

餐饮服务食品安全知识竞赛题库及答案

餐饮服务食品安全

知识竞赛题库

一、选择题

1、购买食品时，应选购包装上有以下哪些内容的食品（D）

A、生产日期

B、生产厂家

C、QS 标志

D、以上都是

2、哪种食品我们学生不宜常吃（D）

A、油炸类食品

B、膨化食品

C、烧烤类食品

D、以上都是

3、下面哪种食品是有毒食品（D），不宜食用

A、发芽的土豆

B、未彻底煮熟的四季豆

C、发霉的花生

D、以上都是

4、下列防范食品污染采取的错误措施是（B）

A. 饮用洁净的水，把水烧开了再喝

B. 后厨操作前可以不先洗手，操作后洗也可以

C. 菜刀、菜板用前都应清洗干净

5、以下哪种食品是国家明令禁止食用的（A）

A. 割香螺

B. 鲫鱼

C. 昭鱼

6、以下哪种烹调方式容易产生致癌物质（C）

A. 蒸

B.煮

C.油炸

7、为什么不能过度喝饮料（D）

A、多喝饮料会产生饱腹感，妨碍正常食欲

B、有的饮料用了人工合成的甜味剂、香精、色素、碳酸水等，多喝对身体没好处

C、饮料含有一定的热量，多喝可能导致身体发胖

D、以上都是

8、科学选购水果蔬菜，以下做法正确的是（A）

A、选购时令盛产的水果蔬菜

B、选购反季水果蔬菜

C、整年选购一种特定的水果蔬菜

9、为加强食品安全法制化管理，我国制定（B）。

A. 食品卫生法

B. 食品安全法

C. 食品质量法

10、在下列产品的标识上，哪种产品必须注明生产日期和安全使用期或失效日期？

（C）

A. 学习文具

B. 五金制品

C. 食品

11. 长期使用铝制品作为食品容器会引发下列哪种疾病：（A）

A, 老年痴呆症

B, 甲状腺肿大

C, 肠胃疾病

12. 水垢对人体的危害非常的大，对于保温瓶或陶瓷器皿，以下除去其上的水垢的方法正确的是？（A）

A. 可用加入适量醋的水浸泡，使它慢慢溶解掉

B. 可用加入适量小苏打的水浸泡，使它慢慢溶解掉

C.可用盐水浸泡，使它慢慢溶解掉

13.学校承担学校食堂餐饮食品安全主体责任，并履行下列职责：

(ABCD)

A、学校的法定代表人为学校食堂餐饮食品安全工作的第一责任人；

B、设立学校食堂食品安全管理机构，配备专职食品安全员（师）；

C、组织开展从业人员食品安全相关知识培训；

D、建立健全各项餐饮食品安全管理制度，并确保制度落实；

14.学校食堂《餐饮服务许可证》应由（A）申请办理。未取得餐饮服务许可证的，不得从事供餐活动。

A、学校及其法定代表人

B、学校食堂

C、承包单位

D、后勤主管部门

15.禁止学校食堂采购供应以下食品：（ABC）

A、非本食堂加工的散装馅料、肉串及散装熟食制品；

B、田螺、小龙虾、河豚、河蚌等高风险水产品；

C、法律法规禁止生产经营的其他食品、食品添加剂等；

D、制售凉菜

16.严禁学校食堂采购、储存、使用（ABCD）

A、亚硝酸盐

B、非食用物质加工制作食品

C、发芽发青土豆、霉变红薯

D、野生菌、来历不明的野菜

17.实行学校领导陪餐制，校领导每周至少在学校食堂配餐（C）

A、两人次

B、三人次

C、一人次

D、一次

18.实行委托经营的，学校应（ABCD）

A、首先取得有效的《餐饮服务许可证》

B、受托经营单位应具有营业执照等相关资质

C、严禁以个人名义承包经营学校食堂

D、承担餐饮食品安全的主体责任

19、受托经营单位在经营学校食堂过程中，存在以下情况的，学校应与其解除委托经营协议 ABCD ：

A、经教育行政部门年度考评不合格的；

B、经食品药品监管部门现场检查，认定存在严重食品安全隐患且拒不整改或整改不到位的；

C、发生食品安全事故的；

D、未取得《食品经营许可证》的。

20、为学生统一订购学生餐的学校，应具备符合食品安全要求的分餐和就餐场所，并选择具有具有用餐配送资质的单位送餐，学校食堂餐饮食品安全管理机构应对供餐单位进行综合评估，重点审查（ABCDE）

