

单选题（150题）

1、制定我国《食品安全法》的根本目的是保障公众身体健康和生命安全，其前提是（ C ）。

- A. 保障食品安全
- B. 保障食品生产
- C. 保证食品安全
- D. 严惩违法行为

2、乡镇（街道）食安办要建立定期、不定期会议制度。（B）至少召开（ ）监管人员、全科网格员（协管员、信息员）工作例会。

- A. 每个月，一次
- B. 每季度，一次
- C. 每半年，一次
- D. 每季度，两次

3、按照事故严重程度，出现1起食物中毒事件，中毒人数100人以上，并出现死亡病例的情形，认定为（B）。

- A. 特别重大食品安全事故
- B. 重大食品安全事故
- C. 较大食品安全事故
- D. 一般食品安全事故

4、全科网格员（协管员、信息员）应全面掌握辖区涉及食品生产经营单位数、基本情况以及（ C ），定期整理和汇总，上报上级网格及辖区食品安全监管部门。

- A. 人员变动情况
- B. 企业纳税情况
- C. 动态变化情况
- D. 人员健康情况

5、某食品生产企业于2020年9月1日生产了一批保质期为

12 个月的产品，该批产品的出厂检验记录至少应保存到（ A ）。

- A. 2022 年 3 月 1 日
- B. 2021 年 9 月 1 日
- C. 2021 年 12 月 1 日
- D. 2021 年 3 月 1 日

6、食品经营许可证编号由 JY（“经营”的汉语拼音字母缩写）和 14 位阿拉伯数字组成，例如“JY13410230000253”，其中“JY”后第 1 位数字表示主体业态代码，分别用 1, 2, 3 等标示，请问“1”代表哪类主体业态。（C）

- A. 食品生产者 B. 单位食堂
- C. 食品销售经营者 D. 餐饮服务经营者

7、留样的食品每个品种留样量应不少于（ ）克，在（ ）条件下存放（ ）小时以上。

- A. 100； 冷藏； 24
- B. 125； 冷冻； 24
- C. 100； 冷冻； 48
- D. 125； 冷藏； 48

8、绿色食品、有机食品、无公害农产品标准对产品的要求由高到低依次排列为（ B）。

- A. 绿色食品、有机食品、无公害食品
- B. 有机食品、绿色食品、无公害食品
- C. 绿色食品、无公害食品、有机食品
- D. 无公害食品、有机食品、绿色食品

9、根据浙江省人民政府办公厅《关于加强食品安全基层责任网络建设的意见》要求，协管员、信息员一般应具有（B）以上文化程度，长期在协助管理的区域内居住或工作。

A. 小学 B. 初中 C. 高中 D. 大学

10、预包装食品净含量标示正确的是（ B ）。

A. 0.5L B. 250mL
C. 1500ml D. 5 KG

11、下列不属于全科网格员（协管员、信息员）对食品流通环节日常监管中现场检查要点的是（A）。

- A. 查看经营者的营业执照、食品生产许可证、从业人员健康证明是否齐全，是否按规定悬挂
- B. 查看经营者的场所环境是否整洁有序，食品贮存中食品与非食品陈列是否分离
- C. 查看在售食品是否在保质期限内，以及“三无食品”或假冒伪劣食品等问题
- D. 查看食品安全管理制度、《食品生产经营日常监督检查结果记录表》上墙明示情况

12、协管员、信息员连续（ B ）年度考核不称职的，应解除其聘任资格，收回其证书。

A、 1 B、 2 C、 3 D、 5

13、协管员、信息员应全面掌握辖区涉及食品生产经营单位数、基本情况以及（D ），定期整理和汇总，上报上级网格及辖区食品安全监管部门。

- A、 员工思想动态 B、 企业纳税情况
- C、 人口变动情况 D、 动态变化情况

14. 餐饮服务中对温度查验期间，尽可能减少食品的温度变

化。对于冷藏食品表面温度与标签标识的温度要求（C），冷冻食品表面温度（ ）。

- A. 不得超过+5℃；不宜高于-9℃
- B. 不得超过+5℃；不宜低于-7℃
- C. 不得超过+3℃；不宜高于-9℃
- D. 不得超过+3℃；不宜低于-7℃

15、根据全科网格员（协管员、信息员）的工作职责及性质，乡镇（街道）食安办对全科网格员应当实行先（A）后上岗制度。

- A、培训
- B、推荐
- C、考核
- D、竞争

16、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》要求，结合社会治安综合治理网格划分，初步构建网络化管理体系，下列划分正确的是（D）。

