



职业技能等级认定指导手册

食品安全管理师 (三级)

上海市职业技能鉴定中心 指导编写

目 录

第 1 部分	食品安全管理师职业简介·····	(3)
第 2 部分	食品安全管理师（三级）评价方案·····	(4)
第 3 部分	考核要素细目表·····	(18)
第 4 部分	理论知识复习题·····	(22)
第 5 部分	操作技能复习题·····	(72)
第 6 部分	理论知识考试模拟试卷及答案·····	(119)
第 7 部分	操作技能考核模拟试卷及答案·····	(136)

食品安全管理师职业简介

一、职业名称

食品安全管理师

二、职业定义

在食品生产、餐饮服务、食品销售等单位生产经营活动中,从事原料、食品及相关产品、人员等食品安全控制的人员。

三、主要工作内容

(1) 能对从业人员进项健康和行为管理;(2) 能进行生产经营场所的环境管理;(3) 能进行食品、食品添加剂、食品相关产品的采购和验收管理;(4) 能对生产经营场所进行维护和清洁消毒作业管理;(5) 能进行储运管理及生产经营过程的管理;(6) 能进行日常管理和应急管理。

四、职业等级

本职业共设五个等级,分别为:五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师。

职业技能等级认定评价项目评价方案

食品安全管理师（三级）

一、评价方式

食品安全管理师（三级）的评价方式分为理论知识考试和操作技能考核，均采用机考方式。理论知识考试和操作技能考核均实行百分制，成绩皆达 60 分及以上者为合格。理论知识或操作技能不及格者可按规定分别补考。

二、理论知识考试方案（考试时间 90 分钟）

题型	题库参数	考试方式	题库量	考试题量	分值	配分
判断题		闭卷机考	300	40	0.5 分/题	20
单选题			600	140	0.5 分/题	70
多选题			300	10	1 分/题	10
小计		—	1200	190	—	100

三、操作技能考核方案

考核项目表

职业（工种）		食品安全管理师			等级	三级/高级工			
职业代码		4-03-02-11							
序号	项目名称	单元 编号	单元内容	考核 方式	选考 方法	考核时间 (分钟)	配分	题库 题量	考核 题量
1	人员管理	1	健康管理	机考	抽一	10	10	5	1
		2	行为管理	机考		10	10	5	
2	环境管理	1	场所管理	机考	抽一	10	15	5	1
		2	病媒生物防治管理	机考		10	15	5	
3	采购和验收管理	1	采购管理	机考	抽一	15	20	5	1
		2	验收管理	机考		15	20	5	
4	设备设施管理	1	维护管理	机考	抽一	15	15	5	1
		2	清洁消毒作业管理	机考		15	15	5	
5	过程管理	1	储运管理	机考	抽一	20	25	5	1
		2	生产经营过程管理	机考		20	25	5	

6	风险管理	1	日常管理	机考	抽一	10	15	5	1
		2	应急管理	机考		10	15	5	
合 计						80	100	60	6
备 注									

四、评价场所设备

评价考核安排表

考核内容 (单元)	考位安排	设施 类型	设施 名称	设施 型号	设施 数量	备注
理论	1-50	电脑	电脑	联想笔记本电脑	50	自主开发在线考试平台
健康管理 行为管理	1-50	电脑	电脑	联想笔记本电脑	50	自主开发在线考试平台
场所管理 病媒生物防治 管理	1-50	电脑	电脑	联想笔记本电脑	50	自主开发在线考试平台
采购管理 验收管理	1-50	电脑	电脑	联想笔记本电脑	50	自主开发在线考试平台
维护管理 清洁消毒作业 管理	1-50	电脑	电脑	联想笔记本电脑	50	自主开发在线考试平台
储运管理 生产经营过程 管理	1-50	电脑	电脑	联想笔记本电脑	50	自主开发在线考试平台
日常管理 应急管理	1-50	电脑	电脑	联想笔记本电脑	50	自主开发在线考试平台

使用自主研发的在线考试平台，完全运行在考场局域网内部，不连接外网，保证数据安全性。同时全部采用在线答题的方式，实现了无纸化考试。所有考生的答题数据，都在数据库保存，随时可查询和追溯。该在线考试平台涵盖了：考生报名，考试排期，考场分配考试出题，考试评分，考试汇总等流程，保证了考试数据的完整性、正确性和可追溯性。

五、组卷方案

1、理论知识采用闭卷机考的，每个考生随机组一套理论知识考核试卷，即每个考生考核不同的理论知识考核试卷。

2、操作考核根据制定的考核方案进行随机抽题组卷，一般为每个考生随机组一套操作技能考核试卷。于开考前2天完成抽题组卷，考核点须提前准备所有考核试题的设备和物料。

六、操作技能考核人员配置表

试题、考位、考评人员配置表

项目/单元	考核题量	考位数	考位号	考评员	考位与试题对应关系
人员管理	1	50	01-50	A、B、C	1.1.1-1.1.5 1.2.1-1.2.5
环境管理	1	50	01-50	A、B、C	2.1.1-2.1.5 2.2.1-2.2.5
采购和验收管理	1	50	01-50	A、B、C	3.1.1-3.1.5 3.2.1-3.2.5
设备设施管理	1	50	01-50	A、B、C	4.1.1-4.1.5 4.2.1-4.2.5
过程管理	1	50	01-50	A、B、C	5.1.1-5.1.5 5.2.1-5.2.5
风险管理	1	50	01-50	A、B、C	6.1.1-6.1.5 6.2.1-6.2.5
--	--	--	--	D、E	监考职责
(合计)	6	50	50	5	
说明	1. 考核方式为机考。 2. 考后统一电脑阅卷。 3. 考评员安排：按照考评员（监考）与考生 1:30 配比，每个机房设置 50 个考位则配备 2 名考评员（监考）。此处，A、B、C 为考评员（阅卷），D、E 为考评员（监考）。				

食品安全管理师（三级）

理论知识考试要素细目表

职业（工种）名称					食品安全管理师	等级	三级/高级工
序号	细目点代码				名称·内容	分数系数	备注
	章	节	目	点			
	0				基本要求	25	
	0	1			职业道德	5	
	0	1	1		职业道德基本知识	4	
1	0	1	1	1	在学习中培养职业道德		
2	0	1	1	2	在实践运用中培养职业道德		
3	0	1	1	3	在自我约束中培养职业道德		
4	0	1	1	4	诚信体系的概述		
5	0	1	1	5	诚信体系的内容		
6	0	1	1	6	诚信体系的作用		
7	0	1	1	7	诚信体系适用范围和实施步骤		
8	0	1	1	8	企业信用等级评定概念		
9	0	1	1	9	企业信用等级评定原则		
10	0	1	1	10	企业信用等级评定意义		
11	0	1	1	11	企业信用等级评定要点		
	0	1	2		职业守则	1	
12	0	1	2	1	食品生产经营企业诚信体系建设总体要求		
13	0	1	2	2	食品生产企业诚信体系建设工作要点		
14	0	1	2	3	上海市食品生产企业诚信体系建设要点		
15	0	1	2	4	上海市食品生产经营企业信用等级评定原则		
	0	2			食品安全基础知识	20	
	0	2	1		食品安全概述与基本概念	4	
16	0	2	1	1	危害的概念和控制		
17	0	2	1	2	风险的概念和控制		
18	0	2	1	3	细菌的温度和理化控制方法		
19	0	2	1	4	真菌污染的控制		
20	0	2	1	5	食源性病毒和寄生虫的控制		
21	0	2	1	6	常见食品化学性危害的防控措施		
22	0	2	1	7	食品中农药残留的控制		

23	0	2	1	8	放射性物质和杂质危害的控制		
24	0	2	1	9	蜂产品的安全		
25	0	2	1	10	保健食品的安全		
26	0	2	1	11	特殊医学配方食品的安全		
27	0	2	1	12	婴幼儿配方食品的安全		
28	0	2	1	13	特殊膳食食品的安全		
29	0	2	1	14	其他食品的安全		
	0	2	2		食品生产与经营过程中的食品安全管理知识	4	
30	0	2	2	1	食品生产加工过程的安全管理		
31	0	2	2	2	食品生产加工环节的风险评估与控制		
32	0	2	2	3	食品生产加工环节的卫生管理		
33	0	2	2	4	食品烹饪环节的食品安全管理体系		
34	0	2	2	5	食品烹饪环节的风险评估与控制策略		
35	0	2	2	6	食品烹饪环节的卫生管理和工艺管理		
36	0	2	2	7	储运条件与食品安全评价		
37	0	2	2	8	储运技术与风险管理		
38	0	2	2	9	采购管理		
39	0	2	2	10	验收管理		
	0	2	3		食品安全管理体系	4	
40	0	2	3	1	体系化卫生管理		
41	0	2	3	2	风险评估与改进		
42	0	2	3	3	法规与标准深度应用		
43	0	2	3	4	食品安全可追溯系统设计与优化		
44	0	2	3	5	数据深度分析与应用		
45	0	2	3	6	培训与指导		
46	0	2	3	7	新技术与行业动态		
47	0	2	3	8	追溯体系的评估与应用		
48	0	2	3	9	食品安全管理体系的验证与改进		
49	0	2	3	10	食品安全自查与事故处理		
	0	2	4		食品安全检验基础知识	4	
50	0	2	4	1	感官评价体系的建立与管理		
51	0	2	4	2	感官评价的高级方法		
52	0	2	4	3	感官评价的应用		
53	0	2	4	4	感官评价的环境与人员管理		
54	0	2	4	5	理化检验体系的建立与管理		
55	0	2	4	6	高级理化检验技术		

56	0	2	4	7	理化检验结果的应用与分析		
57	0	2	4	8	非无菌产品微生物限度检查		
58	0	2	4	9	无菌检查法		
59	0	2	4	10	光谱仪器鉴别方法		
60	0	2	4	11	快速检测体系的建立与管理		
61	0	2	4	12	高级快速检测技术		
62	0	2	4	13	结果分析与应用		
	0	2	5		安全生产基础知识	3	
63	0	2	5	1	从业人员健康管理意义		
64	0	2	5	2	从业人员行为管理意义		
65	0	2	5	3	工作环境管理体系		
66	0	2	5	4	病媒生物防治管理		
67	0	2	5	5	生产经营场所的环境保护制度		
68	0	2	5	6	环境保护管理能力		
69	0	2	5	7	环境管理与食品安全的结合		
70	0	2	5	8	消防安全管理制度		
71	0	2	5	9	现场急救操作流程		
72	0	2	5	10	应急预案与演练		
	0	2	6		相关法律法规知识	1	
73	0	2	6	1	《中华人民共和国广告法》相关知识		
74	0	2	6	2	《中华人民共和国消费者权益保护法》 相关知识		
75	0	2	6	3	《中华人民共和国环境保护法》相关知识		
	1				人员管理	10	
	1	1			健康管理	5	
	1	1	1		食品安全法律法规和标准对从业人员 健康体检的要求	3	
76	1	1	1	1	健康体检的适用对象		
77	1	1	1	2	健康体检的必筛疾病		
78	1	1	1	3	健康体检的流程		
79	1	1	1	4	体检机构要求		
80	1	1	1	5	从业人员健康体检制度编制原则与方 法		
81	1	1	1	6	从业人员健康体检制度编制要求与方 法		
	1	1	2		食品安全法律法规和标准对从业人员 健康证明公示的要求	2	
82	1	1	2	1	健康证明公示的法律依据		
83	1	1	2	2	健康证明公示的具体要求		

84	1	1	2	3	用人单位的责任		
85	1	1	2	4	监管部门的职责		
86	1	1	2	5	健康证明的管理		
87	1	1	2	6	从业人员健康证明公示制度编制原则		
88	1	1	2	7	从业人员健康证明公示制度编制要求与方法		
	1	2			行为管理	5	
	1	2	1		食品安全法律法规和标准对从业人员工作服（帽）卫生的要求	2	
89	1	2	1	1	从业人员工作服的材质与设计的要求		
90	1	2	1	2	从业人员工作服的清洗与消毒要求		
91	1	2	1	3	从业人员工作服的存放与管理要求		
92	1	2	1	4	从业人员工作帽的材质与设计的要求		
93	1	2	1	5	从业人员工作帽清洁与卫生要求		
94	1	2	1	6	从业人员工作帽使用规范和管理要求		
95	1	2	1	7	从业人员工作服（帽）卫生制度编制原则与方法		
	1	2	2		食品安全法律法规和标准对从业人员手部卫生等个人卫生的要求	1	
96	1	2	2	1	食品从业人员手部卫生要求		
97	1	2	2	2	从业人员个人卫生要求		
98	1	2	2	3	从业人员手部清洁消毒等个人卫生制度编制原则		
99	1	2	2	4	从业人员手部清洁消毒等个人卫生制度编制要求与方法		
	1	2	3		食品安全法律法规和标准对从业人员食品安全防护的要求	2	
100	1	2	3	1	食品从业人员食品安全防护的健康要求		
101	1	2	3	2	从业人员食品安全防护的个人卫生要求		
102	1	2	3	3	从业人员食品安全防护的工作服（帽）防护要求		
103	1	2	3	4	从业人员食品安全防护的培训与管理要求		
104	1	2	3	5	从业人员食品安全防护制度编制原则		
105	1	2	3	6	从业人员食品安全防护制度编制要求和方法		
	2				环境管理	5	
	2	1			场所管理	2	
	2	1	1		食品安全法律法规和标准对生产经营场所清洁消毒的要求	1	
106	2	1	1	1	食品生产经营场所清洁要求		

107	2	1	1	2	食品生产经营场所消毒要求		
108	2	1	1	3	生产经营场所清洁消毒制度编制原则、方法和要求		
	2	1	2		食品安全法律法规和标准对生产经营场所废弃物处理的要求	1	
109	2	1	2	1	食品生产经营场所废弃物处理的总体要求		
110	2	1	2	2	食品生产经营场所废弃物处理的具体要求		
111	2	1	2	3	生产经营场所废弃物的处理制度编制原则、方法和要求		
	2	2			病媒生物防治管理	3	
	2	2	1		食品安全法律法规和标准对病媒生物防治设备的要求	1	
112	2	2	1	1	病媒生物防治设备的总体要求		
113	2	2	1	2	病媒生物防治设备的具体要求		
114	2	2	1	3	病媒生物防治制度编制原则、要求及方法		
	2	2	2		食品安全法律法规和标准对病媒生物防治过程的要求	1	
115	2	2	2	1	病媒生物防治过程的总体要求		
116	2	2	2	2	病媒生物防治过程的具体要求		
117	2	2	2	3	病媒生物防治过程的食品安全防护制度编制原则、要求及方法		
	2	2	3		食品安全法律法规和标准对病媒生物、防治机构和人员资质的要求	1	
118	2	2	3	1	病媒生物防治机构资质的要求		
119	2	2	3	2	病媒生物防治人员资质的要求		
120	2	2	3	3	病媒生物防治机构和人员资质证明核查流程和方法		
	3				采购与验收管理	10	
	3	1			采购管理	6	
	3	1	1		食品、食品添加剂、食品相关产品供应商的现场审核标准	3	
121	3	1	1	1	文件审核		
122	3	1	1	2	生产过程审核		
123	3	1	1	3	质量控制审核		
124	3	1	1	4	仓储与物流审核		
125	3	1	1	5	食品安全审核		
126	3	1	1	6	其他方面审核		
127	3	1	1	7	审核流程		
128	3	1	1	8	审核结果评定标准		

	3	1	2		食品安全法律法规和标准对食品、食品添加剂、食品相关产品的采购要求	3	
129	3	1	2	1	供应商资质审核		
130	3	1	2	2	采购过程要求		
131	3	1	2	3	产品要求		
132	3	1	2	4	验收要求		
133	3	1	2	5	运输与贮存要求		
134	3	1	2	6	特殊场所的采购要求		
135	3	1	2	7	其他要求		
136	3	1	2	8	食品采购的食品安全制度编制的原则、要求与方法		
	3	2			验收管理	4	
	3	2	1		食品安全法律法规和标准对食品、食品添加剂、食品相关产品进货查验的要求	2	
137	3	2	1	1	供货者资质查验		
138	3	2	1	2	记录与凭证查验		
139	3	2	1	3	特殊食品的进货查验		
140	3	2	1	4	禁止采购的产品		
141	3	2	1	5	采购违规情况处理		
142	3	2	1	6	食品进货查验制度编制的原则		
143	3	2	1	7	食品进货查验制度编制的要求及方法		
	3	2	2		食品安全法律法规和标准对进货查验记录管理的要求	2	
144	3	2	2	1	进货查验基本信息记录		
145	3	2	2	2	资质和标签标识记录查验		
146	3	2	2	3	进货查验记录的保存期限		
147	3	2	2	4	进货查验记录的管理方式		
148	3	2	2	5	违规的法律后果		
149	3	2	2	6	食品进货查验记录管理制度编制的原则		
150	3	2	2	7	食品进货查验记录管理制度编制的要求及方法		
	4				设备设施管理	10	
	4	1			维护管理	5	
	4	1	1		食品生产经营工器具使用和维护的要求	2	
151	4	1	1	1	食品生产经营工器具材质、设计与结构要求		
152	4	1	1	2	食品生产经营工器具的使用要求		
153	4	1	1	3	食品生产经营工器具的日常维护要求		
154	4	1	1	4	食品生产经营工器具的定期检修		

155	4	1	1	5	食品生产经营工器具的使用和维护制度的编制原则		
156	4	1	1	6	食品生产经营工器具的使用和维护制度的编制要求		
157	4	1	1	7	食品生产经营工器具的使用和维护制度的编制方法		
	4	1	2		食品生产经营设备设施使用和维护的要求	3	
158	4	1	2	1	食品生产经营设备设施使用总体要求		
159	4	1	2	2	食品生产经营设备设施的材质和设计 要求		
160	4	1	2	3	食品生产经营设备设施的使用要求		
161	4	1	2	4	食品生产经营设备设施维护的总 体要求		
162	4	1	2	5	食品生产经营设备设施具体维护要求		
163	4	1	2	6	食品生产经营设备设施的使用制度编 制原则		
164	4	1	2	7	食品生产经营设备设施的使用制度编 制要求		
165	4	1	2	8	食品生产经营设备设施的使用制度编 制方法		
166	4	1	2	9	编制食品生产经营设备设施使用和维护制度时的食品安全的建议		
	4	2			清洁消毒作业管理	5	
	4	2	1		食品安全法律法规和标准对食品生产 经营工器具清洁消毒的要求	3	
167	4	2	1	1	食品生产经营工器具清洁的总体要求		
168	4	2	1	2	食品生产经营工器具清洁的具体要求		
169	4	2	1	3	食品生产经营工器具消毒的总体要求		
170	4	2	1	4	食品生产经营工器具消毒的具体要求		
171	4	2	1	5	食品生产经营工器具的清洁消毒制度 编制原则		
172	4	2	1	6	食品生产经营工器具的清洁消毒制度 编制要求		
173	4	2	1	7	食品生产经营工器具的清洁消毒制度 编制方法		
	4	2	2		食品安全法律法规和标准对食品生产 经营设备设施清洁消毒的要求	2	
174	4	2	2	1	食品生产经营设备设施清洁的总体要 求		
175	4	2	2	2	食品生产经营设备设施清洁的具体要 求		
176	4	2	2	3	食品生产经营设备设施消毒的总体要 求		
177	4	2	2	4	食品生产经营设备设施消毒的具体要 求		

178	4	2	2	5	食品生产经营工器具的清洁消毒制度编制原则		
179	4	2	2	6	食品生产经营工器具的清洁消毒制度编制要求		
180	4	2	2	7	食品生产经营工器具的清洁消毒制度编制方法		
	5				过程管理	25	
	5	1			储运管理	8	
	5	1	1		食品安全法律法规和标准对食品、食品添加剂、食品相关产品储运的要求	4	
181	5	1	1	1	储存场所与设施要求		
182	5	1	1	2	储存条件要求		
183	5	1	1	3	储存管理要求		
184	5	1	1	4	特殊食品储存要求		
185	5	1	1	5	进货查验与记录要求		
186	5	1	1	6	包装与容器要求		
187	5	1	1	7	运输工具与设备要求		
188	5	1	1	8	运输过程管理要求		
189	5	1	1	9	人员要求		
190	5	1	1	10	特殊运输要求		
191	5	1	1	11	法律责任		
192	5	1	1	12	储运制度编制的原则		
193	5	1	1	13	储运制度编制的要求和方法		
	5	1	2		食品安全法律法规和标准对食品、食品添加剂、食品相关产品储运检查和记录的要求	4	
194	5	1	2	1	储存条件检查		
195	5	1	2	2	运输条件检查		
196	5	1	2	3	委托储运管理及监督责任		
197	5	1	2	4	进货查验记录		
198	5	1	2	5	储存记录		
199	5	1	2	6	运输记录		
200	5	1	2	7	温湿度监测记录		
201	5	1	2	8	法律责任		
202	5	1	2	9	食品的储运检查和记录制度编制的原则		
203	5	1	2	10	食品的储运检查和记录制度编制的要求		
204	5	1	2	11	食品的储运检查和记录制度编制的方法		
	5	2			生产经营过程管理	17	

	5	2	1		食品安全法律法规和标准对食品生产经营过程的要求	5	
205	5	2	1	1	食品生产经营的场所与设施要求		
206	5	2	1	2	食品生产经营过程人员与管理要求		
207	5	2	1	3	食品生产经营过程生产与加工要求		
208	5	2	1	4	食品生产经营过程包装与标识要求		
209	5	2	1	5	食品生产经营过程贮存与运输要求		
210	5	2	1	6	禁止生产经营的食品		
211	5	2	1	7	禁止生产经营的食品添加剂		
212	5	2	1	8	食品生产经营的特殊要求		
213	5	2	1	9	食品生产经营的监督管理		
214	5	2	1	10	法律责任		
215	5	2	1	11	生产经营过程中食品安全管理制度编制的原则		
216	5	2	1	12	生产经营过程中食品安全管理制度编制的要求及方法		
217	5	2	1	13	生产经营过程中食品安全记录管理制度编制的原则		
218	5	2	1	14	生产经营过程中食品安全记录管理制度编制的要求及方法		
	5	2	2		食品安全法律法规和标准对危害分析与关键控制点（HACCP）等适用食品安全管理体系的运行要求（A、B）	4	
219	5	2	2	1	食品安全管理体系建立		
220	5	2	2	2	危害识别与关键控制点确定		
221	5	2	2	3	危害分析监控与验证		
222	5	2	2	4	危害分析与关键控制点纠正措施		
223	5	2	2	5	危害分析记录与文件管理		
224	5	2	2	6	人员培训与意识		
225	5	2	2	7	内部审核与管理评审		
226	5	2	2	8	应急准备与响应		
227	5	2	2	9	餐饮服务企业的特殊要求		
228	5	2	2	10	相关法律法规和标准		
229	5	2	2	11	适用食品安全管理体系的运行管理制度编制的原则		
230	5	2	2	12	适用食品安全管理体系的运行管理制度编制的方法和要求		
	5	2	3		食品安全法律法规和标准对食品出厂检验的要求（A）。	4	
231	5	2	3	1	检验制度		
232	5	2	3	2	检验项目与标准		

233	5	2	3	3	检验方法		
234	5	2	3	4	检验方式		
235	5	2	3	5	采样与留样		
236	5	2	3	6	检验流程		
237	5	2	3	7	检验实验室要求		
238	5	2	3	8	检验结果处理		
239	5	2	3	9	质量控制		
240	5	2	3	10	其他要求		
241	5	2	3	11	食品出厂放行管理制度编制的原则		
242	5	2	3	12	食品出厂放行管理制度编制要求		
243	5	2	3	13	食品出厂放行管理制度编制方法		
	5	2	4		食品安全法律法规和标准对食品留样的要求（A、B）	4	
244	5	2	4	1	食品生产企业食品留样对象		
245	5	2	4	2	餐饮服务企业食品留样对象		
246	5	2	4	3	留样量及留样容器		
247	5	2	4	4	留样储存条件		
248	5	2	4	5	留样标识与记录		
249	5	2	4	6	食品生产企业留样保存期限及管理		
250	5	2	4	7	餐饮服务企业留样保存期限及管理		
251	5	2	4	8	留样记录要求		
252	5	2	4	9	餐饮服务企业的特殊要求		
253	5	2	4	10	相关法律法规和标准		
254	5	2	4	11	食品留样制度编制的要求		
255	5	2	4	12	食品留样制度编制的方法		
	6				风险管理	15	
	6	1			日常管理	12	
	6	1	1		食品安全法律法规和标准对食品安全自查的要求	2	
256	6	1	1	1	食品安全法律法规对食品安全自查的总体要求		
257	6	1	1	2	食品安全自查内容		
258	6	1	1	3	食品安全自查频次		
259	6	1	1	4	自查制度的建立		
260	6	1	1	5	食品安全自查制度编制的原则		
261	6	1	1	6	食品安全自查制度编制的要求		
262	6	1	1	7	食品安全自查制度编制的方法		
	6	1	2		食品安全自查的项目	1	

263	6	1	2	1	常见的食品安全自查的项目		
264	6	1	2	2	食品安全自查问题处理方法		
	6	1	3		食品安全法律法规和标准对食品安全可追溯的要求	3	
265	6	1	3	1	追溯信息内容		
266	6	1	3	2	追溯信息记录要求		
267	6	1	3	3	追溯信息录入与管理		
268	6	1	3	4	追溯体系的覆盖范围		
269	6	1	3	5	法律要求及责任		
270	6	1	3	6	食品安全追溯管理制度编制的原则		
271	6	1	3	7	食品安全追溯管理制度编制的要求及方法		
272	6	1	3	8	食品安全追溯管理制度编制的原则、要求及方法		
	6	1	4		食品安全法律法规对食品召回的要求（A、C）	2	
273	6	1	4	1	食品安全法律法规对食品生产企业食品召回的要求		
274	6	1	4	2	食品安全法律法规对食品销售企业食品召回的要求		
275	6	1	4	3	食品生产企业产品自主召回制度编制的原则		
276	6	1	4	4	食品生产企业产品自主召回制度编制的要求及方法		
	6	1	5		食品安全法律法规和标准对食品安全事故的流行病学调查协助和配合的规定和要求	2	
277	6	1	5	1	协助和配合的主体		
278	6	1	5	2	协助和配合的具体内容		
279	6	1	5	3	协助和配合的程序		
280	6	1	5	4	流行病学调查的制度编制的原则		
281	6	1	5	5	流行病学调查的制度编制的要求及方法		
	6	1	6		食品安全法律法规和标准对突发公共卫生事件期间食品安全生产经营的规定和要求	1	
282	6	1	6	1	食品安全生产经营的总体规定和要求		
283	6	1	6	2	食品安全生产经营的具体规定和要求		
284	6	1	6	3	突发公共卫生事件期间食品安全生产经营制度编制的原则		
285	6	1	6	4	突发公共卫生事件期间食品安全生产经营制度编制的要求及方法		
	6	1	7		食品安全应急演练的组织实施和模拟方法	1	

286	6	1	7	1	应急演练的总体要求		
287	6	1	7	2	应急演练的组织实施流程		
288	6	1	7	3	应急演练的模拟方法		
	6	2			应急管理	3	
	6	2	1		食品危害物识别的知识	1	
289	6	2	1	1	食品危害物定义及分类		
290	6	2	1	2	常见的食品危害物识别方法和相关技术		
291	6	2	1	3	风险交流材料的内容		
	6	2	2		召回食品的判断方法和标准（A、C）	1	
292	6	2	2	1	食品生产企业召回食品的判断方法		
293	6	2	2	2	食品生产企业召回食品的判断标准		
294	6	2	2	3	食品销售企业召回食品的判断方法		
295	6	2	2	4	食品销售企业召回食品的判断标准		
	6	2	3		召回食品的原因分析方法（A、C）	1	
296	6	2	3	1	食品生产企业召回食品的原因分类		
297	6	2	3	2	食品生产企业召回食品的原因分析方法		
298	6	2	3	3	食品销售企业召回食品的原因分类		
299	6	2	3	4	食品销售企业召回食品的原因分析方法		
300	6	2	3	5	食品召回报告的编写步骤		

食 品 安 全 管 理 师 （ 三 级 ）

操 作 技 能 考 核 要 素 细 目 表

职业（工种）名称				食品安全管理师	等级	三级/高级工
序号	细目点代码			名 称 · 内 容		备注
	项目	单元	细目			
	1			人员管理		
	1	1		健康管理		
1	1	1	1	能主持并组织编制食品生产经营企业从业人员健康体检制度		
2	1	1	2	能主持并组织编制餐饮服务企业从业人员健康体检制度		
3	1	1	3	能主持并组织编制食品生产经营企业从业人员健康证明公示制度		