A、经营资质

B、食品安全条件

C、供餐能力

D、保温和冷藏设施

E、运输车辆以及人员配备

21、儿童不宜经常食用哪种食品？（C）

A, 五谷杂粮 B.坚果类的零食 C,各种保健品

22、下列烹调方法能更好地保存鱼肉中的营养成分的是（B）

A, 红烧 B.清蒸 C.油煎

23、促进儿童少年发育最积极的因素是（B）

A, 遗传 B.营养和体育锻炼 C, 生活制度 D.疾病

24、食品标签上必须标注的内容是什么？（D）

A. 保质期

B. 生产日期

C. 详细的厂址及企业名称

D. 以上都必须具有

25、未开启的罐头及真空包装的袋装食品，如果外包装发生鼓胀现象，你的判断是什么？（ B）

- A、食品装得太多了
- B、食品已变质，绝对不能吃
- C、食品发酵，但可以吃。

26、绿色食品分为（ A）

- A. 2级
- B. 3级
- C. 4级

27、每日食盐摄入多少可满足正常需要？（ A）

- A、3 毫克
- B、6-9 克
- C、10-15 克
- D、16-20 克

28、淘米时，如果无轻度发霉，下列哪种方法正确？（ A）

- A 少搓少洗 B 开水浸泡 C 流水冲洗 D 用力搓洗

29、多吃蔬菜水果是为了获得（ C）

- A、丰富的蛋白质
- B、充足的能量
- C、丰富的维生素、矿物质和膳食纤维
- D、充足的碳水化合物

30、下列哪种食品是天然钙的良好来源

（ B ）

- A、植物油
- B、牛奶
- C、葡萄酒
- D、鸡蛋

31、保存新鲜水果最适温度：（ A）

- A、0 度
- B、2 度

C、4 度

D、10 度

32、烹调时一般认为食品中心温度达到多少度能确保安全？（ B ）

A、60 度

B、70 度

C、80 度

D、85 度

33、供应后剩余的食品必须冷藏，冷藏时间不得超过多少小时？

（ B ）

A、12 小时

B、24 小时

C、36 小时

D、48 小时

34、食品安全准入标志？（ A ）

A、QS；

B、QA；

C、AB；

D、SQ

35、以下哪种食物有“人造乳”之称（ ）。 （ B ）

A. 牛奶

B. 豆奶

C. 酸奶

D. 酸酸乳

36、“杀菌”蔬菜，可起到预防疾病的作用，这类蔬菜是（ D ）。

A, 大蒜 B, 韭菜 C, 蒜苗 D, 以上都是

37、做运动可以使我们的身体更健康。运动中出现口渴、饥饿、头晕等症状，多是由体内血糖下降以及水与电解质丢失造成的。为维持血糖水平和体液平衡，喝（ B ）最好。A, 功能饮料 B. 白开水 C, 牛奶 D. 豆浆

38、清晨不宜吃的食物（ D ）

。

- A. 香蕉
- B. 大量冰凉的饮料 C, 菠萝 D. 以上都是

39、下列关于食品安全法对进口预包装食品标签和说明书的要求不正确的是（C）

- A. 进口的预包装食品应当有中文标签、中文说明书
- B. 载明食品原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式
- C. 只需要中文标签和说明书，其他的不需要

