(C)国家食品安全委员会

《中华人民共和国食品卫生法》在()年废止。

(A)2007(B)2008(C)2009 。(A)0(B)5(C)10()属于食物中毒。(A)毛蚶引起的甲型肝炎暴发(B)冒险食用河豚鱼引起的中毒。(C)中毒性细菌性痢疾

下面关于食品安全的表述，正确的是()。

(A)经过高温灭菌过程，食品中不含有任何致病微生物(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)原料天然，食品中不含有任何人工合成物质(D)虽然过了保质期，但外观、口感正常

患旋毛虫病动物的肉被人食用，主要通过()途径感染。(A)呼吸道(B)消化道。(C)生殖道(D)皮肤接触

以下哪一种微生物是不常见的致病菌(A)沙门氏菌(B)酵母菌。

(C)肉毒梭状芽孢杆菌(D)金黄色葡萄球菌

污染物在消化道中主要吸收部位是()。(A)口腔(B)食道(C)胃(D)小肠。

下列防范食品污染的措施，错误的是()。(A)饮用洁净的水，把水烧开了再喝(B)买消毒牛奶，不食用未经加工的牛奶

(C)菜刀、菜板用前都应清洗干净，先切生食，后切熟食。(D)尽量用封闭的容器装食物

沿海地区比内陆地区高发的细菌性食物中毒是()。(A)沙门菌食物中毒(B)肉毒杆菌食物中毒(C)致病性大肠杆菌食物中毒(D)副溶血性弧菌食物中毒。

冷藏冷冻食品时不要超负荷存放，是要避免()。(A)机器超负荷运转

(B)空气不流通影响保藏效果。生鲜肉要在()的温度下保藏，并要用保鲜膜包裹；若购买量较大，需要长期放置，最好是冷冻，确保安全。(A)0℃(B)4℃。(C)8℃(D)10℃

冷食操作间的紫外线消毒灯,应在无人工作时开启()以上才有效

果。(A)半小时。(B)一小时

生食或半生食的鱼类必须经过冷冻处理，主要目的是（ ）。(A)改善口感(B)杀死微生物(C)杀死寄生虫。

以下属于物理性危害的是()。

肉、禽、乳和水产品的冷藏温度一般为（ ）℃左右。(A)0(B)5。(C)10 “米猪肉”中的寄生虫是（ ）。(A)肉孢子虫(B)血吸虫(C)猪囊虫。(D)肝吸虫

常用的饮用水消毒剂大都含有（ ）。(A)氧(B)高锰酸钾(C)氯。

餐具消毒液应该（ ）更换。(A)每天(B)每八小时(C)每四小时。

按要求不同，C类食品安全管理员分为“餐饮服务初级”和“餐饮服务高级”两个等级，分别用（ ）表示。(A)C1和C2。(B)C2和C1
实施危害分析的必备预备步骤包括（ ）。(A)食品安全小组的成立

(B)产品特性描述,预期用途的确定(C)流程图、加工步骤和控制措施
的确定(D)以上都是。

根据《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》，从业人员上厕所前应该在食品处理区（ ）脱去工作服。(A)之内。(B)之外

大多数细菌每（ ）就可以繁殖一代。(A)5-10分钟(B)10-20分钟。(C)1-2小时

食品安全管理体系的范围不包括（ ）。(A)产品种类(B)加工过程(C)加工场地(D)产品销售对象。

HACCP系统在上世纪（ ）创立。(A)50年代(B)60年代。(C)70年代(D)80年代

添加“吊白块”可使食品增白、增韧。经常食用违法添加“吊白块”的食品会导致慢性中毒，甚至致癌。“吊白块”的学名是()。(A)莱克多巴胺

(B)甲醛合次硫酸氢钠。(C)盐酸克伦特罗(D)亚硝酸钠 ISO 22000:2005 中的外部沟通不包括（ ）方面。(A)顾客(B)主管部门(C)最高管理者。(D)供方和分包商

在通常情况下，餐饮食品制作区的面积应为全部餐饮区空间的()。(A)20%--30%(B)25%--35%(C)20%--40%(D)25%--50%。

世界公认的食品中三大类致癌物质，分别是黄曲霉毒素、苯并芘和()。(A)亚硝胺。(B)甲醛(C)吊白块(D)双氧水

为防虫害，门底部与地面的缝隙应小于()毫米。(A)3(B)6。(C)8 根据控制显著危害的程度，关键控制点可以分为()种类型。(A)2(B)3。(C)4(D)5 餐饮服务单位发生食物中毒或疑似状况，应该()。(A)立即开展相关的清洁卫生工作