- A. 以行政村（社区）为大网格单元
- B. 以监管部门为大网格单元
- C. 以乡镇（街道）为中网格单元
- D. 以一定数量行政村村民小组（居民）为小网格单元

17、以下人员中不属于乡镇（街道）食安办定期组织的相关业务培训对象的是（A）。

- A、县级监管部门监管人员
- B、（社区）负责人
- C、乡镇（街道）机关干部
- D、食品安全志愿者

18、食品生产许可证（ D ）。

- A. 副本不具有法律效力
- B. 正本的法律效力大于副本的法律效力
- C. 正本的法律效力小于副本的法律效力
- D. 正本和副本具有同等法律效力

19、运入生猪定点屠宰厂（场）和小型生猪屠宰场点的生猪，应当附有（ C ）。

- A. 生猪检疫合格标志
- B. 发票
- C. 生猪检疫合格证明
- D. 肉品品质检验合格证明

20、新鲜黄花菜含有以下哪一类化学物质，可造成食物中毒（ B ）。

- A. 氰苷
- B. 秋水仙碱
- C. 龙葵素
- D. 胰蛋白酶抑制剂

21、消毒后餐具表面有残留水，不应使用（ B ）的方法进行处理。

- A. 红外线烘干
- B. 紫外线烘干
- C. 自然沥干
- D. 热力烘干

22、按清洁程度的不同，烹饪区和餐用具保洁区是（ B ）

- A. 清洁操作区
- B. 准清洁操作区
- C. 专用操作区
- D. 一般操作区

23、网格指导员所驻村（社区）发生重大问题被乡镇（街道）通报批评（B）及以上的，将进行追责。

- A. 一次 B. 二次 C. 三次 D. 四次

24、生鸡蛋常见的致病菌是（A），肉类、剩饭中常见的致病菌是（A）。

- A. 沙门氏菌；金黄色葡萄球菌
B. 金黄色葡萄球菌；致病性大肠杆菌
C. 沙门氏菌；致病性大肠杆菌
D. 金黄色葡萄球菌；副溶血性弧菌

25、发生食品安全事故的单位应自事故发生之时起（A）内向所在地县级人民政府市场监管、卫生健康部门报告。

- A. 2 小时 B. 4 小时 C. 6 小时 D. 8 小时

26、食品安全监管部门负责对辖区内重大活动食品安全保障工作进行（C）。

- A. 全程全环节管理 B. 协调和督查
C. 监督管理 D. 承担食品安全责任

27、食品添加剂要“五专”（B），严禁添加非食用物质。

- A. 专人采购、专人负责、专人统计、专人登记、专柜保存
B. 专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存
C. 专人采购、专人负责、专人统计、专人核查、专柜保存
D. 专人采购、专人保管、专人领用、专人负责、专柜保存

28、下列哪项（C）不符合食品摊贩疏导点的摆放要求、设摊时间的规定。

- A、 统一挂牌划线
- B、 指定摊位区域
- C、 超越界限摆放
- D、 注明经营时间

29、新《中华人民共和国食品安全法》于（ ）修订通过；
将于（ ）起施行？（ C ）

- A. 2015 年 4 月 24 日；2015 年 5 月 1 日
- B. 2015 年 9 月 1 日；2014 年 12 月 28 日
- C. 2015 年 4 月 24 日；2015 年 10 月 1 日
- D. 2016 年 1 月 1 日；2015 年 4 月 1 日

30、烧熟后按照本规范高危易腐食品冷却要求，烧熟后将食品的中心温度降至（ D ）℃并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后（ D ）小时。供餐前应按规范要求对食品进行再加热。

- | | |
|---------|----------|
| A. 4， 4 | B. 4， 24 |
| C. 8， 4 | D. 8， 24 |

31、夏季家中的案板、刀具要想达到彻底消毒的目的，需要怎么处理？（ A ）

- | | |
|----------|-----------|
| A. 用沸水浇烫 | B. 用流动水冲洗 |
| C. 用碱水刷洗 | D. 用洗洁精刷洗 |

32、若在农村集体聚餐时发生疑似食物中毒，聚餐举办者、承办厨师的首要任务是（ D ）。

- A. 立即报告上级，并销毁可疑中毒食品

- B. 保护现场防止破坏
- C. 容器、用具彻底消毒、防止蔓延
- D. 立即将患者送往医院医治

33、保健食品是指声称具有特定保健功能或者以补充维生素、矿物质为目的的食品。即适宜于特定人群食用，具有调节机体功能，不以治疗疾病为目的，不能替代药品。识别正规保健食品时，应注意识别外包装上是否有（B）标志的图案。

