

食品安全管理考试题目及答案

选择题】

1 、《中华人民共和国食品安全法》从()起施行。

年1月1日

年5月1日

年6月1日

年10月1日

2 、《中华人民共和国食品安全法》包括()。

A. 九章共一百零一条

B. 十章共一百零一条

C. 九章共一百零四条

D. 十章共一百零四条

3 、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

4 、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

5、食品生产经营人员（ ）应当进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

- A. 每半年
- B. 每年
- C. 每两年
- D. 每三年

6、食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于（ ）年。

- A. 六个月
- B. 一年
- C. 两年
- D. 五年

7、根据国家有关规定，下列哪种业态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

8. 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

9. 食品安全标准的性质是：（）

A. 鼓励性标准

B. 引导性标准

C. 强制性标准

D. 自愿性标准

10. 下列食品中，哪些属禁止生产经营的：（）

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

11. 食品经营者销售的预包装食品的包装上，应当有标签，以下关于标签表述不正确的是：（）

- A. 标签不得含有虚假、夸大的内容
- B. 标签不得涉及疾病预防、治疗功能
- C. 标签应当清楚、明显，容易辨识
- D. 标签应该突出表明功效

12. 餐饮业卫生量化分级管理 A B、CD 级的含义是 ()

A. A、B、C、D 级代表餐馆卫生等级，A 级代表卫生优秀，B 级代表卫生规范，C 级代表卫生基本合格，D 级代表存在一定卫生问题，需要限期改进。

B. A、B、C、D 级代表餐馆环境，A 级代表就餐环境高档，B 级代表就餐环境较好，C 级代表就餐环境一般，D 级代表就餐环境不好。

C. A B、C D 级代表餐馆消费水平，A 级代表餐馆消费水平很高，B 级代表餐馆消费水平较高，C 级代表餐馆消费水平一般，D 级代表餐馆消费水平低。

D. A、B、C、D 级代表餐馆规模，A 级代表餐馆规模很大，B 级代表餐馆规模较大，C 级代表餐馆规模一般，D 级代表餐馆较小。

13 . 餐饮业食品卫生量化分级管理的卫生等级是由什么部门或机构 评定的？

()

- A . 卫生行政部门
- B . 行业协会
- C . 新闻媒体
- D . 消费者协会

14 . 加热食品应使中心温度达到 () 以上才能保证杀灭食品中的 微生物或防止微生物的生长繁殖。

- A . 60 度
- B . 70 度
- C . 80 度
- D . 100 度

15 . 餐饮服务提供者的 () 是本单位食品安全的第一责任人 , 对 本单位的食品安全负全面责任。

- A. 法定代表人、负责人或业主
- B. 厨师长
- C. 法定代表人
- D. 法定代表人或负责人

【判断题】

1 . 《中华人民共和国食品安全法》实施后 , 原有的《中华人民共和国食品卫生法》仍继续有效。 ()

2 . 食品广告的内容应当真实合法 , 不得含有虚假、夸大的内容 , 但可以涉及疾病预防、治疗功能。 ()

3 . 食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准 , 应当立即 停止生产 , 召回已经上市销售的食品 , 通知相关生产经营者和消费者 , 并记录召回和通

知情况。()

4 .餐饮服务提供者取得的《餐饮服务许可证》，不得转让、涂改、出借、倒卖、出租。()

5 .食品生产经营人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。()

6 、食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品 进货查验记录制度。()

7 .餐饮企业的卫生等级一经评定后，就不再发生变化，不会有升降级。()

8 .宾馆饭店的卫生等级和酒店的星级评定完全一致，只要是星级酒店就一定是卫生 A 级单位。()

9 .扁豆中含有毒素，如没有加热彻底，食用后会出现恶心、呕吐、腹泻、腹痛等症状。()

10 .食品加工过程中成品与半成品可以混合存放。()

11 .由于亚硝酸盐与食盐外观上很接近，容易误食造成食物中毒，因此应该加强亚硝酸盐的保管。()

12 .吃鲜黄花菜时，放入开水中煮后弃水，捞出后再加温，煮熟后即可食用。()

13 . 化学消毒完华后不一定使用流动水清除餐具表面上残留的消毒 剂 , 去掉异味。 ()

14 . 化学消毒选用的消毒剂必须是经卫生行政部门批准的餐具消毒 剂 , 不能使用非餐具消毒剂进行餐具消毒。 ()

15 . 长期冷藏的食品应定期检查质量 , 注意有无脂肪酸败迹象 , 尤其是鱼、肉脂 肪变黄 , 应及时处理。 ()

答案

【选择题】

1 . C

【判断题】

1 .x 2. x 3. V 4. V 5. V 6. V 7. x 8. x

9. V 10. x 11. V 12. V 13. x 14. V 15. V

考试时间： ____月 ____日

成绩： 姓名：
知识培训试题

一、选择题：（每题有一个或多个正确答案，每题4分）1. 食品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于（ ）年。

A. 一年 B.二年 C.三年 D.四年

2. 对生产经营者的同一违法行为，不得给予（ ）次以上罚款的行政处罚。

A.二 B .三 C.四 D .五

3. 违反《法》规定，构成犯罪的，依法追究（ ）。

A.道德谴责 B .民事责任 C .刑事责任

4. 没有国家标准的，（ ）制定食品安全地方标准。

A. 可以 B. 不可以 5. 的包装上应当有标签。标签应当标明下列事项（ ）。

A.名称、规格、 、生产日期 B .成分或者配料表

C.生产者的名称、地址、联系方式 D .保质期；产品标准代号

6. 食品安全监督管理部门对食品（ ）实施免检。

A.可以 B.不可以 C.有权

7. 由食品（ ）指定的检验人独立进行。

A. 行政机构 B. 监督机构 C. 政府机构 D. 检验机构

8. 国家对食品生产经营实行许可制度。从事食品生产应当依法取得食品()。

A. 生产许可 B. 食品流通许可 C. 许可。

9. 食品生产经营者应当建立并执行从业人员制度。患有()不得从事接触直接入口食品的工作。

A. 、 B. 、化脓性皮肤病 C. 渗出性皮肤病

10. 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当()保持清洁，防止，并符合保证食品安全所需的温度等特殊要求，不得将食品与()物品一同运输；

A. 安全 B. 有毒 C. 无害 D. 有害

二、判断题：(对的打 “/”，错的打 “X” ，每题 4 分)

1. 食品、和食品相关产品的生产者，应当依照对所生产的食品、和食品相关产品进行检验，检验合格后方可出厂或者销售。()

2. 实行食品监督机构与检验人负责制。()

3. 食品经营者应当按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，记录保存超过保质期的食品。()

4. 食品生产者发现其生产的食品不符合，应当立即停止生产。()

5. 食品生产企业应当建立食品原料、、食品相关产品进货查验记录制度。()

6. 食品出厂检验记录应当真实，保存期限不得少于一年。()

7. 食品经营者采购食品，应当查验供货者的许可证和食品合格的证明文件。()

8. 食品生产者可以适当采购或者使用接近的食品原料、食品相关产品。()

9. 食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，

穿戴清洁的工作衣、帽。（ ）

10. 食品生产经营应当符合食品安全标准，有食品安全专业技术人员、管理人员和保证食品安全的规章制度。（ ）

三、问答题：（每题 5 分）

1、个人卫生应做到哪“四勤”？

2、生产经营场所的“四防”措施是什么？

3、食品存放应做到哪“四隔离” 答：

4、食品的卫生要求包括哪三项？

答：

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/338025107104006031>