(B)保留现场的食品、原料、工具等，并报告监管机构。(C)继续营业

餐饮具的化学消毒，消毒液中有有效氯的浓度应该为() ppm 以上，浸泡()分钟以上。(A)150, 3(B)250, 5。(C)350, 8 鸡蛋在冰箱里的建议存放期限是()。(A)鲜蛋冷藏 3 个月 熟蛋冷藏 7 天(B)鲜蛋冷藏 6 个月 熟蛋冷藏 1 个月(C)鲜蛋冷藏 1-2 个月 熟蛋冷藏 15 天(D)鲜蛋冷藏 1-2 个月 熟蛋冷藏 7 天。食品中常见的有害菌中，属于嗜冷菌的有()。(A)金黄色葡萄球菌。(B)李斯特菌。(C)脂肪芽孢杆菌

() 已被国际上公认为是实施 HACCP 的必备程序。(A)GAP(B)GMP。(C)GVP(D)GH P “HACCP 不是一个零风险的体系”，这句话的意思是()。(A)有效的 HACCP 体系可以提高生产管理水平，而不能确保食品产品的安全

(B)有效的 HACCP 体系只对普通的食品安全危害起作用，而对异常的食品安全隐患不起作用

(C)有效的 HACCP 体系可以最大限度地减少食品安全危害至可接受水平并可以持续改进，而非消除所有危害。

(D)HACCP 体系只对大部分食品安全危害起作用，而其它的食品安全隐患只能通过传统的检验方法来解决

清洁操作区是餐饮单位()要求最高的操作场所，通常用于进行高风险食品的加工操作，如凉菜配制、蛋糕裱花、备餐操作、餐盒分装、生食食品及现榨果蔬汁和水果拼盘制作等。(A)内部装修(B)通风条件(C)清洁程度。蔬菜水果的冷藏温度一般为()℃。(A)3-10(B)5-7。(C)8-15 ()能消除危害的关键控制点。(A)通过冷冻杀死寄生虫。

(B)通过人工挑虫和自动收集来减少到可接受水平的点(C)通过在配

方或添加配料步骤中的控制来预防化学危害(D)通过控制接受步骤来预防病原体或药物残留

操作性前提方案是否能有效地将一种危害控制在可接受水平,可影响()。

(A)食品安全危害控制的有效性。(B)HACCP 计划控制危害的严格程度(C)组织食品安全方面的验证需求

(D)纠正措施完成后该组织所处食品链的位置 凡是患有传染病和()的人不宜从事餐饮服务工作。(A)化脓性和渗出性皮肤病。(B)皮癣(C)皮肤病(D)心理疾病

未在适当保存条件(温度低于 60℃、高于 10℃)下存放超过()小时的熟食品,需再次利用的应充分加热。加热前应确认食品未变质。

(A)1(B)2。(C)3 禽流感病毒对热比较敏感,当病毒被加热到 60℃并持续()分钟时就会丧失活性。(A)10。(B)15(C)20 牛肉在冰箱内的建议存放期限是()。(A)冷藏 2-3 天,冷冻 3 个月(B)冷藏 1-2 天,冷冻 6 个月(C)冷藏 1-2 天,冷冻 3 个月。(D)冷藏 5-7 天,冷冻 1 年

操作性前提方案和 HACCP 计划的主要区别在于()。(A)内容不同(B)控制目标不同

(C)控制的严格程度不同。(D)控制方法不同 SSOP 代表()。(A)危害分析与关键控制点(B)国际标准化组织(C)卫生标准操作程序。

()是错误的餐饮具消毒方法。(A)煮沸(B)热水冲淋。(C)蒸汽

为保证食品中心温度符合低温要求,其环境温度至少应低()。(A)1℃。(B)3℃(C)5℃

这三种餐饮具消毒方法中,应首选()。(A)消毒液(B)紫外线照射(C)热力蒸煮。

校准食品温度计可用()。(A)水蒸汽和冰水(B)沸水和水蒸汽(C)冰水和沸水。

关于 HACCP 小组的构成,不正确的说法是()。

(A)HACCP 小组是由一个具备多种知识和多种经验的人员组成的团队(B)HACCP 小组成员应该接受有关 HACCP 的培训(C)HACCP 小组成员必须是本企业的员工。

