

判断题（200题）

- 1、全科网格员(协管员、信息员)要恪守职责,不得利用食品安全协管人员的便利违规从事食品生产经营活动。(✓)
- 2、自行对餐饮具清洗消毒的应当配备清洗消毒设备设施,采用高温杀菌、蒸煮等方法消毒。(✓)
- 3、乡镇(街道)食安办负责受理农村集体聚餐备案,并告知注意事项。(×)
- 4、企业不得采用分装方式生产婴幼儿配方乳粉,但是可以采用同一配方生产不同品牌的婴幼儿配方乳粉。(×)
- 5、全科网格员的考评由乡镇(街道)食安办、市场监管所共同负责,考评结果须报县(市、区)食安办审批。(×)
- 6、专间内废弃物容器盖子应为非手动开启式。(✓)
- 7、从业人员加工熟食品后不洗手直接择菜洗菜是厨房中造成交叉污染的常见因素。(×)
- 8、“毒牛奶事件”的元凶“三聚氰胺”是超范围使用食品添加剂。(×)
- 9、餐饮具热力消毒的操作顺序除残渣、碱水(或洗涤剂)刷、热力消、清水冲、严保洁。(×)
- 10、食品处理区按清洁程度可分为专用操作区、清洁操作区和普通清洁操作区。(×)
- 11、全科网格员(协管员、信息员)可通过委托他人开展网格内食品安全日常巡查工作。(×)
- 12、监管部门是食品安全第一责任人,对其生产经营活动承担管理责任。(×)

- 13、未烧开的豆浆中常含有皂素而容易引起食物中毒。(✓)
- 14、若同一预包装内含有多个单件预包装食品时，大包装可不标示净含量和规格。(×)
- 15、食品生产企业检验室应妥善保存检验报告和原始记录，无需产品留样。(×)
- 16、全科网格员(协管员、信息员)可以泄漏有碍食品安全监督执法工作的信息。(×)
- 17、食品处理区应按照原料进入、原料处理、半成品加工和成品供应的流程合理布局，食品加工处理流程宜为生进熟出的单一流向。(✓)
- 18、全科网格员(协管员、信息员)可直接从事或参与罚没,扣押他人证件或财物。(×)
- 19、乡镇(街道)食安办要加强食品安全宣传教育工作,普及食品安全知识,提高消费者食品安全风险意识、维权意识、自我保护意识。(✓)
- 20、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流通许可。(×)
- 21、网格化模式核心的特征，是社会服务的重心下移。(×)
- 22、生猪定点屠宰的监管部门是商务部门。(✓)
- 23、患有痢疾、甲型病毒性肝炎、乙型病毒性肝炎等疾病的员工不得从事食品相关工作。(×)
- 24、预防豆浆食物中毒的正确做法是将豆浆烧煮至泡沫上浮后，以文火维持 5 分钟左右。(×)
- 25、生猪屠宰前，必须进行盐酸克仑特罗(瘦肉精)等禁用药物检测,未经检测或者检测不合格的，不准屠宰。(✓)

- 26、食品加工过程中成品和半成品可以混合存放。(×)
- 27、乡镇(街道)食安办对重大活动食品安全保障的工作职责是全程全环节管理。(×)
- 28、需经常冲洗的场所,应铺设 1.5 米以上、浅色、吸水、易清洗的墙裙。各类专间的墙裙应铺设到墙顶。(×)
- 29、中央厨房和集体用餐配送单位的食品冷却、分装等应在专用操作区内进行。(×)
- 30、餐饮相关食品各类工具和容器可使用颜色、材料等方式进行区分,但不得使用木质材料。(×)
- 31、乡镇(街道)食安办要积极引导社会力量参与农村家宴的经营管理,推动农村家宴产业化、市场化和规范化,实现经济效益和社会效益的“双赢”。(✓)
- 32、标签瑕疵是指食品标签存在不影响食品安全且不会对消费者造成误导的瑕疵。(✓)
- 33、食品应当分类、分架、离墙离地存放,并定期检查,使用应遵循先进后出的原则。(×)
- 34、乡镇(街道)食安办要定期组织协管员、信息员进行集中教育培训。(✓)
- 35、鱼宰杀后一段时间,当鱼体高度僵硬后再软化时,烹制出来的鱼才是最美味的,也是人体最容易吸收的。(✓)
36. 根据 GB28050 营养标签格式中,营养声称、营养成分功能声称可以在标签的任意位置。但其字号不得大于食品名称和商标。(✓)
- 37、在专用操作区制作现榨果汁、食用冰等用水要使用生活用水。(×)