4	1	1	4	能主持并组织编制餐饮服务企业从业人员健康证明公示制度	
	1	2		行为管理	
5	1	2	1	能主持并组织编制从业人员工作服(帽)卫生制度	
6	1	2	2	能主持并组织编制从业人员手部清洁消毒等个人卫生制度	
7	1	2	3	能主持并组织编制洁净区的人员更衣消毒制度	
8	1	2	4	能主持并组织编制从业人员食品安全防护制度	
	2			环境管理	
	2	1		场所管理	
9	2	1	1	能主持并组织编制食品经营场所清洁消毒制度	
10	2	1	2	能主持并组织编制餐饮服务场所清洁消毒制度	
11	2	1	3	能主持并组织编制食品经营场所废弃物的处理制度	
12	2	1	4	能主持并组织编制餐饮服务场所废弃物的处理制度	
	2	2		病媒生物防治管理	
13	2	2	1	能主持并组织编制蟑螂防治制度	
14	2	2	2	能主持并组织编制老鼠防治制度	
15	2	2	3	能主持并组织编制病媒生物防治过程的食品安全防护制度	
16	2	2	4	能核查病媒生物防治机构资质证明	
17	2	2	5	能核查病媒生物防治人员的资质证明	
	3			采购和验收管理	
	3	1		采购管理	
18	3	1	1	能现场审核食品供应商	
19	3	1	2	能现场审核食品添加剂的供应商	
20	3	1	3	能现场审核食品相关产品的供应商	
21	3	1	4	能主持并组织相关人员编制食品采购的食品安全制度	
22	3	1	5	能主持并组织相关人员编制食品添加剂采购的食品安全制度	
23	3	1	6	能主持并组织相关人员编制食品相关产品采购的食品安全制度	
	3	2		验收管理	
24	3	2	1	能主持并组织编制食品进货查验制度	
25	3	2	2	能主持并组织编制食品添加剂进货查验制度	
26	3	2	3	能主持并组织编制食品相关产品进货查验制度	
27	3	2	4	能主持并组织编制进货查验记录制度	

	4			设备设施管理	
	4	1		维护管理	
28	4	1	1	能主持并组织编制食品生产经营工器具的使用制度	
29	4	1	2	能主持并组织编制食品生产经营工器具的维护制度	
30	4	1	3	能在编制食品生产经营设备设施使用制度时, 提出涉及食品安全的建议	
31	4	1	4	能在编制食品生产经营设备设施维护制度时, 提出涉及食品安全的建议	
	4	2		清洁消毒作业管理	
32	4	2	1	能主持并组织编制食品生产工器具的清洁消毒制度	
33	4	2	2	能主持并组织编制餐饮经营工器具的清洁消毒制度	
34	4	2	3	能主持并组织编制食品生产设备设施的清洁消毒制度	
35	4	2	4	能主持并组织编制餐饮经营设备设施的清洁消毒制度	
	5			过程管理	
	5	1		储运管理	
36	5	1	1	能主持并组织编制食品的储运制度	
37	5	1	2	能主持并组织编制食品添加剂的储运制度	
38	5	1	3	能主持并组织编制食品相关产品的储运制度	
39	5	1	4	能主持并组织编制食品的储运检查和记录制度	
40	5	1	5	能主持并组织编制食品添加剂的储运检查和记录制度	
41	5	1	6	主持并组织编制食品相关产品的储运检查和记录制度	
	5	2		生产经营过程管理	
42	5	2	1	能主持并组织编制生产经营过程中食品安全管理制度	
43	5	2	2	能主持并组织编制生产经营过程中食品安全记录管理制度	
44	5	2	3	能主持并组织编制食品生产企业危害分析与关键控制点 (HACCP) 等适用食品安全管理体系的运行管理制度	
45	5	2	4	能主持并组织编制餐饮服务企业危害分析与关键控制点 (HACCP) 等适用食品安全管理体系的运行管理制度	
46	5	2	5	能主持并组织编制食品生产企业产品出厂放行管理制度	
47	5	2	6	能主持并组织编制食品生产企业食品留样和记录管理制度	
48	5	2	7	能主持并组织编制餐饮服务企业食品留样和记录管理制度	

	6			风险管理	
	6	1		日常管理	
49	6	1	1	能主持并组织编制食品安全自查制度	
50	6	1	2	能主持并组织编制食品安全追溯管理制度和检查制度	
51	6	1	3	能主持并组织编制食品生产企业产品自主召回制度	
52	6	1	4	能主持并组织编制食品销售企业产品自主召回制度	
53	6	1	5	能主持并组织编制协助行政主管部门实施流行病学调查的制度	
54	6	1	6	能主持并组织编制突发公共卫生事件期间食品安全生产经营制度,并采取相应措施	
55	6	1	7	能主持并组织实施食品安全应急演练	
	6	2		应急管理	
56	6	2	1	能准备产品配料、生产经营工艺和食品安全控制情况等风险交流材料	
57	6	2	2	能组织相关部门开展食品生产企业产品的自主召回	
58	6	2	3	能组织相关部门开展食品销售企业产品的自主召回	
59	6	2	4	能编写食品生产企业食品召回报告	
60	6	2	5	能编写食品销售企业食品召回报告	

第 4 部分

理论知识复习题

基本要求

一、 判断题（将判断结果填入括号中。正确的填“√”，错误的填“×”）

1. 食品安全生产工作环境管理体系是企业为保证食品安全性所建立的一套系统化、文件化的管理体系。（ ）
2. 职业道德的养成仅依靠外部制度约束即可实现，无需个体主动进行自我反思与修正。（ ）
3. 大多数细菌不能在 pH4.5 以上正常生长，因此只要改变食品的酸碱度就可以控制细菌繁殖。（ ）
4. 理化检验可完全替代感官检验用于食品风味品质判定。（ ）
5. 食品安全培训记录保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月。（ ）
6. 食品企业动火作业需办理二级动火许可证。（ ）
7. 储运技术与风险管理之间存在着密切的关系，二者相互影响、相互促进，共同确保储运过程的安全和高效。（ ）
8. 根据《上海市食品安全条例》，食品生产企业诚信体系建设要求企业建立信用档案并纳入上海市公共信用信息服务平台。（ ）
9. 感官评价可初步识别非法或过量添加导致的感官异常。（ ）
10. 食品烹饪环节的食品安全管理体系要求烹饪人员必须持有健康证明，并且在操作过程中严格遵守个人卫生规范。（ ）
11. 诚信体系的作用在于通过规范市场主体的行为，促进市场秩序的健康发展，增强市场参与者的信任度，从而推动经济的可持续发展。（ ）
12. 食品生产加工过程中，原料运输环节需纳入危害分析与关键控制点（HACCP）体系管控范围。（ ）
13. 食品中常见的化学性危害包括重金属污染、农药残留、兽药残留、食品添加剂的滥用等，这些危害可以通过严格的质量控制和检测手段进行有效防控。（ ）
14. 感官评价小组成员需定期接受一致性校准训练，但无需记录个人感官阈值。（ ）
15. 自 2016 年 10 月 1 日起施行的《食品生产许可审查通则》仅适用于食品药品监督管理部门组织对申请人的食品生产许可以及许可变更、延续等的审查工作。（ ）
16. 粘鼠板可替代挡鼠板作为食品仓库唯一防鼠设施。（ ）
17. 食品追溯体系的基本要求包括确保食品来源的真实性和可追溯性、对食品生产加工过程进行记录、提高食品安全管理水平及降低食品生产成本等。（ ）
18. 光谱仪器鉴别方法主要涉及光谱分析技术，这是一种通过分析物质发射、吸收或散射的光谱来确定其成分、性质和结构的方法。（ ）
19. 特殊医学用途配方食品的标签和说明书不得涉及疾病预防、治疗功能，且必须在医生或临床营养师指导下使用。（ ）
20. 实现跨部门联合惩戒和守信激励是食品生产企业诚信体系建设的工作要点之一。（ ）
21. 诚信体系的适用范围包括所有市场主体，实施步骤通常包括制定信用政策、建立信用信息平台、开展信用评价和实施信用奖惩等环节。（ ）
22. 企业信用等级评定仅用于银行信贷审批，对企业日常经营和市场交易无实际意义。（ ）
23. 食品安全自查必须每月开展一次，且自查记录保存期限不得少于 2 年。（ ）
24. 诚信体系以诚信为保障、责任为基础和道德为支撑，旨在增强企业履行承诺的能力和水平，有效防范和控制失信风险。（ ）
25. 直接接触食品的从业人员应每年体检一次。（ ）

-
26. 食品生产中所有原辅料必须符合食品安全标准或要求，优先使用国家标准。（ ）
27. 环境保护与食品安全之间存在着直接的关系，二者相互影响，共同影响着人类的健康和生活质量。（ ）
28. 快速检测阳性样品可直接销毁无需复核。（ ）
29. 职业道德的养成必须通过实践中的具体情境检验和强化，脱离实践的道德教育难以转化为个体的内在行为准则。（ ）
30. 要求供应商提供食品添加剂使用明细表是食品验收管理与安全风险控制重点关注的环节之一。（ ）
31. 根据《餐饮服务食品安全操作规范》（GB 31654），烹饪场所应设置专用的洗手消毒设施，且其位置应设在更衣间内而非烹饪操作区附近。（ ）
32. 婴幼儿配方食品的标签不能含有涉及疾病预防、治疗功能的表述。（ ）
33. 危害分析中“可接受水平”的确定需参考食品安全国家标准和消费者健康保护需求。（ ）
34. 从农田到餐桌的任何一个环节都可能存在食品危害因素。（ ）
35. 胶体金免疫层析法可无需仪器直接读取食品中黄曲霉毒素 B1 的精确浓度。（ ）
36. 食品中放射性物质和杂质的危害可以通过严格的原料检测和加工过程中的质量控制来有效降低。（ ）
37. 企业诚信评定重点关注企业当前的表现，适当考虑企业的历史信用记录。（ ）
38. 无菌检查法可采用直接接种法替代薄膜过滤法检测所有药品的无菌性。（ ）
39. 区块链技术在食品追溯系统中可完全替代传统数据库记录，无需保留纸质单据。（ ）
40. 食源性病毒和寄生虫污染的控制主要依赖于严格的原料检验和加工过程中的卫生控制。（ ）
41. 消费者因食品安全问题要求赔偿时，需先向消协投诉才能向法院起诉。（ ）
42. 感官评价区温度应严格控制在 18~20℃ 以降低检测成本，湿度无需监控。（ ）
43. 蜂产品使用的原辅材料为实施生产许可证管理的产品，必须选用获得生产许可证企业生产的合格产品。（ ）
44. 企业信用评级的非财务因素包括企业管理水平。（ ）
45. 追溯系统需覆盖从原料入库到成品分销的全链条，但可豁免包装材料批次记录。（ ）
46. 根据《食品安全国家标准食品中污染物限量》（GB 2762），食品中铅的限量标准适用于所有类别的食品，无需考虑食品的特性和消费量。（ ）
47. 在食品加工过程中，农药残留量会发生变化。（ ）
48. 不同的烹饪方式也会带来不同的风险。例如，高温油炸、烧烤等烹饪方式，可能会产生多环芳烃、杂环胺等致癌物质。（ ）
49. 食品生产发展中坚持贯彻环境保护基本国策，采用预防为主、防治结合，保护资源与控制损害相结合等原则。（ ）
50. 采购管理是食品安全的重要环节，通过严格的供应商审核和原料检验，可以有效降低食品安全风险。（ ）
51. 含抑菌成分样品需采用中和剂或薄膜过滤法消除干扰。（ ）
52. 食品安全事故应急预案需报属地市场监管部门备案。（ ）
53. 理化检验体系建立过程中，确定质量方针和质量目标不属于必要阶段。（ ）
54. 市场监管部门对有失信信息记录的食品生产经营者，根据失信情节的严重程度，依据相关规定，采取一定惩戒措施。（ ）
55. 食品广告中宣称“100%无添加”需提供法定检测机构出具的成分零添加证明，否则构成虚假宣传。（ ）

二、单项选择题（选择一个正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中）

1. 防蝇灯安装高度应距地面（ ）m。
(A) 3.0 (B) 0.5 (C) 1.0 (D) 1.5~2.0

-
2. () 不是检验结果“假阳性”的可能原因。
(A) 检测方法灵敏度不足 (B) 样本交叉污染 (C) 试剂失效 (D) 仪器校准偏差
3. () 不是消防安全培训的必训内容。
(A) 疏散逃生技能 (B) 消防技术规范条文 (C) 岗位火灾危险性 (D) 灭火器材使用方法
4. 人工智能在食品安全检测中的核心应用是 ()。
(A) 计算员工绩效奖金 (B) 优化仓储物流路径 (C) 预测设备故障周期 (D) 自动识别生产线异物与污染物
5. 食品感官分析实验室试验区内, 推荐的室温及相对湿度范围分别是 ()。
(A) 24-26℃、75%~85% (B) 18-20℃、45%~55% (C) 20-22℃、55%~65% (D) 22-24℃、65%~75%
6. 手部清洁消毒后菌落总数应≤ () CFU/ cm²。
(A) 500 (B) 1 (C) 5 (D) 10
7. () 是食品采购管理中风险评估的核心内容。
(A) 记录每批次食品的入库时间并存档 (B) 对比不同供应商的报价并选择最低价 (C) 检查食品包装完整性和生产日期 (D) 分析供应商生产工艺中的污染控制能力
8. 预警阈值设置依据不包括 ()。
(A) 同行企业市场份额 (B) 历史基线数据 (C) 法规限量标准 (D) 工艺控制能力
9. 追溯标识的唯一性代码应由 ()。
(A) 市场监管部门统一发放 (B) 供应商提供 (C) 物流公司分配 (D) 企业自主编制并维护
10. () 是认识问题和解决问题不可或缺的思维方式, 探究分析能力是积极寻求解决方法的基本能力和综合分析能力。
(A) 理性思维 (B) 反向思维 (C) 综合思维 (D) 感性思维
11. 上海市在食品生产企业诚信体系建设要点中, 明确将企业诚信评价结果与 () 挂钩, 引导企业重视诚信建设。
(A) 企业职工社保缴纳比例 (B) 企业用电价格调整 (C) 企业用水价格调整 (D) 企业税收优惠政策
12. () 的方法对降低蔬菜农药残留效果最显著。
(A) 喷洒醋酸溶液 (B) 清水浸泡 10min (C) 1%碳酸氢钠溶液浸泡 15min (D) 冷藏保存 24h
13. 预防生食水产品中食源性寄生虫污染, 最有效的控制措施是 ()。
(A) 喷洒消毒酒精 (B) 低温冷藏保存 (C) 进行紫外线照射 (D) 彻底煮熟或冷冻处理
14. (A) 技术是食品储运中控制氧化酸败的关键措施。
(A) 充入氮气或真空包装 (B) 使用防潮包装材料 (C) 维持储运温度≤4℃ (D) 配置紫外线消毒装置
15. 模拟召回演练频率应≥ ()。
(A) 每三年 1 次 (B) 每半年 1 次 (C) 每年 1 次 (D) 每两年 1 次
16. 企业诚信建设的核心是 ()。
(A) 扩大品牌宣传投入 (B) 将诚信理念融入经营管理全过程 (C) 建立现代企业制度 (D) 追求利润最大化
17. () 是人们对求职择业和职业劳动的各种认识的总和, 它是职业活动在人们头脑中的反映。
(A) 职业意识 (B) 职业素养 (C) 职业守则 (D) 职业规范
18. 建立一个完整的感官评价体系, 首先需要明确 ()。

- (A) 感官评价小组的管理能力 (B) 评价机构的组织构成及职责 (C) 评价原则与方法 (D) 感官评价人员
19. 食品安全管理体系验证发现的关键不符合项整改后, 必须进行 ()。
- (A) 员工培训 (B) 管理评审 (C) 文件修订 (D) 专项验证
20. 食品生产经营企业的诚信体系中的 (A) 包括组织机构、诚信体系、策划职责、惯例程序过程和资源等。
- (A) 管理要求 (B) 生产要求 (C) 经营要求 (D) 人员要求
21. 信用等级是企业信誉的体现, 高信用等级可以增加企业在市场中的竞争力和影响力, 即 ()。
- (A) 优化资源配置 (B) 增强企业信誉 (C) 降低融资成本 (D) 提升管理水平
22. 环境管理体系认证标准是 ()。
- (A) ISO14001 (B) ISO9001 (C) HACCP (D) ISO45001
23. 直接接触食品的从业人员应 ()。
- (A) 每三年体检一次 (B) 每半年体检一次 (C) 每年体检一次 (D) 每两年体检一次
24. 企业环境管理体系中, ISO14001 标准的核心是 ()。
- (A) 扩大市场份额 (B) 污染末端治理 (C) 持续改进与合规 (D) 降低生产成本
25. 根据 HACCP 体系要求, () 是烹饪环节关键限值 (CL) 的典型示例。
- (A) 腌制肉类盐浓度 $\leq 15\%$ (B) 油炸油重复使用不超过 5 次 (C) 烘烤食品中心温度 $\geq 85^{\circ}\text{C}$ (D) 焯水蔬菜漂烫时间 $\geq 1\text{min}$
26. 诚信体系中, 信用信息共享平台的主要作用是 ()。
- (A) 扩大企业对外合作 (B) 促进信用信息的流通和共享 (C) 提高企业利润 (D) 提高企业市场诚信度
27. 患 () 的从业人员应立即调离食品加工岗位。
- (A) 糖尿病 (B) 活动性肺结核 (C) 轻度高血压 (D) 季节性过敏
28. 食品企业中, 对危害进行有效控制的首要步骤是 ()。
- (A) 进行危害分析 (B) 建立质量管理体系 (C) 评估危害结果 (D) 制定控制措施
29. 在食品生产加工环节风险评估中, 通过分析危害发生的可能性和严重性来确定 ()。
- (A) 设备维护周期 (B) 风险等级 (C) 关键控制点 (D) 加工工艺参数
30. () 的方法对去除食品中金属杂质最有效。
- (A) 高温烘烤 (B) 水洗处理 (C) 紫外线照射 (D) 使用金属探测仪并配合剔除装置
31. 对于真菌污染的控制, 主要是防治 ()。
- (A) 传染源 (B) 食物霉变 (C) 真菌繁殖 (D) 传播速度
32. 确认仪器、设备和抢救物品的完好性, 了解操作流程和注意事项, 准备必要的辅助工具和材料, 这是急救操作流程中的 ()。
- (A) 日常保养 (B) 操作前准备 (C) 操作过程 (D) 操作后维护
33. 清洁剂残留风险控制需验证 ()。
- (A) 冲洗水 ATP 值 $\leq 50\text{RLU}$ (B) 泡沫丰富度 (C) pH 值中性 (D) 员工操作速度
34. 食品添加剂合规性分析的核心原则是 ()。
- (A) 优先采用快速检测试纸 (B) 参考同类企业使用惯例 (C) 比对 GB2760 限量标准并交叉验证 (D) 依据包装标注含量
35. 消费者协会有权受理消费者投诉并对投诉事项进行 ()。
- (A) 调查、处罚 (B) 调查、调解 (C) 调查、仲裁 (D) 调查、判决
36. () 因素不是企业信用等级评定的主要考虑因素。
- (A) 企业规模 (B) 财务状况 (C) 经营能力 (D) 信用记录

37. 标准溶液标定时的平行测定次数要求为（ ）。
- (A) 单人重复 6 次 (B) 单人重复 3 次 (C) 双人各重复 2 次 (D) 两人各做 4 次平行测定
38. 霉菌培养温度与时间为（ ）。
- (A) $20\pm 1^{\circ}\text{C}$, 7 天 (B) $25\pm 1^{\circ}\text{C}$, 5 天 (C) $30\pm 1^{\circ}\text{C}$, 3 天 (D) $37\pm 1^{\circ}\text{C}$, 2 天
39. 车间空气洁净度监测应重点针对（ ）。
- (A) 通风设备功率 (B) 微生物和悬浮粒子 (C) 温度波动范围 (D) 相对湿度记录
40. 企业信用等级评定中,（ ）原则要求评定机构必须依据实际数据和事实进行评定。
- (A) 透明性 (B) 客观性 (C) 公正性 (D) 科学性
41. 在食品烹饪环节,为防止老鼠进入厨房,后厨下水道排水口安装的栅栏或算子缝隙应小于（ ）cm。
- (A) 2.5 (B) 1 (C) 1.5 (D) 2
42. 在检测蜂产品安全时,（ ）不属于常规检测的有害物质。
- (A) 农药吡虫啉 (B) 氯霉素 (C) 葡萄糖 (D) 重金属铅
43. （ ）不属于食品中放射性污染的主要来源。
- (A) 食品包装材料印刷 (B) 核事故泄漏 (C) 天然本底辐射 (D) 食品辐照保鲜技术
44. 食品加工废水中化学需氧量(COD)超标的法律责任是（ ）。
- (A) 吊销营业执照 (B) 限期整改 (C) 通报批评 (D) 处以 10 万-100 万元罚款
45. 在学习“跨文化职业道德”时,某跨国企业食品产品使用的食品添加剂,在 A 国被允许,在 B 国被禁止,该企业食品安全管理师应（ ）。
- (A) 维持原配方并在包装中附加风险提示 (B) 按进口国标准调整配方 (C) 向总部报告差异并建议建立双标准体系 (D) 按成本更低的标准生产并标注“适用于特定地区”
46. 时间-强度感官分析适用于评价（ ）。
- (A) 微生物总数 (B) 食品包装密封性 (C) 营养成分含量 (D) 甜味剂后苦味残留时长
47. 企业信用评级中“5C 原则”不包括（ ）。
- (A) 抵押 (Collateral) (B) 品格 (Character) (C) 能力 (Capacity) (D) 成本 (Cost)
48. 根据 HACCP 体系要求,烹饪环节的关键限值 (CL) 不包括（ ）。
- (A) 焯水蔬菜的漂烫时间 $\leq 2\text{min}$ (B) 油炸食品的油温控制在 $160^{\circ}\text{C}\sim 180^{\circ}\text{C}$ (C) 蒸煮类食品的中心温度 $\geq 75^{\circ}\text{C}$ (D) 烘烤食品的表皮褐变度 $\leq 5\%$
49. 根据《食品安全国家标准特殊医学用途配方食品通则》(GB 29922),（ ）人群是特殊医学用途配方食品的主要目标使用者。
- (A) 对食品质量有特殊需求的消费者 (B) 需要短期补充维生素的健身人群 (C) 因疾病或医学状况导致营养摄入受限的患者 (D) 偏好有机食品的环保主义者
50. “浙食链”系统中“批批检测”场景要求食品生产企业（ ）。
- (A) 委托第三方机构年度抽检 (B) 每周提交一次抽检报告 (C) 仅对高风险产品检测 (D) 每批次产品出厂前上传检验数据至追溯平台
51. 不属于常见的快速检测技术用于构建快速检测体系的是（ ）。
- (A) 试纸法 (B) 免疫层析技术 (C) 荧光定量 PCR 技术 (D) 电子显微镜技术
52. 控制措施组合确认的核心目标是验证（ ）。
- (A) 能否将危害降至可接受水平 (B) 设备维护周期 (C) 员工培训效果 (D) 包装材料成本
53. 无菌检查的环境洁净度要求为（ ）。
- (A) D 级洁净区开放操作台 (B) 普通实验室通风环境 (C) C 级背景下的 B 级区域 (D) B 级背景下的 A 级单向流区域
54. 化学性危害预防控制的关键在于对（ ）的有效规范和严格执行。

- (A) 危害物处理 (B) 污染源 (C) 污染途径 (D) 危害物储存
55. 保健食品安全性的核心保障措施是 ()。
- (A) 广告宣传真实可靠 (B) 产品包装材料合规 (C) 严格的功能声称管理 (D) 原料使用量符合标准
56. 特殊医学用途配方食品的注册审批由 () 负责。
- (A) 农业农村部 (B) 国家市场监督管理总局 (C) 国家卫生健康委员会 (D) 国家药品监督管理局
57. () 不是快检机构标准化体系的核心规范。
- (A) 分级管理规范 (B) 实验室通用规范 (C) 检测结果司法认证规范 (D) 质量管理规范
58. () 属于食品烹饪环节工艺管理的核心内容。
- (A) 烹饪后食品在保温柜中存放不超过 4h (B) 每餐后对蒸箱进行 100℃ 高温消毒 (C) 油炸食品时控制油温在 150℃~170℃ 之间 (D) 使用紫色砧板处理海鲜类食材
59. 差异度检验中“三点检验法”的显著判定标准是 ()。
- (A) 平均值差异 > 5% (B) p 值 < 0.01 (C) 正确识别数 $\geq$ 临界值 (D) 平均值差异 > 3%
60. 建设项目未依法进行环境影响评价的, 应 ()。
- (A) 内部整改 (B) 补办手续后开工 (C) 不得开工建设 (D) 罚款后允许建设
61. 粮食储藏过程中, 控制真菌污染最关键的环境因素是 ()。
- (A) 维持光照强度 500lux 以上 (B) 保持储藏温度低于 15℃ (C) 控制相对湿度不超过 65% (D) 提高氧气浓度至 30% 以上
62. 属于 SSOP (卫生标准操作程序) 核心内容的是 ()。
- (A) 产品召回演练频率 (B) 原料供应商审计 (C) 成品留样数量 (D) 食品接触面的清洁度控制
63. 诚信体系实施步骤首先要 ()。
- (A) 运行管理 (B) 确定诚信方针 (C) 资源分配 (D) 体系策划
64. 克伦特罗 (瘦肉精) 快速检测的首选方法是 ()。
- (A) 原子荧光光谱法 (B) 电位滴定法 (C) 胶体金免疫层析法 (D) 气相色谱质谱联用
65. 在食品储运环节中, () 的气体环境调控措施主要用于防止氧化酸败。
- (A) 使用真空包装隔绝空气 (B) 充入 100% 二氧化碳 (C) 维持氧气浓度 $\leq 0.5\%$ (D) 保持相对湿度 $\geq 90\%$
66. 针对食源性病毒的控制措施中, 最有效的是 ()。
- (A) 添加山梨酸钾抑制病毒活性 (B) 腌制食品降低水分活度 (C) 巴氏消毒法 (63℃ 维持 30min) (D) 紫外线照射生产车间空气
67. 在食品加工中, 巴氏杀菌法主要通过 () 的方式, 既能有效杀灭致病菌, 又能最大程度保留食品营养和风味。
- (A) 低温长时间加热 (B) 高温瞬时杀菌 (C) 冷冻结晶处理 (D) 常温加压处理
68. 关于食品验收做法, 正确的是 ()。
- (A) 对同一批次食品, 只随机抽检 1 件样品 (B) 验收人员仅凭经验判断食品质量, 不使用专业检测工具 (C) 发现食品感官异常, 仍按正常流程签收入库 (D) 验收合格的食品及时做好标识和台账记录
69. 食品接触面菌落总数限值为 () CFU/cm²。
- (A) ≤ 500 (B) ≤ 100 (C) ≤ 200 (D) ≤ 50
70. 疏散通道宽度最低要求为 () m。
- (A) 1.5 (B) 0.8 (C) 1.0 (D) 1.1
71. 食品安全可追溯系统培训的核心目标是 ()。

- (A) 降低食品销售成本 (B) 简化监管部门工作流程 (C) 提升从业人员追溯体系操作能力 (D) 保障食品安全与消费者信心
72. 危险废物贮存期限不得超过 ()。
- (A) 5 年 (B) 3 个月 (C) 1 年 (D) 2 年
73. 食品生产经营企业诚信体系建设旨在通过加强诚信管理, 促使企业落实主体责任, 保障 (), 提升行业整体诚信水平。
- (A) 食品质量 (B) 企业经济效益 (C) 食品营养 (D) 食品安全
74. () 是诚信体系在社会治理中的突出作用。
- (A) 减少行政编制 (B) 提高管理效率 (C) 强化道德约束 (D) 替代法律监管
75. 有效的食品安全防护制度能降低食品安全事故的发生率, 避免因产品召回、赔偿消费者、被监管部门处罚等带来的巨大经济损失, 保障企业的经济效益, 即 ()。
- (A) 符合法律法规要求 (B) 保障消费者健康和安全 (C) 促进社会稳定和发展 (D) 维护企业利益
76. 检测原材料中微生物的含量, 预防因微生物污染导致的食物中毒和疾病发生, 这是食品生产全流程的卫生风险评估指标中的 ()。
- (A) 包装与储存环节指标 (B) 原材料环节指标 (C) 加工环境环节指标 (D) 加工设备与器具环节指标
77. 食品安全事故应急处理的首要任务是 ()。
- (A) 对受害者进行救治 (B) 报告上级领导 (C) 确定事故原因 (D) 采取措施控制事故扩散
78. 在食品安全风险管理中, 最优先考虑的控制措施是 ()。
- (A) 风险分担 (B) 风险规避 (C) 风险转移 (D) 风险接受
79. 食品中铅、镉重金属检测的“金标准”仪器是 ()。
- (A) 激光诱导击穿光谱仪 (B) 原子吸收光谱仪 (C) 紫外可见分光光度计 (D) 傅里叶变换红外光谱仪
80. 企业标准备案的法定机构是 ()。
- (A) 市级商务局 (B) 市场监管所 (C) 省级卫生健康部门 (D) 行业协会
81. 温度控制不当会导致食品腐败变质, 巧克力、火锅底料、调味品等产品需在通风、荫凉且 () °C 以下的环境存放。
- (A) 30 (B) 20 (C) 25 (D) 27
82. 食品中铅、镉重金属检测的“金标准”方法是 ()。
- (A) 红外光谱法 (B) 原子吸收光谱法 (C) 比色法 (D) 电导率法
83. 冷链食品原料验收时, 首先应该 ()。
- (A) 将原料暂存等待抽检 (B) 立即测量原料中心温度 (C) 先核对送货单与检疫证明的一致性 (D) 检查产品外包装是否有水渍破损
84. 心肺复苏按压深度应为 () cm。
- (A) 7~8 (B) 2~3 (C) 3~4 (D) 5~6
85. 根据《上海市食品安全信用信息管理办法》, 企业信用等级最高的评定结果是 ()。
- (A) D 级 (B) A 级 (C) B 级 (D) C 级
86. () 属于食品生产加工环节的关键控制点 (CCP)。
- (A) 设备清洁后的微生物检测 (B) 原料验收时的温度监测 (C) 成品出厂前的质量抽检 (D) 人员进入车间前的更衣检查
87. () 不属于理化检验质量控制的关键环节。
- (A) 检测环境温湿度监控 (B) 检测数据修约 (C) 样品标识与保存 (D) 标准物质使用

