

2025 年食品安全政策（SFS）考试题库及答案

问题 1. 在洗手时，我应双手搓洗至少\_\_\_\_\_ 秒？

- a) 10
- b) 15
- c) 20【正确答案】

问题 2.佩戴手套前必须做什么？

- a) 洗手 【正确答案】
- b) 测量尺寸是否合适
- c) 涂防晒霜

问题 3. 在接触\_\_\_\_\_ 食品时佩戴即弃卫生手套。

- a) 生的
- b) 即食 煮熟的食物 【正确答案】

问题 4.在哪种情况下受伤的员工可以继续工作？

- a) 伤口被覆盖或伤口愈合后 【正确答案】
- b) 有开放性伤口或感染后

问题 5. 当你手上戴有颜色鲜明的防水创可贴，你应\_\_\_\_\_。

- a) 戴手套 【正确答案】
- b) 不戴手套
- c) 休年假

问题 6.创可贴必须定时更换，因为伤口可能含有\_\_\_\_\_。

- a) 单核细胞增生李斯特氏菌

b) 金黄色葡萄球菌 **【正确答案】**

问题 7. 食品操作者必须至少每隔\_\_\_\_洗手。

a) 60分钟

b) 45分钟

c) 30分钟 **【正确答案】**

问题 8.为什么食品操作者应将指甲剪短？

a) 节约成本

b) 易于清洁 **【正确答案】**

c) 安保的要求

问题 9. 所有食品操作者应确保制服和围裙每日清洁，保持干净整洁。

a) 是的，因为我们需要避免污染食品 **【正确答案】**

b) 是的，因为我们提供免费洗衣

c) 是的，因为我们不忙

问题 10.试味时必须考虑到食品安全。例如，最好将食品转移到指定的区域进行试味，并使用专用的一次性使用餐具。不可使用\_\_\_\_或\_\_\_\_进行试味。

a) 手指，一次性使用餐具（如一次性勺子）

b) 手指，食品接触用具(如炒勺) **【正确答案】**

问题 11. 当食品操作者感到身体不适时，应向主管或经理报告。避免\_\_\_\_\_。

a) 咨询医生

b) 处理客人的食品 **【正确答案】**

c) 在家刷牙

问题 12.访客和承包商必须穿戴发网和一次性/干净的外套吗？

a) 不需要

b) 需要 **【正确答案】**

问题 13. 每年 SFS 团队成员最少参加\_\_\_\_\_次 SFS 会议。

a) 12**【正确答案】**

b) 24

c) 36

问题 14.食品操作者在开始工作前需要完成哪项培训？

a) Exce线上培训

b) 采购系统线上培训

c) SFS高风险政策线上培训 **【正确答案】**

问题 15. 在开始工作 2 个月内食品操作者需要完成\_\_\_\_\_？

a) 在线 PowerPoint培训

b) 在线香格里拉食品安全培训 (核心课程) **【正确答案】**

c) 在线 SFS 高风险政策回顾培训

问题 16.新入职的直接/间接食品操作者工必须在开始工作后\_\_\_\_个月内完成 SFS 政策培训 (完整培训)？

a) 2**【正确答案】**

b) 3

c) 6

问题 17. 所有食品操作者需要每年参加 SFS 政策回顾培训 (完整版)。

a) 我这不是必须的

b) 是的，这是政策中规定的 **【正确答案】**

问题 18.所有 EXCOM 成员必须在开始工作后 1 个月内参加不超过 1 小时的 SFS 培训。

- a) 是，因为他们必须意识到食品安全的重要性，并支持 SFS 的实施【正确答案】
- b) 不是，因为他们是 EXCOM ，有权利不参加

问题 19.完整的食品标签上应注明：

- a)产品名称， 生产商/供应商名称/原产国国名， 配料表
- b)保质期， 使用日期。(可选：生产日期) 储存条件
- c)以上全部以及当地法规中要求的信息【正确答案】

问题 20. SF要求的食品收货温度为：

- a) 冷冻食品  $\leq -12^{\circ}\text{C}$
- b) 冷藏食品  $\leq 5^{\circ}\text{C}$
- c) 以上皆是【正确答案】

问题 21. 未经授权的人员，如供应商，不得进入酒店的食物储存、操作或准备区域。由于特殊原因无法达到上述要求，应提交偏离表并由 HQ F&B 批准。总经理和驻店经理。

