

餐厅食品安全理论考试

一、选择题

1、全国食品安全的投诉举报电话是（）[单选题] *

A、12315 ✓

B、12320

C、12331

D、12365

2、有关食品安全的正确表述是（）[单选题] *

A、经过灭菌，食品中不含任何细菌

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、口感正常仍然是安全的

3、餐饮服务提供者发生食物中毒后，应立即采取哪些措施（）[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 ✓

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

4、留样食品的留样數量不少於（）克？須在多少攝氏度存多長時間？（）[单选题] *

A、100，0-8，48

B、125，0-8，48 ✓

C、125，0-8，24

D、125，0-10，48

5、易引起组胺中毒的鱼类是（）[单选题] *

A、河豚鱼

B、青皮红肉海产鱼 ✓

C、带鱼

D、甲鱼

6、大多数细菌能够快速生长繁殖的温度范围是？（）[单选题] *

A、-15℃ -0℃

B、0℃ -9℃

C、8℃ -60℃ ✓

D、61℃ -70℃

7、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] *

A、每六个月

B、每一年 ✓

C、每 18 个月

D、每两年

8、餐饮服务提供者应当将食品药品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 ✓

B、三个月

C、六个月

D、两年

9、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] *

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

10、餐饮服务单位安装灭蝇灯，要求正确的是（ ）[单选题] *

A、电击式灭蝇灯安装在就餐区

B、粘补式灭蝇灯安装在离地一米的地方

C、电击式灭蝇灯安装在食品操作台上方

D、电击式灭蝇灯，不能安装在食品通道上方 ✓

11、红外线消毒柜设定消毒温度（ ）摄氏度（ ）[单选题] *

A、95℃以上

B、100℃以上

C、120℃以上 ✓

D、越高越好

12、化学消毒使用含氯消毒剂（不包括二氧化氯消毒剂）的消毒方法，要求有效氯的浓度（ ）mg/L 以上，浸泡（ ）分钟以上？（ ）[单选题] *

A、100，5

B、100，10

C、250，5 ✓

D、200，5

13、在原料储存时以下哪一项不是餐饮服务单位应当遵守的原则（ ）[单选题] *

A、分区

B、分架

C、分类

D、靠墙 ✓

14、以下哪个是收新鲜猪肉时不需要随货携带的供货商资质（）[单选题] *

A、动检票

B、送货单

C、营业执照 ✓

D、肉品品质检验合格证明

15、针对卫生间和洗手设施以下描述不正确的是（）[单选题] *

A、设置卫生间即可，不需要设置洗手设施 ✓

B、卫生间应当为水冲式，干净整洁，地面无积水、无污垢

C、有定时清洁制度和清洁记录

D、食品处理区内不得设置卫生间

16、对于食品处理区描述不正确的是（）[单选题] *

A、食品处理区（冷冻库冷藏库除外）和就餐区应保持空气流通

B、专间使用中央空调 ✓

C、专间应使用独立的空调设施

D、应定时清洁消毒空调及通风设施

17、水龙头不易采用哪种形式？（）[单选题] *

A、手触动式 ✓

B、肘动式

C、感应式

D、脚踏式

18、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] *

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，明确各岗位识别安全责任 ✓

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 ✓

19、发生食品安全事故后，任何单位和个人不得（） [多选题] *

A、隐报、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

20、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] *

A、进入生产经营场所实施现场检查 ✓

B、对生产经营的食品进行抽样检验 ✓

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 ✓

21、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] *

A、煮沸或蒸汽消毒 ✓

B、红外线加热消毒 ✓

C、紫外线消毒

D、含氯消毒药物消毒 ✓

22、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] *

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

23、防控食品受到病原菌污染的措施主要为（） [多选题] *

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 ✓

24、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] *

A、吊白块 ✓

B、甲醛 ✓

C、苏丹红 ✓

D、三聚氰胺 ✓

25、对违反食品安全法规规定餐饮服务提供者可处以（） [多选题] *

A、罚款 ✓

B、吊销许可证 ✓

C、行政拘留 ✓

D、判刑 ✓

26、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] *

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、货值金额不足一万元的，并处 10 万元到 15 万元罚款，货值金额一万元以上的，并处货值金额 5 到 10 倍的罚款

C、情节严重的吊销许可证，并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 ✓

答案解析：

由县级以上人民政府食品药品监督管理部门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；违法生产经营的食品货值金额不足一万元的，并处十万元以上十五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十五倍以上三十倍以下罚款；情节严重的，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

27、下列有关备餐操作的要求中，正确的是（） [多选题] *

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、加工制作周边、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两个小时的食品，存放在常温环境中

28、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] *

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、在使用卫生间后、处理动物或废弃物后 ✓

D、咳嗽，打喷嚏或擤鼻涕后 ✓

29、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] *

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）肝炎 ✓

D、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病 ✓

30、下列有关餐厨废弃物处置要求正确的是（） [多选题] *

A、建立餐厨废弃物处置管理制度 ✓

B、分类放置餐厨废弃物，做到日产日清

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、餐饮提供者加工制作菜品时，应符合下列哪项规定（） [多选题] *

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 ✓

32、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] *

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、控制好熟食品的存放时间，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 ✓

33、以下哪项为防止生熟交叉污染的有效措施（） [多选题] *

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、彻底清洗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

34、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] *

A、食品 ✓

B、食品洗涤剂、消毒剂 ✓

C、桌椅板凳

D、杀虫剂

35、餐饮服务企业采购食品原料时，应当遵守下列哪项要求（） [多选题] *

A、查验供货者的许可证，食品检验合格证明 ✓

B、检查原料感官现状，不得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 ✓

36、下列哪种情形不符合从业人员个人卫生要求（） [多选题] *

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

37、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] *

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 ✓

38、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] *

、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、违法经营的食物货值金额不足一万元的，处 5 万-10 万元罚款 ✓

D、货值金额一万元以上的，处货值金额五倍以上十倍以下罚款

答案解析：

由县级以上人民政府食品药品监督管理部门没收违法所得和违法生产经营的食物、食品添加剂以及用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品；违法生产经营的食物、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处货值金额十倍以上二十倍以下罚款。

39、下列清洗消毒餐具的做法中错误的是（） [多选题] *

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、使用化学消毒方法消毒时，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

40、以下属于禁止性加工行为的是（） [多选题] *

A、回收火锅底料 ✓

B、食物过期后加贴标签继续使用 ✓

C、将腐烂的苹果榨成苹果汁 ✓

D、使用添加剂，不看说明，根据经验添加 ✓

41、以下解冻方法正确的有（） [多选题] *

A、常温解冻且表面温度大于 8℃

B、冷藏库自然解冻 ✓

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/988042031125006130>