-
88. 企业信用等级评定的主要目的是（ ）。
- (A) 扩大企业的发展 (B) 增加企业利润 (C) 提高企业知名度 (D) 为企业的信用状况提供客观、公正的评价
89. 在学习“数据伦理”案例时，食品安全管理师需要决定是否向公众披露企业近3年的食品安全事故统计数据，正确的选择是（ ）。
- (A) 披露经过审计的“安全绩效”替代原始数据 (B) 主动完整披露并附改进措施说明 (C) 不披露，以免影响企业股价 (D) 披露最近1年数据并说明“已整改”
90. （ ）不属于企业信用等级评定中“动态调整机制”的具体表现。
- (A) 实时监控企业舆情并调整评级预警 (B) 根据企业季度财报更新信用评分 (C) 对重大失信事件实施“一票降级” (D) 每三年重新评估一次企业信用状况
91. （ ）不属于食品安全风险分析的部分。
- (A) 风险感知 (B) 风险评估 (C) 风险管理 (D) 风险交流
92. （ ）是特殊膳食食品与普通食品最本质的区别。
- (A) 特殊膳食食品仅能在医院销售 (B) 特殊膳食食品需满足特定人群的营养或膳食需求 (C) 特殊膳食食品价格更高 (D) 特殊膳食食品包装上必须印有绿色标志
93. 食品企业诚信管理体系的标准依据主要参考（ ）。
- (A) HACCP 危害分析与关键控制点 (B) ISO9001 质量管理体系 (C) ISO22000 食品安全管理体系 (D) GB/T33300 食品工业企业诚信管理体系
94. 微生物监控数据分析应重点关注（ ）。
- (A) 设备性能差异 (B) 趋势性偏移和异常波动 (C) 检测成本占比 (D) 检测人员水平
95. （ ）因可能含有肉毒杆菌，不适宜1岁以内婴儿食用。
- (A) 蜂花粉 (B) 蜂蜜 (C) 蜂王浆 (D) 蜂胶
96. 季铵盐消毒水的标准浓度范围在食品加工场景中通常为（ ）ppm。
- (A) 300-600 (B) 50-100 (C) 150-400 (D) 200-500
97. 根据有关文件要求，食品安全管理体系验证的核心目的是（ ）。
- (A) 证明企业已通过第三方认证 (B) 确认体系是否有效运行并持续改进 (C) 满足客户对文件记录的形式要求 (D) 减少监管部门的现场检查频次
98. 食品生产经营企业诚信体系建设的总体要求中，强调应通过（ ）实现对企业信用的动态评价。
- (A) 企业自主申报信用等级 (B) 专业部门监管 (C) 第三方机构评估 (D) 政府主导的分类监管与社会监督结合
99. 采用酶抑制率法快速检测蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留时，当蔬菜样品中提取液对酶的抑制率 $\geq$ （ ）%，表示蔬菜中有高剂量有机磷或氨基甲酸酯类农药存在。
- (A) 50 (B) 20 (C) 30 (D) 40
100. 追溯体系评估的核心指标“信息可信度”是指（ ）。
- (A) 企业年度营收增长率 (B) 追溯信息可验证且与实物一致 (C) 数据存储容量达标率 (D) 系统用户访问量
101. HACCP 体系的核心原则不包括（ ）。
- (A) 对成品进行全批次感官检验 (B) 对原料验收进行关键点监测 (C) 记录生产车间每日温湿度数据 (D) 分析加工过程中可能存在的生物性危害
102. 噪声控制昼间限值为（ ）分贝。
- (A) 75 (B) 50 (C) 55 (D) 65
103. 食品生产企业在（ ）的场景下必须启动紧急风险评估。

(A) 包装材料供应商更换同类油墨配方 (B) 同一批次原料检测出蛋白质超标 (C) 设备清洁记录遗漏一次消毒操作 (D) 产品保质期内出现膨胀变质投诉

104. 防控婴幼儿配方食品中沙门氏菌污染的关键措施是 ()。

(A) 定期对生产设备进行酸性清洗 (B) 严格控制原料乳的冷链运输温度 ($\leq 4^{\circ}\text{C}$) (C) 高温灭菌处理 (D) 添加防腐剂 (如山梨酸钾)

105. 感官评价中“三点检验法”的核心功能是 ()。

(A) 辨别两个相似样品间的细微差异 (B) 评估消费者长期偏好趋势 (C) 优化物流仓储效率 (D) 检测食品重金属含量

106. 食品中农药残留的风险评估应优先考虑 ()。

(A) 长期摄入单一食品的婴幼儿 (B) 慢性疾病患者 (C) 对农药气味敏感的特殊体质者 (D) 经常食用有机食品的消费者

107. 食品广告中禁止使用的宣传用语是 ()。

(A) 传统工艺制作 (B) 富含膳食纤维 (C) 低糖低脂 (D) 治疗糖尿病

108. 企业信用等级评定中, 若发现企业存在隐瞒重大债务的行为, 评级机构应优先采取 () 的措施。

(A) 要求企业补充材料后重新评估 (B) 直接下调其信用等级并公开披露 (C) 暂停评级流程并移交监管部门处理 (D) 依据现有数据维持原信用等级

109. 上海市食品生产经营企业信用等级评定时, () 会导致企业信用等级直接定为 D 级。

(A) 连续停产一年以上 (B) 因标签瑕疵被行政警告 1 次 (C) 出现 2 批次监督抽检不合格 (D) 拒绝配合执法人员进行监督检查

110. 非无菌产品微生物限度检查, 除另有规定外, 一般供试品的检验量为 () g (mL)。

(A) 25 (B) 10 (C) 15 (D) 20

111. 保健食品本身是经过 () 审批注册的产品, 应该严格按照注册或备案的工艺流程组织生产。

(A) 地区市场监督管理总局 (B) 国务院 (C) 卫生部 (D) 国家市场监督管理总局

112. 感官评价在食品添加剂检测中的核心作用是 ()。

(A) 计算添加剂成本效益比 (B) 精确测定添加剂分子结构 (C) 替代色谱仪检测防腐剂残留 (D) 初步识别非法或过量添加导致的感官异常

113. () 是诚信体系建设的基础性工程。

(A) 建立信用评价标准 (B) 完善信用信息共享平台 (C) 加大失信行为处罚力度 (D) 开展诚信宣传活动

三、多项选择题 (选择正确的答案, 将相应的字母填入题内的括号中)

1. 食品安全培训核心内容必须包含 ()。

(A) 岗位卫生操作规程 (B) 企业财务报表分析 (C) CCP 监控要点 (D) 社交媒体管理技巧 (E) 过敏原交叉污染防控

2. 食品标签强制标示内容有 ()。

(A) 配料表 (B) 贮存条件 (C) 广告代言人 (D) 过敏原信息 (E) 股东信息

3. 检测结果在食品安全追溯中的应用包括 ()。

(A) 批次产品召回依据 (如阳性报告) (B) 供应链责任认定 (如供应商审计) (C) 生产工艺参数调整 (如温度/时间) (D) 竞品市场份额分析 (E) 消费者投诉溯源调查

4. 感官评价质量管理要素包括 ()。

-
- (A) 样品编码盲标 (B) 评价员服装颜色统一 (C) 环境温湿度控制 ($22\pm 1^{\circ}\text{C}$) (D) 使用香薰调节氛围 (E) 参比样定期验证
5. 食品生产中物理性危害的控制措施包括 ()。
- (A) 安装过滤筛网 (B) 使用金属探测器 (C) 加强员工操作培训 (D) 提高生产车间温度 (E) 增加 X 光检测设备
6. 感官评价区环境控制的强制参数包括 ()。
- (A) 温度 ($20\sim 25^{\circ}\text{C}$) (B) 湿度 ($40\sim 75\%$) (C) 照度 (可调控光源) (D) 背景音乐音量 (E) 正压通风 (防异味侵入)
7. 控制食品中细菌生长的理化方法包括 ()。
- (A) 高温瞬时灭菌 (B) 降低食品蛋白质含量 (C) 使用化学防腐剂 (D) 降低环境温度 (E) 利用辐照技术阻断细菌代谢
8. 理化实验室必控环境参数有 ()。
- (A) 相对湿度 $40\sim 70\%$ (B) 二氧化碳浓度 (C) 温度 (D) 振动幅度 $\leq 2\mu\text{m}$ (E) 背景音乐分贝
9. 在食品生产经营过程中, 控制化学性危害的措施包括 ()。
- (A) 严格控制原料来源和质量 (B) 实施良好的生产规范 (GMP) (C) 严格遵循食品添加剂使用标准 (D) 加强员工个人卫生培训 (E) 定期进行化学污染物检测
10. 企业信用等级评定原则包括 ()。
- (A) 客观性 (B) 独立性 (C) 阶段性 (D) 审慎性 (E) 前瞻性
11. 餐饮具洗涤消毒保洁制度包括 ()。
- (A) 设施设备 (B) 培训考核 (C) 操作流程 (D) 保洁管理 (E) 用品要求
12. 理化检验结果在食品安全管理中的强制应用场景包括 ()。
- (A) 质量追溯体系数据录入 (如批次号关联) (B) 生产工艺参数优化 (如温度、pH 调整) (C) 广告宣传语设计 (D) 营养标签数值校准 (蛋白质/脂肪实测值) (E) 污染事件责任认定 (溯源与定量分析)
13. 企业信用等级评定的意义包括 ()。
- (A) 促进企业诚信经营 (B) 提高市场透明度 (C) 优化资源配置 (D) 为金融机构和合作伙伴提供信用风险评估 (E) 降低企业运营成本
14. 病媒生物防治过程中的关键食品安全防护要点包括 ()。
- (A) 食物处理 (B) 人员防护 (C) 废弃物处理 (D) 环境控制 (E) 不定期检查
15. 食品采购制度通常涵盖 () 等方面的规范。
- (A) 采购人员 (B) 采购渠道 (C) 采购要求 (D) 验收 (E) 索证索票
16. 在保健食品的安全控制中, () 措施有助于保障保健食品的安全性。
- (A) 严格控制原料来源和质量 (B) 实施良好的生产规范 (GMP) (C) 定期进行产品质量检测 (D) 建立产品追溯体系 (E) 加强员工卫生培训
17. 光学仪器在食品安全中的强制应用场景包括 ()。
- (A) 农药残留快速筛查 (如拉曼光谱) (B) 非法添加物识别 (如苏丹红) (C) 营养标签数值校准 (蛋白质/脂肪) (D) 广告宣传语合规性审核 (E) 包装材料化学迁移物检测
18. 环境与食品安全联动控制点含 ()。
- (A) 冷凝水滴落防护 (B) 地漏液封高度 $\geq 5\text{cm}$ (C) 墙面颜色 (D) 空调系统压差梯度 (E) 窗户透光度
19. 消费者食品安全维权途径包括 ()。
- (A) 与经营者协商 (B) 向消协投诉 (C) 社交媒体曝光 (D) 提起诉讼 (E) 拒绝支付货款
20. () 属于智能感官设备与感官评价的结合。

- (A) 电子鼻结合模式识别算法 (B) 虚拟现实模拟消费场景进行感官测试 (C) 脑电波测量消费者情绪响应 (D) 电子舌量化味觉强度 (E) 压力与应变传感器监测接触力和形变
21. 高级快速检测技术在食品检测领域常用的方法包括 ()。
- (A) 酶抑制率法 (B) 酶联免疫法 (C) 免疫胶体金层析法 (D) 分光光度法 (E) 高效液相色谱法
22. 保障特殊膳食食品安全的有效措施有 ()。
- (A) 建立原料溯源制度, 确保原料来源安全可靠 (B) 加强生产车间的清洁消毒, 防止交叉污染 (C) 允许企业自主调整特殊膳食食品的营养指标 (D) 对特殊膳食食品进行严格的出厂检验和留样管理 (E) 规范特殊膳食食品广告宣传, 禁止误导性表述
23. 我国诚信体系建设中的“红黑名单”制度包括 ()。
- (A) 守信激励名单 (B) 失信惩戒名单 (C) 企业荣誉榜单 (D) 人才引进名单 (E) 产品质量榜单
24. 无菌检查结果无效的法定情形包括 ()。
- (A) 阳性对照管无菌生长 (B) 阴性对照管有菌生长 (C) 检测报告未盖章 (D) 培养温度偏离 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ (E) 薄膜过滤中滤膜完整性破坏
25. 招商等有投资回报预期的商品或者服务广告, 不得含有的内容有 ()。
- (A) 对未来效果、收益或者与其相关的情况作出保证性承诺 (B) 明示保本、无风险 (C) 暗示保收益 (D) 利用学术机构的名义作推荐、证明 (E) 利用受益者的名义作推荐、证明
26. 上海市食品生产企业诚信体系建设要点包括 ()。
- (A) 落实基层责任, 强化基层食品信用体系建设 (B) 积极推进食品信用体系建设工作的区域信息化合作与共享 (C) 全面推进食品信息追溯管理 (D) 加强食品行政处罚信息公开和食品“黑名单”制度的贯彻实施, 强化信用联合惩戒 (E) 深入开展食品诚信宣传活动
27. 行为管理违规操作包括 ()。
- (A) 穿工装就餐 (B) 未穿戴工作帽进入清洁区 (C) 使用手机记录数据 (D) 用工作服擦汗 (E) 佩戴手表接触食品
28. 食品安全可追溯系统的行业动态趋势包括 ()。
- (A) 政府强化政策支持与法规完善 (B) 个性化定制食品需求推动追溯升级 (C) 利用二维码技术实现基础追溯 (D) 实时检测与全程透明化监控普及 (E) 供应链上下游数据孤岛化
29. 在食品储运技术与风险管理中, () 有助于降低食品安全风险。
- (A) 采用先进的冷链技术确保食品在运输过程中的温度稳定 (B) 定期对运输车辆和储存设施进行维护和清洁 (C) 建立食品追溯体系以便快速响应食品安全问题 (D) 采用自然通风方式替代机械制冷系统 (E) 对储运人员进行食品安全培训
30. 食品安全事故应急处置的强制措施包括 ()。
- (A) 封存可能导致事故的食品及原料 (B) 封存被污染的工器具、设备 (D) 继续销售库存同类产品 (C) 启动召回程序并通知消费者 (E) 配合疾控部门开展流行病学调查
31. 在食品生产加工环节的卫生管理体系中, () 有助于保障产品卫生安全。
- (A) 严格控制生产环境的卫生条件 (B) 定期对生产设备进行清洁和消毒 (C) 对原料进行严格的质量检验 (D) 生产过程中可调整配方比例 (E) 加强员工食品安全培训
32. 快速检测实验室质控要素包括 ()。
- (A) 设备定期校准(如酶标仪) (B) 实验室间比对试验 (C) 企业年度利润报表 (D) 标准物质浓度验证 (E) 环境温湿度 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 控制
33. 某食品集团开展食品安全管理师职业道德培训, 符合“案例导向”原则的是 ()。

(A) 邀请监管部门专家解析近年典型违法案例的处罚逻辑 (B) 组织学员参观某因道德缺失导致破产的企业旧址 (C) 发放《食品安全案例汇编》并要求撰写读后感 (D) 模拟“媒体曝光产品问题”的危机应对场景 (E) 安排学员参与企业真实投诉事件的处理过程

34. 在实践运用中培养职业道德, () 是有效的。

(A) 定期参加职业道德培训 (B) 避免与同事交流职业道德问题 (C) 积极参与职业道德讨论 (D) 主动寻求职业道德反馈 (E) 将职业道德规范与实际工作紧密结合

35. 诚信体系的实施步骤包括 () 。

(A) 制定信用政策 (B) 建立信用信息平台 (C) 开展信用评价 (D) 增加企业广告宣传 (E) 实施信用奖惩

36. 食品储运条件的安全性评价需综合考虑 () 。

(A) 温度波动幅度不超过 $\pm 2^{\circ}\text{C}/24\text{h}$ (B) 堆码高度与食品包装抗压性能匹配 (C) 运输工具消毒后菌落总数 $\leq 50\text{CFU}/\text{cm}^2$ (D) 避光保存以防止光敏性成分分解 (E) 湿度控制范围根据食品吸水性动态调整

37. 食品安全可追溯系统主要由 () 构成。

(A) 建立检测网络 (B) 数据采集 (C) 数据存储 (D) 数据分析 (E) 数据展示

38. 食品加工企业卫生管理的关键环节包括 () 。

(A) 生产设备与管道的材质应符合食品级标准 (B) 员工进入车间前需通过风淋室去除灰尘 (C) 每周对厂区绿化植物进行修剪 (D) 原料与成品仓库应严格区分并标识 (E) 使用工业级润滑油维护生产设备

39. 特殊医学用途配方食品必须在 () 指导下食用。

(A) 医师 (B) 药剂师 (C) 营养师 (D) 临床营养师 (E) 健康管理师

40. 强化职业道德自我约束的有效方法包括 () 。

(A) 建立职业行为日记 (B) 定期进行道德自省 (C) 设立个人职业行为准则 (D) 依赖制度约束 (E) 在外界监督下遵守规范

41. 体系验证的强制性内容必须包含 () 。

(A) HACCP 计划有效性 (关键控制点监控) (B) 供应商审计报告的完整性 (涵盖原料验收至交付全链条) (C) 前提方案执行情况 (卫生、虫害控制) (D) 内部审核合规性 (频次、覆盖范围) (E) 危机管理计划的更新频率 (每季度至少修订 1 次)

42. 环境监控必测项目含 () 。

(A) 空气沉降菌 (B) 员工手部温度 (C) 设备表面涂抹 (D) 照明亮度 (E) 水质菌落总数

43. 食品生产中预防真菌污染的综合措施包括 () 。

(A) 严格控制原料水分含量 (B) 保持生产环境低湿度 (C) 定期使用臭氧消毒 (D) 添加合法防霉剂 (E) 提高产品包装透氧率

44. 食品安全大数据应用场景有 () 。

(A) 风险预测建模 (B) 员工绩效考核 (C) 供应链脆弱性评估 (D) 厂房周边环境 (E) 消费者偏好图谱

45. 食品烹饪环节的风险评估与控制策略应包括 () 。

(A) 建立高风险食品 (如贝类、发芽土豆) 的专项处理流程 (B) 规定油炸食品的极性组分含量 $\leq 25\%$ (C) 制定烹饪器具清洁消毒的频次与方法 (D) 监测烹饪区域空气菌落总数 $\leq 3000\text{CFU}/\text{m}^3$ (E) 培训从业人员识别食用油变质的感官特征

46. 即食蔬果的食品安全风险包括 () 。

(A) 农药残留 (B) 腐烂变质等感官指标 (C) 维生素 (D) 微生物 (E) 水分超标

47. 食品生产企业诚信体系建设的总体要求包括 () 。

- (A) 编制信用信息目录 (B) 制定企业工作制度 (C) 加强信用信息收集、管理与公开 (D) 开展食品生产经营企业及相关人员信用等级评价 (E) 实现守信激励和失信惩戒
48. 食品安全风险控制的关键环节包括 ()。
- (A) 风险识别 (B) 风险评估 (C) 风险监测 (D) 风险沟通 (E) 风险投资
49. 婴幼儿配方乳粉标签不得含有的内容包括 ()。
- (A) 涉及疾病预防、治疗功能 (B) 明示或者暗示具有增强免疫力、调节肠道菌群等保健作用 (C) 明示具有益智、增加抵抗力、保护肠道等功能性表述 (D) 暗示具有益智、增加抵抗力、保护肠道等功能性表述 (E) 以“不添加”“不含有”“零添加”等字样强调未使用或者不含有
50. 环境绩效指标包括 ()。
- (A) 员工满意度 (B) 单位产品能耗 (C) 废水回用率 (D) 设备折旧率 (E) 固废综合利用率
51. 食品生产企业诚信体系建设的工作要点包括 ()。
- (A) 优化物流配送效率 (B) 减少产品包装成本 (C) 建立食品安全追溯体系 (D) 实施失信行为公示和联合惩戒 (E) 定期开展员工诚信教育培训
52. 急救箱强制配置物品包括 ()。
- (A) 无菌敷料 (B) 口服止痛药 (C) 弹性绷带 (D) 体温计 (E) 呼吸膜
53. 食品中农药残留的综合防控措施包括 ()。
- (A) 推广病虫害综合防治技术 (B) 建立农药使用追溯体系 (C) 加强农产品质量安全检测 (D) 采用超高温瞬时灭菌 (E) 增加食品抗氧化剂用量
54. 消防安全管理目标包括 ()。
- (A) 明确火灾责任 (B) 增强消防安全意识 (C) 保障消防设施状态 (D) 减少火灾损失 (E) 便于组织整改
55. 食品企业环保合规义务包括 ()。
- (A) 申领排污许可证 (B) 编制突发环境事件预案 (C) 厂区绿化率 $\geq 30\%$ (D) 使用可降解包装 (E) 危险废物分类贮存
56. 食品供应链管理优化包括 ()。
- (A) 建立检测网络 (B) 构建可追溯体系 (C) 加强供应商管理 (D) 完善标准体系 (E) 降低管理成本
57. 诚信体系的作用包括 ()。
- (A) 提高企业领导者的管理水平 (B) 提升企业员工的安全防范意识 (C) 增强企业履行承诺的能力和水平 (D) 有效防范和控制失信风险 (E) 提升产品质量和服务水平

人员管理

一、 判断题 (将判断结果填入括号中。正确的填“√”，错误的填“×”)

1. 凡是参与食品经营的从业人员都应先取得健康证明,包括直接接触食品的从业人员和可能接触食品的从业人员。()
2. 员工体检结果隐私保护的第一责任人是用人企业。()
3. 食品从业人员工作帽应能完全覆盖头发,帽檐应高于眉毛 3cm 左右,确保头发不外露。()
4. 食品从业人员加工食品前应洗净手部,接触直接入口食品前还需进行手部消毒。()
5. 所有从事预包装食品经营的人员都必须取得健康证明。()
6. 食品从业人员工作帽应采用密闭不透材质,避免污染食品。()
7. 健康体检的必筛疾病不包括病毒性肝炎(乙型)等。()

-
8. 从业人员健康证明公示制度的编制适用于从事接触直接入口食品工作的人员。
()
9. 用人单位组织食品从业人员体检需按预约时间、地点,带齐相关材料到体检机构进行健康体检。()
10. 患有活动性肺结核的从业人员,经治疗后可直接恢复接触直接入口食品工作。
()
11. 食品从业人员工作服应采用无毒、无味、耐腐蚀的材质,设计上应便于清洁和操作。()
12. 食品安全防护制度应遵循“全面覆盖、重点突出”原则,重点管控高风险环节。
()
13. 餐饮服务提供者可自行选择任意机构进行从业人员健康体检。()
14. 手部清洁消毒制度应遵循“预防为主、全程控制”原则。()
15. 健康证明应公示在规定位置,确保员工可见。()
16. 专间从业人员的工作服(帽)按照消毒频率每周2次。()
17. 食品从业人员不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。()
18. “PDCA 循环”结构不可作为从业人员食品安全防护制度编制方法之一。()
19. 从业人员在食品处理区不得饮食,工作时需佩戴口罩。()
20. 从业人员工作服应定期清洗更换,接触直接入口食品岗位的工作服每周清洗消毒。()
21. 从业人员健康证明如过期,补办新证明期间从业人员可继续原岗位工作。()
22. 食品从业人员工作帽仅限在食品处理区使用,离开时需摘下,禁止穿戴进入卫生间。()
23. 疾控部门将常态化开展食品从业人员健康证明持证情况的监督检查。()

二、单项选择题(选择一个正确的答案,将相应的字母填入题内的括号中)

1. 一次性集体聚餐人数超过()人的餐饮服务提供者,应按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样。
(A) 200 (B) 50 (C) 100 (D) 150
2. 直接接触入口食品的从业人员工作服消毒方法不包括()。
(A) 紫外线消毒 (B) 热力消毒(蒸汽、煮沸) (C) 日照消毒 (D) 化学消毒(含氯消毒剂)
3. 食品从业人员工作服的清洗和消毒是食品安全管理的重要环节,必须遵循严格的卫生标准和操作规程,清洗时必须选用()。
(A) 漂白剂 (B) 洗涤剂 (C) 柔顺剂 (D) 芳香剂
4. 食品企业油炸区员工工作服需特别具备()。
(A) 反光条 (B) 透气性 (C) 防水性 (D) 耐高温性
5. 关于体检机构,正确的是()。
(A) 能提供体检报告机构均可 (B) 必须为公立医疗机构 (C) 应符合国家相关规定 (D) 可由企业自行组织体检
6. 从业人员健康体检制度编制方法应优先参考()。
(A) 地方行政规定 (B) 企业内部制度 (C) 行业惯例 (D) 食品安全国家标准
7. 食品从业人员工作服存放错误的是()。
(A) 专间工作服单独存放 (B) 悬挂于开放式货架 (C) 存放在带门的更衣柜 (D) 远离地面与墙壁保持距离
8. 食品从业人员工作帽使用规范错误的是()。
(A) 专间操作人员需佩戴帽子 (B) 长发需全部纳入帽内 (C) 可佩戴装饰性发夹 (D) 接触污染物后更换帽子

-
9. 按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》的规定，食品销售者的负责人、食品安全管理人员在岗期间每 12 个月接受食品安全知识集中培训应当不少于（ ）h。
- (A) 100 (B) 40 (C) 60 (D) 80
10. 食品从业人员（ ）不是必须重新洗手消毒的强制要求。
- (A) 高风险区工作 10min (B) 进入操作区前 (C) 接触生食后 (D) 离开操作区返回时
11. 食品从业人员干手方式优先选用（ ）。
- (A) 感应式烘手机 (B) 一次性纸巾 (C) 自然干燥 (D) 消毒毛巾
12. 食品从业人员手部卫生要求错误的是（ ）。
- (A) 使用洗手液 (B) 使用流动水清洗 (C) 用纸巾擦干 (D) 双手相互搓擦 15s
13. （ ）违反食品安全防护要求。
- (A) 100%酒精溶液消毒 (B) 佩戴一次性手套接触生食 (C) 每班次健康检查 (D) 流水解冻冻品
14. 食品生产经营者安排未取得健康证明或者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从事接触直接入口食品的工作，由县级以上人民政府食品安全监管部门依据《中华人民共和国食品安全法》第一百二十六条第一款的规定责令改正，处罚措施不包括（ ）。
- (A) 停产停业 (B) 拘役 (C) 罚款 (D) 警告
15. 食品从业人员可能污染食品的行为不包括（ ）。
- (A) 肘部关水龙头 (B) 挖耳朵 (C) 留长指甲 (D) 一次性纸巾干手
16. 食品从业人员工作帽清洁消毒方法错误的是（ ）。
- (A) 每周清洁一次 (B) 用洗涤剂清洗 (C) 专人专用避免混用 (D) 消毒后晾干
17. 食品从业人员健康证明公示的信息包括（ ）等。
- (A) 姓名、有效期、家庭住址 (B) 姓名、身份证号、有效期 (C) 姓名、健康证编号、有效期 (D) 姓名、健康证编号、健康信息
18. 食品从业人员工作帽设计上必须杜绝的是（ ）。
- (A) 弹性松紧带 (B) 可调节魔术贴 (C) 透气网眼面料 (D) 外露金属扣件
19. 从业人员食品安全防护制度编制原则不包括（ ）。
- (A) 成本优先 (B) 风险分级 (C) 责任明确 (D) 预防为主
20. 根据《食品安全法》等相关要求，健康证明保存和公示的要求正确的是（ ）。
- (A) 应在餐饮服务场所显著位置公示 (B) 员工个人保管 (C) 监管部门统一保管 (D) 不可电子存档
21. 根据 GB31654，健康体检的适用对象主要是（ ）。
- (A) 餐厅管理人员 (B) 餐饮服务场所所有从业人员 (C) 接触直接入口食品的从业人员 (D) 厨房清洁人员
22. （ ）不能有效促进食品安全防护制度落地。
- (A) 可视化提示 (B) 责任到人 (C) 成本考核 (D) 企业文化
23. 食品从业人员工作服（帽）卫生制度编制方法错误的是（ ）。
- (A) 明确清洗消毒责任人和流程 (B) 参考 GB31654 中关于设施设备的要求 (C) 征求从业人员意见 (D) 发生食品安全事故后启动更新
24. 健康证明公示制度的核心原则是（ ）。
- (A) 减少企业成本 (B) 保护企业隐私 (C) 满足监管要求 (D) 方便消费者监督
25. 直接接触食品的工作服材质必须符合的核心标准是（ ）。
- (A) 抗菌性能 (B) 食品级材质迁移测试合格 (C) 防火阻燃性 (D) 抗静电性能