(D) HACCP 体系建立以后，该小组的工作可以包括体系的评审或改进等

餐饮食品的再加热，温度要（ ）。(A)与烹调温度一样。(B)高于烹调温度

奶粉中发现有三聚氰胺，这属于()危害。(A)人为危害(B)物理性危害(C)生物性危害(D)化学性危害。

当（ ）出现时，不需要对食品安全相关文件进行评审与更新。(A)组织机构已调整。(B)法律法规变更(C)食品安全事件发生(D)食品安全验证不合格

按要求冷藏的膳食，其保质期为（ ）小时。(A) 10 (B) 15 (C) 24。（ ）对出具的食品检验报告负责。(A)食品检验机构

(B)食品检验机构和检验人。(C)食品检验机构和技术负责人 粮食中出现黄曲霉毒素，属于()。(A)生物性污染。(B)物理性污染(C)化学性污染(D)以上都不是

实施危害分析时，应关注（ ）的危害。(A)通过损伤或疾病影响到人体健康(B)在材料或加工过程中可能产生(C)生物、化学和物理(D)以上均是。

对企业来说，实施 ISO 22000 是（ ）。(A)强制性的(B)无效的(C)自愿的。(D)必须的

若只能把生、熟食品摆放同一处，要点是（ ）。(A)生上熟下(B)熟上生下。食物若由于烹饪方式不当，食用后会对人体健康造成危害。烧焦了的鱼、肉不宜再食用，因为其中会含有（ ），该物质对人体有极强的致癌作用。(A)苯并芘。(B)二噁英(C)黄曲霉毒素(D)亚硝胺

洗手时间至少为（ ）秒钟。(A) 10 (B) 20。

盛装冷食的菜盘在用前应（ ）。(A)水洗(B)消毒。(C)灭菌

餐饮食品的再加热，热度不够（ ）。(A)也好过不加热

(B)反而有利于致病菌增殖。食品的保质期是指它的()。(A)生产日期(B)最终食用期(C)最佳食用期。(D)出厂日期 餐饮食品接触面（ ）使用木质材料。(A)不可

(B)原则上不得。

生鲜肉的短期最佳保藏温度是（ ）℃。(A)0(B)4。(C)10 植物性食物(如剩饭、米粉)引起的食物中毒,最可能原因是（ ）。(A)沙门菌属(B)副溶血性弧菌(C)葡萄球菌肠毒素。(D)肉毒梭菌毒素

食品冷冻是指将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态的贮存过程，冷冻温度的范围应在（ ）之间。(A)－18℃～0℃(B)－20℃～－1℃。

需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于（ ）℃。(A)70。(B)80(C)100 制定 HACCP 计划时，按（ ）来进行危害分析。(A)布置图(B)流程图。(C)人员表(D)原材料清单

生豆角中含有胰蛋白酶抑制剂、红细胞凝集素和皂素等对人体有害的物质。为防止吃豆角时发生食物中毒，应采用（ ）烹饪。(A)低温短时间(B)低温长时间(C)高温短时间(D)高温长时间。

食品生产经营单位的更衣室设在工作地点的同一建筑内，是（ ）。(A)便于工作

(B)减少对工作服的污染。

餐饮服务提供者需要延续《餐饮服务许可证》的，应当在《餐饮服务许可证》有效期届满（ ）日前向原发证部门书面提出延续申请。(A)30。(B)60(C)90 食品安全管理体系的外部审核指的是（ ）。(A)第一方审核(B)第二方审核(C)第三方审核

(D)第二方审核和第三方审核。

申请人被吊销《餐饮服务许可证》的，其直接负责的主管人员自处罚决定做出之日起（ ）年内不得从事餐饮服务管理工作。(A)3(B)5。(C)10 反映食品一般性污染状况的指标是（ ）。(A)大肠菌群(B)细菌总数。