- 38、食品安全管理人员应当负责对购买的食物原辅料、食品加工制作过程、餐饮具清洗消毒、环境卫生等进行管理。(✓)
- 39、预包装食品标签上各种配料应按制造或加工食物时加入量的递增顺序一一排列。(×)
- 40、食物生产企业采购食物原料、食物添加剂等，对无法提供合格证明的食物原料，应当按照食物安全标准进行检验。(✓)
- 41、《食物安全法》规定，食物添加剂应当同时满足在技术上确有必要并且经检测证明无毒无害，方可列入允许使用的范围。(×)
- 42、食物摊贩可以经营自制果蔬五谷杂粮汁、自制乳制品。(×)
- 43、分隔是通过设置物理阻断的方式进行隔离。(×)
- 44、特殊膳食用食物作为食物的一个类别，其目的是为目标人群提供营养支持，不具有预防疾病、治疗等功能。(✓)
- 45、对可能影响农产品质量安全的农药、兽药、饲料和饲料添加剂、肥料、兽医器械实行许可制度。(✓)
- 46、生食海产品加工后至食用的间隔时间不应超过2小时。(×)
- 47、任何单位将食堂对外承包经营，单位的负责人都要对食物安全负责。(✓)
- 48、全科网格员(协管员、信息员)为迅速及时地报告食物安全有关信息，可采取电话、微信、QQ、电子邮件或其他有效方式。(✓)
- 49、食物中可以适当添加药品，以增加食物的功效。(×)
- 50、全科网格员(协管员、信息员)为迅速及时地报告食物安全有关信息，可采取电话、传真、电子邮件或其他有效方式。(✓)
- 51、日常监督检查结果为不符合，食物生产企业应在三日内停止食物生产活动。(×)

- 52、小型生猪屠宰场点的生猪产品供应区域由所在地的县级人民政府划定，可以跨限定区域销售。(×)
- 53、保健食品适用于特定人群食用，但长期服用会对人体产生急性、亚急性或慢性危害。(×)
- 54、镇（街道）食安办要当加强对农药使用的管理和指导，建立健全农药的安全使用制度。(×)
- 55、基层食品安全监管队伍建设，确保达到“有职责、有岗位、有人员、有经费”的“四有”要求。(×)
- 56、要在一般操作区内进行熟制成品的冷却，并在盛放容器上标注冷却时间。(×)
- 57、食品企业的进货和销售记录应当真实,对没有明确保质期的产品,其相关记录和凭证的保存期限不得少于 2 年。 (√)
- 58、转让餐馆时，可以将食品经营许可证一并转让。(×)
- 59、可以在贮存食品原料的场所内存放个人生活物品。(×)
- 60、餐饮单位必须在具有专业厨师的前提下才能加工使用织纹螺。(×)
- 61、“三无”食品是指无厂名厂址、无生产许可编号、无生产日期和保质期限的食品。(×)
- 62、除蔬菜外的其他原料均不得与餐饮具在同一水池清洗。(×)
- 63、餐饮服务提供者库房里要将放在储物箱内的散装食品与清洁剂用隔板隔开存放。(×)
- 64、现榨果蔬汁是以新鲜蔬果为原料，辅以浓浆、果蔬粉调配的供消费者直接饮用的饮品。(×)