-
26. 健康证明的管理措施不包括（ ）。
- (A) 过期即销毁 (B) 建立领取登记制度 (C) 禁止转借他人使用 (D) 记录体检结果异常情况
27. 食品从业人员工作服材质不宜使用（ ）。
- (A) 防静电面料 (B) 棉质 (C) 化纤 (D) 易渗透材料
28. 食品从业人员进行体检时，体检机构需配备有内科、外科(皮肤科)、医学影像科和（ ）等科室及相应设备。
- (A) 脑科 (B) 医学检验科 (C) 中医科 (D) 骨科
29. 根据食品安全法律法规及相关标准，餐饮服务从业人员不得少于（ ）套工作服。
- (A) 5 (B) 2 (C) 3 (D) 4
30. 食品从业人员手部清洁消毒，洗手的关键步骤不包括（ ）。
- (A) 旋转揉搓手 (B) 掌心相对揉搓 (C) 手指交叉搓洗指缝 (D) 指尖朝上冲洗
31. 食品从业人员工作服(帽)卫生制度编制原则不包括（ ）。
- (A) 动态调整 (B) 统一化标准化 (C) 风险分级管理 (D) 可操作性
32. 按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》的规定，（ ）不在食品从业人员的岗位分类中。
- (A) 食品安全总监 (B) 主要负责人 (C) 食品研发人员 (D) 食品安全管理师
33. 食品企业员工健康体检，劳务派遣员工的健康体检责任主体是（ ）。
- (A) 派遣与用工单位协商 (B) 用工单位 (C) 劳务派遣公司 (D) 员工自主选择
34. 健康证明公示的主要法律依据是（ ）。
- (A) 《环境保护法》 (B) 《食品安全法》 (C) 《消费者权益保护法》 (D) 《劳动法》
35. 食品从业人员工作帽管理要求错误的是（ ）。
- (A) 定期盘点库存 (B) 按岗位发放不同颜色帽子 (C) 建立领取登记制度 (D) 污染后自行清洗干净
36. 根据 GB31654，健康体检需排查的皮肤病类型是（ ）。
- (A) 化脓性或渗出性皮肤病 (B) 过敏性皮炎 (C) 荨麻疹 (D) 银屑病
37. 食品企业新员工入职体检应在（ ）完成。
- (A) 入职后一周内 (B) 签订劳动合同前 (C) 正式上岗前 24 小时内 (D) 试用期结束后
38. 从业人员出现发热、呕吐等症状时，正确的处理流程是（ ）。
- (A) 继续工作但避免接触食品 (B) 病假休息 (C) 暂停接触直接入口食品工作，待排查无碍后上岗 (D) 服药后上岗
39. 食品安全关键环节洗手设施必备的要求是（ ）。
- (A) 自动烘干机 (B) 非手触式水龙头 (C) 温水供应 (D) 声控开关
40. （ ）不是从业人员食品安全防护培训内容。
- (A) 食品添加剂使用标准 (B) 工作服穿戴规范 (C) 手部清洁消毒方法 (D) 健康体检流程
41. 食品企业必须公示健康证明的岗位范围是（ ）。
- (A) 入职未满 3 个月新员工 (B) 一线员工 (C) 管理层 (D) 所有直接接触食品的人员
42. 对于健康体检，监管部门的主要职责是（ ）。
- (A) 依法查处健康管理违法行为 (B) 组织健康体检 (C) 审核体检机构资质 (D) 定期公示企业健康证明情况
43. 食品安全防护的健康要求不包括（ ）。
- (A) 无传染性疾病 (B) 完成流感疫苗接种 (C) 定期健康检查 (D) 持有健康证明
44. 健康证明公示的具体要求不包括（ ）。

(A) 及时更新过期证明 (B) 使用电子屏幕滚动播放 (C) 清晰展示姓名、岗位、有效期等信息 (D) 保持证明完整无损

三、多项选择题（选择正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中）

1. 食品从业人员工作服存放需满足（ ）。
(A) 清洁干燥 (B) 防虫防尘 (C) 员工个人保管 (D) 按岗位分区存放 (E) 不同岗位工作服应标识管理
2. 食品从业人员个人卫生要点包括（ ）。
(A) 不将私人物品带入食品处理区 (B) 工作时不挖鼻孔、揉眼睛 (C) 定期修剪头发 (D) 工作鞋每日清洁 (E) 勤洗澡
3. 食品安全监管部门对健康证明的管理职责包括（ ）。
(A) 查验公示情况 (B) 核实证明有效性 (C) 处罚未公示行为 (D) 统一印制健康证明 (E) 定期更新员工健康档案
4. 健康体检必筛的肠道传染病包括（ ）。
(A) 霍乱 (B) 细菌性痢疾 (C) 甲型肝炎 (D) 戊型肝炎 (E) 肺结核
5. （ ）符合从业人员食品安全防护制度核心内容。
(A) 人员准入 (B) 培训管理 (C) 健康监测 (D) 监督与奖惩 (E) 应急处理
6. 对于健康证明，用人单位需履行的职责包括（ ）。
(A) 建立健康管理制度 (B) 定期更新健康档案 (C) 禁止患化脓性皮肤病的人员接触食品 (D) 公示体检机构联系方式 (E) 健康证明公示
7. 健康体检的适用对象包括从事（ ）等接触直接入口食品工作的人员。
(A) 切菜配菜 (B) 烹饪 (C) 仓库保管 (D) 餐用具清洗 (E) 传菜
8. 从业人员健康体检制度编制需遵循（ ）原则。
(A) 科学性 (B) 便民性 (C) 保密性 (D) 动态性 (E) 合法性
9. 从业人员食品安全防护培训和管理说法正确的是（ ）。
(A) 涵盖 GB31654 相关要求 (B) 采用理论与实操结合方式 (C) 邀请监管人员作为培训讲师 (D) 考核不合格者重新培训 (E) 可采用线上或线下培训方式
10. 健康证明公示的法律依据包括（ ）。
(A) 食品安全相关法律法规 (B) 员工保护权益 (C) 企业内部规章制度 (D) 行业协会自律公约 (E) 地方餐饮服务管理办法
11. 健康体检制度编制需明确（ ）。
(A) 体检不合格人员的岗位调整措施 (B) 企业规模 (C) 体检结果公示方式 (D) 与供应商的体检联动机制 (E) 健康档案管理责任部门
12. 食品从业人员工作帽清洁需（ ）。
(A) 使用专用清洗容器 (B) 与工作服分开洗涤 (C) 自然晾干避免暴晒 (D) 定期检查清洁效果 (E) 每天由专人收集清洁
13. 食品从业人员手部清洁消毒等个人卫生制度应明确（ ）。
(A) 洗手消毒的具体位置 (B) 消毒剂种类及浓度 (C) 培训考核方式 (D) 与健康证明的关联管理 (E) 干手设备
14. 食品从业人员工作在岗位期间禁止吸烟以及（ ）。
(A) 使用手机 (B) 喝水 (C) 吃东西 (D) 嚼口香糖 (E) 交谈
15. 食品从业人员工作帽应选用透气、易清洗、不易脱落纤维的材质，如（ ）。
(A) 丝绒材质 (B) 纯棉材质 (C) 一次性无纺布 (D) 防静电材质 (E) 针织材质

-
16. 食品从业人员工作服（帽）卫生制度编制应包含（ ）。
- （A）不同岗位工作服（帽）的材质、颜色要求（B）清洗消毒记录（C）违规穿戴的处罚措施（D）供应商资质审核（E）清洗消毒要求
17. 直接接触入口食品的人员，如（ ）等需每年进行健康检查。
- （A）切菜（B）配菜（C）烹饪（D）传菜（E）拣菜
18. 食品从业人员食品安全防护制度编制原则包括（ ）。
- （A）权威性（B）长期性（C）合规性（D）全面性（E）可操作性
19. 根据食品安全法律法规及相关标准，食品从业人员在（ ）需洗手。
- （A）加工食品前（B）处理生食物后（C）擤鼻子后（D）处理动物后（E）离岗返回时
20. 从业人员健康证明公示制度的编制适用于从事接触直接入口食品工作的人员，包括（ ）等环节的从业人员。
- （A）食品生产（B）食品加工（C）食品销售（D）餐饮服务（E）市场推广
21. 健康证明制度编制原则包括（ ）。
- （A）依法依规（B）直观易懂（C）员工自愿（D）企业自主（E）动态调整
22. 体检机构需满足的基本要求包括（ ）。
- （A）依法设立（B）具备相应检查能力（C）出具规范健康证明（D）需为疾控中心指定机构（E）需为三级以上医院

环境管理

一、判断题（将判断结果填入括号中。正确的填“√”，错误的填“×”）

1. 病媒生物防治机构的资质要求旨在确保其服务的合法性、专业性和安全性。（ ）
2. 防蟑设施要求中，室内缝隙封堵标准为 $\leq 12\text{mm}$ ，并定期喷洒杀虫剂预防。（ ）
3. 食品生产经营场所废弃物处置均需建立可追溯台账，记录去向、数量及接收方资质。（ ）
4. 病媒生物防治机构资质证书的有效期为三年，到期需复审。（ ）
5. 餐饮服务场所，紫外线消毒应在无人条件下进行，且消毒时间不少于 30min。（ ）
6. 食品安全防护制度中，化学药剂使用前应检查有效浓度。（ ）
7. 食品生产经营场所病媒生物防治制度的编制原则是预防为主、综合防治，优先使用物理防治，必要时采用化学防治方法。（ ）
8. 餐厨废弃物应及时清除，不应溢出废弃物存放设施。（ ）
9. 食品生产经营场所病媒生物防治制度的编制原则是以预防为主，通过环境治理等措施减少病媒生物的滋生。（ ）
10. 食品生产经营场所的挡鼠板安装高度要求不低于 400mm，且需确保与门框无缝隙。（ ）
11. 食品生产经营场所的墙面和天花板应保持平整光滑、无积尘、无蜘蛛网、无漏水、无霉斑。（ ）

二、单项选择题（选择一个正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中）

1. 根据食品安全法律法规，食品生产经营场所的清洁要求中，（ ）不属于“环境整洁”的具体要求。
- （A）冷藏设备定期校验（B）地面无积水、油垢（C）墙面无积尘、蜘蛛网（D）与有毒有害场所保持规定距离
2. 食品车间灭蝇灯安装，通用指导原则不包括（ ）。
- （A）尽量靠近门窗（B）苍蝇侵入车间的关键入口处（C）安装高度在 1.8 至 2.0m 之间（D）尽量避免靠近门窗
3. 《固体废物污染环境防治法》要求食品废弃物的处理需遵循（ ）原则。

-
- (A) 经济价值最大化 (B) 减量化、资源化、无害化 (C) 统一填埋为主 (D) 委托第三方处理
4. 根据管理规定, 病媒生物防治服务机构资质通常分为 () 等级。
(A) A 级、B 级、C 级 (B) 一级、二级、三级 (C) 甲级、乙级、丙级 (D) 高、中、低
5. 关于病媒生物防治的“预防为主”原则, 不符合要求的是 ()。
(A) 每日清除垃圾并确保垃圾桶密闭 (B) 每月清理下水道积水并疏通沟渠 (C) 发现蟑螂后立即使用高效化学药剂全面喷洒 (D) 在食品库房安装高度 $\geq 600\text{mm}$ 的挡鼠板
6. 关于病媒生物防治机构资质公示, 错误的是 ()。
(A) 公示平台为官方网站 (B) 仅公布通过机构名单 (C) 公示期 5 个工作日 (D) 异议由专家委员会复核
7. 病媒生物防治过程的食品安全防护制度编制中“全员参与”的实施要点是 ()。
(A) 为各部门分配虫害检查指标 (B) 定期组织 PCO 服务商现场培训 (C) 在车间张贴防治 SOP 流程图 (D) 纳入从业人员考核必备内容
8. 病媒生物防治人员操作考核不包括 ()。
(A) 设备维护技能 (B) 配药与喷雾操作 (C) 布放鼠药及监测工具 (D) 撰写学术论文
9. 餐饮服务企业, 储存场所食品离墙离地的最小距离要求是 () cm。
(A) 15 (B) 5 (C) 8 (D) 10
10. 食品生产经营场所废弃物分类中, “过期化学品”应属于 ()。
(A) 其他废弃物 (B) 可回收物 (C) 厨余垃圾 (D) 有害垃圾
11. 病媒生物防治的“全程监控”原则在管理中的具体体现是 ()。
(A) 纳入“日管控、周排查、月调度”机制动态管理 (B) 仅需在第三方服务消杀后抽检效果 (C) 应独立于企业日常管理体系之外运行 (D) 监控重点限于化学药剂使用浓度
12. 化学防治的限制性要求包括 ()。
(A) 喷洒在食堂边垃圾桶内 (B) 可使用 DDT 杀虫剂 (C) 在仓库区域喷洒 (D) 严格控制药剂种类和使用范围
13. 食品生产经营场所病媒生物防治制度编制要求中, 选择第三方防治服务商时, 制度中必须排除的条款是 ()。
(A) 接受服务商提供的免费药剂试用 (B) 查验其有害生物防制资质 (C) 要求投保食品安全责任险 (D) 审核过往食品企业服务案例
14. 在编制食品生产经营场所病媒生物防治制度时, 关于“持续改进原则”的实施要求, 说法错误的是 ()。
(A) 防治效果评估需确保病媒生物密度符合国家标准 (B) 需定期评估防治效果, 但评估周期可由企业自主决定 (C) 发现问题应立即整改, 并优化防治措施 (D) 应鼓励员工提出改进建议以完善防治流程
15. 防蝇设施中灭蝇灯的合规安装要求是 ()。
(A) 无需考虑网眼密度和覆盖范围 (B) 悬挂在食品加工操作台上方 (C) 使用电击式灭蝇灯并置于食品贮存区 (D) 在通道口安装且避免食品区域上方
16. 生产经营场所制定清洁消毒频率时, 应 ()。
(A) 在生产高峰期降低频次 (B) 根据设备使用情况动态调整 (C) 统一规定每日消毒 1 次 (D) 根据设备清洁情况调整
17. 食品生产经营场所病媒生物防治, 防治设备布局的做法错误的是 ()。
(A) 粘鼠板放置于原料库房门口 (B) 灭蝇灯避免直接置于产品上方 (C) 挡鼠板高度 $\geq 60\text{cm}$ 且无缝隙 (D) 诱饵站固定上锁并标注警示
18. 病媒生物防治企业的服务能力最高的是 ()。

- (A) D级 (B) A级 (C) B级 (D) C级
19. 食品生产经营场所废弃物处理制度编制的首要原则是（ ）。
- (A) 合法性 (B) 可操作性 (C) 环境保护 (D) 成本控制
20. 食品工厂车间用紫外线杀菌，不符合要求的是（ ）。
- (A) 消毒期间禁止人员停留 (B) 安装高度 2-2.5m (C) 每次照射 $\geq 15\text{min}$ (D) 设置联动门禁和警示标识
21. 生产经营场所清洁消毒制度编制的首要原则是（ ）。
- (A) 持续改进 (B) 可操作性 (C) 针对性 (D) 合法性
22. 餐用具使用后应及时清洗消毒，鼓励采用（ ）方法消毒餐用具。
- (A) 熏蒸剂 (B) 含氯消毒剂 (C) 二氧化氯消毒剂 (D) 热力
23. B级病媒生物防治机构的技术负责人应具有医学或昆虫学专业大专以上学历或相应有害生物防制员（ ）职业技能资格证书。
- (A) 二级及以上 (B) 初级及以上 (C) 中级及以上 (D) 高级及以上

三、多项选择题（选择正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中）

1. 有关病媒生物防治人员资质要求正确的有（ ）。
- (A) 防治人员需具备与病媒生物防治相关的专业知识，如医学、昆虫学、生物学等专业背景 (B) A级机构：技术负责人需具备医学或昆虫学专业大专以上学历，或相应高级职业技能资格证书 (C) 防治人员需取得由相关部门或行业协会颁发的职业资格证书，证明其具备从事病媒生物防治工作的能力 (D) 防治人员需通过相关考核，取得上岗证书后方可从事病媒生物防治工作 (E) 防治人员需接受安全培训，掌握化学药剂的安全使用方法，确保在操作过程中不污染食品、食品接触面及包装材料
2. 食堂防鼠可采取的措施有（ ）。
- (A) 封堵墙壁孔洞 (B) 安装防鼠网 (C) 保持环境整洁 (D) 合理存放食物 (E) 食品加工处理投放杀鼠剂
3. （ ）是病媒生物防治中的环境治理措施。
- (A) 清除垃圾 (B) 绿化种植 (C) 疏通沟渠 (D) 密封食物 (E) 减少积水
4. 生产经营场所废弃物处理制度编制的核心要求包含（ ）。
- (A) 明确废弃物分类标准 (B) 规范收集储存流程 (C) 危险废弃物委托有资质第三方处理 (D) 建立记录追溯体系 (E) 定期培训员工
5. 食品生产经营场所废弃物处理制度中“收集与储存”的具体要求包括（ ）。
- (A) 容器按类别清晰标识 (B) 厨余垃圾存放 $\leq 24\text{h}$ (C) 废弃物存放 $\leq 48\text{h}$ (D) 容器材质需防渗漏 (E) 储存地点需远离食品加工区
6. 生产经营场所清洁消毒制度的编制原则包括（ ）。
- (A) 合法性原则 (B) 经济优先原则 (C) 可操作性原则 (D) 持续改进原则 (E) 环境保护原则
7. 食品安全防护制度需明确的第三方服务管理要求有（ ）。
- (A) 选择报价最低的服务商 (B) 签订权责清晰的委托合同 (C) 可替代内部人员培训 (D) 服务机构需具备合法资质 (E) 无需保存服务过程记录
8. 食品生产经营企业，防治蟑螂的设施设备要求有（ ）。
- (A) 室内天花板的缝隙应小于 6mm (B) 排水孔安装铁丝网罩 (C) 设置防虫粘板 (D) 室内孔洞缝隙超过 6mm 需封堵 (E) 粮食陈列区加盖
9. 病媒生物防治的总体要求包括（ ）。
- (A) 预防为主 (B) 化学防治优先 (C) 全程监控 (D) 综合防治 (E) 持续改进

10. 废弃物存放的合规要求包括（ ）。

(A) 容器必须加盖密闭 (B) 容器材质应防渗漏 (C) 存放地点远离食品加工区 (D) 可回收物与厨余垃圾可混放 (E) 厨余垃圾存放时间不得超过 48h

采购与验收管理

一、判断题（将判断结果填入括号中。正确的填“√”，错误的填“×”）

1. 食品采购过程中,对无法提供合格证明的食品,应按照食品安全标准进行抽样检验。
()
2. 学校食堂采购食品时,验收环节可由食堂管理员单独完成检查。()
3. 查验保健食品供货者资质时,必须核对产品标签标注内容与注册证书的一致性。
()
4. 根据食品安全审核要求,在食品冷链物流过程中,只要运输工具具备温度监控设备,若装卸货环节有短暂(10min)的温度中断或超标也符合要求。()
5. 白酒的进货查验记录保存期限不得少于1年。()
6. 进货查验记录中,供货者的注册资本信息属于必须记录的基本内容。()
7. 食品供应商现场审核,供应商审核得分中等,存在少量问题但不影响合作,可判定为合格供方。()
8. 食品供应商现场审核的“检验文件”需包含企业自检报告或第三方检验机构出具的有效检验报告。()
9. 运输食品应使用专用运输工具,防尘设施没有强制规定。()
10. 采购感官无异常但超过保质期3天的食品原料属于可接受行为。()
11. 食品进货查验制度编制,优先考虑生产效率原则。()
12. 全程追溯原则是食品采购食品安全制度编制原则之一。()
13. “风险预防原则”要求进货查验制度必须包含食品安全事故的事前风险评估。()
14. 食品采购过程中,若因未履行进货查验义务导致食品安全事故,需依法承担赔偿责任。
()
15. 食品供应商现场审核,是否建立食品安全应急预案不属于食品安全审核内容。()
16. 生产人员的健康状况检查属于生产过程审核的内容。()
17. 未履行进货查验义务的食品经营者,只要收到警告后立即改正,即可免除所有处罚。
()
18. 查验食品出厂检验合格证或其他合格证明文件,属于资质证明查验。()
19. 食品进货查验制度的编制需要遵循一定的原则、满足明确的要求,并采用科学合理的方法。()
20. “企业信誉与社会责任”审核要求供应商必须提供员工薪资明细表。()
21. 食品生产经营者应如实记录食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。()
22. 供应商资质审核中,食品相关产品采购控制要求可不予以审核。()
23. 采购食品时,供应商资质审核必须查验其质量管理体系认证证书(如ISO 9001)。
()

二、单项选择题（选择一个正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中）

1. 食品供应商现场审核中,文件审核不包括()。
(A) 第三方检验报告 (B) 生产车间布局图 (C) 企业营业执照 (D) 质量管理体系认证证书
2. 婴幼儿配方食品进货查验时,必须核对的是()。
(A) 婴幼儿喂养说明书 (B) 产品宣传手册 (C) 物流运输保单 (D) 注册证书与标签标注一致性

-
3. 确保进货查验制度有效落地的最佳方法是（ ）。
- (A) 将关键查验步骤嵌入电子采购系统并设置强制完成节点 (B) 每月随机抽查 10%批次补全验收记录 (C) 要求供应商每日提交质量承诺书 (D) 制度文本中增加法律免责条款
4. 散装食品采购的强制要求是（ ）。
- (A) 供应商必须提供散装食品的第三方检测报告 (B) 必须使用专用清洁密闭容器盛装运输 (C) 采购方需对每批次散装食品进行全项目检测 (D) 禁止采购无标签或标签信息不全的散装食品
5. 学校食堂采购制作豆浆时，必须做到（ ）。
- (A) 将豆浆彻底煮沸并持续 5-10 min (B) 豆浆煮至表面有泡沫 (C) 豆浆煮至 80℃左右保持 5 min (D) 豆浆中不加白糖
6. 保健食品供货者资质查验的核心要求是（ ）。
- (A) 产品说明书 (B) 注册证书内容与标签标注一致 (C) 食品生产许可证 (SC 证) (D) ISO 9001 质量管理体系证书
7. 有效的食品采购安全制度，其内容必须具备的核心要求是（ ）。
- (A) 明确定义各部门的职责权限及关键操作节点 (B) 覆盖采购全链条所有可能的操作场景 (C) 设备维修技能每两年强制全面修订一次 (D) 条款严于所有国家强制性标准
8. 为落实“风险预防原则”，进货查验制度设计应重点包含（ ）。
- (A) 高风险原料供应商的现场审核前置机制 (B) 对问题供应商的追溯性惩罚条款 (C) 所有原料实施批批全项目检测 (D) 统一采用电子化记录模板
9. 食品供应商现场审核，检查仓库的布局是否合理，属于（ ）。
- (A) 质量控制审核 (B) 食品安全审核 (C) 文件审核 (D) 仓储管理审核
10. （ ）是食品标签标识的强制标注内容。
- (A) 食用方法及推荐摄入量 (B) 广告代言人姓名 (C) 产品促销活动二维码 (D) 成分或配料表
11. 食品经营企业，食盐采购验收的记录和凭证保存期限不得少于（ ）年。
- (A) 2 (B) 0.5 (C) 1 (D) 1.5
12. 验收合格的食品添加剂应（ ）。
- (A) 存放于专用区域或专柜，并显著标识“食品添加剂”字样清楚 (B) 立即登记进货台账并录入系统 (C) 与即将过期的食品添加剂分开存放 (D) 由质量部门留存该批次的全项目检测报告
13. 食品采购索证索票制度的核心目的是（ ）。
- (A) 作为供应商结算货款的唯一凭证 (B) 证明采购行为符合财务报销流程 (C) 证明采购方履行了进货查验的法定责任 (D) 确保食品来源可追溯、问题可召回、责任可追究
14. 运输食品的专用工具必须配备（ ）。
- (A) GPS 定位导航 (B) 双锁系统 (C) 员工休息椅 (D) 防雨、防尘设施
15. 实行统一配送的食品经营企业，进货查验记录应由（ ）负责。
- (A) 生产者 (B) 企业总部统一进行 (C) 门店收货员 (D) 配送员
16. 食品进货查验制度编制时，首要遵循的原则是（ ）。
- (A) 验收标准可由供应商根据生产能力灵活调整 (B) 验收流程必须覆盖所有品类且步骤完全统一 (C) 制度条款应优先追求操作速度以提升效率 (D) 严格遵循《食品安全法》对查验内容与记录的强制性规定
17. 编制进货查验制度时，“可追溯性原则”的核心要求是（ ）。

- (A) 要求供应商提供产品生产工艺流程图 (B) 确保查验记录能完整关联产品、供应商、验收结果及责任人 (C) 每批次食品必须留存供应商法定代表人身份证复印件 (D) 所有验收过程需实时视频监控并保存 30 天
18. 食品添加剂进货查验, 厂家未履行进货查验义务, 市场监管部门罚款处罚时, 范围一般是 () 万元。
- (A) 0.8-8 (B) 0.1-1 (C) 0.3-3 (D) 0.5-5
19. 肉类农产品进货查验时, 必须索取的证明文件是 ()。
- (A) 检验检疫合格证明 (B) 养殖场管理文件 (C) 生产安全记录 (D) 饲料采购发票
20. 有明确保质期的食品, 进货查验记录保存期限至少为 ()。
- (A) 保质期满后 2 年 (B) 保质期满后 3 个月 (C) 保质期满后 6 个月 (D) 保质期满后 1 年
21. 属于“生产工艺文件”审核内容的是 ()。
- (A) 原材料的供应商资质 (B) 企业营业执照 (C) 质量管理体系认证证书 (D) 关键控制点 (CCP) 的监控记录
22. 采购管理的审核准备阶段, 供应商需提前完成的工作是 ()。
- (A) 提交全项目自查报告 (B) 质量管理体系的详细审计计划 (C) 根据采购方要求更新双方的质量协议文本 (D) 准备营业执照和行业资质证书
23. 禁止采购的产品是 ()。
- (A) 有色的食品级玻璃瓶 (B) 超过保质期的食品原料 (C) 个体户提供的农产品 (D) 添加色素生产的糖果
24. 食品进货查验记录的内容不包括 ()
- (A) 进货日期 (B) 生产工艺 (C) 保质期 (D) 生产日期
25. 确保记录真实性的关键是 ()。
- (A) 三级审核制 (操作员填写→主管核对→质量部抽验) (B) 要求所有记录页加盖公章 (C) 统一使用防伪定制记录本 (D) 对验收人员按月轮岗
26. 食品进货查验记录管理规定, 成分或配料表属于 () 内容。
- (A) 感官检查 (B) 基本信息 (C) 资质证明 (D) 标签标识
27. 食品进货查验制度中, 最核心的编制要求是 ()。
- (A) 所有验收人员必须持有高级食品安全管理师证书 (B) 验收记录必须采用统一印刷的纸质表格 (C) 针对不同风险食品制定差异化的查验标准与流程 (D) 要求每批次食品留样至少 500g 并保存 30 天
28. 食品进货查验记录应当准确记录食品的 ()。
- (A) 生产工艺 (B) 生产环境 (C) 包装材料 (D) 生产厂家
29. 食用农产品采购必须索取的文件是 ()。
- (A) 生产基地建设规划 (B) 承诺达标合格证或其他质量安全证明 (C) 供应商年度财报 (D) 物流公司营业执照
30. 确保记录真实性的关键技术方法是 ()。
- (A) 三级审核制 (操作员填写→主管核对→质量部抽验) (B) 要求所有记录页加盖公章 (C) 统一使用防伪定制记录本 (D) 对验收人员按月轮岗
31. 未履行进货查验义务的食品经营者, 在 () 情况下可免于行政处罚。
- (A) 履行进货查验义务且有证据证明不知情 (B) 供应商主动承担全部责任 (C) 食品最终检测合格 (D) 消费者未提出投诉
32. 食品供应管理中, () 是最重要的质量控制环节。
- (A) 销售 (B) 采购 (C) 储存 (D) 运输