- A. "QS"
- B. "蓝帽子"
- C. "红帽子"
- D. 条形码

34、用冰箱保存保藏食品不正确的做法是（B）。

- A. 冰箱内的生熟食物必须分开放置
- B. 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
- C. 准备放入冰箱的生熟食物要清洗干净
- D. 存放在冰箱内的熟食在食用前要再次加热

35、下列调味品与患高血压有关的是（B）。

- A. 胡椒面
- B. 食盐
- C. 醋
- D. 味精

36、以下不是网格员队伍组成人员的有（D）。

- A. 网格指导员
- B. 网格长
- C. 专（兼）职网格员
- D. 综治办人员

37、细菌性食物中毒一般在（C）最多见。

- A. 1—2 月
- B. 2—4 月

C. 5—10 月

D. 10—12 月

38、食品加工人员应脱去工作服的情形是（ A ）。

- A. 从食品处理区去卫生间
- B. 从烹饪场所去粗加工场所
- C. 从烹饪场所去餐饮具消毒间
- D. 从切配场所去烹饪场所

39、重大信息（指发生群体性事件、重大案事件、自然灾害事故、火灾事故等突发事件），应在（ A ）小时以内上报。

- A. 1
- B. 2
- C. 3
- D. 4

40、全科网格员（协管员、信息员）在巡查检查过程中要注重信息的收集，定期整理和汇总网格内食品安全信息，上报辖区食品安全监管部门（市场监管所等）和（ D ）。

- A. 辖区卫生行政部门
- B. 辖区乡镇政府
- C. 辖区公安部门
- D. 上级网格

41、（ C ）是制定、修订食品安全标准和实施食品安全监督管理的科学依据。

- A. 食品安全风险评估计划
- B. 食品安全风险评价计划
- C. 食品安全风险评估结果
- D. 食品安全风险评价结果

42、因遗失、损坏补发的食品生产许可证，许可证编号（ D ），发证日期和有效期与原证书（ D ）。

- A. 不同，不同
- B. 不同，保持一致
- C. 不变，不同
- D. 不变，保持一致

43、绿色食品标准分为两个技术等级，即（ D ）。

- A. 安全级和优质级
- B. A 级和 B 级
- C. 合格级和优质级
- D. A 级和 AA 级

44、从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当（ B ）进行健康检查,取得健康证明后方可上岗工作。

- A、每 半 年
- B、每 年
- C、每 二 年
- D、每 三 年

45、为防止鼠类侵入，餐饮服务提供者应在排水沟出口处设置网眼孔径小于（ B ）mm 的金属隔栅或网罩。

- A. 5
- B. 10
- C. 15
- D. 20

46、预包装食品标签可以同时使用外文，但应与中文有对应关系，所有外文不得（ B ）相应的汉字（商标除外）。

- A. 小于
- B. 大于
- C. 等于
- D. 以上都可以

47、《中国居民膳食指南》推荐每人每天的食用盐的摄入量为多少克？（ A ）

- A. 6 克
- B. 7 克
- C. 8 克
- D. 10 克

48、食品安全工作实行（ C ），建立科学、严格的监督管理制度。

- A. 预防为主、防治结合、全程控制、社会共治
- B. 预防为主、防治结合、综合治理、全程控制
- C. 预防为主、风险管理、全程控制、社会共治
- D. 预防为主、风险管理、综合治理、社会共治

49、在中国境内市场销售的进口食品，必须使用下列哪种标识？（ B ）

- A、英文
- B、中文
- C、法文
- D、德文

50、高危易腐食品熟制后，在 8℃-60℃ 条件下存放 2 小时以上且未发生感官性状变化的，（ D ）。

- A. 可直接食用
- B. 食用前应放置至室温
- C. 食用前应适当加热
- D. 食用前应充分加热

51、按照属地管理原则，乡镇（街道）将食品安全工作列为重要职责，下列对于其主要职责描述正确的是（ C ）。

- A. 建立责任网格内食品生产经营者数据库，并搜集、上报和发布相关信息
- B. 针对存在问题和上级部署，及时开展专项整治，自主开展查处辖区内无证生产经营、制假售假食品违法行为，建立行政处罚长效机制
- C. 受理群众食品安全举报投诉，并按照职责权限及时处理