- 65、学校（含托幼机构）食堂和养老机构食堂的备餐宜在专用操作区内进行。（×）
- 66、预包装食品，指预先简单包装或者制作在包装材料、容器中的食品。（×）
- 67、全科网格员（协管员、信息员）可以泄漏有碍食品安全监督执法工作的信息。（×）
- 68、蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料可在专间内清洗处理。（×）
- 69、同一库房内贮存不同类别食品和非食品，应分设存放区域，不同区域有明显的区分标识。（√）
- 70、乡镇政府（街道办事处）要在行政村（社区）中网格单元之下，根据食品生产经营者数量的实际情况，将辖区划分成若干个小网格，建立相关管理制度，充分发挥网格作用。（√）
- 71、食品加工人员进入作业区域不应佩戴饰物，但可佩戴手表。（×）
- 72、能量和营养成分的含量是特殊膳食用食品与普通食品区别的主要特征。（√）
- 73、《食品安全法》规定，食品生产经营用水应当符合国家规定的工业用水卫生标准。（×）
- 74、食物中毒病人一般具有相似的临床表现、都有发热等症状和不具传染性。（×）
- 75、期满未换证的，拟继续生产食品的，应当重新申请，重新发证，重新编号。（√）
- 76、食品添加剂符合配料带入原则，该配料标签不必明确标示用于该特定食品的生产。（×）

- 77、全科网格员(协管员、信息员)可与行政村(社区)其他公共服务岗位交叉兼职,通过政府购买服务等方式解决,其工作纳入行政村(社区)公共服务的重要内容。(✓)
- 78、乡镇(街道)食安委的副主任可以由乡镇政府(街道办事处)中分管食品安全、农业、城建、公安、卫生的负责人担任,对本辖区食品安全工作负分管责任。(✓)
- 79、对于基层来说,抓落实比谋划工作思路更重要。(✓)
- 80、进口预包装食品的食品标签可以同时使用中文和外文,也可以只使用繁体字。(×)
- 81、根据《食品生产经营风险分级管理办法》,食品生产企业风险等级一经评定,无法调整。(×)
- 82、食品摊贩可以从事网络食品经营。(×)
- 83、食品安全事项制定办理实行一事一办,不前溯,不后循。(✓)
- 84、蒸制馒头、包子、花卷等可以使用含铝泡打粉。(×)
- 85、学校(含托幼机构)食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂对其经营过程每月至少开展一次自查。(×)
- 86、食品处理区可以设置在室外,要采取有效措施,防止食品在供应和加工制作过程中受到污染。(×)
- 87、手外伤化脓者从事食品加工,易污染食品,可导致食用者发生金黄色葡萄球菌肠毒素中毒。(✓)
- 88、预包装食品是指预先简单包装或者制作在包装材料和容器中的食品。(×)
- 89、食品摊贩可以在中小学校、幼儿园周边一百米范围内经营。(×)
- 90、为明确分工,乡镇(街道)食安委主任应当由乡镇长、街道

办事处主任担任。(✓)

91、餐饮服务提供者不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让、注销食品经营许可证。(×)

92、需要冷藏的熟制食品，应当在冷却后及时冷藏。(✓)

93、乡镇(街道)食安办要加强食品安全宣传教育工作，普及食品安全知识，提高消费者食品安全风险意识、维权意识、自我保护意识。(✓)

94、食品摊贩在划定或者指定的场所、区域、地点、时间外经营的，由城市管理行政执法等部门依照相关法律、法规予以处罚。
(✓)

95、食品的感官没有变化就表示食品未受到致病微生物的污染。
(×)

96、乡镇(街道)食安委和食安办是统筹区域食品安全工作的指挥部和参谋部。(✓)

97、乡镇(街道)食安委全体会议每年至少召开一次。(×)

98、盛放调味料的容器宜标注预包装调味料标签上标注的食品名称和开封日期。(×)

99、食品从业人员在加工制作不同存在形式的食品前，应重新洗净手部。(✓)