-
33. 审核“沟通与合作能力”时，核心关注点是（ ）。
- (A) 企业参与行业交流活动的次数 (B) 是否配备了先进的内部沟通工具（如企业微信、OA系统） (C) 食品安全关键信息在内部各部门及外部相关方（如供应商、监管部门）间传递的准确性和完整性 (D) 管理层会议中讨论食品安全问题的频率
34. “采购控制要求”的核心目标是（ ）。
- (A) 增加供应商数量 (B) 确保采购产品符合食品安全标准 (C) 降低食品采购成本 (D) 缩短供应链运输时间
35. 企业社会责任的表现不包括（ ）。
- (A) 无不良违法记录 (B) 遵守劳动法规保障员工权益 (C) 注重环境保护 (D) 提供 24h 客户服务
36. “生产过程审核”中，对生产设备的要求不包括（ ）。
- (A) 有定期维护保养计划和记录 (B) 满足生产需求 (C) 性能良好 (D) 生产日期一致
37. 进货查验记录，采用电子记录（ ）。
- (A) 仅限内部使用 (B) 无法律效力 (C) 需纸质备份 (D) 与纸质记录同等效力
38. “食品安全风险控制”审核的范围不包括（ ）。
- (A) 储存运输环节 (B) 原材料采购环节 (C) 生产加工环节 (D) 市场监督管理部门监察次数
39. 食品供应商现场审核，供应商审核得分中等，存在少量问题但不影响合作，可判定为（ ）。
- (A) 不合格供方 (B) 限期整改 (C) 基本合格 (D) 合格供方
40. “质量控制审核”中，“检验能力”评估的核心内容是（ ）。
- (A) 企业规模 (B) 检验设备的品牌知名度 (C) 检验试剂品牌 (D) 检验人员资质与检验方法科学性
41. 供应商资质审核中，（ ）不属于“资质文件”的审核内容。
- (A) 生产设备维护记录 (B) 企业营业执照 (C) 合法的生产经营证明 (D) 食品安全管理体系认证证书
42. 编制进货查验记录管理制度时，最核心的法定要求是（ ）。
- (A) 由供应商代填验收结论 (B) 完整覆盖法规强制要素（品名、批号、生产者、验收结果等） (C) 记录频率必须达到每小时 1 次 (D) 采用蓝色墨水笔手写记录
43. 学校食堂采购食品的核心原则是（ ）。
- (A) 优先选择价廉物美的供应商 (B) 安全、健康、符合营养需求 (C) 尽可能采购本地当季食材 (D) 价格低于市场均价
44. 某酸奶保质期为 21 天，其进货查验记录至少需保存（ ）。
- (A) 保质期期满后 1 年 (B) 保质期期满后 3 个月 (C) 保质期期满后 6 个月 (D) 保质期期满后 9 个月
45. 食品添加剂应由（ ）采购，采购人员需掌握食品安全相关知识。
- (A) 专人 (B) 使用人 (C) 专门部门 (D) 保管员
46. 食品供应商现场审核，要求供应商提前进行全项目自查，并提供自查报告，属于审核流程的（ ）。
- (A) 审核总结 (B) 审核准备 (C) 现场审核 (D) 审核实施

三、多项选择题（选择正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中）

1. 采购违规的法律后果可能包括（ ）。

-
- (A) 没收违法所得和违法生产经营的食品 (B) 责令停产停业直至吊销许可证 (C) 处五千元以上五万元以下罚款 (D) 承担民事赔偿责任 (E) 履行进货查验义务可免责 (符合法定条件时)
2. 食品进货工作中, 供货者资质查验, 对于进口食品需查验 ()。
- (A) 供货者的营业执照 (B) 供货者的食品生产许可证 (C) 供货企业人员资质 (D) 供货者的食品经营许可证 (E) 海关出具的入境货物检验检疫证明
3. 采购食用农产品时, 需 ()。
- (A) 建立进货查验记录制度 (B) 收取并保存承诺达标合格证 (C) 收取化肥使用记录 (D) 收取并保存其他质量安全合格证明 (E) 收取农药使用记录
4. 食品进货查验制度编制, 全程追溯原则和内容是指 ()。
- (A) 从采购源头到使用终端 (B) 建立完整的追溯体系 (C) 确保食品及相关产品的流向可查 (D) 产品标签标识 (E) 确保食品及相关产品的问题可溯
5. 食品进货查验制度编制要求包括 ()。
- (A) 建立采购流程图 (B) 制定详细的操作指南 (C) 建立供应商评估体系 (D) 生产工艺审核 (E) 培训与考核
6. 资质和标签标识查验的必查项包括 ()。
- (A) 供应商年营业额 (B) 供货者营业执照 (C) 食品生产/经营许可证 (D) 标签标注的生产日期与保质期 (E) 包装设计专利证书
7. 供应商资质审核中必须查验的合法性文件是 ()。
- (A) 有效的企业营业执照 (B) 员工培训记录 (C) 食品添加剂生产许可证 (如适用) (D) 生产流程图 (E) 环境管理体系认证证书
8. 食品采购“验收要求”中必须执行的措施包括 ()。
- (A) 审查供应商注册资本 (B) 感官检验产品外观/气味 (C) 核对生产日期与保质期 (D) 要求提供员工健康证 (E) 对无合格证明产品抽样检验
9. 食品供应商现场审核, 质量控制审核主要审核 ()。
- (A) 质量检验能力 (B) 质量控制措施 (C) 企业信誉与社会责任 (D) 质量改进措施 (E) 营业执照
10. 编制食品采购安全制度时, 确保科学性与实操性的关键方法包括 ()。
- (A) 要求所有条款必须配备量化考核指标 (B) 基于风险分析确定关键控制点 (如供应商准入、原料验收) (C) 通过流程图和检查表将复杂流程可视化 (D) 制度发布前在典型部门试运行并收集反馈 (E) 制度文本必须经法律顾问逐字审核
11. 特殊食品进货查验的强制性要求包括 ()。
- (A) 保质期延长至3年以上 (B) 保健食品核对注册证书与标签一致性 (C) 进口食品查验入境检验检疫证明 (D) 提供免费试吃样品 (E) 肉类农产品索取检验检疫证明
12. 食品运输与贮存的强制性要求包括 ()。
- (A) 使用专用运输工具并配备防雨、防尘设施 (B) 运输中防止与有毒有害物质混装 (C) 贮存时避免受潮、受热、光照等不利条件 (D) 定期清理变质或超过保质期的食品 (E) 按先进先出原则管理库存
13. 禁止采购的产品类型包括 ()。
- (A) 腐败变质或霉变的食品 (B) 超过保质期的食品原料 (C) 未附赠说明书的产品 (D) 包装轻微破损的食品 (E) “三无”食品添加剂
14. 采购要求中, 明确规定的措施包括 ()。
- (A) 建立索证索票制 (B) 鼓励建立固定供货渠道 (C) 对采购/使用人员定期培训 (D) 建立食品安全追溯体系 (E) 禁止采购腐败变质或超保质期食品

15. 进货查验记录的法定管理方式需满足（ ）。
- (A) 纸质记录应妥善保管, 不得涂改或伪造 (B) 电子记录具有与纸质记录同等法律效力 (C) 统一配送企业可由总部集中记录 (D) 电子记录需定期备份以防数据丢失 (E) 记录保存期限需符合法定最低标准
16. 审核结果“优秀供方”的评定标准包括（ ）。
- (A) 审核得分高 (B) 各项指标均符合要求 (C) 存在少量问题但不影响合作 (D) 无质量问题 (E) 需提交成本分析报告
17. 进货查验记录必须包含的基本信息有（ ）。
- (A) 食品名称、规格、数量 (B) 生产日期或生产批号 (C) 供应商年利润 (D) 供货者名称、地址、联系方式 (E) 运输车辆车牌号
18. 审核总结阶段必须输出的文件包括（ ）。
- (A) 供应商员工花名册 (B) 设备采购清单 (C) 供应商评价报告 (D) 质量能力改进计划 (E) 市场推广方案
19. “仓储与物流审核”中, 属于必查项的是（ ）。
- (A) 供应商企业注册资本 (B) 仓库人员健康证 (C) 仓库执行先进先出原则 (D) 运输工具卫生要求 (E) 成品与原材料分区存放
20. “食品安全审核”中必须检查的内容包括（ ）。
- (A) 员工年度体检覆盖率 (B) 原材料采购环节的风险控制 (C) 食品安全应急预案的建立 (D) 成品仓储分区标识 (E) HACCP 体系的运行有效性
21. 采购违规可能承担的法律后果包括（ ）。
- (A) 没收违法所得及违法食品 (B) 处 5000 元以上 50000 元以下罚款 (C) 责令停产停业或吊销许可证 (D) 承担民事赔偿责任 (导致事故时) (E) 履行查验义务且证明无过错可免罚
22. “生产过程控制”审核需验证的内容有（ ）。
- (A) 原材料采购与验收是否符合规定 (B) 员工是否穿着统一制服 (C) 半成品和成品是否进行检验 (D) 生产设备是否定期清洁消毒 (E) 关键控制点 (如温度、时间) 是否有效监控

设备设施管理

一、 判断题 (将判断结果填入括号中。正确的填“√”, 错误的填“×”)

1. 拖把、抹布之类的清洁工器具, 可以用到破损为止才更换。 ()
2. 食品生产车间应设置纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯等, 防止鼠类昆虫等侵入。 ()
3. 可以将仓储人员的更衣间和清洁用房设置在食品原料仓库内, 便于统一管理。 ()
4. 食品生产企业应建立工器具保养制度, 加强工器具的日常维护和保养。 ()
5. 在编制食品生产经营设备设施的使用和维护制度时, 确保生产进度是核心目标。 ()
6. 食品生产经营工器具的清洁消毒制度编制, 不同企业应统一操作标准。 ()
7. 设备维护人员可以无需取得健康证明进入食品生产车间维护设备。 ()
8. 当食品生产经营工器具更新时, 应及时对员工开展培训。 ()
9. 食品生产经营设备设施规定, 食品接触面原则上可以使用木质材料。 ()
10. 餐饮工作人员上厕所后继续从事冷菜制作活动应洗手, 可不用再次消毒。 ()
11. 食品生产中使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。 ()
12. 清洁前后的食品生产设备应做好标识和记录。 ()
13. 食品生产经营工器具的使用和维护制度要求对所有工器具进行登记, 建立台账, 注明数量、时间、使用部门等相关内容。 ()

-
14. 食品生产经营设备设施的使用必须符合国家食品安全法律法规和标准的要求,确保其设计、材质、安装和使用符合国家食品安全标准。()
 15. 消毒剂应依据性质,分设贮存场所并有明确标识,防止交叉污染。()
 16. 食品生产经营工器具的清洁应确保其表面无污物、无异味、无有害物质残留,防止食品在生产过程中受到污染,保障食品安全。()
 17. 设计食品生产车间时,为了节省投资,可以将食品生产加工用水和清洁用水使用同一管道输送。()
 18. 食品生产经营工器具的计划性维护不属于定期检修的规定范围。()
 19. 食品生产企业应实行动态管理,根据分析结果持续优化消毒制度,确保其符合食品安全要求。()
 20. 食品生产经营工器具的材质应光滑、无吸收性,便于清洁和消毒。()
 21. 清洁消毒前后的食品生产设备和工器具应分开放置妥善保管。()
 22. 食品生产企业应建立食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购、验收、运输和贮存管理制度。()

二、单项选择题(选择一个正确的答案,将相应的字母填入题内的括号中)

1. 和面机应注意搅拌桨叶与内壁刮擦,防止()混入面团。
(A) 纸团 (B) 金属屑 (C) 机油 (D) 塑料屑
2. 消毒剂也是一类化学物质,因此可以存放在()的隔离区域。
(A) 食品成品 (B) 食品原料 (C) 食品添加剂 (D) 清洁剂
3. 企业开展工器具使用和维护培训,不属于员工必须掌握的内容是()。
(A) 维护事项 (B) 结构原理 (C) 工器具使用规范 (D) 注意事项
4. 设备设施分类清洁要求,对于间接接触食品的设备设施:如周转台车、网架等,每天完工后清洁消毒,使用() ppm 次氯酸钠溶液进行消毒。
(A) 400 (B) 100 (C) 250 (D) 300
5. 食品生产企业的车间排水口应设置()装置。
(A) 固定盖板 (B) 水封地漏 (C) 不锈钢 (D) 双向
6. 食品生产经营设备设施的维护要求规定,食品生产经营企业应()维护食品加工、贮存、陈列等设施和设备,确保其正常运行。
(A) 定期 (B) 不定岗 (C) 不定期 (D) 定人
7. ()属于食品生产设备。
(A) 冷藏库 (B) 压力表 (C) 紫外灯 (D) 烤箱
8. 食品操作台材质优先选用()材质。
(A) 陶瓷 (B) 不锈钢 (C) 聚氨酯 (D) 玻璃
9. 应在()设备上方设置机械排放装置,减少废气废烟对食品生产影响。
(A) 金检仪 (B) 斩拌机 (C) 和面机 (D) 隧道烤箱
10. 食品生产经营设备设施分类管理中,()属于监控设备。
(A) 搅拌机 (B) 压力计 (C) 包装机 (D) 冷藏库
11. 检查单位食堂,冷餐间设备未清洗消毒,市场监管部门可以下达的行政处罚是()。
(A) 拒不改正的,处十万元以上罚款 (B) 传唤 (C) 责令改正,给予警告 (D) 拒不改正的,处五千元以下罚款
12. 食品生产车间,各个设备布置应优先考虑()。
(A) 楼板承重 (B) 工艺流程 (C) 上下水 (D) 电源插头
13. 绞肉机设备在使用后,应执行的工作是()。
(A) 加盖盖板 (B) 使用热碱清洗剂清洁内部 (C) 拔掉插头 (D) 关机离开
14. 蜜饯食品生产企业根据产品特点编制有关工器具使用规程,这体现了()原则。

-
- (A) 性价比 (B) 合规性 (C) 预防风险性 (D) 可操作性
15. 食品企业可以选择 () 来验证清洗效果。
- (A) 核酸法 (B) 目视法 (C) pH 试纸法 (D) ATP 荧光测试法
16. 食品生产经营工器具检修计划无需参考 ()。
- (A) 零部件库存 (B) 工器具供应商建议 (C) 工器具磨损程度 (D) 工器具工作状态
17. 咖啡餐饮店量取牛奶的量杯, 用完后用大量过滤洁净水冲洗, 这是应用了 () 清洁方式。
- (A) 物理 (B) 化学 (C) 电磁 (D) 生物稀释
18. 次氯酸钠消毒剂不能杀灭 ()。
- (A) 真菌孢子 (B) 大肠杆菌 (C) 副溶血性弧菌 (D) 厌氧菌
19. 食品生产经营工器具使用制度编制的 () 要求: 工器具使用制度必须严格遵守国家食品安全法律法规和标准, 确保工器具的使用符合食品安全要求。
- (A) 风险预防原则 (B) 可操作性原则 (C) 合法性原则 (D) 全程追溯原则
20. 餐饮单位使用 ATP 检测法来评估筷子的清洁消毒效果, 针对超标情况, 无效的不合理处理措施是 ()。
- (A) 延长浸水时间 (B) 更换清洁消毒剂 (C) 热力干燥烘干 (D) 更换筷子材质
21. 加工设备清洗消毒后, 应采用自然风干或 () 方式, 来防止残留水渍滋生微生物。
- (A) 清洁干布擦拭 (B) 热水加热 (C) 水蒸气喷洒 (D) 酒精擦拭
22. 食品生产企业中, () 属于设备设施违规情况。
- (A) 定期维护生产用设备设施 (B) 未设置冷冻库温度显示器 (C) 冷冻库温度显示异常 (D) 仓库定型包装食品和散装食品分类放置在货架上
23. 不属于食品生产企业生产用水过滤设施的维护要求是 ()。
- (A) 排放废水 (B) 更换滤芯 (C) 冲洗管路 (D) 水质检验
24. 属于高频消毒的食品生产工器具是 ()。
- (A) 过滤纱布 (B) 烤盘 (C) 砧板 (D) 面包模具
25. 食品生产经营工器具的清洁消毒制度编制方法, 规定清洁记录应保存至少 () 年, 以便追溯和管理。
- (A) 2 (B) 5 (C) 4 (D) 3
26. () 属于间接接触食品的工器具。
- (A) 仓板 (B) 烤盘 (C) 裱花袋 (D) 刮刀
27. () 属于食品生产加工专用工器具。
- (A) 托盘 (B) 切割刀 (C) 铲子 (D) 夹子
28. 食品生产企业对工器具全面检查的周期是 ()。
- (A) 每年 (B) 每个月 (C) 每周 (D) 每季度
29. 选用清洗剂和消毒剂, 应考虑杀菌效果、安全性、环保性和 () 因素。
- (A) 去污能力 (B) 洗脱效果 (C) 腐蚀性 (D) 成本性
30. 食品生产经营工器具消毒, 对于直接接触食品的工器具, 使用 () 酒精喷洒消毒。
- (A) 95% (B) 55% (C) 65% (D) 75%
31. 食品生产加工设备根据清洗消毒规程, 需要先开展 () 步骤。
- (A) 预处理 (B) 清洗 (C) 干燥 (D) 消毒
32. 校园食堂, () 必须使用前后清洁消毒。
- (A) 吸管 (B) 奶茶摇杯 (C) 餐食货架 (D) 周转箱
33. 描述食品生产通用卫生规范的标准是 ()。
- (A) GB14880 (B) GB14881 (C) GB2760 (D) GB2763

-
34. 工器具可以报废的条件是（ ）。
- (A) 上班日能正常使用 (B) 未达到使用年限, 使用异常 (C) 达到使用年限, 可以正常使用 (D) 达到使用年限
35. () 设计符合食品生产经营设备设施的合规性要求。
- (A) 预留清洁开孔 (B) 采用合规的不锈钢材质 (C) 设备底部采用弧度结构 (D) 设备表面无毛刺和划痕
36. 烘焙产品的操作台最适宜的材质是（ ）。
- (A) 不锈钢 (B) 大理石 (C) 木制 (D) 塑料
37. 食品生产企业制定设备设施清洁管理制度的目的是（ ）。
- (A) 维护固定资产 (B) 提升资产增值保值 (C) 保障食品安全 (D) 会计核算
38. 食品生产企业在清理冷凝机, 适用的清洁方式是（ ）。
- (A) 紫外线清洁 (B) 物理清洁 (C) 化学清洁 (D) 热力清洁
39. 企业在高风险的食品加工环节中, () 属于未能定期对工器具进行消毒的问题描述。
- (A) 消毒记录不完善 (B) 消毒不彻底 (C) 消毒频率不足 (D) 消毒设备缺失
40. () 设计符合食品生产经营设备设施的维护清洁要求。
- (A) 预留清洁开孔 (B) 采用合规的不锈钢材质 (C) 设备底部采用弧度结构 (D) 设备表面无毛刺和划痕
41. 清洗食品设备设施优先选用（ ）材质。
- (A) 塑料 (B) 钢丝 (C) 竹木 (D) 陶瓷
42. () 不属于工器具日常维护内容。
- (A) 建立设备保养和维修制度 (B) 清洁消毒 (C) 润滑紧固 (D) 检查调整
43. 食品超市, () 材质容器不适宜盛放油脂食品。
- (A) 食品级纸张 (B) 陶瓷 (C) 玻璃 (D) 聚乙烯塑料
44. 食品生产经营设备设施使用管理制度, () 负责定期组织设备设施的检查和维护工作。
- (A) 生产部 (B) 维修操作工 (C) 设备保障部门 (D) 车间主任
45. 在人员清洗消毒间开展食品安全自查工作中, 不属于应检查范围的是（ ）。
- (A) 员工清洗手部步骤 (B) 消毒酒精浓度 (C) 风淋时间 (D) 员工操作记录

三、多项选择题（选择正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中）

1. 食品生产经营设备设施的材质要求, 与食品直接接触的设备设施应使用（ ）的材料制作。
- (A) 无色 (B) 无毒 (C) 无味 (D) 耐腐蚀 (E) 不易脱落
2. 食品生产企业车间应根据生产过程对清洁程度的要求合理划分作业区, 并采取有效分离或分隔。通常可划分为（ ）。
- (A) 洁净作业区 (B) 一般作业区 (C) 准洁净作业区 (D) 污染区 (E) 超洁净区
3. 食品生产经营工器具清洁的要求正确的说法是（ ）。
- (A) 清洁和消毒工作应详细记录, 包括清洁时间、清洁人员、使用的清洁剂和消毒剂、清洁对象等 (B) 工器具在使用前后必须进行彻底清洁, 必要时进行消毒 (C) 每班生产工作前及作业结束后, 应对工器具进行清洁, 必要时进行消毒 (D) 对于耐高温的工器具, 可采用热力消毒 (E) 清洁消毒记录应保存至少一年, 以便追溯
4. 对于食品生产经营工器具维护要求, () 属于设备的日常维护。
- (A) 建立设备保养和维修制度 (B) 清洁与消毒 (C) 润滑与紧固 (D) 检查与调整 (E) 计划性维护
5. 库房中（ ）等物料应当分别安全包装, 与原料、半成品、成品、包装材料等分隔放置。

-
- (A) 清洁剂 (B) 消毒剂 (C) 杀虫剂 (D) 润滑剂 (E) 洗涤剂
6. 食品生产企业制定的清洁消毒制度应包括内容有 ()。
- (A) 清洁消毒的区域、设备或器具名称 (B) 清洁消毒方法和频率 (C) 清洁消毒效果的验证 (D) 采购程序 (E) 人员培训管理要求
7. 食品生产经营设备设施要制定维护要求, 根据设备的使用频率和重要性, 制定详细的 () 维护计划。
- (A) 年度 (B) 季度 (C) 月度 (D) 每周 (E) 每日
8. 清洁食品生产工器具的关键步骤有 ()。
- (A) 清除污物残渣 (B) 分类隔离 (C) 消毒处理 (D) 干燥保存 (E) 冲洗干净
9. 餐饮单位采购消毒剂, 应向上游供应商索取 ()。
- (A) 生产许可证 (B) 卫生许可证 (C) 担保资信 (D) 产品质量检验报告 (E) 产品标准
10. () 是正确的食品生产经营工器具分类描述。
- (A) 维护工器具 (B) 生产工器具 (C) 专用工器具 (D) 通用工器具 (E) 清洁工器具
11. 食品生产洁净区外更衣室, 设置的洗手池要求是 ()。
- (A) 表面光滑 (B) 不透水 (C) 易清洁 (D) 易于下水 (E) 带有水封
12. 食品生产经营工器具的使用制度编制原则有 ()。
- (A) 合法性原则 (B) 可操作性原则 (C) 追溯原则 (D) 预防风险原则 (E) 选择性原则
13. 食品生产企业, 在生产过程中, 可以通过 () 迹象来发现异常, 及时维修设备。
- (A) 设备异响 (B) 表面划痕 (C) 间歇停机 (D) 报警 (E) 颜色变化
14. 食品生产经营设备设施维护的类型有 ()。
- (A) 日常维护 (B) 开机维护 (C) 定时维护 (D) 停机维护 (E) 预防性维护
15. 根据企业工器具使用维护制度文件要求, 维护计划应包含 () 内容。
- (A) 检查 (B) 润滑 (C) 清洁 (D) 校准 (E) 消毒
16. 食品生产部门负责工器具的职责有 ()。
- (A) 验收 (B) 分发 (C) 保养 (D) 维护 (E) 报废
17. 食品生产经营工器具的清洁制度编制原则包括 ()。
- (A) 合法性原则 (B) 预防性原则 (C) 可操作性原则 (D) 全程追溯原则 (E) 效率第一原则
18. 直接入口的食品应当使用 () 的包装材料、餐具、饮具和容器。
- (A) 透明 (B) 无色 (C) 无污染 (D) 耐高温 (E) 清洁
19. 食品生产经营设备设施的使用制度编制的原则包含 ()。
- (A) 合法性原则 (B) 安全性原则 (C) 可操作性原则 (D) 全程追溯原则 (E) 监控原则
20. 食品生产企业起草的设备设施消毒管理制度, 应包含的内容是 ()。
- (A) 制度目的 (B) 使用范围 (C) 职责分工 (D) 消毒方法 (E) 消毒频率
21. 食品生产企业采购清洁剂, 应向供应商索取 ()。
- (A) 生产许可证 (B) 产品标准 (C) 产品第三方检验报告 (D) 产品使用说明书 (E) 营业执照副本
22. 食品生产经营设备设施的清洁制度编制方法包括 ()。
- (A) 建立清洁计划 (B) 制定操作规程 (C) 培训与考核 (D) 建立追溯体系 (E) 定期检查与评估
23. 食品生产经营设备设施的使用制度编制方法, 包括 ()。
- (A) 建立设备台账 (B) 制定操作规程 (C) 定期检查与维护 (D) 培训与考核 (E) 建立追溯体系

过程管理

一、 判断题（将判断结果填入括号中。正确的填“√”，错误的填“×”）

1. 为无证经营者提供场所需承担连带责任。（ ）
2. 食品储运记录必须包含温湿度监控数据及环境检查信息。（ ）
3. 留样食品必须在冷冻（-18℃以下）条件下保存以防止腐败。（ ）
4. 留样销毁时，仅需口头报告管理员即可。（ ）
5. 食品出厂放行制度仅需覆盖成品检验环节即可。（ ）
6. 食品应与其他物品分开运输，避免交叉污染。（ ）
7. 留样食品可与其他食品共用普通冰箱存放。（ ）
8. 食品留样制度中可规定“留样容器使用普通餐盒加盖即可”。（ ）
9. 食品生产企业必须建立出厂检验记录制度，查验检验合格证和安全状况。（ ）
10. HACCP 体系仅需运行 1 个月即可申请认证。（ ）
11. 腐败变质、霉变生虫的食品允许经高温处理后销售。（ ）
12. 食品包装工序可与外包装喷码工序共用区域。（ ）
13. 明确储运各环节操作规范，划分发货方、承运方、收货方的职责权限，并配备专业人员负责执行。（ ）
14. 单位未按要求进行食品贮存、运输和装卸的，由县级以上人民政府食品安全监督管理等部门责令改正，拒不改正的，责令停产停业，并处一万元以上十万元以下罚款。（ ）
15. 食品相关产品的仓库应设专人管理，建立管理制度，定期检查质量和卫生情况。（ ）
16. 重大活动供餐留样需保存 72h 以上。（ ）
17. 电子记录与纸质记录具有同等法律效力。（ ）
18. 食用植物油散装运输应采用食品专用容器，容器外显著位置明显标识“食用油专用”或“食品专用”字样。（ ）
19. 散装、液体食品运输需符合食品安全国家标准，运输工具需专用于食品运输，并满足特定条件。（ ）
20. 食品生产经营者委托储运时，需对受托方的食品安全保障能力进行审核，对受委托方企业规模需要有一定要求。（ ）
21. 食醋中限量添加冰乙酸属于合法行为。（ ）
22. 制度修订需管理层审批，无需基层反馈。（ ）
23. 危害分析仅包括危害识别和评价，不包括控制措施的识别和评价。（ ）
24. 食品安全抽样可提前通知被检单位准备样品。（ ）
25. 食品生产企业可自行决定是否将食品安全标准纳入管理体系文件。（ ）
26. 食品留样制度中可合并食品安全应急预案，无需单独规定留样应急流程。（ ）
27. 应急准备与响应的核心是确保预案的可操作性和有效性。（ ）
28. 食用农产品贮存时，如对温度、湿度有特殊要求的，应具备保温、冷藏或冷冻设施。（ ）
29. 食品检验的标准流程为：采样→样品前处理→检验分析→数据记录与处理→出具报告。（ ）
30. 冷藏库或冷冻库外部须具备便于监测和控制的设备仪器，定期测定并记录温湿度数据，同时企业需定期内部校验。（ ）
31. 冷冻食品检验前需室温解冻至完全软化后再取样。（ ）
32. 食品生产经营者应当建立健全食品安全管理制度，要求配备专职或兼职食品安全管理人员。（ ）
33. 农药残留检测必须采用国家标准方法，企业不得自行修改。（ ）
34. 食品企业储运制度编制应遵循“安全第一，预防为主”的原则。（ ）
35. 制度编制仅基于企业经验，无需参考风险评估。（ ）
36. 微生物指标不合格的食品可申请复检。（ ）
37. 所有批次的成品必须进行留样。（ ）
38. 食品添加剂与其他食品原料、成品一起运输时，最关键的是运输工具须具备防雨、防尘设施。（ ）

-
39. 对有温度、湿度要求的食品、食品添加剂及食品相关产品等，放置在同一区域应具备保温、冷藏等设备设施。（ ）
40. 品质意识培训仅需针对管理人员，与一线操作人员无关。（ ）
41. 食品安全标准是推荐性标准，企业可根据自身的实际情况自愿选择执行。（ ）
42. 食品储运检查制度需规定运输工具专用性及清洁消毒记录要求。（ ）
43. 食品标识仅指预包装食品标签，不包括散装食品的说明文字。（ ）
44. 食品企业运输记录保存期限不得少于运输结束后 1 年。（ ）
45. 企业可临时借用其他部门人员兼任食品安全管理师。（ ）
46. 食品添加剂的进货查验记录应真实，记录保存期限不得少于产品保质期满后六个月，或不少于三年。（ ）
47. “全程控制”仅覆盖食品生产环节。（ ）
48. 进货查验记录应如实记录食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期、生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。（ ）
49. 食品企业储存场所应保持清洁、干燥、通风良好，避免阳光直射和受潮。（ ）
50. 感官检验中的“差别检验”主要用于分析消费者对食品风味的偏好程度。（ ）
51. 餐饮服务企业留样食品必须冷藏保存至少 48h。（ ）
52. 当操作限值（OL）偏离时，无需记录纠偏措施。（ ）
53. 留样记录表需包含留样食品名称、留样时间（包括月、日、时、分）、留样责任人等信息。（ ）
54. 金属探测器测试记录无需保存。（ ）
55. 散装固体食品采样时，需从表层、中层、底层多点取样。（ ）
56. 保健食品标签需标注“本品不能代替药物”。（ ）