- a) 正确【正确答案】
- b) 错误
- c) 仅限高风险供应商

问题 22.冷冻和需要冷藏的食品，例如肉、禽类、鱼、奶制品、糕点、制备好的冷藏食品等，必须在交货后\_\_\_\_\_分钟内储存。

- a) 45
- b) 30
- c) 20【正确答案】

问题 23.以下哪类供应商的审核是由卫生经理和厨师进行的？

- a) 小商贩【正确答案】

不飞则已，一飞冲天；不鸣则已，一鸣惊人。——《韩非子》

b) 获得 ISO 认证的供应商

问题 24.高风险供应商的审核频率是什么？

- a) 每月一次
- b) 每 6 个月一次
- c) 每 12 个月一次 **【正确答案】**

问题 25. 切片的即食刺身第二保质期是多久？

- a) 4小时 **【正确答案】**
- b) 8小时
- c) 12小时

问题 26. 煮熟的米饭、面条、土豆和蔬菜的第二保质期是多久？

- a) 7天
- b) 5天
- c) 3天 **【正确答案】**

问题 27. 第二保质期适用于存储中所有打开的食品，例如，打开包装的、成品和半成品。

- a)是，必须要使用第二保质期标签 **【正确答案】**
- b)是，它取决于厨师的批准

问题 28.食品要粘贴生产日期标签。

- a) 注明食品在厨房制备的日期。例如：2 月 8 日 星期五
- b) 预包装食品要注明开封的日期；解冻的时间和日期
- c) 以上皆是 **【正确答案】**

问题 29. 库存/产品的周转有助于保证食物在安全、卫生和最佳状态下被食用，并防止食物腐败变质。这种说法正确吗？



不飞则已，一飞冲天；不鸣则已，一鸣惊人。——《韩非子》

- a) 正确 **【正确答案】**
- b) 错误
- c) 不确定

问题 30.货架期稳定食品的第二保质期可以超过原包装标识的保质期吗？

- a) 可以
- b) 不可以 **【正确答案】**
- c) 不确定

问题 31. 冷冻食品的第二保质期不能超过\_\_\_\_\_天。

- a) 10
- b) 20
- c) 30**【正确答案】**

问题 32.冷冻食品的二次保质期应标明：

- 食品在厨房生产的日期（DD MM YYYYYY     ）
- 食品打开和/或冷冻的日期（DD MM YYYY     ）

- a) 错误
- b) 正确 **【正确答案】**
- c) 不确定

问题 33. 已经解冻食品不应该\_\_\_\_\_，因为食品中可能含有的致病菌已经有足够的时间和温度复苏繁殖。

- a) 煮熟
- b) 丢弃
- c) 再次冷冻 **【正确答案】**

问题 34.为确保适当的空气流通，在步入式冷藏/冷冻设施中储存食品应满足以下哪个最小空间要求？

老当益壮，宁移白首之心；穷且益坚，不坠青云之志。——唐·王勃

- a) 储存食品应离地面 15 厘米(6英寸)；离天花板 15 厘米(6英寸)
- b) 储存食品应离蒸发器 30 厘米（12英寸）；离墙 5 厘米(2英寸)
- c) 以上皆是 **【正确答案】**

问题 35. 冷藏冰箱的温度必须在\_\_\_\_ 之间, 以确保食品温度在\_\_\_\_.