正确的说法是，HACCP 计划中（ ）。(A)关键限值一定是用数字来衡量

(B)一个关键控制点可以控制一个或者多个危害。(C)一种危害只用一点进行控制就行了(D)以上都不对

致癌物质黄曲霉毒素多存在于()中。(A)发霉谷物。(B)炸成焦糊状的食品(C)过期牛奶(D)腐败海产品

() 作为一个生产过程中的关键控制点的关键限值 (CL) 是不太可行的。(A)理化指标(B)尺寸

(C)微生物限度。(D)重金属限量

食品安全管理体系的第三方审核基于 () 的原则。(A)平等互利(B)公平合理(C)科学合理(D)自愿申请。

关键控制点的危害可以通过 () 来控制。(A)前提方案(B)操作性前提方案(C)HACCP 计划。(D)以上都是

根据《餐饮业食品卫生管理办法》，凉菜间应配有专用冷藏设施、洗涤消毒和符合要求的更衣设施，室内温度不得高于 () 。(A)10℃(B)15℃(C)20℃。(D)25℃ 餐饮加工的半成品应该放在 () ℃ 以下冷藏。(A)10(B)5。

对餐具来说，湿热消毒比干热消毒 () 一些。(A)慢(B)快。

ISO 22000 标准不适用于 () 。(A)添加剂生产商(B)运输和仓储经营者(C)零售分包商(D)卫生主管部门。

《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》规定，每份餐饮食品的留样不少于 () 克。(A)50(B)100。(C)150 餐饮服务企业应当建立 () 的采购记录制度。(A)食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品。(B)食品、食品原料和食品相关产品 关键控制点监控就是要 () 。

(A)建立关键控制点 (CCP) 监控要求。(B)建立纠正措施(C)寻找监控的对象(D)选择监控方法

餐饮单位需离暴露垃圾堆 (场)、厕所、粪池、禽畜养殖场或其它污染源 () 米以上。(A)15(B)25。(C)35(D)50 餐具提前摆台的时间不宜过长，以当餐使用、不超过 () 小时为宜。(A)2(B)4。

餐饮服务提供者应当按照产品品种、进货时间先后次序有序整理采购记录及相关资料，妥善保存备查。记录、票据的保存期限不得少于 () 年。(A)1(B)2。(C)3 在室温下放置 2 小时以上的膳食，应 () 食用。(A)加热后再

(B)确认未变质后翻热。食品污染的来源有生物性污染、物理性污染和 () 。(A)细菌性污染(B)病毒性污染(C)病原性污染(D)化学性污染。消毒方法不包括 () 。(A)加热(B)化学药剂(C)辐照(D)水洗。(E)熏蒸

HACCP 原理的基础是（ ）。(A)确定关键控制点(B)建立关键限值(C)关键控制点的监控(D)危害分析与控制措施。

当关键限值超出控制范围时，必须实施（ ）。(A)纠正(B)纠正措施。

(C)潜在不安全产品处置(D)以上都是 生鲜黄花菜中含有能够引起人呕吐、腹痛、血尿等中毒症状的化学物质是()。(A)龙葵毒素(B)秋水仙碱。(C)皂苷(D)亚硝酸胺

食品冷藏是指为保鲜和防腐的需要而将食品或原料置于（ ）条件下贮存的过程。(A)0~10℃。(B)4~10℃

根据《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》，每名从业人员至少应有（ ）套工作服。(A)3(B)2。(C)1 餐饮服务单位的食品留样是指（ ）留样。(A)对加工过程中的食品(B)对加工完成后的成品。(C)单独加工的少量膳食作为 煮沸消毒应保持（ ）分钟以上。(A)5(B)10。(C)15 长期使用铝制品作为食品容器，会引发()。(A)甲状腺肿大(B)老年痴呆症。(C)肠胃疾病(D)癌症

“危害分析与关键控制点”体系简称为（ ）。(A)SSOP(B)HACCP 。(C)GMP(D)ISO 冷藏蛋类在室温放置一段后不能再冷藏，是因为（ ）。(A)温度升降会破坏感官性状(B)冷凝水会破坏蛋壳的保护系统。

保温存放的膳食，应该在食用前一直保持在（ ）℃以上。(A)50(B)60。(C)80 紫外线照射消毒,每 10—15 平方米应有一支 30 瓦紫外灯，照射时间一般不少于（ ）。(A)2 小时(B)4 小时(C)30 分钟。(D)过夜