二、单项选择题（选择一个正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中）

1. 食品进货查验记录的保存期限应为（ ）。
- （A）销毁后至少 2 年（B）至少 1 年（C）产品保质期满后 3 个月（D）产品售完后即可
2. 巴氏杀菌乳的菌落总数限量是（ ）万 CFU/mL。
- （A） ≤ 50 （B） ≤ 1 （C） ≤ 5 （D） ≤ 10
3. 管理评审的核心关注点是（ ）。
- （A）体系持续的适宜性、充分性与有效性（B）体系运行的日常细节（C）供应商绩效评分（D）员工操作技能评估
4. 食品企业产品可追溯性原则中的全程记录，要求覆盖（ ）环节。
- （A）政府备案（B）食品采购（C）市场反馈（D）食品研发
5. 属于 CCP 验证活动的是（ ）。
- （A）员工健康检查（B）操作人员填写监控记录（C）复查校准记录与终端产品检测报告（D）每日清洁设备
6. 冷藏运输记录必须包含（ ）。
- （A）高速公路收费凭证（B）司机驾驶证编号（C）全程温度监控数据（D）车辆保险单号
7. 留样管理的直接责任部门是（ ）。
- （A）行政办公室（B）生产车间（C）品控部门（D）仓储物流
8. 关于关键控制点（CCP），正确的是（ ）。
- （A）同一工序在所有工厂的 CCP 设置必然相同（B）一个 CCP 只能控制一种危害（C）CCP 的数量越多，食品安全越有保障（D）CCP 可通过加热步骤同时控制微生物
9. 关于食品与有毒物品混运的正确说法是（ ）。
- （A）任何形式的混运都是不允许的（B）允许混运但需物理隔离（C）经审批后可混运（D）液态食品可混运
10. 企业实施危害分析时，若发现某关键控制点（CCP）监控记录缺失，应首先（ ）。

(A) 调整 CCP 参数以避免记录缺失的影响 (B) 根据同类产品历史数据补充记录, 并备注说明情况 (C) 立即暂停该 CCP 涉及的生产环节, 重新评估食品安全风险 (D) 仅内部通报后继续生产, 待下次审核时统一整改

11. 编制食品储运制度时, 必备的操作性方法是 ()。

(A) 使用保温箱存放 (B) 建立全程温度记录并存档 (C) 建立 GPS 系统 (D) 建立全程冷链

12. 食品仓储温度记录的频率应至少为 ()。

(A) 每天一次 (B) 每半小时一次 (C) 每小时一次 (D) 每天三次

13. 发现储存食品有虫害污染时, 合规做法是 ()。

(A) 立即封存并检查所有库存食品 (B) 杀虫后使用 (C) 喷洒杀虫剂后继续储存 (D) 对食品重新包装

14. 食品留样观察的频率应 ()。

(A) 每月抽样检测微生物 (B) 每日记录颜色和气味变化 (C) 按产品特性制定观察计划 (D) 每周强制检查一次

15. 未按要求进行食品贮运的, 监管部门应首先采取的措施是 ()。

(A) 查封运输工具 (B) 直接处以罚款 (C) 责令改正并给予警告 (D) 吊销许可证

16. 速冻食品运输全程温度需保持在 ()。

(A) $-5\sim 0^{\circ}\text{C}$ (B) $0\sim 4^{\circ}\text{C}$ (C) -10°C 以下 (D) -18°C 以下

17. 短保质期食品出厂检验的正确要求是 ()。

(A) 简化检验流程以加速放行 (B) 可免检非关键项目 (C) 必须完成所有法定检验项目 (D) 仅依赖企业自检报告

18. 允许在面包中使用的添加剂是 ()。

(A) 丙酸钙 (B) 脱氢乙酸钠 (C) 偶氮甲酰胺 (D) 冰乙酸

19. 粮食 (如大米、面粉) 仓库的合理储存环境是 ()。

(A) 低温低湿 (B) 高温高湿 (C) 高温低湿 (D) 低温高湿

20. 新制度实施前的必要验证环节是 ()。

(A) 外部专家书面评审 (B) 管理层签字批准 (C) 模拟运行与实战双轨测试 (D) 员工线上问卷调查

21. 进货查验记录必须包含的内容是 ()。

(A) 生产许可证号及验收人员签字 (B) 食品名称、规格、数量、生产日期/批号、保质期、进货日期、供货者信息 (C) 食品名称和数量的简单登记 (D) 供货者联系方式及到货时间

22. 湿度计校准应使用的标准物质是 ()。

(A) 酒精溶液 (B) 饱和盐溶液 (C) 蒸馏水 (D) 冰水混合物

23. GB5009.229 新增的酸价测定方法是 ()。

(A) 原子吸收法 (B) 电位滴定法 (C) 分光光度法 (D) 气相色谱法

24. 检验报告结论的正确写法是 ()。

(A) “建议酌情判定” (B) “基本合格” (C) “合格”或“不合格” (D) “符合企业标准”

25. 关于食品安全记录内容的要求, 正确的是 ()。

(A) 临时记录可后续补录 (B) 允许使用简化代码代替关键信息 (C) 必须真实、完整、可追溯, 禁止篡改 (D) 电子记录无需签名确认

26. 食品运输中最易导致安全问题的环节是 ()。

(A) 包装箱印刷错误 (B) 温控设备故障 (C) 装卸速度过慢 (D) 车辆颜色不统一

27. 原料和辅料的留样要求是 ()。

(A) 出现质量问题或投诉时留样 (B) 高风险原料需留样 (C) 对食品品质有重大影响的大宗原料及辅料需留样 (D) 所有原料和辅料均需留样

28. 编制食品留样制度时, 关于强制留样主体的规定正确的是 ()。

(A) 社区便利店熟食区可自主决定 (B) 所有外卖餐饮店必须留样 (C) 流动摊贩每日供餐超 50 人需留样 (D) 重大活动供餐单位必须留样

29. CCP 发生关键限值 (CL) 偏离时, 第一步措施是 ()。

(A) 填写偏差记录 (B) 调整工艺参数 (C) 停止生产并隔离受影响产品 (D) 通知管理人员

30. 学校食堂的留样频次要求是 ()。

(A) 每周集中留样 1 次 (B) 仅午餐强制留样 (C) 每日随机抽取 1 餐留样 (D) 所有餐次 (含加餐) 必须留样

31. 因贮存温度超标导致食品变质, 情节严重的, 按 () 处罚。

(A) 责令停产停业, 直至吊销许可证 (B) 罚款 2 万元 (C) 罚款 5 万元 (D) 罚款 10 万元

32. CCP 监控的关键目的是 ()。

(A) 简化操作流程 (B) 记录生产数据用于追溯 (C) 实时确保关键限值 (CL) 未偏离 (D) 减少终端产品检测频率

33. 食品留样容器的正确要求是 ()。

(A) 不锈钢盆加盖 (B) 清洁卫生容器 (C) 材质符合食品级且耐高温的专用密闭容器 (D) 透明塑料盒

34. 关于入库查验的编制, 首要强制步骤是 ()。

(A) 审核供货方许可证及合格证明 (B) 记录食品感官性状 (C) 生成电子验收单 (D) 测量包装抗压强度

35. 冷冻样品微生物检验前, 正确的解冻方式是 ()。

(A) 微波加热解冻 (B) 室温静置解冻 (C) 2~5℃冷藏解冻 (D) 沸水快速解冻

36. 餐饮服务单位的食品留样对象是指 ()。

(A) 所有食品原料 (B) 加工过程中的半成品 (C) 单独制作的少量膳食 (D) 加工完成后的成品

37. 食品留样失效的典型情形是 ()。

(A) 留样时间达 50h (B) 留样量 130g 但标签未写责任人 (C) 热食未密封直接冷藏致样品变质 (D) 保存温度显示 5℃

38. 委托运输食品时, 必须查验受托方的 ()。

(A) 运输保险费凭证 (B) 车辆清洁消毒记录 (C) 人员结构 (D) 企业成立年限

39. 餐饮服务单位留样记录管理制度必须符合 () 的要求, 确保企业行为合法合规。

(A) 中华人民共和国质量法 (B) 广告法 (C) 餐饮服务食品安全操作规范 (D) GB2760

40. 冷链运输中脱离温控的时限要求是 () min。

(A) ≤20 (B) ≤60 (C) ≤45 (D) ≤30

41. 留样食品容器标签必须标注的内容是 ()。

(A) 食品名称、留样时间、留样人、制作人 (B) 食品名称 (C) 留样时间和留样人 (D) 食品名称、留样时间、留样人签名

42. 食品安全管理制度编制的核心指导原则是 ()。

(A) 风险管理原则 (B) 效率优先原则 (C) 事后追责为主 (D) 成本控制优先

43. () 是食品企业在运输过程中必须记录信息。

(A) 交接人员工号 (B) 运输时间 (C) 运输货物重量 (D) 驾驶员姓名

44. 食品安全管理体系的法定最低要求是 ()。

-
- (A) 针对特殊行业,可由行业协会制定具体标准 (B) 以国家标准为底线,但企业可自行提高标准 (C) 以企业内控标准为基准 (D) 可根据自身规模和产品特点灵活调整
45. 消毒设施水龙头开关类型要求 ()。
- (A) 非手动式 (B) 脚踏式 (C) 感应式 (D) 旋转式
46. 属于物理检验法的是 ()。
- (A) 微生物平板计数法 (B) 酸碱滴定法 (C) 电导率法测定溶液离子浓度 (D) 原子吸收光谱法测重金属
47. 微生物无菌室的通风系统要求是 ()。
- (A) 无需特殊处理 (B) 可与理化检验室共用 (C) 必须独立设置 (D) 在检验时开启
48. 食品生产经营活动的监督管理部门是 ()。
- (A) 市场监督管理局 (B) 卫生健康行政部门 (C) 公安机关 (D) 农业农村部门
49. 已开封食用油的标准储存方式是 ()。
- (A) 高温干燥 (B) 阴凉避光密封 (C) 冷藏避光 (D) 常温避光密封
50. 关于食品贮存运输的表述,错误的是 ()。
- (A) 食品与有毒物品应隔离后同车运输 (B) 容器工具应安全无害且清洁 (C) 应符合温湿度等特殊要求 (D) 应防止贮存运输中食品受污染
51. 直接接触食品的包装材料必须符合 ()。
- (A) 无毒、清洁的卫生标准 (B) 工业塑料标准 (C) 高透光性要求 (D) 再生材料环保标准
52. 餐饮企业编制食品安全管理制度时必须遵循的是 ()。
- (A) 仅需针对厨房操作区制定规范 (B) 完全依照监管部门最新检查要求逐条编写 (C) 覆盖原料采购、加工制作、储存运输全链条 (D) 为降低运营成本,可简化高风险环节的管控措施
53. 进口食材留样需额外保留 ()。
- (A) 采购员签字 (B) 供应商名片 (C) 运输车辆车牌号 (D) 报验单、卫生检验记录
54. 仅销售预包装食品的经营者的 ()。
- (A) 无需任何手续 (B) 应办理备案登记 (C) 应办理食品经营许可证 (D) 应办理卫生许可证
55. 餐饮企业申请 HACCP 认证的基本前提是 ()。
- (A) 通过 ISO9001 认证 (B) 体系运行满 1 个月 (C) 取得法定资质且无重大食品安全事故记录 (D) 完成员工健康体检
56. 食品生产车间天花板应满足 ()。
- (A) 倾斜防止积水 (B) 平整无裂缝 (C) 有裂缝便于通风 (D) 有孔洞利于散热
57. 留样记录中必须包含的信息是 ()。
- (A) 生产设备编号 (B) 食品销售价格 (C) 留样时间、样品名称及留样人 (D) 原料供应商地址
58. 食品生产车间墙面应采用 () 材料。
- (A) 普通乳胶漆 (B) 防水性能好的瓷砖,易于清洁 (C) 普通 PVC 板 (D) 彩色防水涂料
59. 冷藏食品运输的适宜温度范围是 ()。
- (A) 10℃~15℃ (B) 0℃~4℃ (C) -18℃以下 (D) 15℃~20℃
60. 最易导致食品变质的条件是 ()。
- (A) 无氧环境 (B) 低温 (C) 干燥 (D) 高湿度
61. 依据食品安全法规,食品储运管理制度编制中责任划分的核心原则是 ()。
- (A) 谁储运谁负责、责任明确 (B) 政府负主要监管责任 (C) 以消费者监督为主要依据 (D) 质量部门负主要责任

-
62. 仓储食品储存条件检查必须包含的项目是（ ）。
- (A) 包装外观清洁度 (B) 食品质量变化状态 (C) 进出库操作便捷 (D) 账卡记载效率
63. 可微波加热的塑料容器标志是（ ）。
- (A) PP 三角形符号 (数字 5) (B) PET 三角形符号 (C) PS 三角形符号 (数字 6) (D) PVC 三角形符号 (数字 3)
64. 编制食品安全管理制度时，应遵循的核心原则是（ ）。
- (A) 预防为主、全程控制、全员参与 (B) 关键环节风险管控 (C) 过程控制为核心导向 (D) 管理层参与
65. 中小学、幼儿园食堂的制度编制特殊要求是（ ）。
- (A) 应当建立集中用餐陪餐制度 (B) 留样量可降至 100g (C) 留样时间缩短至 24h (D) 可与普通餐厅共用记录模板
66. 食品安全追溯体系的建立是（ ）。
- (A) 进口食品豁免 (B) 企业自愿行为 (C) 仅适用于大型企业 (D) 法律强制要求
67. 生产经营过期食品，货值不足 1 万元时，最低罚款金额为（ ）。
- (A) 货值 5 倍 (B) 2000 元 (C) 5 万元 (D) 10 万元
68. 销售特殊食品（保健食品、婴幼儿配方食品等）的专柜提示牌格式要求是（ ）。
- (A) 绿底白字 (B) 红底白字 (C) 蓝底黄字 (D) 黑底白字
69. 关于食品分区存放，错误的是（ ）。
- (A) 易串味食品单独存放 (B) 不同类别食品混放 (C) 成品与半成品隔离 (D) 生熟食品隔离
70. “全程控制”原则要求制度必须覆盖（ ）。
- (A) 销售环节与消费者反馈 (B) 生产环节与加工工艺控制 (C) 从原料采购到消费的全链条 (D) 仓储环节及运输管理
71. 允许生产经营的食品是（ ）。
- (A) 灭菌后的霉变的花生原料 (B) 无中文标签的进口食品 (C) 检疫合格的生鲜肉类 (D) 经检验合格的无生产日期的预包装饼干
72. 电子留样记录的合规保存方式是（ ）。
- (A) 保存在本地服务器 (B) 存储于个人电脑 (C) 云端备份且防篡改 (D) 每月打印一次纸质版
73. 牛奶中黄曲霉毒素 M_1 的最大允许限量为（ ） $\mu\text{g/kg}$ 。
- (A) 5.0 (B) 0.1 (C) 0.5 (D) 1.0
74. 食品储运检查制度编制中，必须优先明确的要求是（ ）。
- (A) 库存周转率计算标准 (B) 分类分区储存管理规范 (C) 运输路线优化方案 (D) 智能化温湿度监控参数
75. 冷链食品运输中冷冻品的温度要求是（ ） $^{\circ}\text{C}$ 。
- (A) ≤ 0 (B) ≤ -12 (C) ≤ -18 (D) ≤ -5
76. 食品从业人员年度最低培训时长要求是（ ）学时。
- (A) 80 (B) 20 (C) 40 (D) 60
77. 企业制定出厂放行制度的首要目的是（ ）。
- (A) 提高生产效率 (B) 简化产品流通流程 (C) 确保出厂食品符合安全标准 (D) 降低企业运营成本
78. 无菌包装技术主要用于（ ）。
- (A) 冷冻肉类 (B) 牛奶等液态食品 (C) 新鲜水果 (D) 面包
79. 冷冻检验样品的正确处理方式是（ ）。

- (A) 反复冻融以混合均匀 (B) 室温解冻后取样 (C) 全程保持低温状态检测 (D) 热水快速解冻
80. 留样食品的正确保存温度范围是 ()。
- (A) 常温 (B) -18℃ 以下 (C) 0-8℃ (D) 10-15℃
81. 食品安全记录管理的直接责任主体是 ()。
- (A) 行业协会 (B) 第三方托管机构 (C) 食品生产经营企业 (D) 监管部门指定人员
82. 食品安全管理制度编制时, 企业标准必须 ()。
- (A) 引用同行业先进标准 (B) 等同于国家标准 (C) 严于国家标准 (D) 采用发达国家标准
83. 属于物理性危害的是 ()。
- (A) 农药残留超标 (B) 设备润滑油混入食品 (C) 沙门氏菌污染 (D) 金属碎片混入产品
84. 食品中还原糖测定时, 斐林试剂由甲液和乙液组成, 其中甲液是 ()。
- (A) 亚铁氰化钾溶液 (B) 硫酸铜溶液 (C) 酒石酸钾钠溶液 (D) 氢氧化钠溶液
85. 不属于留样食品容器标识的正确要求是 ()。
- (A) 格式和内容应统一规范 (B) 与留样记录相对应 (C) 清晰可辨 (D) 位置无需固定
86. 食品仓库防鼠的正确措施是 ()。
- (A) 仓库角落放置粘鼠板 (B) 安装挡鼠板 (C) 投放药物灭鼠 (D) 每周喷洒杀虫剂
87. 食品安全管理师的职责不包括 ()。
- (A) 从业人员的岗位调动 (B) 建立食品安全管理制度 (C) 监督食品安全自查 (D) 直接参与食品生产操作
88. 企业超量使用甜味剂的处罚是 ()。
- (A) 无需处罚 (B) 最低罚款 5 万元并没收产品 (C) 限期整改 (D) 口头警告
89. 装卸特殊食品时, 操作错误的是 ()。
- (A) 雨天露天分拣货物 (B) 轻拿轻放减少碰撞 (C) 冷冻食品装卸时间 $\leq 20\text{min}$ (D) 使用消毒后的搬运工具
90. 企业食品安全方针的制定主体必须是 ()。
- (A) 外部咨询机构 (B) 生产部门负责人 (C) 企业最高管理者 (D) 食品安全管理师
91. 食品检验通用实验室的温控标准范围应为 ()。
- (A) 25-32℃ (B) 10-20℃ (C) 15-25℃ (D) 20-30℃
92. 因食品安全犯罪被判处有期徒刑的人员, 其从业限制是 ()。
- (A) 无限制 (B) 3 年内不得从业 (C) 5 年内不得从业 (D) 终身禁止从业
93. 发现库存食品霉变, 管理人员应立即 ()。
- (A) 回炉加工 (B) 隔离并上报销毁 (C) 通风晾晒 (D) 同不合格品处理
94. 食品储运检查与记录制度编制的首要原则是 ()。
- (A) 配置自动监控温湿度的设备 (B) 实行分类分区储存, 避免交叉污染 (C) 建立定期清理变质或过期食品的机制 (D) 设定库存轮换的“先进先出”规则
95. 导致食品安全事故且情节严重时, 可能面临的最高处罚是 ()。
- (A) 吊销许可证 (B) 罚款 10 万元 (C) 终身禁止从业 (D) 刑事拘留 15 天
96. 编制储运检查制度时, 必须首先明确的核心框架是 ()。
- (A) 车辆调度优化方案 (B) 分类分区贮存规范 (C) 运输成本控制流程 (D) 装卸作业时间标准
97. 检验设备使用前必须验证的是 ()。
- (A) 操作说明书完整性 (B) 生产厂家品牌 (C) 计量校准状态 (D) 设备外观清洁度
98. 编制储运操作流程时, 必备的规范性要求是 ()。

(A) 产品为同一批次 (B) 检测产品中心温度 (C) 建立入库全检或抽检 (D) 查看产品标签的合规性

99. 若查验发现食品无合格证明, 正确的做法是 ()。

(A) 协商快速处理 (B) 立即退货或拒收 (C) 先入库再补索证明 (D) 自行销毁并记录

100. 企业委托第三方检验的责任归属是 ()。

(A) 由管理部门核定 (B) 第三方机构承担全部责任 (C) 企业为第一责任人 (D) 双方共同分担责任

101. 食品样品预处理应在 () 完成。

(A) 数据记录后 (B) 采样前 (C) 采样后、检验前 (D) 检验过程中

102. 在食品安全体系中, () 是人员培训的正确要求。

(A) 制定培训计划, 定期考核 (B) 新入职员工进行培训, 老员工不需要再培训 (C) 维修人员可不培训 (D) 食品安全管理人员年培训学时为 20 个学时

103. 常温储存食品的标准温度范围是 ()。

(A) 20-40℃ (B) 0-10℃ (C) 10-30℃ (D) 15-35℃

104. 中央厨房配送食品的留样要求是 ()。

(A) 成品与所有原料留样 (B) 成品与部分原料留样 (C) 成品与关键调味料留样 (D) 成品与关键原料双轨留样

105. 应急演练的最低频率要求通常是 ()。

(A) 每五年 1 次 (B) 每季度 1 次 (C) 每年至少 1 次 (D) 每三年 1 次

106. 液体食品采样时, 应采用的方法是 ()。

(A) 随机抽取一瓶 (B) 静置后虹吸法取样 (C) 充分混匀后取样 (D) 取上层清液

107. 食品留样制度中必须明确强制留样的场所是 ()。

(A) 流动餐饮摊贩 (B) 所有个体餐饮店 (C) 学校食堂、集体用餐配送单位 (D) 社区小型早餐店

108. 内部审核的最低频率要求是 ()。

(A) 每三年 1 次 (B) 每季度 1 次 (C) 每年至少 1 次 (D) 每两年 1 次

109. 快速鉴别肉类掺假的最可靠方法是 ()。

(A) DNA 分析技术 (B) 近红外光谱扫描 (C) 脂肪酸组成分析 (D) 蛋白质电泳法

110. 关于留样食品品种的要求, 正确的是 ()。

(A) 留样主食类食品即可 (B) 留样高风险菜品即可 (C) 对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样 (D) 可选择性留样部分菜品

111. 保健食品储存专区的标识要求是 ()。

(A) 绿色警示牌 (B) 绿底白字“保健食品专区” (C) 红色底纹“保健食品专区” (D) 黄色警示牌

112. 食品安全管理制度编制应遵循的核心原则是 ()。

(A) 以市场为导向、灵活调整 (B) 高效快捷、成本节约 (C) 预防为主、风险管理、全程控制、社会共治 (D) 政府监管为主、企业配合为辅

三、多项选择题 (选择正确的答案, 将相应的字母填入题内的括号中)

1. 关于监督检查的实施, 正确的说法是 ()。

(A) 每 2 年至少进行一次覆盖所有检查要点的全面检查 (B) 检查结果应在形成后 20 个工作日内向社会公开 (C) 可对原料、半成品、成品抽样检验 (D) 飞行检查必须覆盖所有检查项目 (E) 监督检查前不通知企业

2. 食品微生物检验的特殊要求包括 ()。

-
- (A) 采样工具灭菌处理 (B) 全程无菌操作 (C) 冷冻样品室温解冻 (D) 原样品送检 (E) 无特殊要求
3. 预防致病菌繁殖的关键控制措施包括 ()。
- (A) 热展台食品保温 $\geq 60^{\circ}\text{C}$ (B) 冷藏食品保存 $\leq 5^{\circ}\text{C}$ (C) 常温通风干燥 (D) 食品加热中心温度 $\geq 70^{\circ}\text{C}$ (E) 冷冻食品保存 $\leq -18^{\circ}\text{C}$
4. 未按要求贮存食品(如未离墙离地、温湿度不达标),监管部门可采取的措施包括 ()。
- (A) 责令改正并警告 (B) 拒不改正的, 责令停产停业+罚款 1 万至 5 万元 (C) 情节严重的, 吊销许可证 (D) 直接没收违法经营的食品 (E) 直接要求企业销毁食品
5. 生鲜乳运输车辆专用性要求包括 ()。
- (A) 仅限运输生鲜乳 (B) 可搭载饮用水 (C) 允许临时装载药品 (D) 严禁混装其他物品 (E) 允许常温运输
6. 冷链食品运输必须验证的内容包括 ()。
- (A) 全程温度记录 (B) 脱离冷链时限 $\leq 20\text{min}$ (C) 货物颜色外观 (D) 包装完整性 (E) 脱离冷链时限 $\leq 60\text{min}$
7. 食品生产企业需独立专项记录的内容是 ()。
- (A) 食品添加剂名称及用量 (B) 产品召回批次及处置方式 (C) 日常办公用品采购 (D) 临期食品销毁清单 (E) 不合格产品处置记录
8. () 是食品企业检验实验室的管理要求。
- (A) 微生物实验室人流与物流通道应分离 (B) 仪器设备需定期校准 (C) 检验人员应定期接受食品安全法规及操作技能培训 (D) 化学试剂存放于通风干燥环境, 禁止使用过期或变质试剂 (E) 微生物检验需配备超净工作台
9. 食品储运检查制度编制中, 必须包含的强制性要求包括 ()。
- (A) 实行生熟食品、有毒有害物品的分类分区储存 (B) 禁止食品与有毒有害物品同车运输 (C) 规定检查记录保存期限不得少于 2 年 (D) 配置自动化温湿度监控设备 (E) 禁止不同种类食品同车运输
10. 禁止与食品混运的物品有 ()。
- (A) 农药 (B) 工业化学品 (C) 医疗废弃物 (D) 食品级干燥剂 (E) 食品用消毒剂
11. 金属探测器作为 CCP 时, 必须满足 ()。
- (A) 每班次测试灵敏度 (B) 维修后追溯评估维修期间通过的产品 (C) 仅需记录检测结果, 无需保存测试片 (D) 灵敏度可根据产量灵活降低 (E) 运行期间无需测试灵敏度
12. 食品留样制度编制的要求包括 ()。
- (A) 留样制度参考检测需求设定留样量 (B) 由办公室制定留样管理责任 (C) 建立留样记录, 包含食品名称、留样时间、责任人签字等信息 (D) 需制定销毁流程, 明确留样期满后的规范处理方式 (E) 留样需冷冻保存
13. 食品储运检查与记录制度编制的核心原则应包括 ()。
- (A) 实行分类分区储存, 杜绝交叉污染 (B) 制定食品安全事故应急处置预案 (C) 规范库存轮换的先进先出(FIFO)规则 (D) 设定温湿度自动监控报警阈值 (E) 记录保存 1 个月
14. 特殊食品储存需遵循的要求包括 ()。
- (A) 与非食品类物品混放以节省空间 (B) 严格按产品标签标示的温湿度操作 (C) 保健食品专区使用绿底白字标识 (D) 所有特殊食品统一冷藏保存 (E) 特殊食品专区标识牌字体为黑体
15. 预防食品运输交叉污染的有效措施包括 ()。
- (A) 食品与有毒有害物品物理隔离 (B) 运输工具定期清洁消毒 (C) 将食品存放在木质垫板上 (D) 使用统一规格包装箱 (E) 不同类别食品分区域装载