- a) 1℃ - 6℃， ≤6℃
- b) 1℃ - 6℃， ≤8℃
- c) 1℃- 4℃， ≤5℃ **【正确答案】**

问题 36.为了使冷冻食品保持在适当的温度下，冷冻设备的温度要求是什么？

- a) -18℃ 或以下 **【正确答案】**
- b) -11℃ 或以下
- c) -10℃ 或以下

问题 37. 温度计的校准必须包括在工程的预防性维修保养(PM) 计划中。

- a) 是的，必须包含在工程部的 PM 项目中 **【正确答案】**
- b) 是的，这取决于总厨的批准

问题 38.冷藏设施内的风机、风机盘管或机械部件不应有结霜、冷凝水、漏水现象。

- a) 是的，但是在正在运行的冰箱里有这样的问题也没关系
- b) 是的，这一要求包括运行中的冰箱 **【正确答案】**

问题 39. 真空包装的生鱼必须冷冻储存或\_\_\_\_ 储存。

- a) ≤8° C
- b) ≤5° C
- c) ≤3° **【正确答案】**

问题 40.除生鱼外，其他真空包装食品必须冷冻储存或\_\_\_\_ 储存。



- a) ≤5° **【正确答案】**
- b) ≤8° C
- c) ≤10C

问题 41. 真空包装食品在冷冻冰箱中的保质期是几天？

- a) 只有 5 天
- b) 不超过 45 天
- c) 不超过 30 天 **【正确答案】**

问题 42.冷藏保存的真空包装生肉二次保质期为\_\_天或更少。所有真空包装生肉必须注明打开包装的开封日期。

- a) 2
- b) 3 **【正确答案】**
- c) 5

问题 43. 适当的货架可以保持空气流通和清洁卫生，保持食物：

- a) 离地和天花板 15 厘米(6英寸)。
- b) 离墙 5 厘米(2英寸)
- c) 以上皆是 **【正确答案】**

问题 44.干货库的温度和相对湿度要求是：

- a) ≤24° ,C ≤65% **【正确答案】**
- b) ≤25° ,C ≤64%
- c) ≤24℃， ≤63%

问题 45. 砧板必须保持良好状况，没有碎屑或弯曲变形。

- a) 否
- b) 是 **【正确答案】**



c) 不确定

问题 46.必须对砧板和刀具进行清洁消毒，并且存放在指定清洁的位置。

- a) 不需要，没有要求
- b) 是的，为了安全的准备食物 **【正确答案】**
- c) 只要你喜欢，或者在你有空的时候再去做

问题 47.用于切配三文鱼生鱼片的砧板和刀具需要多久进行清洁和消毒？

- a) 至少每 30 分钟一次 **【正确答案】**
- b) 至少每天一次
- c) 不确定

问题 48.生食的水果和蔬菜必须经过清洗消毒。

- a) 不需要，没有要求
- b) 是的，为了安全的制备食物 **【正确答案】**
- c) 只要你喜欢，或者在你有空的时候再去做

问题 49. 冷却热食应按照时间和温度要求来完成：热食在 63℃或以上，冷却到\_\_\_\_\_的时间不超过\_\_\_\_\_。如果食品没有达到\_\_\_\_\_，必须采取补救行动，以使食品温度在剩余时间内降到 5℃，总时间不超过\_\_\_\_\_。

- a) 10℃，60 分钟， 10℃， 4小时
- b) 10℃，90 分钟， 10℃， 4 小时 **【正确答案】**
- c) 10℃，90 分钟， 10℃， 2 小时

问题 50.一旦冷却，所有的食品必须盖好并贴上标签，立即储存在\_\_\_\_的冰箱内。

- a) 8℃
- b) 6℃
- c) 5℃ **【正确答案】**

问题 51. 解冻不充分常会造成食物中毒。如果禽类、肉类或鱼类等食品的内部仍处于冰冻状态，虽然食物表面可以煮熟，但其内部温度可能仍在\_\_\_\_\_的危险温度范围内，这个温度非常利于细菌繁殖与致病菌的生长。

- a) 5- 63 **【正确答案】**
- b) 5- 50
- c) 5- 55

问题 52.冰箱内解冻的食品在\_\_\_\_小时内使用。

- a) 36
- b) 48**【正确答案】**
- c) 24

问题 53. 再加热食品必须达到的最低内部温度为\_\_\_\_\_。

- a) 74℃
- b) 75℃ **【正确答案】**
- c) 78℃

问题 54.香格里拉酒店能够给儿童提供生的汉堡吗？

- a) 能
- b) 不能 **【正确答案】**

问题 55. 零售产品保质期试验中应包含哪些指标？

- a) 微生物指标
- b) 化学指标
- c) 物理指标
- d) 以上皆是 **【正确答案】**

问题 56.可追溯性记录中应包含哪些信息？

- a) 原材料
- b) 加工过程
- c) 产品控制及包装
- d) 分发和销售
- e) 以上皆是 **【正确答案】**

问题 57. 使用巴氏杀菌蛋制品，如巴氏杀菌蛋黄或巴氏杀菌全蛋能够\_\_\_\_\_。

- a) 增加食品成本
- b) 减少沙门氏菌的风险 **【正确答案】**

问题 58.使用了商业蛋黄酱的食品，以及没有任何热处理的其他食品必须冷藏保存，而且必须符合第二保质期政策(SFS 政策 24)。

- a) 错误
- b) 正确 **【正确答案】**
- c) 不确定

问题 59. 保温在\_\_\_\_\_之间的热食，再加热至\_\_\_\_，可在自助餐再摆放\_\_小时，然后丢弃剩余部分。

- a) 54℃ - 63℃长达 2 小时，74℃，2 小时
- b) 54℃ - 63℃长达 2 小时，75℃，2 小时 **【正确答案】**
- c) 54℃ - 63℃长达 2 小时，78℃，2 小时

问题 60.关餐时，自助餐的剩余食品，无论温度是否符合要求，必须全部丢弃。

- a) 不是，可以送到员工餐厅使用
- b) 是，并记录丢弃的数量 **【正确答案】**
- c) 不确定，保留到下一餐

问题 61. 厨师必须能够在充分了解可能含有致敏成分的产品和原料的基础上准备特殊要求的菜单。

- a) 是的，它是提供安全食品的一部分 **【正确答案】**
- b) 不，这不是要求

问题 62.为食物过敏而有特殊要求的顾客制备和烹饪食品时，工具、器皿和设备必须\_\_\_\_\_。

- a) 丢弃
- b) 清洗和风干
- c) 使用前清洁消毒 **【正确答案】**

问题 63. 允许使用\_\_\_\_\_砧板和\_\_\_\_\_手柄刀 (用于概念吧或饮品区)。 概念酒吧或饮品区由 HQ F &B 确定和批准。

- a) 黑色， 不锈钢 **【正确答案】**
- b) 绿色， 不锈钢
- c) 黑色， 黑色

问题 64.不带盖的内置柜台垃圾桶是可以接受的。 如果当地法规要求更严格，则必须参照并遵守当地法规。

- a) 错误
- b) 正确 **【正确答案】**
- c) 不确定

问题 65. 酒店内部宴会和全日制自助餐应当保留多少重量的食品样品？

- a) 50g
- b) 80g
- c) 150g**【正确答案】**

问题 66.保留的食品样品应在指定的\_\_\_\_\_中保存至少\_\_\_\_\_天。

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/737014030035010044>