手部消毒应该在手部清洗之后，时间为（ ）秒。(A)10-20(B)20-30 。

除了在使用前清洗消毒，所有备餐用容器和工具等应在使用中每（ ）小时清洗消毒一次。(A)4。(B)8 食品安全管理体系的第一方审核的目的是（ ）。

(A)改进自身的食品安全管理体系，提高自身安全控制水平。(B)决定是否批准签订购货合同

(C)决定是否批准对某一组织的认证注册(D)监控食品安全风险

热藏法存放的膳食，可以（ ）。(A)杀死膳食中的微生物(B)抑制膳

食中的微生物。

食品添加剂的标签、说明书上应当具有的项目包括（ ）。(A)使用范围(B)使用用量

(C)“食品添加剂”字样(D)以上都是。

国家对食品生产经营实行许可制度。从事餐饮服务，应当依法取得（ ）。(A)食品卫生许可(B)食品生产许可(C)食品流通许可(D)餐饮服务许可。

出现食物中毒症状或者误食化学品时，最先采取的急救措施是（ ）。(A)催吐。(B)吃止泻药物

(C)向卫生防疫部门报告

留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放（ ）小时以上，每个品种留样量不少于 100g 。(A)36(B)48。

餐饮服务人员个人卫生最重要的部分是（ ）。(A)工作服(B)手部。(C)头部 清洁与消毒的区别是，前者是清除（ ）的有害物，后者是清除（ ）的有害物。(A)可见，不可见。(B)不可见，可见

冷冻熟食品应()方可食用。(A)充分加热

(B)彻底解冻后经充分加热。

根据《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》，食品留样应冷藏，至少保留（ ）小时。(A)24(B)48。

对关键控制点验证的目的是（ ）。(A)证实关键控制点处于受控状态(B)证实没有对食品安全产生危害(C)确保关键控制点控制的有效性。(D)确保没有发生偏离 HACCP 体系是()。

(A)一种不依赖其它规范的单独存在的孤立体系(B)一种产品检验方法

(C)一种各行业通用的质量管理体系

(D)针对食品相关企业的一套食品安全预防性体系。食品安全目标应是（ ）。(A)可监控的(B)可测量的。(C)可追溯的(D)可比较的

在对餐饮业原料验收的三种说法中，最准确的包括（ ）。(A)感官鉴别、温度、索证(B)标签、索证、运输车辆

(C)感官鉴别、标签、温度、索证、运输车辆。

无论发生次数还是人数，在我国占食物中毒总数第一位的是（ ）。

- (A)细菌性食物中毒。(B)有毒动、植物食物中毒(C)化学性食物中毒
(D)霉变食物引起的食物中毒

货架、储存物不应紧贴墙面，至少离墙（ ）厘米。(A)5(B)10。

(C)15(D)20 冷菜操作间的室温不应高于（ ）℃。(A)20(B)25。(C)28
食品安全管理体系审核的作用是（ ）。(A)验证食品安全管理体系的符合性和适宜性

(B)判断食品安全管理体系是否符合标准、法律法规等审核依据的要求

(C)评价危害分析、关键控制点、关键限值、控制措施、验证策划方案的适宜性(D)以上都是。

贮存食品原料时，货架底层离地面不应低于（ ）。(A)10 厘米
(B)15 厘米(C)20 厘米。(D)25 厘米

引起沙门氏菌食物中毒的主要食物是（ ）。(A)蔬菜、水果(B)豆类及其制品(C)谷类

(D)肉类、奶类及其制品。

国家严禁在猪饲料中添加“瘦肉精”。“瘦肉精”的学名是()。(A)莱克多巴胺(B)盐酸克伦特罗。(C)亚硝酸钠(D)苯甲酸钠

当关键限值超出时，首先应（ ）。(A)寻找超出原因(B)追溯问题来源(C)检测偏离量

(D)使过程恢复到受控状态。

（ ）有权限任命启动召回的人员和负责执行召回的人员。(A)最高管理者。(B)HACCP 小组长(C)HACCP 小组(D)技术质量部门

操作限值（OL）的范围应（ ）关键限值（CL）的范围。(A)大于(B)小于。(C)等于(D)没有关系

餐饮具消毒的目的是（ ）。(A)杀死致病菌。(B)杀死寄生虫(C)杀灭所有微生物 餐饮业洗手液的余氯浓度一般应控制在（ ）ppm 左右。

(A)30(B)50。(C)80 餐饮服务提供者遗失《餐饮服务许可证》的，应当于遗失后（ ）日内公开声明《餐饮服务许可证》遗失，向原发证部门

申请补发。(A)30(B)60。

下列物质中不具有防腐功能的是()。

与食品安全有关的“危险温度带”是指适合大多数致病菌增殖的温度范围，一般是（）℃。(A)5-60。(B)10-50(C)10-60 一个关键控制点监控的计划通常由（）个要素组成。(A)2(B)3(C)4。(D)5 重金属毒素更容易富集在鱼虾的（）。(A)尾巴(B)头部。(C)身体(D)内脏