100、诺如病毒除了可通过受污染的食物传播外，触摸被污染的物体或表面物品、患者呕吐物等都有可能传播。(✓)

101、食源性疾病,指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病,不包括食物中毒。(×)

102、由于亚硝酸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的保管。(✓)

103、加热食品应使中心温度达到 70 度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。(✓)

104、乡镇(街道)食安办要加强食品安全宣传教育工作,普及食品安全知识,提高消费者食品安全风险意识、维权意识、自我保护意识。(✓)

105、各级人民政府应当加强食品安全的宣传教育,普及食品安全知识,鼓励社会组织、基层群众性自治组织、食品生产经营者开展食品安全法律、法规以及食品安全标准和知识的普及工作,倡导健康的饮食方式,增强消费者食品安全意识和自我保护能力。(✓)

106、国家建立食品安全风险监测制度,对食源性疾病、食品污染以及食品中的有害因素进行监测。(✓)

107、国家建立食品安全全程追溯制度。食品安全监督管理部门应当依照《食品安全法》的规定,建立食品安全追溯体系,保证食品可追溯。(×)

108、食源性疾病是指通过摄食而进入人体的有毒有害物质(包括生物性病原体)等致病因子所造成的疾病。(✓)

109、发现或者发生重大农产品质量安全突发事件的单位和个人,应当立即向县级以上质监部门报告。(×)

110、《国家重大食品安全事故应急预案》按食品安全事故的性质、危害程度和涉及范围,将重大食品安全事故分为特别重大食品安

全事故(I级)、重大食品安全事故(II级)、较大食品安全事故(III级)和一般食品安全事故(IV级)四级。(✓)

111、发生重大食品安全事故,设区的市级以上人民政府纪检监察部门应当立即会同有关部门进行事故责任调查,督促有关部门履行职责,向本级人民政府提出事故责任调查处理报告。(×)

112、生熟案板分开有利于防止细菌污染食品。(✓)

113、食源性疾病,指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病,包括食物中毒。(✓)

114、食品安全事故,指食源性疾病、食品污染等源于食品,对人体健康有危害或者可能有危害的事故。(✓)

115、食用四季豆不宜煮熟烧透,否则颜色不好并损失大量营养素。(×)

116、细菌性中毒是指人们摄入含有细菌性或含有细菌毒素的食物而引起的食物中毒,发病率较高,但病死率较低。(✓)

117、任何单位和个人不得阻挠、干涉食品安全事故的调查处理。(✓)

118、熟食不要在室温下存放超过2小时。(✓)

119、“足以造成严重食物中毒事故或者其他严重食源性疾病的”、“有毒、有害非食品原料”难以确定的,司法机关可以根据检验报告并结合专家意见等相关材料进行认定。必要时,人民法院可以依法通知有关专家出庭作出说明。(✓)

120、食品添加剂最大使用量是食品添加剂使用时的最大允许添加量。(✓)

121、是食品的一个种类,具有一般食品的共性,还可以调节人体机能,适于特定人群食用,但不能治疗疾病。(✓)

122、我们国家把它保健食品列为特殊食品,国家重点实行严格的监管。(✓)

答案: 正确

123、“保健食品” 和“保健品”有所区别。选购保健食品要到正规的商场、超市、药店等经营单位购买,并索要发票或销售凭据。(✓)

124、保健食品标识在保健行业内俗称“蓝帽子”,也有叫“蓝天白云”,有的消费者叫它为“牛角”。(✓)

125、保健食品虽然不是药品,但是有时候也可以起到治疗疾病的作用。(×)

126、凡是广告宣传声称保健食品有治疗作用或治疗效果,都是不真实的,也是违反有关的法规规定。(✓)

127 农村家宴厨师每年必须健康检查,取得健康合格证明和食品安全知识培训合格证后方可从事承办农村集体聚餐活动。(✓)

128、200 人以上的农村集体聚餐活动必须备案。(×)