D. 组织力量对食品生产经营各环节开展安全巡查和清除安全隐患

52、任何单位或者个人（ C ）阻挠、干涉食品安全事故的调查处理。

- A、可以 B、应当
- C、不得 D、任意

53、黄曲霉毒素主要损害的部位是（ B ）。

- A. 神经 B. 肝脏
- C. 肾脏 D. 胃

54、餐饮服务提供者在食品安全管理中必须贯彻执行的技术法规是（ C ）。

- A. 五常法
- B. 六 T 法
- C. 《餐饮服务食品安全操作规范》
- D. 《食品安全管理体系餐饮业要求》

55、国家实行生猪定点屠宰制度和下列哪项制度（ C ）。

- A、集中收费 B、统一派送
- C、集中检疫 D、统一纳税

56、最易污染黄曲霉并产生黄曲霉毒素 B1 的食品是（ B ）；易引起沙门氏菌食物中毒的食品是（ B ）。

- A. 家禽及蛋类；海产品

- B. 花生、玉米； 家禽及蛋类
- C. 海产品； 蔬菜及水果
- D. 蔬菜及水果； 乳及乳制品；

57、放置在食用冰中保存的生食海产品，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过（A）小时。

- A. 1
- B. 2
- C. 4
- D. 6

58、国家对生猪定点屠宰厂(场)病害生猪及生猪产品实行（B）制度。

- A、统一收购
- B、无害化处理
- C、集中焚烧
- D、生化处理

59、食品安全，指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何（C）危害。

- A. 急性或者慢性
- B. 急性或者亚急性
- C. 急性、亚急性或者慢性
- D. 急性、亚急性、慢性或者亚慢性

60、2020年9月14日上午，浙江省人民政府新闻办公室举行疫情防控工作新闻发布会，要求加强对进口冷链食品，尤其是来自疫情高发国家和地区食品的精准追溯，对2020年（B）后进口的冷链食品，要求必须在产品外包装上加贴冷链食品溯源码。

- A. 4月1日
- B. 5月1日
- C. 6月1日
- C. 7月1日

61、食品生产经营者在一年内（ C ）因违反《食品安全法》规定受到责令停产停业、吊销许可证以外处罚的，由食品安全监督管理部门责令停产停业，直至吊销许可证。

- A. 出现一次
- B. 累计两次
- C. 累计三次
- D. 累计五次

62、以下哪种鱼类不会引起组胺中毒？（ B ）

- A. 鲐鱼
- B. 石斑鱼
- C. 金枪鱼
- D. 秋刀鱼

63、食品生产加工小作坊和食品摊贩的具体管理办法由（ D ）制定

- A. 县级人民政府
- B. 县级以上地方人民政府
- C. 市级以上人民政府
- D. 省、自治区、直辖市

64、保健食品声称保健功能，应当（ B ），不得对人体产生急性、亚急性或者慢性危害。

- A. 具有实验数据支持
- B. 具有科学依据
- C. 得到消费者认可
- D. 具有市场价值

65、在农村集体聚餐申报及管理中，（ D ）负责受理农村集体聚餐备案，并告知注意事项。

- A. 市场监管部门
- B. 乡镇（街道）
- C. 食安办
- D. 行政村（社区）

66、网络食品交易第三方平台提供者应当对入网食品经营者进行(B)，明确其食品安全管理责任;依法应当取得许可证的，还应当审查其许可证。

- A. 审核
- B. 实名登记
- C. 审批
- D. 许可证登记

67、协管员、信息员对网格内食品经营单位的定期巡查检查一般每月不少于(A)次。

- A. 1
- B. 2
- C. 3
- D. 4

68、下列哪种食物一定要烧熟煮透，一般烹调时先将该食物放入开水中烫煮 10 分钟以上再炒为妥，否则极易引起食物中毒? (D)

- A. 发芽的土豆
- B. 花生
- C. 山药
- D. 四季豆

69、食品生产企业生产的食品必须经(B)后方可出厂销售。

- A. 监督检验合格
- B. 出厂检验合格
- C. 委托检验合格
- D. 强制检验合格

70、下列制度中，哪项不属于经营者食品安全自律要求的制度? (C)