（）不属于 HACCP 原理。(A)通过危害分析确立预防措施(B)描述产品流程图。(C)建立纠偏措施(D)确定关键控制点

《餐饮服务许可证》有效期为（）年。(A)2(B)3。

HACCP 计划中，通常记录的保存期应（）产品的货架期。(A)大于(B)等于(C)小于(D)不小于。

冷食操作间的消毒频率是每（）一次。(A)半日(B)工作日(C)餐次。餐饮具的洗涤剂和消毒剂（）使用。(A)应分开。(B)可混合

食品安全管理体系的审核通常可分为（）个阶段。(A)1(B)2。(C)3(D)4 一个关键控制点能用于控制（）种危害。(A)1(B)2(C)3(D)多种。

食品安全管理体系的组织核心是（）。(A)组织领导层(B)最高管理者(C)食品安全小组。(D)食品安全员

采用人工清洗、化学消毒餐具的餐饮服务单位，至少应设（）个水池。(A)2(B)3 按实施审核的主体，食品安全管理体系审核的类型可以分为（）类。(A)3。(B)4(C)5(D)6 HACCP 计划的建立包括（）个步骤。(A)7(B)9(C)12。(D)15 冷冻食品要避免反复解冻和冷冻，以保证（）。(A)食品的口感(B)保藏效果。(C)节能

预防食物中毒的基本原则之一是使用安全的（）。(A)水(B)食品原料(C)水和食品原料。

餐饮单位的厨房面积应该大于()平方米。(A)5(B)8。(C)10 餐饮业量化分级监管中 A、B、C 级的含义是（）。

(A)分级代表餐馆食品安全等级，A 级代表良好，B 级代表一般，C 级代表较差，需要限期改进。

(B)分级代表餐馆环境，A 级代表就餐环境较好，B 级代表就餐环

境一般，C 级代表就餐环境不好

(C)分级代表餐馆消费水平，A 级代表餐馆消费水平较高，B 级代表餐馆消费水平一般，C 级代表餐馆消费水平低

(D)分级代表餐馆规模，A 级代表餐馆规模较大，B 级代表餐馆规模中等，C 级代表餐馆较小

七八分熟的涮羊肉不宜吃，因为比较容易得()。(A)肝吸虫病(B)旋毛虫病。(C)蛔虫病(D)绦虫病

蛋糕胚应该用专用冰箱暂存，温度不高于（）℃。(A)5(B)10。

被吊销《餐饮服务许可证》的单位，其直接负责的主管人员自处罚决定作出之日起（）年内不得从事餐饮服务管理工作。(A)2(B)3(C)5

申请人以欺骗、贿赂等不正当手段取得《餐饮服务许可证》的，发证部门应当予以撤销；该申请人在（）年内不得再次申请餐饮服务许可。(A)2(B)3。(C)5(A)问题食品(B)召回的食品。(C)可追溯食品

食品安全的危害识别应基于（）方面。(A)外部信息(B)危害的预备信息(C)经验(D)以上都是。

变质蔬菜中亚硝酸盐含量高，其对人体的主要危害是（）。(A)对胃肠道粘膜的刺激(B)有致癌危险性。(C)引起溶血。(D)抑制食欲 生食海产品加工后至食用的间隔时间不得超过（）小时。(A)0.5(B)1。(C)2可能影响组织有关食品安全的潜在紧急情况 and 事故应由（）考虑，并证实如何进行管理。(A)最高管理者。(B)上级主管机构(C)HACCP 组长(D)安全主管

HACCP 的预备阶段包括（）个步骤。(A)7(B)5。(C)8(D)6 热藏的集体用餐配送食品，烧熟后 2 小时的食物中心温度应保持在 60℃以上，其保质期为烧熟后（）小时。(A)2(B)3(C)4