-
16. 食品安全管理制度执行中必须建立的动态管理机制包括（ ）。
- (A) 年度应急演练 (B) 管理评审 (C) 日管控 (D) 周排查 (E) 月调度
17. 违反进货查验制度的行为包括（ ）。
- (A) 修改记录中的生产日期 (B) 未保存供货方许可证复印件 (C) 采用电子系统替代纸质记录 (D) 临期食品未单独标注预警 (E) 不合格产品退货处理
18. （ ）是食品生产企业产品出厂放行批准的条件。
- (A) 产品检验合格后需经质量负责人或相关授权人审核签字后方可放行 (B) 生产过程需全程记录关键控制点参数 (C) 产品包装完整，标签符合 GB7718 (D) 出厂批次需附检验报告 (E) 若生产过程中出现异常，经风险评估确认后后方可放行
19. 发现储存食品出现（ ）时，必须立即封存并上报。
- (A) 包装破损导致污染 (B) 温湿度异常 (C) 检出虫害或霉变 (D) 标签缺失生产日期 (E) 产品过期
20. 管理制度必须覆盖的核心环节包括（ ）。
- (A) 原料采购溯源 (B) 生产过程关键控制点监控 (C) 产品市场营销策略 (D) 不合格产品召回程序 (E) 财务管理
21. 关于食品安全管理制度的强制性，正确的是（ ）。
- (A) 必须符合国家法律法规 (B) 不得低于食品安全国家标准 (C) 可自行降低风险管控标准 (D) 需明确企业主体责任 (E) 企业可以自行决定采用产品标准
22. 管理评审的关键输出包括（ ）。
- (A) 员工绩效奖金方案 (B) 供应商罚款通知 (C) 体系改进决策 (D) 资源调配需求 (E) 内审结果
23. 食品生产经营必备的卫生设施包括（ ）。
- (A) 消毒、更衣、盥洗设施 (B) 采光、照明、通风设施 (C) 防尘、防蝇、防鼠、防虫设施 (D) 废弃物处理设施 (E) 冷藏冷冻设施
24. 留样记录必须包含的核心要素包括（ ）。
- (A) 食品名称 (B) 留样时间 (C) 留样量 (D) 操作责任人 (E) 销毁时间
25. （ ）是正确的食品企业产品出厂批准程序。
- (A) 质量负责人审核签字《出厂检验报告》后方可放行 (B) 检验复核人员核查检测项目是否符合标准，并核对原始数据 (C) 出厂检验报告可采用电子签名，需确保电子数据不可篡改且可追溯 (D) 审核记录需存档至少 2 年 (E) 不合格产品特批后可放行
26. 出厂检验记录必须包含的内容是（ ）。
- (A) 检验原始数据 (B) 检验合格证号、购货者信息 (C) 生产批号、保质期 (D) 检验方法 (E) 食品名称、规格、生产日期
27. 编制食品储运制度时，必须包含的核心原则是（ ）。
- (A) 预防为主、风险管理 (B) 全程控制 (C) 经济效益优先 (D) 责任明确，可追溯 (E) 冷藏食品无需全程冷链
28. 预包装食品标签中必须强制标注的内容包括（ ）。
- (A) 食品名称与净含量 (B) 生产日期及保质期 (C) SC 生产许可证编号 (D) 广告宣传语 (E) 产品执行标准
29. 完整有效的纠偏记录必须包含（ ）。
- (A) 偏离产品的批次追溯信息 (B) 执行人员与质量人员双签确认 (C) 根本原因分析及整改措施 (D) 设备维修费用明细 (E) 成本费用
30. 特殊食品的种类包括（ ）。

-
- (A) 保健食品 (B) 特殊医学用途配方食品 (C) 儿童食品 (D) 婴幼儿配方乳粉 (E) 老年食品
31. 符合法定要求的留样食品储存条件包括 ()。
- (A) 0-8℃冷藏环境 (B) -18℃冷冻保存 (C) 常温保存 (D) 专用留样冷藏柜独立存放 (E) 与成品同一冰箱贮存
32. 食品生产企业出厂放行管理制度的核心编制原则为 ()。
- (A) 合法性原则 (B) 科学性原则 (C) 风险防控原则 (D) 责任制原则 (E) 经济性原则
33. 检验报告出具前, 检验复核人应对 () 进行复核。
- (A) 检验方法的正确性 (B) 仪器设备的校准状态 (C) 原始记录的完整性和规范性 (D) 检测报告的格式 (E) 检验结果的准确性
34. 食品采样工具需要 ()。
- (A) 根据食品的固体、液体等物理性质选择适配型号 (B) 配备防污染设计如无菌封装或可拆卸消毒部件 (C) 配置深层、表层等专用组件以适应多样化的采样场景 (D) 满足无菌要求且独立包装才能用于微生物采样 (E) 在使用前后进行清洗消毒等标准化处理
35. 关于 CCP 纠正措施, 正确的有 ()。
- (A) 必须提前制定书面化纠偏程序 (B) CL 偏离时需立即隔离受影响产品 (C) 纠偏后可自行放行已处理的产品 (D) 需分析偏离根源并实施整改 (E) 偏离后纠正即可, 无需预防
36. 记录保存与销毁的合规操作包括 ()。
- (A) 销毁过期记录需经质量负责人审批 (B) 保存期限不得少于法定最低时限 (C) 电子记录可随时覆盖无需备份 (D) 销毁过程需留存书面清单备查 (E) 记录销毁由各岗位员工负责
37. 储运制度中的风险管理必备环节有 ()。
- (A) 定期评估温度波动或污染等风险点 (B) 建立实时监测与预警机制 (C) 事故后启动整改程序 (D) 依靠设备防护规避风险 (E) 制度修订后不得修改
38. 食品微生物检验中, 必须禁止的操作包括 ()。
- (A) 备份样品用于复检 (B) 检验前室温解冻冷冻样品 (C) 使用无菌采样工具 (D) 记录环境温湿度 (E) 在无菌室进行
39. 餐饮服务企业必须对食品成品进行留样的是 ()。
- (A) 学校食堂每餐次供应的食品 (B) 普通餐馆日常供餐的所有菜品 (C) 一次性集体聚餐人数超过 100 人的食品 (D) 中央厨房配送的每批次成品 (E) 50 人的工地食堂
40. 食品安全管理体系制度编制原则包括 ()。
- (A) 风险管理 (B) 全程控制 (C) 社会共治 (D) 灵活变通 (E) 经济效益至上
41. 食品贮存管理员必须履行的职责有 ()。
- (A) 每日记录库房温湿度 (B) 定期校验冷藏设备精度 (C) 对临期食品标注促销标签 (D) 发现霉变食品立即隔离上报 (E) 对过期食品立即清理
42. 食品贮存场所必须符合的要求包括 ()。
- (A) 地面硬化防滑, 有防积水措施 (B) 通风良好, 避免日光直射 (C) 原料贴墙放置以节省空间 (D) 配备挡鼠板等物理防鼠设施 (E) 配备灭蝇灯等物理防蚊蝇设施
43. 食品安全管理体系建立必须遵循的核心原则包括 ()。
- (A) 预防为主与风险管理 (B) 全程控制与社会共治 (C) 追求利润最大化 (D) 依法依规与质量优先 (E) 提高市场占有率
44. 贮存运输食品时必须符合 ()。
- (A) 容器工具安全无害且清洁 (B) 满足温湿度等特殊要求 (C) 可与化学品隔离后同车运输 (D) 防止食品受污染 (E) 可与消毒剂同车运输
45. 应对恶意污染事件的关键措施包括 ()。

- (A) 立即封存可疑原料 (B) 启动食品安全防护程序 (C) 暂停所有供应商合作 (D) 追溯受影响产品并评估风险 (E) 停产整顿
46. 食品运输车辆必须满足的条件是 ()。
- (A) 车厢清洁无污染物残留 (B) 配备 GPS 定位及温度监控设备 (C) 具备防雨防尘设施 (D) 允许载运化学物品 (E) 必须为冷链车
47. 属于食品检验主要方法的有 ()。
- (A) 感官检验法 (B) 化学分析法 (C) 仪器分析法 (D) 微生物分析法 (E) 快速检测法
48. 食品仓库管理的基本要求包括 ()。
- (A) 食品离墙 $\geq 10\text{cm}$ 存放 (B) 食品离地存放 (避免直接接触地面) (C) 分类分区、生熟分开 (D) 与清洁剂混放以节省空间 (E) 与食品包装材料混放
49. 关于不同食品的温湿度储存要求, 正确的说法是 ()。
- (A) 冷藏食品温度应控制在 $0\sim 8^{\circ}\text{C}$ (B) 干货仓库相对湿度需保持 $50\%\sim 60\%$ (C) 冷冻食品温度需 $\leq -15^{\circ}\text{C}$ (D) 新鲜蔬果湿度应达 $90\%\sim 95\%$ (E) 粮食类产品无需控制湿度
50. () 属于特定餐饮服务提供者。
- (A) 学校食堂 (B) 养老机构食堂 (C) 集体用餐配送单位 (D) 中央厨房 (E) 托幼机构食堂
51. 食品生产经营操作中必须遵守的卫生规范包括 ()。
- (A) 穿戴清洁工作衣帽 (B) 操作前及接触污染物后洗手 (C) 可佩戴饰物 (D) 及时调离有皮肤小伤口的从业人员 (E) 可带入个人财物
52. 需承担贮运法律责任的主体包括 ()。
- (A) 食品生产企业自建物流车队 (B) 第三方冷链运输公司 (C) 仓储服务提供商 (D) 食品包装材料供应商 (E) 连锁企业物流配送中心
53. 正确的食品生产企业产品留样保存期限是 ()。
- (A) 产品保质期少于 2 年的, 保存期限不得少于产品的保质期 (B) 产品保质期超过 2 年的, 保存期限不得少于 2 年 (C) 产品保质期超过 2 年的, 保存期限可固定为 2 年 (D) 所有产品留样保存期限均需在保质期满后额外保存 6 个月 (E) 短保食品无需留样
54. 委托储运食品时, 委托方必须履行的核心义务包括 ()。
- (A) 承担受托方员工培训费用 (B) 签订书面协议明确双方责任 (C) 监督储运过程温度、清洁等 (D) 审核受托方资质及质量保障能力 (E) 委派驾驶员
55. 关于食品留样的规范要求, 说法正确的有 ()。
- (A) 每个品种留样量不少于 125g (B) 留样容器必须为专用密闭容器, 材质符合食品安全标准 (C) 留样可以混装 (D) 允许使用普通保鲜盒或透明塑料盒盛装留样食品 (E) 餐饮服务提供者可根据就餐人数自行决定是否进行食品留样
56. 根据《餐饮服务食品安全操作规范》, () 符合餐饮企业食品留样要求。
- (A) 学校食堂、超过 100 人的建筑工地食堂需每餐次留样 (B) 留样量需满足检测需求, $\geq 125\text{g}$ (C) 所有餐饮企业每餐次均需强制留样 (D) 记录需标注食品名称, 无需留样时间和责任人 (E) 留样销毁无需记录
57. 属于禁止生产经营的食品是 ()。
- (A) 腐败变质的食品 (B) 死因不明的禽畜肉类制品 (C) 按国家标准添加防腐剂的酱菜 (D) 超过保质期的食用油 (E) 临近保质期的面包

风险管理

一、 判断题（将判断结果填入括号中。正确的填“√”，错误的填“×”）

1. 疾病预防控制机构有权进入事故现场、食品生产经营场所等进行调查和采样。（ ）
2. 零售经营者和餐饮服务提供者应在进货后 48h 内通过追溯系统接收确认供货者推送的追溯信息。（ ）
3. 黄曲霉毒素 B1 是食品中化学性危害。（ ）
4. 凡是不符合《GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的食品产品都要召回。（ ）
5. 在演练中采用无脚本演练方式，检验应急队伍的快速反应和处置能力。（ ）
6. 在食品安全自查中发现问题后，企业需要采取科学、有效的处理方法来确保问题得到解决，重复发生问题重复解决。（ ）
7. 根据《食品召回管理办法》及相关法律法规，食品生产经营者应编制食品召回报告。（ ）
8. 企业建立食品安全追溯管理制度应以经济效益为第一目标，其次为了提升产品质量。（ ）
9. 在对食品安全管理人员培训后，食品销售企业可根据情况确定是否对其进行考核。（ ）
10. 食品生产企业产品自主召回制度的编制需要遵循完整性原则，即应涵盖食品生产经营的全过程，包括原料采购、生产加工、运输等环节。（ ）
11. 食品安全追溯对生产过程控制检查管理，可以包括原辅料使用、生产投料记录、关键控制点记录、食品添加剂使用、生产工艺一致性等检查内容。（ ）
12. 食品生产经营者应当建立食品安全自查制度，每年年初应该对食品安全状况进行检查评价。（ ）
13. 食品生产经营者应当积极配合监管部门的监督检查和流行病学调查，如实提供相关信息和资料。（ ）
14. 对确认受到高致病性病原微生物污染的食品及原料，应依法召回、销毁。（ ）
15. 食品生产经营企业未发生重大食品安全事故，可以将食品安全自查频率减少到 2 年一次。（ ）
16. 对召回的食品应判断污染程度和食品安全风险，分级处置回收利用，尽可能运用资源。（ ）
17. 食品安全应急演练的组织流程分为计划准备、实施演练、总结归档、改进推广四步。（ ）
18. 一般食品生产加工企业，除婴幼儿乳粉生产单位外，均需对质量管理体系运行情况开展自查。（ ）
19. 食品经营者知悉食品生产者召回不安全食品后，应当立即退回不安全食品。（ ）
20. 食品生产企业的追溯体系覆盖范围包括生产车间内生产过程即可。（ ）
21. 食品生产经营者发现食品安全问题或可能造成公众健康损害的情况，应在 24h 内向所在地卫生部门和食品药品监管部门报告。（ ）
22. 食品生产经营企业，应依照《食品安全法》《食品生产许可管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规的要求，建立食品安全自查制度。（ ）
23. 液态奶是采用全封闭管道式生产，因此评估该食品产品只需考虑化学性危害。（ ）
24. 食品销售者主动采取召回措施，消除或减轻危害后果的，依法从轻或减轻处罚。（ ）
25. 食品安全追溯管理制度，其核心目标是确保食品从生产到销售的全过程可追溯，保障食品安全和公众健康。（ ）
26. 完整性与可追溯性原则制度应涵盖流行病学调查的全过程，包括信息收集、现场调查、实验室检测、数据分析和报告撰写等环节，确保信息完整、真实、可追溯。（ ）
27. 食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，可边生产边整改。（ ）
28. 企业调整工艺参数，为保持产品口感更佳，将灭菌时间减少 10min，产品经微生物化验，符合国家标准，为此食品安全自查频率还是保持一年一次。（ ）
29. 食品不符合地方标准，不属于召回情形。（ ）
30. 卫健委接到食品安全事故报告后，应当立即组织疾病预防控制机构开展流行病学调查。（ ）
31. 食品生产经营企业应建立食品安全自查制度，明确自查的范围、内容、频次、方法和培训要求。（ ）

-
32. 食品安全追溯体系的记录应真实、完整、连续，确保可追溯性。（ ）
33. 食品生产企业可以通过内部自查、消费者反馈、监管部门通知等方式发现食品可能存在的问题。（ ）
34. 企业接受事故流行病学调查后，可以发布与本企业相关的部分调查信息。（ ）

二、单项选择题（选择一个正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中）

1. 食品安全事故的流行病学调查报告和结论，需要向公众发布信息，该通报信息应由（ ）发布。
- （A）县级以上人民政府（B）疾病预防控制中心（C）同级市场监管部门（D）卫健委
2. 食品生产企业在食品安全自查工作中，（ ）不属于生产过程控制的自查内容。
- （A）生产许可证期限（B）原料采购质量（C）生产工艺参数（D）产品检验检测
3. 食品生产企业在论证食品安全信息追溯体系覆盖范围，（ ）部门收集信息无需纳入。
- （A）物流部（B）生产车间（C）检验科（D）保安科
4. 食品生产加工企业建立和完善食品安全自查制度，落实监管要求，不断优化和更新制度要求，这种情况符合（ ）原则。
- （A）持续改进（B）合法合规（C）可操作性（D）全面性
5. 模拟真实事故场景，进行实际操作演练，检验应急响应的全面性和有效性，这属于（ ）的演练方式。
- （A）全面演练（B）桌面推演（C）实战演练（D）模拟演练
6. 食品企业为建立食品安全追溯管理制度，开展工作程序第一步是（ ）。
- （A）编制制度（B）审批制度（C）调研分析企业现状（D）召集工作小组
7. 食品销售企业对食品安全监督抽检检验结论有异议的，可以自收到检验结论之日起（ ）个工作日内，向市场监督管理部门提出书面复检申请。
- （A）20（B）7（C）10（D）15
8. 食品超市在编制用于突发公共卫生事件期间的食品安全生产经营制度时，（ ）环节应纳入文件覆盖范围。
- （A）消防安保（B）财务管理（C）食品采购（D）风险控制
9. 食品企业存在三级召回情形，被市场监管部门要求开展召回，企业应在（ ）日内完成召回工作。
- （A）90（B）3（C）30（D）10
10. 食品安全应急演练，（ ）是属于计划准备阶段的工作内容。
- （A）培训动员（B）模拟事故场景（C）封存可疑食品（D）评估报告
11. 在食品安全事故的流行病学调查中，医疗机构可以提交的信息是（ ）。
- （A）医疗机构资质（B）医保信息（C）病例信息（D）治疗方案
12. 乳制品生产企业正常生产，当遇到（ ）情况，应该增加食品安全自查频率。
- （A）生产许可证即将到期（B）个别原料库存数量少（C）收奶量减少导致减产（D）某食品添加剂供应商变更
13. 食品企业发生（ ）行为，认定为未履行追溯义务并且情节严重。
- （A）上传作假的检验报告（B）产品标签模糊（C）遗漏物流信息（D）采购农副产品原料信息不全
14. 采购方应在进货后（ ）时间内确认或补充录入追溯信息。
- （A）3天（B）12h（C）24h（D）48h
15. 当发生突发公共卫生事件时，食品企业应积极配合（ ）开展现场调查。
- （A）公安部门（B）市场监管部门（C）卫健委（D）疾病预防控制中心
16. 养老院食堂在公共卫生事件期间，（ ）是较为合适的措施。

-
- (A) 食堂服务人员送餐服务 (B) 集中供餐形式 (C) 对空调进行清洗消毒 (D) 采用自助餐形式
17. 根据《中华人民共和国食品安全法》，食品生产过程中存在食品安全隐患，未及时采取措施消除的，县级以上人民政府食品安全监督管理部门可以对食品生产企业的法定代表人或者主要负责人进行（ ）。
- (A) 责任约谈 (B) 通报批评 (C) 拘留 (D) 警告
18. 食品销售企业发现其销售的食物不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当（ ）。
- (A) 召回已经上市销售的食物 (B) 视情况停止生产 (C) 仅通知相关生产经营者 (D) 仅通知消费者
19. 食品生产经营者未依法召回或者停止经营不符合食品安全标准的食物的，（ ）可以责令其召回或者停止经营。
- (A) 卫健部门 (B) 市场监管部门 (C) 疾病预防控制部门 (D) 医疗部门
20. 县疾病预防控制中心主持食品安全事故的流行病学调查，应该依据（ ）开展调查工作。
- (A) 部门法规 (B) 流行病学调查技术指南 (C) 食品安全国家标准 (D) 食品安全法
21. 根据《突发公共卫生事件应急条例》及其相关法律法规，食品企业需要制定食品安全生产经营制度，应该根据企业实际情况和监管部门的要求，不断调整和优化，这体现了（ ）原则。
- (A) 合法性 (B) 科学性 (C) 完整性 (D) 动态性
22. 企业开展食品安全自查工作，（ ）属于对生产许可条件自查内容。
- (A) 原料查验记录 (B) 生产许可证有效期 (C) 产品检验报告 (D) 人员健康证
23. （ ）不属于产品配料信息的内容。
- (A) 原辅料 (B) 致敏物质 (C) 食品添加剂 (D) 功效成分
24. 食品超市在突发公共卫生事件期间，可以采取（ ）的措施。
- (A) 营业后紫外灯消毒 (B) 促销，吸引人流 (C) 减少冷藏冷冻食品 (D) 增加生鲜食品
25. 企业产品大肠杆菌超标，（ ）不符合整改措施要求。
- (A) 对生产设备采样，分析微生物污染源 (B) 调整灭菌工艺 (C) 加强微生物检验频率 (D) 内包装袋臭氧杀菌
26. 食品生产企业停止生产、召回和处置的不安全食物存在较大风险的，应当在停止生产、召回和处置不安全食物结束后（ ）个工作日内向县级以上地方食品安全监督管理部门书面报告情况。
- (A) 5 (B) 15 (C) 10 (D) 7
27. 食品生产经营者应保持食品安全追溯系统记录完整性，（ ）不是必要的食品安全信息。
- (A) 采购者信息 (B) 批号 (C) 保质期 (D) 采购价格
28. （ ）不属于食品安全追溯管理制度覆盖范围。
- (A) 乳制品 (B) 洗涤剂 (C) 食用农产品 (D) 肉制品
29. 食品生产者未依法召回或停止经营的，由县级以上市场监督管理部门责令改正，其适用的行政处罚是（ ）。
- (A) 不能吊销许可证 (B) 给予警告 (C) 拒不改正，处五千以下罚款 (D) 情节严重，责令停产停业
30. 企业开展食品安全自查工作，（ ）属于对原辅料管理自查内容。
- (A) 仓库管理人员健康制度 (B) 食品安全管理制度和操作流程 (C) 生产设备定期维护清洁记录 (D) 原辅料进货来源
31. （ ）属于食物中生物性危害。

-
- (A) 放射性同位素 (B) 大肠杆菌 0157 (C) 兽药残留 (D) 农药残留
32. 企业应建立食品安全自查制度, 对于自查频率, 合理的设定是 ()。
- (A) 两次自查间隔不超过 18 个月 (B) 每年至少开展一次 (C) 每半年一次 (D) 无重大事故可延长
33. 对食品安全追溯系统信息保存时限, 说法正确的是 ()。
- (A) 销售后, 信息保存 1 年 (B) 保存期限不得少于食品保质期满后 6 个月 (C) 农产品信息保存期限不得少于 1 个月 (D) 无明确保质期的, 信息保存期限不得少于 1 年
34. 食品生产企业在工序中使用金检仪, 可以有效识别 () 危害。
- (A) 放射性 (B) 生物性 (C) 金属异物 (D) 化学性
35. 食品生产经营企业依法开展食品召回, 召回完成后 () 日内提交召回总结报告。
- (A) 20 (B) 5 (C) 10 (D) 15
36. 食品经营单位因食品二级召回, 需要在 () 个工作日内完成召回工作。
- (A) 30 (B) 10 (C) 15 (D) 20
37. 根据可操作性原则, 企业在编制食品安全自查制度时应考虑 ()。
- (A) 生产风险点 (B) 模仿业内大型企业做法 (C) 参照热加工工艺 (D) 用 DeepSeek 写
38. 因违反食品安全法律法规受到行政处罚后 () 年内又实施同一性质的食品安全违法行为, 将构成情节严重的违法行为。
- (A) 5 (B) 1 (C) 2 (D) 3
39. 食品生产企业在制定产品召回制度时, 对客服部门规定的部门职责比较合适的是 ()。
- (A) 通知经销商 (B) 产品检验评估 (C) 受理消费者投诉和召回沟通 (D) 召回费用支出控制
40. 食品生产企业应当建立食品原料进货查验记录制度, 并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后 ()。
- (A) 两年 (B) 三个月 (C) 六个月 (D) 一年
41. 生产企业的豆腐产品生产日期为 4 月 18 日, 保质期为 3 天, 那么其追溯信息保存期限到 ()。
- (A) 10 月 30 日 (B) 4 月 21 日 (C) 4 月 30 日 (D) 10 月 21 日
42. 在食品销售环节保存条件不当, 易发生 () 污染。
- (A) 放射性 (B) 生物性 (C) 化学性 (D) 物理性
43. 食品自查中发现 () 属于主要问题。
- (A) 面粉原料混入铁丝 (B) 产品标签字体模糊不清 (C) 生产车间场地部分有积水 (D) 检验室天平未校准
44. 当食品处置追溯链发生断裂时, 可以采取的有效措施是 ()。
- (A) 启动应急行动 (B) 紧急调查、核对凭证 (C) 追溯食品来源 (D) 全部食品销毁
45. 冷加工糕点食品生产企业, 食品安全高风险环节在 ()。
- (A) 色素检测 (B) 原料面粉的库存 (C) 加工区温度控制 (D) 原料黄油的塑性
46. 食品生产企业为编制产品自主召回制度文件, 需要召集各部门协作, () 不需要参加。
- (A) 安保部 (B) 检验科 (C) 生产车间 (D) 物流科
47. 《中华人民共和国食品安全法》规定, 接到消费者赔偿要求的食品生产企业应当实行 () 责任制, 先行赔付, 不得推诿。
- (A) 首负 (B) 直接 (C) 间接 (D) 主体
48. 参与食品安全事故的流行病学调查的机构, 不包含的是 ()。
- (A) 安全生产办 (B) 县级疾病预防控制中心 (C) 县级卫健委 (D) 医疗机构
49. 食品超市的进口肉制品食品安全信息追溯工作, 需要索要 () 证明文件。

-
- (A) 供货方身份 (B) 冷链车合格 (C) 入境检验检疫合格 (D) 定价依据
50. 疾病预防控制机构应当对食品事故现场进行卫生处理, () 是合适的。
(A) 分别处理问题食品 (B) 清水擦拭设备 (C) 臭氧消毒车间环境 (D) 直接销毁事故食品
51. 食品生产加工企业实施食品安全应急演练, 可以检验应急预案的 ()。
(A) 及时性 (B) 可行性 (C) 有效性 (D) 高质性
52. 食品添加剂生产工艺采用生物发酵法, () 工作符合企业食品安全追溯管理制度与企业实际情况相结合原则。
(A) 设备自动化程度高, 降低清洁维护频率 (B) 参照该食品添加剂化学法生产要求 (C) 增加对杂菌的监测信息 (D) 重金属污染风险较小, 需要增加检测频率
53. 从事食品经营活动, 需要取得 ()。
(A) 餐饮服务许可证 (B) 食品经营许可证 (C) 食品生产许可证 (D) 食品资质认定
54. () 不属于食品销售企业发布的召回公告内容。
(A) 物流运输 (B) 食品名称 (C) 生产日期及批号 (D) 召回原因
55. 企业成立配合流行病学调查的制度编制小组, 不需要参加编制小组的是 ()。
(A) 广告部 (B) 总经理 (C) 检验科 (D) 销售科
56. 根据食品安全法及其实施条例, 发生食源性疾病虽无死亡病例, 但造成 () 人以上食源性疾病的, 将构成情节严重的违法行为。
(A) 30 (B) 5 (C) 10 (D) 20
57. 食品生产企业开展食品安全自查, 在生产加工场所发现 () 属于环境卫生问题。
(A) 生产设备润滑油有渗出 (B) 生产废料未及时清理 (C) 食品添加剂未按规定称量 (D) 从业人员健康证过期
58. 企业食品安全管理人员带领食品安全自查小组开展工作, 查看车间现场、资料记录和工艺文件, 这些工作属于自查程序 () 阶段。
(A) 报告 (B) 策划 (C) 实施 (D) 整改
59. () 不属于食品中化学性危害。
(A) 黄曲霉毒素 (B) 赭曲霉毒素 (C) 铅 (Pb) (D) 玻璃
60. 评估肉制品生产企业加工工艺, () 不属于风险危害范围。
(A) 肉制品过度包装 (B) 原料受致病菌污染 (C) 肉品加工过程温度失控 (D) 原料兽药残留超标
61. 食品产品未标识致敏物质, 违反了 () 食品安全国家标准。
(A) GB 7718 (B) GB 2760 (C) GB 39650 (D) GB 31607
62. 食品生产加工企业为生产采购食品原料, 无需对供应商 () 资质进行食品安全审查。
(A) 组织机构代码证 (B) 营业执照 (C) 生产许可证 (D) 检验检疫证明
63. 食品中添加了黄芩, 产品声称具有保健功能, 召回原因是 ()。
(A) 标签虚假宣称 (B) 产品不符合食品安全标准 (C) 监管部门查处 (D) 消费者举报
64. 校园食堂需开展食品安全应急演练, () 可以不参加。
(A) 交通部门 (B) 市场监管 (C) 教育部门 (D) 应急管理部门
65. 食品交易市场引入蔬菜农药残留快检仪, 可以对防范 () 危害有一定作用。
(A) 放射性 (B) 生物性 (C) 化学性 (D) 物理性
66. 婴幼儿乳粉生产企业, 其产品被阪崎杆菌污染, 导致 1 名婴儿死亡, 该情况属于食品召回 ()。
(A) 四级 (B) 一级 (C) 二级 (D) 三级
67. 食品超市发生突发公共卫生事件时, 采取的正确措施是 ()。