- A. 食品经营户索证索票制度
- B. 食品经营户进货台账制度
- C. 食品经营户经营成本核算制度
- D. 食品经营者质量承诺制度

71、全科网格员（协管员、信息员）可以（ D ）。

- A. 扣押他人证件或财物
- B. 直接从事或参与罚没
- C. 接受可能有碍案件查处的馈赠和宴请
- D. 协助食品安全监管部门履行职责

72、全科网格员（协管员、信息员）在日常巡查中发现食品安全风险隐患，应该（ B ）。

- A. 拍照上传个人网络社交平台
- B. 提醒整改并上报信息
- C. 罚款
- D. 没收相关物品

73、购买生食的散装咸泥螺、咸呛蟹极易引起食物中毒的原因是泥螺、海蟹中容易污染（ A ）。

- A. 副溶血性弧菌
- B. 金黄色葡萄球菌
- C. 沙门氏菌
- D. 组胺

74、乡镇（街道）食安办对重大活动食品安全保障的工作职责是（ D ）。

- A. 承担食品安全责任
- B. 监督管理
- C. 全程全环节管理
- D. 协调和督查

75、声称具有特定保健功能的食品，其标签、说明书不得涉及（ D ）。

- A. 适宜人群
- B. 不适宜人群
- C. 功效成分
- D. 治疗功能

76、中小学校的食堂对制售冷食的要求是（ C ）

- A. 可以制售荤冷食
- B. 可以制售素冷食
- C. 不得制售冷食
- D. 可以制售冷食

77、装成品和原料、半成品的工用具及容器混用引起的污染属于（ A ）。

- A. 交叉污染
- B. 加工人员带菌污染
- C. 食物未烧熟煮透
- D. 餐具不洁

78、食品标识应当直接标注在食品的（ C ）上。

- A. 外包装
- B. 运输包装
- C. 最小销售单元或者其包装
- D. 检验报告

79、熟食品在室温下存放超过（ B ）个小时都是很危险的。

- A. 1
- B. 2
- C. 3
- D. 4

80、为防止被召回的食品再次流入市场，对其应当进行（ D ）处理。

- A. 销售给员工
- B. 重新包装上市
- C. 免费给员工
- D. 予以销毁

81、“三无”食品是指（ B ）。

- A. 无厂名厂址、无出厂合格证、无保质期限的食品
- B. 无厂名厂址、无品名、无生产日期和保质期限的食品

C. 无厂名厂址、无配料表、无生产日期和保质期限的食品

D. 无厂名厂址、无生产批号、无生产日期和保质期限的食品

82、以下哪种行为不需要取得许可？（ B ）

A. 开甜品店

B. 农民个人销售其自产的食用农产品

C. 开早餐店

D. 开小卖部

83、下列哪种食物一定要烧熟煮透，一般烹调时先将该食物放入开水中烫煮 10 分钟以上再炒为妥，否则极易引起食物中毒？（ D ）

A. 发芽的土豆

B. 花生

C. 山药

D. 四季豆

84、以下除了哪种情形外，属于较大食品安全事故（ D ）。

A. 受污染食品流入某省 2 个以上县（市、区），已造成严重健康损害后果的

B. 1 起食物中毒事件中毒人数 100 人以上，或出现死亡病例的

C. 设区市以上政府认定为较大食品安全事故的

D. 存在损害健康的污染食品，已造成严重健康损害后果的

85、餐饮服务提供者应当建立健全食品安全管理制度，配备专职或者兼职（ A ）。

A. 食品安全管理人员

B. 营养师

C. 烹饪师

D. 选料师

86、从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当（ B ）进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