40、世界公认的在食品中可产生的三大致癌物质是黄曲霉毒素、苯并花和亚硝胺，其中黄曲霉毒素污染主要存在于下列哪一食物中（A）

- A、发霉的玉米
- B、炸糊了的薯条
- C、过了保质期的牛奶
- D、海鱼和贝蛤类食品

42、烧焦的鸭中含有的极强致癌物质是（A）

- A、苯并花
- B、二噁英
- C、黄曲霉毒素
- D、亚硝胺

43、下列食品中不得添加任何食品添加剂的品种是（A）

- A、纯牛奶
- B、酱油
- C、奶油
- D、火腿

44、粮食不宜加工过细，原因是（B）

- A、粮食加工过细，不利于人体消化吸收
- B、粮食加工过细，营养素丢失严重
- C、粮食加工过细，不易贮存
- D、粮食加工过细，不易煮烂

45、主要的产热营养素是（B）

- A 、 蛋白质、维生素、无机盐
 - B 、 脂类、碳水化合物、蛋白质
 - C 、 无机盐、水
- 46、 发霉的茶叶不能喝的主要原因是 (C)
- A 、 霉变的茶叶失去了香味
 - B 、 发霉的茶叶泡出的茶水混浊
 - C 、 发霉的茶叶可能含有毒素，危害人的身体健康
- 47、 合格奶粉不会出现下列哪种情况： (B)
- A 、 天然的淡黄色
 - B 、 有结晶
 - C 、 清淡的乳香气
- 48、 假酒中导致失明的物质为 (B)
- A 、 甲醛
 - B 、 甲醇
 - C 、 乙醇
- 49、 下列食品中哪类食品含碳水化合物最多？ (B)
- A,鸡蛋
 - B.粮食
 - C,鱼类
 - D.蔬菜
- 50、 下列哪种食物含有丰富的胡萝卜素？ (A)
- A.芒果
 - B.牛奶
 - C.白萝卜
 - D.豆腐
- 51、 人体消化吸收的重要器官是 (A)
- A.小肠
 - B.大肠
 - C.胃
 - D.口腔
- 52、 调查显示世界上所有国家和地区的高血压发病率均与下列哪种调味料的摄入有关
- A.食盐
 - B.味精
 - C,醋
- 53、 与高血压的发生密切相关的矿物质是
- A.钙
 - B.铁

C. 钠

54、 人体最经济的能量来源是 A,谷类 B.油脂类 C.蔬菜类 D.水果类
55、 正确使用冰箱是确保食品安全的重要措施，下列关于使用冰箱的说法，错误的是（C）

- A. 不要将冰箱塞满，将冰箱塞得过满会导致冰箱内温度不均
- B. 不要食用在冰箱里放置较久的食品
- C. 建议在食用食品时才将其从冰箱中取出，不需要加热可以直接食用
- D. 至少每 3 个月将整个冰箱进行清洁消毒。在清理过程中，将食品放在恒温袋里，

D. 酱油 C) D 锌 A)

不要把已经化了的食品重新放入冰箱

56、 不属于乳类的食品是(A)

- A、 豆浆；
- B、 酸酸乳；
- C、 早餐奶；
- D、 酸牛奶。

57、 对于儿童来说，下面哪种氨基酸也是必需氨基酸（B）

- A、 蛋氨酸
- B、 组氨酸
- C、 亮氨酸
- D、 赖氨酸

58、 以下哪一物质的滥用是劣质儿童食品中化学污染的主要问题。B

- A、 食品防腐剂
- B、 食品添加剂
- C、 食品防冻剂
- D、 以上均正确

59、 下列哪种疾病是由于缺乏维生素 D 引起钙磷代谢紊乱引起的：
(B)

- A、 过敏症状

B、佝偻病

C、神经炎

D、贫血

60、芝麻油含哪种维生素比较丰富？（B）

A、维生素D

B、维生素E

C、维生素A

D、维生素C

61、饮水消毒常用的化学药剂是（C）

A、氧气

B、高锰酸钾

C、氯

62、烹调胡萝卜时，最科学的方法是用油炒至颜色变为金黄色出锅，目的是为了（B）

A、让胡萝卜充分炒熟

B、让油溶性的类胡萝卜素充分溶出

C、灭菌

63、冷饮食品中可能存在的有害物质可来源于？（D）

A,水源 B,原料 C,包装材料 D,以上均是

64、下列哪种维生素属于水溶性维生素？（B）

A. 维生素A B,维生素C C,维生素D D, 维生素E

65、生猪等动物实行定点屠宰，集中检疫，经检疫合格的动物产品加盖什么颜色验讫印章？（A）

A. 蓝色

B. 红色 C,绿色 D,黄色

66、以奶油为主要原料的冷饮品是：（B）

A、雪糕；

B、冰淇淋；

C、奶茶；

D、刨冰。

67、不能与奶同时进食的是（B）

- A、鸡蛋；
- B、板蓝根；
- C、牛肉干；
- D、馒头。

68、维生素A缺乏可引起（C）

A 脚气病 B地方性甲状腺肿 C 夜盲症 D 佝偻病 E 骨质疏松症

69、肉类食品中含有胆固醇最高的部分是（A）

- A. 内脏
- B. 肌肉
- C. 骨骼

70、剩饭的保存时间，以不隔餐为宜，尽量缩短在 5-6 小时，我们应注意的是

（B）。

- A、剩饭在感官上正常，即可以直接食用。
- B、剩饭在感官上正常，也必须加热后食用。
- C、剩饭在感官上正常，加热后也不能食用。
- D、剩饭在感官上不正常，加热后也可食用。

71、安全食品应该包括？（A）

- A、无公害农产品、绿色食品、有机食品
- B、草鸡蛋、牛奶、海产品
- C、水、蔬菜、面包

72、纤维素是肠道的“清洁工”，它的主要来源是什么？（A）

- A、蔬菜
- B、精细米面
- C、肉类

75、下列食物中哪些含碘量较高？（B）

- A、白菜
- B、海带
- C、鸡蛋

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/548116074106006103>