129、行政村(社区)、乡镇根据农村集体聚餐的规模,承担指导任务。指导方式可采取现场指导或远程指导服务等方式。(✓)

130、食品摊贩在划定或者指定的场所、区域、地点、时间外经营的,由城市管理行政执法等部门依照相关法律、法规予以处罚。(✓)

140、一家小餐饮店重新找了家店面,可以使用原来店铺的登记证。(×)

141、小餐饮店禁止经营自酿酒和自制生鲜乳饮品。(✓)

142、集体用餐配送单位不纳入餐饮服务许可管理的范围。(×)

143、餐饮服务提供者应当取得餐饮服务许可证,并依法承担餐饮

服务食品安全责任。(✓)

144、任何单位和个人都有权举报餐饮服务许可实施过程中的违法行为。(✓)

145、在餐饮服务单位食品库房中,可以将食品添加剂与其他原料混放,存放在专用橱柜等设施中。(×)

146、食品经营者履行了进货查验等义务,有充分证据证明其不知道所采购的食品不符合食品安全标准,并能如实说明其进货来源的,应当免予处罚。(×)

147、禁止生产经营无标签的预包装食品。(✓)

148、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证明文件。(✓)

149、经营预包装食品、散装食品的经营者,经营场所面积 50 平方米以上,经营场所的卫生间不正对食品销售区或门。(✓)

150、批发市场开办者应当与入场销售者签订食用农产品质量安全协议,明确双方食用农产品质量安全权利义务;未签订食用农产品质量安全协议的,不得进入批发市场进行销售。(✓)

151、食品摊贩可以经营特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品、婴幼儿辅助食品。(×)

152、网络经营食品应办理食品经营许可证。(✓)

153、保健食品批发经营企业应当建立保健食品销售记录制度,记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月。(✓)

154、食品经营场所距离垃圾场、公用旱厕、粪池等污染源在 5 米以上即可。(×)

155、食品经营者贮存和经营散装食品,应当在贮存位置和容器、外包装上标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联

系方式等内容。(×)

156、目前我国还存在免检食品(×)。

157、只要食用农产品是合格的,即使未签订食用农产品质量安全协议的,也可以进入批发市场进行销售。(×)

158、根据浙江省人民政府办公厅印发的《关于加强食品安全基层责任网络建设的意见》,乡镇(街道)按照属地管理原则,将食品安全工作列为重要职责,切实做好食品安全隐患排查和统筹协调工作。(✓)

157、全科网格员(协管员、信息员)的考评由乡镇(街道)食安办、食品安全相关监管部门共同负责,考评结果无须报县(市、区)食安办备案。(×)

158、全科网格员(协管员、信息员)没有执法权,只能协助食品安全监管部门履行职责,不得直接从事或参与罚没,不得扣押他人证件或财物等。(✓)

159、餐饮单位的食品处理区可以设置在室内,也可以设置在室外。(×)

160、进口的预包装食品、食品添加剂可以使用英文标签和说明书。(×)

161、各责任网格可通过宣传橱窗、发放资料、有偿指导形式,广泛开展食品安全宣传教育服务活动。(×)

162、食品摊贩可以从事网络食品经营。(×)

163、生产经营的食品中不得添加药品,但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。(✓)

164、网络食品交易第三方平台提供者不能提供入网食品经营者真实名称、地址和有效联系方式的,由第三方平台提供者赔偿。

(✓)

165、食品冷藏、冷冻贮藏半成品、成品原料时，在同一冰室内存放，要将其严格分开。(×)

166、专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，必须标明配料表、净含量、规格、主要营养成分及其含量。(✓)

167、根据《浙江省出台农村集体聚餐食品安全风险防控工作指导意见》，300 人以上的农村集体聚餐活动应向行政村（社区）进行备案，并签订《农村集体聚餐食品安全承诺书》。(×)

168、土豆出芽后，去皮去芽后就可以食用。(×)

169、已取得食品经营许可证的企业在异地又从事服务的，可以不用再取得食品经营许可证。(×)