A. 每半年

B. 每年

C. 每二年

D. 每三年

87、下列不属于食品安全网格化管理工作的重点是（ C ）。

A. 开展日常检查巡查

B. 开展宣传教育服务

C. 查处违法行为

D. 组织隐患排查整治

88、下列食品中，哪些属于禁止生产经营的？（ D ）

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. 超范围、超限量使用食品添加剂的食品

C. 无标签的预包装食品、食品添加剂

D. 以上都是

89、食品生产加工场所内外环境整洁，周围距离有害气体、烟尘、粉尘、放射性物质及其他扩散性污染源应至少保持多少米以上的距离？（ A ）

A. 25 米

B. 5 米

C. 10 米

D. 30 米

90、下列不属于食品安全网格化管理工作的重点是（ C ）。

A. 开展日常检查巡查

B. 开展宣传教育服务

C. 查处违法行为

D. 组织隐患排查整治

91、冷冻熟食品应彻底解冻后经充分加热方可食用，加热时食品中心温度不低于（ D ）。

A. 50℃

B. 60℃

C. 65℃

D. 70℃

92、散装熟食销售须配备具有加热或冷藏功能的（ C ）立体售卖熟食柜、专用工具及容器，设可开合的取物窗。

A. 敞开

B. 半敞开

C. 密闭

D. 开放

93、食品小作坊在一年内累计（ C ）次受到责令停产停业处罚的，其业主及其他直接责任人员（ C ）年内不得从事食品生产经营活动。

A、2，1

B、3，1

C、2，3

D、3，3

94、全科网格员（协管员、信息员）在日常巡查中发现餐饮企业不按规定处理餐厨废弃物的可以向（ D ）举报。

A. 市场监管部门

B. 卫生与计生部门

C. 农业部门

D. 综合行政执法部门

95、食品监管部门可以对食品实施免检吗？（ D ）

A. 可以实施免检

B. 对于通过 HACCP 管理体系认证的可以免检

C. 对于具有 QS 标志的可以免检

D. 不得实施免检

96、食品安全监管部门对有不良信用记录的食品生产经营者应当（C）。

- A. 吊销许可证
- B. 吊销营业执照
- C. 增加监督检查频次
- D. 减少检查频次

97、以下有关食品添加剂的表述，正确的是（C）。

- A. 天然食品添加剂比人工化学合成食品添加剂更安全
- B. 食品添加剂对身体有害，应该一概禁止使用
- C. 三聚氰胺、苏丹红“、瘦肉精”都是食品非法添加物，根本不是食品添加剂
- D. 食品生产加工过程中，添加剂的使用量可以随意添加

98、在食物中毒事故调查中，下列哪个机构负责开展流行病学调查和检测？（D）

- A. 市场监管机构
- B. 食品检验检测机构
- C. 卫生监督机构
- D. 疾病预防控制机构

99、库房内存放架的结构及位置应能使贮存的食物和物品离墙离地，距离地面应在（A）以上，跟离墙壁宜在（A）以上。

- A. 10cm，10cm
- B. 5cm，10cm
- C. 20cm，20cm
- D. 15cm，15cm

100、对于餐饮服务食品安全监督量化分级管理过程中，

动态等级一般的频次，原则上（D）个月内至少检查 1 次。

- A. 12 B. 8 C. 6 D. 4

101、销售直接入口的食品时，下列第（C）种做法是错误的。

- A、有小包装
- B、销售无包装的直接入口食品时，使用无毒、清洁的售货工具
- C、用手直接接触食品
- D、使用无毒、清洁的包装材料、餐具

102、超过保质期限的食品（C）。

- A、可继续销售
- B、可降价销售
- C、不能销售
- D、可作处理食品销售

103、食品经营者采购食品，应当查验供货者的（C）。

- A、负责人身份证、营业执照、税务证等证书
- B、检测报告、税务证、卫生许可证等文件
- C、许可证、营业执照和食品合格的证明文件

104、农民个人销售其自产的食用农产品，不需要取得（B）的许可。

- A、食品生产
- B、食品流通
- C、食品生产和流通

D、 餐饮服务

105、食品广告的内容应当真实合法,不得含有虚假、夸大的内容,不得涉及(C)。

- A、 制作成分
- B、 产品标准代号
- C、 疾病预防、治疗功能
- D、 明星代言

106、酒精度大于或等于(B)的饮料酒、食醋、食用盐、固态食糖类、味精等食品标签上可以免除标示保质期。

- A、 0.05
- B、 0.1
- C、 0.15
- D、 0.2

107、用冰箱保存保藏食品不正确的做法是(C)。

- A、 冰箱内的生熟食必须分开放置
- B、 准备放入冰箱的生熟食要清洗干净
- C、 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
- D、 存放在冰箱内的熟食在食用前要再次加热

108、(A)人以上的农村集体聚餐活动应进行备案。聚餐举办者或承办厨师原则上应提前() 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(特殊情况应及时备案),并签订《农村集体聚餐

食品安全承诺书》。

- A、100; 3
- B、50; 5
- C、200; 5
- D、200; 3

109、进行备餐、现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作, (D)等制作的,可在专间也可在专用操作区内进行。

- A、生食类食品
- B、裱花蛋糕
- C、冷食类食品
- D、消费者直接食用的调味料调制

110、我国沿海地区常有人采食织纹螺,根据卫生部 2012 年发布的公告,下列哪个选项是正确的(C)。

- A 、织纹螺必须彻底洗净后才能食用
- B、织纹螺必须彻底煮熟后才能食用
- C、禁止食品生产经营单位采购、加工和销售织纹螺
- D、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