食品安全管理体系审核的准备包括（）。(A)编制审核计划(B)编制审核检查表

(C)组建审核组，任命审核组长(D)以上都是。

HACCP 体系体现了（）的管理理念。(A)预防为主。(B)安全第一(C)以人为本(D)质量第一

通常通过（ ）确定关键控制点。(A)经验(B)管理者要求(C)顾客要求(D)CCP 判断树。

HACCP 体系中常用的关键限值是（ ）。(A)细菌数量(B)温度和时间。(C)水活度(D)蛋白质含量

餐饮具的化学消毒，浸泡时间应至少为（ ）分钟。(A)1(B)3(C)5。清洁操作区是餐饮单位（ ）要求最高的操作场所，通常用于进行高风险食品的加工操作，如凉菜配制、蛋糕裱花、备餐操作、餐盒分装、生食食品及现榨果蔬汁和水果拼盘制作等。(A)内部装修(B)通风条件(C)清洁程度。

能通过食品感染人体的寄生虫大约有（ ）种。(A)几百(B)几十。

食品安全管理体系的核心是（ ）。(A)关键点的控制(B)食品危害的分析(C)食品危害的控制。(D)安全风险的分析 常用的关键限值包括（ ）。(A)温度和时间(B)细菌数量。(C)水活度(D)蛋白质含量

餐具的化学法消毒主要为（ ）。(A)使用消毒剂。(B)热水浸泡 保留记录最主要的目的是（ ）。(A)实现产品的可追溯性。(B)实现产品记录的可查询(C)实现产品的可跟踪(D)形成产品记录

以下可以食用的食品是（ ）。(A)发霉的茶叶(B)发芽的土豆(C)变绿的豆芽。(D)变红的汤圆

餐饮服务许可按照餐饮服务提供者的业态和规模实施（ ）管理。(A)分类。(B)分类分级

《餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范》规定，餐饮服务单位的卫生安全管理记录至少保留（ ）年。(A)0.5(B)1 (C)2 确认、验证和改进食品安全管理体系是（ ）的职责。(A)食品安全员(B)食品安全小组。(C)最高管理者(D)管理人员

中小学和幼儿园食堂不得制售（ ）。(A)小灶炒菜(B)冷食凉菜。

餐饮食品的再加热食用，前提是（ ）。(A)食品的感官性状无异常(B)确认食品未变质。

食品经冻结并维持在（ ）℃以下贮藏，几乎可以阻止所有微生物的生长和比较有效的抑制酶的活性。(A)-5(B)-10(C)-18 (D)-12 ISO 是（ ）的代号。(A)危害分析与关键控制点(B)国际标准化组织。

根据国家有关规定，（ ）不属于餐饮服务许可的范围。(A)小吃店
(B)食品摊贩。(C)学校食堂(D)集体用餐配送单位(A)包装材料粘合剂(B)
重金属(C)金属碎片。(D)寄生虫

在实施 HACCP 计划时，最关键的一步是（ ）。(A)建立双核查方
案的验证和监督流程(B)定位关键控制点。

(C)对材料和加工过程的危害分析进行管理(D)选择好的虫害控制
器

（ ），需由有资格的 HACCP 专业人员来完成。(A)进行危害分析
和制订 HACCP 计划

(B)HACCP 计划确认、在采取纠正措施时涉及到的验证与修改
HACCP 计划(C)有关记录审核(D)以上都是。

（ ）是食品中大部分细菌繁殖的适宜温度，一般将该温度称为高
风险食品储存的危险温度带(A)15℃—50℃(B)10℃—60℃。

我国第一个涉及 HACCP 的官方文本是（ ）。(A)《食品安全法》
(B)《食品卫生法》

(C)《出口食品企业卫生注册登记管理规定》。(D)《农产品质量
安全法》(A)苏丹红。(B)酒精(C)苯甲酸

HACCP 计划中，纠正措施是指（ ）所采取的措施。(A)为消除已
发现的不合格

(B)为消除已发现的不合格或其他不期望情况的原因。(C)为防止或
消除食品安全危害或将其降低到可接受水平《餐饮服务许可管理办法》
自2010年（ ）月1日起施行。(A)5。(B)6(C)7餐饮服务实体《餐饮服
务许可证》超过有效期限仍从事餐饮服务的，（ ）。(A)责令其立即停
业

(B)督促限期续办《餐饮服务许可证》(C)按未取得《餐饮服务许可
证》查处。

二、多项选择题(共10题，每题2.0分，共20.0分)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。
(A)食品流通。(B)食品生产。(C)食品采购(D)餐饮服务。

食品生产经营单位包括（ ）单位。(A)食品生产。(B)食品采购(C)

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/395220232230011340>