170、绿色食品生产过程中不允许使用化肥、农药。(×)

171、聚餐举办者或者承办厨师应提前 2 天将举办时间、餐次、地址、参加人数、菜单、承办厨师等内容向行政村（社区）进行备案。(×)

172、通过第三方平台进行交易的食品生产经营者可以不用公示其食品生产经营许可证。(×)

173、食品的感官没有变化就表示食品未受到致病微生物的污染。(×)

174、冰箱内的食物都可以存放较长时间，因为冰箱中温度低，所以不必担心食物变质。(×)

175、集中消毒的餐饮具，独立包装上应当标注消毒单位名称、地址、备案登记号、联系电话、消毒日期及保质期限等内容。(✓)

176、小食杂店可以经营自酿酒和散装食用油。(×)

177、灌水猪肉用手摸瘦肉粘手、颜色鲜红、用白纸贴上去不容

易湿透。(×)

178、手外伤化脓者从事食品加工，易污染食品，可导致食用者发生金黄色葡萄球菌肠毒素中毒。(✓)

179、食品安全事故，指食源性疾病、食品污染等源于食品，对人体健康有危害或者可能有危害的事故。(✓)

180、食品加工过程中废弃的食用油脂可以销售给签订合同的个人用于喂猪、喂鸡。(×)

181、农民个人销售其自产的食用农产品，不需要取得食品经营许可或登记。(✓)

182、目前，浙江省基层食品安全网格化管理的模式是：结合浙江省政法系统设计的社会综治网格框架，以行政区划为基础，将一个行政村（社区）划为一个小网格。(×)

183、清洁操作区内排水可设置明沟。(×)

184、食品和食品添加剂的标签、说明书应当清楚、明显，生产日期、保质期等事项应当显著标注，容易辨识；食品和食品添加剂与其标签、说明书的内容不符的，不得上市销售。(✓)

185、销售按照有关规定需要检疫、检验的肉类，应当提供检疫合格证明、肉类检验合格证明等证明文件。(✓)

186、销售特殊食品，应当在经营场所划定专门的区域或柜台、货架摆放、销售，并分别设立提示牌，注明“×××销售专区”字样。(✓)

187、从事食品添加剂生产，应当具有与所生产食品添加剂品种相适应的场所、生产设备或者设施、专业技术人员和管理制度，取得食品添加剂生产许可(✓)。

188、食品生产经营者应当建立食品安全追溯体系，依照食品安

全法的规定如实记录并保存进货查验、出厂检验、食品销售等信息，保证食品可追溯（✓）。

189、食品生产经营者应当对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品召回的食品不可采取任何补救措施，要采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场。（×）

190、进口的预包装食品、食品添加剂可没有中文标签、中文说明书。（×）

191、学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位的食堂应当执行原料控制、餐具饮具清洗消毒、食品留样等制度，并定期开展食堂食品安全自查。（✓）

192、县级以上人民政府食品安全监督管理部门应当对食品进行定期或者不定期的抽样检验，可免费获取样品，需向食品生产经营者收取检验费和其他费用。（×）

193、在生鲜乳生产、收购、贮存、运输、销售过程中可以添加任何物质。（×）

194、食品生产者的生产场所迁址的，不需要申请食品生产许可。（×）

195、食品生产者可以出租、出借、转让食品生产许可证。（×）

196、食品生产者要在生产场所的显著位置悬挂或者摆放食品生产许可证（✓）

197、清洁作业区的入口应设置二次更衣室，二次更衣室内应设置阻拦式鞋柜、独立清洁作业区工作服存放柜及消毒设施，使用前后的工作服应分开存放。（✓）

198、食品生产经营有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人員和保证食品安全的规章制度。（✓）

199、专间应为独立隔间，专间应设立独立的空调设施，专间内温度应不高于 25℃。(✓)

200、监管部门是食品安全第一责任人，对其生产经营活动承担管理责任。(×)