111、清洗消毒后的餐饮具保洁场所应纳入(B)范围进行管理。

- A、清洁操作区
- B、准清洁操作区
- C、一般操作区
- D、以上都可以

112、供加工凉菜用的蔬菜、水果等食品原料,未经(D)的,不得带入凉菜间。

- A、清洗干净
- B、必要时消毒

C、脱包处理

D、以上都是

113、直接食用的熟食在室温下存放最好不要超过几个小时?(B)

A、 1 小时 B、 2 小时

C、 3 小时 D、 4 小时

114、餐饮店不能经营以下哪种鱼?(A)

A、 河豚 B、 鳕鱼

C、 银鱼 D、 三文鱼

115、发现餐饮服务环节违法使用“地沟油”的,应第一时间向当地(C)举报。

A、环保部门

B、卫生健康部门

C、市场监管部门

D、公安部门

116、下列哪种物质是国家允许作为食品添加剂的? (D)

A、 吊白块

B、 过氧化苯甲酰

C、 王金黄

D、 硫黄

117、不属于滥用食品添加剂的现象是(D)。

A、 自制饮料中加入人工合成色素和糖精

B、 豆芽中加入漂白粉、连二亚硫酸钠

- C、海产品在制作过程中掺加过氧化氢、工业片碱
- D、在可乐生产加工过程中适量添加焦糖色素

118、目前使用食品添加剂方面主要存在什么问题（ D ）

- A、把非食用物质作为食品添加剂
- B、超量使用食品添加剂
- C、超范围使用食品添加剂
- D、以上全都是

119、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（ A ）进行监测。

- A、有害因素
- B、营养成分
- C、食品添加剂
- D、原料成分

120、我国沿海地区常有人采食织纹螺,根据卫生部 2012 年发布的公告,下列哪个选项是正确的?(C)

- A、织纹螺必须彻底洗净后才能食用
- B、织纹螺必须彻底煮熟后才能食用
- C、禁止食品生产经营单位采购、加工和销售织纹螺
- D、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

121、食品安全管理人员每年应接受的培训不少于（ D ）小时。（ ）

- A、 10
- B、 20

C、 30 D、 40

122、关于清洗、消毒、保洁设置要求表述错误的是(D)。

- A、用于清扫、清洗和消毒的设备、用具应放置在专用场所妥善保管
- B、自动清洗消毒设备上应有温度显示和清洗消毒剂自动添加装置
- C、洗涤剂、消毒剂应存放在专用的设施内
- D、应设专供存放消毒后餐用具的保洁设施,标识明显,其结构应敞开并易于清洁

123、学校食堂建立食品留样制度,保留时间不少于(C)小时。

- A、 24 B、 36
- C、 48 D、 72

124、夏季家中的案板、刀具要想达到彻底消毒的目的,需要怎么处理?(A)

- A、用沸水浇烫
- B、用流动水冲洗
- C、用碱水刷洗
- D、用洗洁精刷洗

125、协管员在日常巡查中发现食品安全风险隐患,应该(A)。

- A、提醒整改并上报信息
- B、拍照上传微信朋友圈
- C、罚款
- D、没收相关物品

126、疑似食物中毒以及其他食品安全事故发生时,聚餐举办者、承办厨师应同时向(A)报告,并保护好现场。

- A、事故发生地的餐饮服务安全监管部门和卫生行政部门
- B、事故发生地的卫生部门和安监部门
- C、事故发生地的卫生部门和公安部门
- D、事故发生地的乡镇政府和卫生部门

127、发芽马铃薯能否食用?(C)

- A、能吃
- B、炒熟了吃
- C、不能吃
- D、可以去芽后吃

128、食用没有煮熟的四季豆(扁豆)导致中毒的原因是(A)。

- A、含有皂素
- B、含有秋水仙碱
- C、含有龙葵素
- D、含有白果酸

129、下列哪些死亡的水产品不能吃?(D)

- A、甲鱼

- B、 鳝鱼
- C、 河蟹
- D、 以上皆是

130、餐饮服务提供者发生食品安全事故,应当立即采取封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及原料、工具、设备设施和现场,并自事故发生之时起(A)内向所在地县级人民政府卫生行政部门和食品药品监督管理部门报告,并按照相关监管部门的要求采取控制措施。

- A、 2 小时
- B、 6 小时
- C、 12 小时
- D、 24 小时

131、禁止餐饮业采购、加工和销售的螺类是(C)。

- A、 花螺
- B、 黄泥螺
- C、 织纹螺
- D、 田螺

132、若在农村集体聚餐时发生疑似食物中毒,对其调查处理的首要任务是 (D)。

- A、 立即报告上级,并销毁可疑中毒食品
- B、 保护现场防止破坏
- C、 容器、用具彻底消毒,防止蔓延
- D、 立即将患者送往医院医治

133、下面关于食品安全的表述,正确的是(B)。

- 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

134、一些生吃的蔬菜水果应进行清洗消毒,原因是(B)。

- A、 清洗消毒可以丰富蔬菜水果的营养价值
- B、 清洗消毒可以防止蔬菜水果受到污染,保证食品安全,预防食物中毒
- C、 清洗消毒可以破坏蔬菜水果的不良风味或口感
- D、 清洗消毒可以加快蔬菜水果的成熟、美味

135、属于食源性危害的有(A)。

- A、 猪肉绦虫
- B、 保质期内的面粉
- C、 正常的速冻饺子
- D、 刚煮熟出锅的羊肉

136、长时间贮存的食物食用前未彻底再加热至中心温度70℃以上,食用后可能会(A)。

- A、 因微生物繁殖而引发食物中毒
- B、 食品风味更美
- C、 食品无安全风险
- D、 食品没有任何营养

137、用未经清洗消毒容器盛装食物, (C)。

- A、 属于正常操作
- B、 属于安全接触
- C、 属于交叉污染
- D、 不属于交叉污染

138、餐饮中,引起大多数食源性疾病的危害是 (A)。

- A、 生物性危害
- B、 化学性危害
- C、 物理性危害
- D、 核放射污染

139、一旦发生食物中毒,必须及时提供 (A) 配合监管部门处理。

- A、 食品原料
- B、 留样样品
- C、 中毒者的呕吐物
- D、 中毒者的排泄物

140、未烧开的豆浆中常含有 (D) 而容易引起食物中毒。

- A、 龙葵素
- B、 皂素
- C、 氰苷
- D、 组氨

141、农贸市场的水产品摊位不能经营以下哪种鱼? (A)

- A、 河豚

- B、 鳕鱼
- C、 银鱼
- D、 三文鱼

142、烧熟后按照本规范高危易腐食品冷却要求，将食品的中心温度降至（ D ）℃并冷藏保存的，其食用时限为烧熟后（ D ）小时。供餐前应按规范要求对食品进行再加热。

- A、 4， 4
- B、 4， 24
- C、 8， 4
- D、 8， 24

143、为防止鼠类侵入，餐饮服务提供者应在排水沟出口处设置网眼孔径小于（ B ）mm的金属隔栅或网罩。

- A. 5
- B. 10
- C. 15
- D. 20

144、库房内存放架的结构及位置应能使贮存的食物和物品离墙离地，距离地面应在-----以上，跟离墙壁宜在-----以上。（ A ）

- A. 10cm,10cm
- B. 5cm,10cm
- C. 20cm,20cm
- D. 15cm,15cm

145、对于餐饮服务食品安全监督量化分级管理过程中，动态等级一般的频次，原则上（D）个月内至少检查1次。

- A. 12
- B. 8
- C. 6
- D. 4

146、被吊销《餐饮服务许可证》的单位，其直接负责的主管人员自处罚决定作出之日起（C）年内不得从事餐饮

服务管理工作。

A. 3 B. 4 C. 5 D. 10

147、生鸡蛋常见的致病菌是（ ），海水产品中常见的致病菌是（B）。

- A. 沙门氏菌；金黄色葡萄球菌
- B. 沙门氏菌；副溶血性弧菌
- C. 金黄色葡萄球菌；致病性大肠杆菌
- D. 副溶血性弧菌；副溶血性弧菌

148、下面哪种食品不是有毒食品（ C ），可以食用

- A. 发芽的土豆
- B. 发霉的花生
- C. 发芽的大蒜
- D. 未煮熟的四季豆

149、农村食品安全协管的主要职责是（D）

- A. 执法管理、隐患排查、信息报告、宣传引导
- B. 协助执法、申报备案、信息报告、宣传引导
- C. 协助执法、隐患清除、信息报告、宣传引导
- D. 协助执法、隐患排查、信息报告、宣传引导

150、餐饮具集中消毒企业由（ A ）部门监管。

- A、 卫生
- B、 市场监管
- C、 消防
- D、 环保