(A) 保持超市内顾客人流 (B) 停止可疑食品的销售 (C) 保持正常营业 (D) 减少通风量, 节约空调能耗

三、多项选择题（选择正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中）

1. 食品生产经营者或其他单位和个人拒绝配合流行病学调查的, 由市场监管部门依法予以行政处罚, 符合法律责任处罚是 ()。
(A) 责令停产停业 (B) 处二千元以上五万元以下罚款 (C) 刑罚 3 年以上 (D) 情节严重的, 吊销许可证 (E) 法人代表留置
2. 食品生产企业在公共卫生事件期间, 有助于保持食品安全和防止疾病传播的有效措施是 ()。
(A) 食品从业人员佩戴口罩和手套 (B) 严格消毒工艺, 确保产品安全 (C) 食品原料外包装消毒脱包进车间 (D) 适当减少生产班次 (E) 组织员工培训
3. 食品经营单位, 需要重点对 () 进行食品安全自查。
(A) 进货价格清单 (B) 货源的来源 (C) 货源的质量 (D) 消费者投诉受理记录 (E) 库存货源
4. 食品企业编制突发公共卫生事件期间食品安全生产经营制度, 需要开展的步骤有 ()。
(A) 编制预算 (B) 调研现状 (C) 成立工作小组 (D) 优化工时 (E) 食品安全员批准
5. 食品安全应急演练中 () 属于应急处置演练内容。
(A) 制定应急计划 (B) 医疗救护 (C) 危害控制 (D) 修订预案 (E) 推广宣传
6. 食品经营者知悉食品生产者召回不安全食品后, 应采取的措施有 ()。
(A) 立即停止采购和销售 (B) 封存不安全食品 (C) 退还库存食品给生产者 (D) 主动召回 (E) 降价加速销售
7. 采取冷链方式, 无法对食品产品的 () 危害有效降低。
(A) 化学性 (B) 细菌性 (C) 金属性 (D) 放射性 (E) 真菌性
8. 食品经营企业在食用食品安全追溯系统时, 所采取的正确措施是 ()。
(A) 在进货后 24h 内接收确认供货者推送的追溯信息 (B) 在进货后 48h 内接收确认供货者推送的追溯信息 (C) 交付采购方后 24h 内录入批发信息 (D) 交付采购方后 48h 内录入批发信息 (E) 进口食品需检验检疫合格证明
9. 企业接入国家食品安全信息追溯系统, 应上传的信息包含 ()。
(A) 食品名称 (B) 生产工艺参数 (C) 保质期 (D) 检验检测报告 (E) 原料供应商
10. 禁止使用 () 肉类及其制品作为原料生产食品。
(A) 病死的 (B) 毒死的 (C) 死因不明的 (D) 检疫不合格的 (E) 廉价的
11. 监管部门发现食品生产者生产的食品可能存在食品安全隐患时, 应立即实施 ()。
(A) 约谈企业负责人 (B) 发布预警信息 (C) 停止生产经营 (D) 问题食品召回 (E) 封存问题食品
12. 根据《食品安全法》, 食品生产经营者应当建立 ()。
(A) 食品安全管理制度 (B) 食品安全追溯体系 (C) 食品安全自查制度 (D) 食品安全应急演练制度 (E) 食品安全监管制度
13. 食品在销售环节中可以发现的召回情形是 ()。
(A) 消费者投诉 (B) 监管部门通报 (C) 食品感官性状异常 (D) 食品保质期临近 (E) 医疗机构通报病例
14. 食品生产经营者应当配合调查, 提供与事故相关的 () 信息。

- (A) 原辅料 (B) 生产工艺及记录 (C) 健康证 (D) 考勤记录 (E) 产品检验检测报告及记录
15. 食品安全自查报告应包含的内容是 ()。
- (A) 日期 (B) 自查范围 (C) 发现问题 (D) 整改情况 (E) 责任部门
16. 食品安全管理人员应当掌握与其岗位相适应的食品安全 ()。
- (A) 法律和法规 (B) 实际现状 (C) 各级标准 (D) 专业知识 (E) 质量标准
17. 食品生产企业实施召回后,应向市场监管部门提交召回总结报告,报告内容应包含 ()。
- (A) 舆情动态 (B) 涉事批号 (C) 产品数量 (D) 处理方式 (E) 召回原因
18. 在开展食品安全应急演练中,应注意的内容是 ()。
- (A) 保证安全 (B) 贴近实际 (C) 舆论引导 (D) 广泛参与 (E) 持续改进
19. 校园食堂经营管理部门,对承包档口的经营户开展食品安全自查,发现异常情况是 ()。
- (A) 冷藏冰箱未达到设定温度 (B) 库房有过期原料 (C) 饭菜营养搭配不合理 (D) 饭菜感官性状不佳 (E) 荤素食品原料清洗水池混用
20. 糖果生产企业为接入省级食品安全信息追溯系统,需要准备录入的信息有 ()。
- (A) 糖果名称 (B) 生产日期、保质期 (C) 规格、数量 (D) 检验检测报告 (E) 运输车辆等物流信息
21. 当发生重大食品安全隐患时,应当采取的措施是 ()。
- (A) 立即停止生产经营活动 (B) 查找隐患,立即整改 (C) 向当地市场监管部门报告 (D) 向当地公安部门报告 (E) 向当地疾控中心报告
22. 食品生产企业启动二级召回,召回计划应包含的内容是 ()。
- (A) 食品生产者基本情况 (B) 食品名称、批号、数量、范围 (C) 召回原因和危害 (D) 处置措施 (E) 预期达到效果
23. 食品生产企业应根据产品特点确定关键控制环节进行微生物监控,监控项目包括 ()。
- (A) 食品接触表面的微生物 (B) 清洗用水的微生物 (C) 加工区域内的环境空气的微生物 (D) 生产过程产生的微生物 (E) 与食品或食品表面接触的接触面微生物
24. 预包装食品标签配料表的排列顺序,不需要考虑的因素是 ()。
- (A) 配料加入量递减 (B) 配料加入量递增 (C) 营养价值 (D) 经济价值 (E) 投料顺序
25. () 是食品生产企业开展召回实施工作的措施。
- (A) 补救 (B) 退货 (C) 销毁 (D) 无害化处理 (E) 转移第三方
26. 建立食品安全追溯管理制度,其目的是为了实 () 目的。
- (A) 提升经济效益 (B) 加速产品周转 (C) 保护消费者权益 (D) 保障食品安全 (E) 落实主体责任
27. 食堂管理负责人开展 () 有助于发现食品安全问题。
- (A) 检查进货原料索票索证 (B) 检查食堂厨师卫生状况 (C) 检查防蝇防鼠装置 (D) 检查菜谱 (E) 检查食材营养成分
28. 发生食品安全事故时,食品生产经营者不得对事故采取 () 做法。
- (A) 隐瞒 (B) 缓报 (C) 停止生产经营 (D) 销毁食品 (E) 清洗环境
29. 食品生产企业应建立记录制度,对食品生产中 () 等环节详细记录,确保整个环节都能进行有效追溯。
- (A) 采购 (B) 加工 (C) 贮存 (D) 检验 (E) 销售
30. 企业建立食品安全自查制度,需要注意的事项有 ()。
- (A) 自查记录至少保存 2 年 (B) 必须保持记录完整性和准确性 (C) 必须对从业人员进行培训 (D) 必须使用信息化系统 (E) 培训人员由企业自定
31. 县疾病预防控制中心主持食品安全事故的流行病学调查,开展的工作包括 ()。

-
- (A) 调取资料和记录 (B) 现场调查和取样 (C) 无害化处置 (D) 形成报告 (E) 行政处罚
32. 根据食品安全事故的严重程度和影响范围, 演练分为 ()。
- (A) 情景演练 (B) 模拟演练 (C) 实战演练 (D) 合作演练 (E) 桌面推演
33. 食品生产企业应当建立进货查验记录制度, 如实记录 () 等内容, 并保存相关凭证。
- (A) 名称、规格、数量 (B) 生产日期或者生产批号、保质期 (C) 进货日期 (D) 成本、价格 (E) 供货者名称、地址、联系方式

第 5 部分

操作技能复习题

【人员管理】

一、编制餐饮行业从业人员健康体检制度（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某餐饮企业关于员工健康体检制度中摘录如下：

- （1）食品从业人员必须每半年进行一次健康检查，并取得健康证明。
- （2）新入职的员工在上岗时必须进行健康检查，并提交体检报告。
- （3）所有患有皮肤病、肺结核等的人员，不得从事直接接触食品的工作。

2. 试题要求

- （1）指出该餐饮企业的健康体检制度的不合理之处。（3 分）
- （2）对体检制度摘录进行完善。（7 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	3	
2	7	
合计	10	

二、编制连锁餐饮企业从业人员健康体检制度（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某大型连锁餐饮企业在全国拥有 50 家门店，员工总数超过 2000 人。近期的监督检查中发现，新入职员工小李在入职体检中只做了身高体重及视力、血压项目。门店员工小张因个人原因未按时参加体检，但仍继续上岗工作。企业因在员工健康管理上的疏漏，被市场监管部门责令整改。公司管理层决定由人力资源部经理王强牵头，根据法规要求重新完善从业人员健康体检制度和健康证明公示制度，并将制定的制度告知员工。

2. 试题要求

(1) 根据该连锁餐饮企业存在的人员健康体检制度上的问题，结合法规，编制一份完善从业人员健康体检制度。(7 分)

(2) 对于已经完善的制度，指出企业实施和落实制度的措施。(3 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	7	
2	3	
合计	10	

三、主持并组织编制大型超市食品从业人员健康管理制度（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某大型超市近期因食品安全问题遭到消费者投诉。经监管部门检查发现，部分食品加工区工作人员未公示健康证明，且部分员工健康体检已超期未复检。查阅相关制度后，发现现行的健康管理制度中对健康证明公示和定期检查等关键环节的规定不够明确。超市经理意识到，正是这些制度漏洞导致了管理上的偏差。为此，经理决定组建一个由人力资源部、食品安全管理部门及各部门负责人组成的编制小组，重新制定符合要求的从业人员健康体检制度和健康证明公示制度，并在后期严格予以执行。

2. 试题要求

(1) 指出该超市目前在从业人员健康管理方面存在的问题。(3 分)

(2) 针对部分员工健康体检已超期未复检的情况，编制相应制度。(7 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	3	
2	7	
合计	10	

四、主持并组织编制食品企业从业人员健康管理制度（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某食品企业人力资源部经理注意到，包装工人小张的上个月请假记录上有“患过伤寒”病假。目前尽管小张已经康复，但该病例的情况，小张在康复后的一段时间内仍不得从事接触直接入口食品的工作，需要观察一段时间。

经理立即将这一情况告诉给了食品安全管理人员。食品安全管理人员根据有关的条款提出，小张立即调离直接接触食品的岗位，几个月后，小张多次复查均显示健康后，重新回到了直接接触食品的工作岗位。但是该事情后，公司发现内部管理文件仅有年度定期健康检查，缺失日常员工的健康管理制度，特别对体检后出现感染患病没有处理制度，对此质量部提出需要加强管理增加相应制度。

2. 试题要求

(1) 根据该企业的现在缺失患病处理流程的问题，编制食品企业从业人员日常健康管理制度。(7 分)

(2) 根据该企业主要由人事部、质量部、生产部、设备部等核心管理部门构成，写出主持编写的管理部门及其组织编写完成的过程。(3 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	7	
2	3	
合计	10	

五、主持并组织编制食品加工企业从业人员健康证明公示制度(考核时间:10min)

(一) 试题单

1. 背景资料

某食品加工行业正在开展内部审核。食品安全管理人员老王负责对员工健康管理环节进行核查，过程中发现多项不规范现象。当老王询问生产车间现场操作人员“是否需要每年进行一次健康证更新时”，得到的答复是“这由公司决定，具体规定不太清楚”。在人事部存档的资料中，也仅看到入职时需要提供健康证的条款，对于入职后健康证的更新要求、公示规范等均未提及。实际查看生产车间、员工通道等区域，也未发现任何用于公示健康证明的公告栏或电子屏，员工的健康证信息处于未公开状态。

2. 试题要求

(1) 指出该企业目前在从业人员健康证明公示方面存在的问题，针对存在的问题，编制相应制度。(8 分)

(2) 指出制度编制完成后，如何实施落实流程。(2 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	8	
2	2	
合计	10	

六、编制食品生产企业从业人员工作服（帽）卫生制度（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某新建饮料食品加工厂的生产区域分为洁净区和一般生产区，不同区域对工作服的要求各异。目前，该工厂正处于筹备阶段，即将有 30 名新员工入职，并将分配至不同生产区域。食品安全管理人员小张在查阅企业现有资料时，未发现关于从业人员工作服（帽）卫生管理的制度文件，仅在生产设备采购清单中提及需购置工作服。小张向生产部和后勤部了解“生产后工作服的清洗、消毒、存放等管理流程”，两部门均表示尚未接到明确的管理要求，不清楚具体操作方法。此外，用于存放工作服的专用柜也尚未划分区域。

2. 试题要求

(1) 指出该企业目前在工作服（帽）卫生制度方面存在的问题。(3 分)

(2) 针对存在问题，编制相应制度。(7 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	3	
2	7	
合计	10	

七、编制食品加工厂从业人员食品安全防护制度（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

食品安全管理人员小王在对企业进行突击检查时发现，多名生产线上的员工工作服皱巴巴且沾满油渍，部分员工未按规定将头发全部束进工作帽内，有发丝垂落；一名员工刚处理完垃圾，未进行任何手部清洁消毒操作，就直接回到岗位接触即将包装的食品；在包装熟食区域，员工虽戴着口罩，但口罩随意挂在下巴处，且未佩戴手套，徒手将熟食放入包装盒中。

2. 试题要求

(1) 指出该加工厂从业人员在加工过程中存在问题。(3 分)

(2) 针对存在问题，编制相应的制度。(7 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	3	
2	7	
合计	10	

八、编制食品生产企业人员食品安全防护制度（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

一家食品加工厂，近期客户来访，参观及外来维修来访频繁，检查门卫登记情况实施良好，但厂区内及车间经常看到随意走动的外来人员，无人陪同，在生产车间也无更衣，询问外来人员发现其对工厂的食品安全要求也不太清楚，也不知道应该如何遵守食品工厂的管理要求。工厂管理者认为对于公司的办公室、生产部门、人力资源部门、质量管理部门、安全管理部门等部门有关的外来业务人员虽然有门卫管理，但还需要制定对外来人员食品安全防护上的制度。

2. 试题要求

(1) 指出该加工厂外来人员食品安全防护中存在问题。(4 分)

(2) 针对厂区内及车间经常看到随意走动的外来人员，无人陪同，在生产车间也无更衣的情况，编制相应制度。(6 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	4	

2	6	
合计	10	

九、编制门店手部清洁消毒卫生制度（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某现制现售门店的手部清洁消毒卫生制度摘录如下。

食品现制现售过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部：

- （1）加工制作相同存在形式的食品前；
- （2）清理环境卫生、接触各种物品后；
- （3）咳嗽、打喷嚏、讲话沟通及擤鼻涕后。

2. 试题要求

- （1）指出该门店手部清洁消毒卫生制度摘录中不合理之处。（3分）
- （2）对提供资料摘录的三点清洁手部的情形重新编制相应制度。（7分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	3	
2	7	
合计	10	

十、编制餐饮企业从业人员食品安全防护制度（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某小型餐饮企业在当地市场监管部门的一次突击检查中，被发现存在多项违规行为。多名后厨工作人员未按规定穿戴工作衣帽，头发外露，且部分工作服油渍、污渍明显。此外，该企业未为员工配备专门的洗手消毒设施，导致工作人员在处理完生肉后，直接用手接触即食食品。在食品加工区域，工作人员未佩戴口罩，也未采取任何防护措施以防止头发、唾液等污染食品。应根据食品安全法律法规和标准，严格规范该企业从业人员的食品安全防护要求，并制定相关制度进行源头控制。

2. 试题要求

(1) 针对该企业工作人员在处理生肉后直接接触食品的问题，制定相应的制度。
(5 分)

(2) 针对未采取任何防护措施以防止头发、唾液等污染食品的问题，制定相应的制度。(5 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
合计	10	

【环境管理】

一、编制熟肉制品生产场所清洁消毒制度（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

检查某熟肉制品厂清洁消毒制度，摘录如下：

物体表面(包括地面、天花板、操作台面、墙壁等)清洁消毒方法：a. 清洁准备：清扫污物；b. 预冲洗：沿排水方向用冷水冲洗；c. 泡沫清洗：用碱性泡沫清洗剂覆盖所有待清洗区域，泡沫接触 3min-5min；d. 人工擦洗：使用钢丝球擦洗污垢；e. 中间冲洗：沿排水方向用冷水冲洗，以除去所有的清洗剂残留；f. 消毒：应使用国家卫生健康委员会批准的消毒产品。

空气清洁消毒方法：方法 1：用臭氧(浓度 $\geq 10 \text{ mg/m}^3$ ，5 min-8 min)进行空气消毒；方法 2：使用空间喷雾系统或移动喷雾设备进行喷雾消毒。

2. 试题要求

(1) 指出该熟肉制品厂清洁消毒管理制度的缺陷，并说明理由。(4 分)

(2) 针对该熟肉制品厂清洁消毒管理制度的缺陷，重新编制清洁消毒制度。(11 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	4	
2	11	

合计	15	
----	----	--

二、编制集中用餐单位场所管理清洁消毒制度（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

检查某集中用餐单位，发现：备餐、就餐场所每天使用前进行空气和操作台的消毒；通风排烟设施有凝结水掉落，与外界直接相通的排气口外，加装易于清洁的防虫筛网；餐厅附近有一个暴露垃圾场，距离餐厅 30m；洗手设施附近配备洗手用品和干手设施等，未标示简明易懂的洗手方法。

2. 试题要求

- （1）根据检查情况，指出该集中用餐单位实际存在的问题。（4 分）
- （2）编制该集中用餐单位管控制度对应的管控措施和管控频次。（11 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	4	
2	11	
合计	15	

三、编制超市清洁消毒制度（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

检查某超市清洁消毒制度，有关消毒剂的规定如下：

本超市使用的含氯消毒剂包括漂白粉、次氯酸钙(漂粉精)、次氯酸钠等，可用于一般物体表面，餐(饮)具，食品容器、工具和设备，蔬菜、水果，织物等的消毒。次氯酸钠消毒剂除上述用途外，还可用于室内空气、手、皮肤的消毒。含氯消毒剂使用时应提前 1 天配制完成。

化学消毒剂使用注意事项：

- （1）使用的消毒剂应符合 GB14930.2-2012《食品安全国家标准 消毒剂》的有关规定，按照规定的温度等条件贮存，处于保质期内。
- （2）固体消毒剂应充分溶解使用。
- （3）餐用具可直接消毒。

(4) 物体应完全浸没于消毒液中，浸泡时间应按消毒剂产品说明书。

2. 试题要求

(1) 指出该超市清洁消毒管理制度的缺陷并说明理由。(4 分)

(2) 针对该超市清洁消毒管理制度的缺陷，编制清洁消毒制度。(11 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	4	
2	11	
合计	15	

四、主持并组织编制饮料企业生产场所废弃物处理制度（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某饮料企业废弃物管理现状如下：

生产废料（果渣含水率>85%、糖浆残液、果渣含高有机物 COD>20000mg/L）与员工饭盒/纸巾混放于车间出口 240L 敞口塑料桶；废弃 NaOH 清洗剂空桶(pH13)存放于危废暂存区，暂存区设在消防通道旁；合同显示清运频次：生活垃圾 72h/次，果渣 48h/次，危废 30 天/次；现场发现：果渣桶溢出酸馊味液体，地面有渗漏痕迹（pH4.5）；危废暂存区地面残留 NaOH 结晶（浓度检测>5%）。

2. 试题要求

(1) 指出该饮料企业废弃物管理的违规点，并说明理由。(6 分)

(2) 针对该饮料企业现场情况，编制废弃物处理制度中三项核心管理要素。(9 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	9	
合计	15	

五、主持并组织编制集中用餐单位场所废弃物处理制度（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

检查某集中用餐单位废弃物相关情况，发现：设置专用废弃物存放设施，废弃物存放设施与食品容器有明显的区分标识；废弃果蔬存放设施无盖；现场可见废弃物溢出，询问员工答复餐厨废弃物每日固定时间清除；制度中规定废弃物存放设施每周五统一消毒。

2. 试题要求

(1) 根据该集中用餐单位废弃物检查情况，指出实际存在的问题和对应的合规做法。(3 分)

(2) 组织相关部门和人员研讨，编制废弃物及存放设施管控制度对应的风险描述、管控措施。(12 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	3	
2	12	
合计	15	

六、编制烘焙企业病媒生物防治制度（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某烘焙有限公司《病媒生物防控制度》（2024 年修订版）节选：

第五条 防治措施

生产车间每月由保洁公司进行 1 次全面消杀；
仓库挡鼠板高度 60cm，门窗缝隙 $\leq 0.6\text{cm}$ ；
发现虫鼠时使用氯氰菊酯喷雾处理；
粘鼠板、灭蝇灯位置由保洁人员根据需要决定。

第八条 记录要求

消杀后登记《作业记录表》，无需留存药剂说明书。

2. 试题要求

(1) 指出该企业病媒生物防治措施制度中的不合理之处，并说明危害。(6 分)

(2) 从建立主动监测机制，规范化学防治操作、专业化设施管理 3 方面重新编

制病媒生物防治制度。（9 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	9	
合计	15	

七、主持并组织编制乳品厂病媒生物防治制度（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某乳品厂现行病媒生物防治制度节选：

第四条 设施标准

车间排水沟盖板缝隙 $\leq 10\text{mm}$ ；

物流通道风幕机风速 4m/s ，每日开机 8h；

灭蝇灯安装在正对门口处。

第九条 检查机制

虫害检查记录每月归档，根据检查情况进行整改（实际未进行）。

2. 试题要求

（1）指出该乳品厂病媒生物防治制度的不足之处，并指出风险。（5 分）

（2）根据该乳品厂病媒生物防治制度的不足之处，主持并组织编制虫害防控改进制度要点（包含虫害数据趋势分析、防护设备强制标准、整改闭环执行）。（10 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	10	
合计	15	

八、主持并组织编制病媒生物防治过程的食品安全防护制度（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某餐饮企业病媒生物防治过程的食品安全防护制度节选如下：

(1) 应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生。

(2) 生产车间及仓库应采取有效措施(如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等)，防止鼠类昆虫等侵入。车间内若发现有虫鼠害痕迹时，立即清除即可。

(3) 灭蝇灯为击打式，常规安装高度为底部离地面 1.5m，顶部距离天花板 0.6~1.2m，灭蝇灯应设置在入口、通道等飞虫活动区域，并避开光源直射和食品操作区。

(4) 委托第三方病媒生物防治机构进行病媒生物防治活动时，操作人员可直接进入生产车间，无需企业人员陪同。

2. 试题要求

(1) 指出该餐饮企业病媒生物防治制度的不合理之处，并说明风险。(6 分)

(2) 针对该餐饮企业病媒生物防治制度的不合理之处，主持并组织相关部门和人员重新编制该制度。(9 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	9	
合计	15	

九、核查肉制品厂病媒生物防治机构和人员的资质证明（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

《XX 肉制品公司虫害控制规范》节选

第三章 外包管理

7.2 服务商要求

合作消杀公司应具备资质，资质文件由采购部存档。

7.3 清洁区作业

生产间隙进行消杀，药剂使用确保安全。

执行证据（2024 年 3 月）

资质存档：消杀公司《营业执照》；

现场照片：王某在冷却间未穿防护服，直接对火腿切片机喷洒药剂；
证件抽检：李某健康证过期（有效期 2023.11.30），张某无资质证书。

2. 试题要求

- （1）核查该肉制品厂病媒生物防治机构和人员资质管理问题，并指出对应的食品安全风险。（6 分）
- （2）针对该肉制品厂病媒生物防治机构和人员资质管理问题，从准入核验、清洁区管控、违规处置 3 方面编制《外包人员资质现场核验流程》。（9 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	9	
合计	15	

十、核查餐饮行业病媒生物防治机构和人员资质证明（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

《XX 餐饮集团虫害控制制度》节选

第四章 外包服务管理

8.2 服务商要求

合作消杀公司需提供资质证明，由行政部存档；
外包人员持健康证入店，遵守门店卫生规范。

8.3 作业规范

闭店后进行消杀，药剂使用遵循安全原则；
直接接触食品区域（凉菜间、面点区）作业需“注意防护”。

执行证据（2024 年 5 月）

资质存档：《营业执照》；

现场照片：李某在凉菜间未穿防护服，直接对操作台喷洒药剂；
证件抽检：王某无健康证，张某有害生物防制证过期 3 个月。
虫害记录：凉菜间灭蝇灯单周飞虫超标，未整改。

2. 试题要求

(1) 核查该餐饮企业病媒生物防治机构和人员资质中的问题，并分析其引发的食品安全风险。(6 分)

(2) 针对该餐饮企业病媒生物防治机构和人员资质中的问题，从准入双核验、高危区管控、数据联动机制 3 方面编制《餐饮消杀人员现场核验规程》核心条款。(9 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	9	
合计	15	

【采购和验收管理】

一、现场审核食品供应商（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

现场审核糕点供应商时发现：食品添加剂专库存放，原料、成品、包装材料分区域存放，在贮存有原辅料的仓库内发现有非食品级润滑油；车间冷藏库内已拆包奶黄流心馅无标识且未防护；现场人员着装符合卫生规范，工作衣帽专人清洁，个人物品在车间外设置了专区摆放；抽查木糖醇牛轧雪花酥（咸蛋黄味），投料记录体现添加咸蛋黄酱，标签配料表显示添加蛋液、咸蛋黄。

2. 试题要求

- (1) 指出该糕点供应商现场审核出现的问题，并说明可能导致的风险。(11 分)
- (2) 针对该糕点供应商现场审核出现的问题，提出改进要求。(9 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	11	
2	9	
合计	20	

二、现场审核食品添加剂供应商（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

现场审核某食品添加剂供应商时发现：企业厂区环境良好、生产设施设备满足生产需要，抽查产品复配膨松剂，配料包括碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯，焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、食用玉米淀粉。标签上载明“食品添加剂”字样，未标明使用范围、用量、使用方法。现场查看金属探测器使用记录，进行了开机测试，且每 2h 测试一次，未进行关机测试。企业人员配备充足，抽查人员健康证，均在有效期内，设置了个人物品存放区。仓库中原料、半成品、成品分区存放，不合格品散落存放，且无标识。

2. 试题要求

- (1) 指出该添加剂供应商现场审核发现的问题，并说明存在的风险。(9 分)
- (2) 针对该添加剂供应商现场审核发现的问题，提出改进要求。(11 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	9	
2	11	
合计	20	

三、现场审核食品相关产品供应商（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

现场审核某食品包装用纸供应商时发现：企业基本能按照供应商管理要求，核查供应商资质、检测报告、MSDS 等信息内容，原辅料验收合格后入库使用。油墨等化学品与成品混放；在加工过程中，印刷烘干温度无明确规定，产品外包装上无“食品接触用”或“食品包装用”字样。

2. 试题要求

- (1) 指出该供应商现场审核中存在的问题，并说明可能导致的食品安全风险。(11 分)
- (2) 针对该供应商现场审核中存在的问题，提出改进要求。(9 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	11	
2	9	
合计	20	

四、主持并组织编制食品、食品添加剂采购的食品安全制度（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某超市食品、食品添加剂采购的食品安全制度节选如下：

（1）供货者为生产者的，应查验其营业执照。

（2）供货者为销售者的，应查验其食品经营许可证或备案证明；采购食品添加剂供货者为销售者的，应查验其营业执照。

（3）供货者为食用农产品生产经营单位或者农民专业合作经济组织等单位的，查验其统一社会信用代码；供货者为种植户、养殖户等自然人的，无需查验。

不得向下列生产经营者采购食品、食品添加剂用于生产经营：未依法取得相关许可证件或者相关许可证件超过有效期限的生产经营者；超出许可类别和经营项目从事生产经营活动的生产经营者。

2. 试题要求

（1）指出该超市食品、食品添加剂采购的食品安全制度的不足之处。（8分）

（2）针对该超市食品、食品添加剂采购的食品安全制度的不足之处，对制度进行完善。（12分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	8	
2	12	
合计	20	

五、主持并组织编制食品相关产品采购的食品安全制度（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某饮料企业食品相关产品采购的食品安全制度节选如下：

第四条 包装材料采购

建立合格供应商名录,从合格供应商处采购,供应商评审合格后无需再评审;新进供应商提供样品包材试用后方可批量采购,在试用期产品感官无异常即可;

消毒剂供应商需提供营业执照、消毒产品生产企业卫生许可证。

2. 试题要求

(1) 指出该企业食品相关产品采购的食品安全制度制度的不足之处,并指出其食品安全风险。(8分)

(2) 针对该企业食品相关产品采购的食品安全制度的不足之处,指出如何组织完善相关制度。(12分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	8	
2	12	
合计	20	

六、主持并组织编制冷链食品进货查验制度(考核时间:15min)

(一) 试题单

1. 背景资料

某大型食品生产企业拟编制进货查验制度,现有草案包含以下内容:要求供应商提供营业执照、生产许可证复印件;规定验收员需核对送货单与实物数量一致性;明确运输车辆需保持清洁,无异味;进口食品查验报关单即可;要求建立验收记录台账,保存期限为1年。

2. 试题要求

(1) 指出该食品生产企业进货查验制度草案的不足之处。(5分)

(2) 针对该食品生产企业进货查验制度草案缺陷,重新编制相应制度。(12分)

(3) 说明制度中验收记录保存期限的法律依据。(3分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	

2	12	
3	3	
合计	20	

七、编制食品相关产品进货查验制度（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某食品企业编制《食品相关产品进货查验管理制度》，现有草案包含以下内容：要求供应商提供营业执照、生产许可证及上年度第三方审计报告；规定验收员需核对送货单与实物数量、规格一致性，但未明确拆箱查验要求；明确运输车辆需提供温度记录，但允许供应商自行记录数据；要求建立验收记录台账，保存期限为产品保质期满后3个月。

2. 试题要求

（1）指出该食品企业食品相关产品进货查验管理制度草案的不足之处。（6分）

（2）针对该食品企业食品相关产品进货查验管理制度草案缺陷，重新编制相应制度。（14分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	8	
2	12	
合计	20	

八、主持并组织编制连锁超市食品进货查验制度（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某连锁超市制定进口食品查验制度时，规定：鲜活水产品免于提供检验报告，仅查验产地证明；验收员需核对中文标签与原包装标签一致性，但未明确语言要求；运输温度记录需符合标签标注，但未规定超温处置流程；供应商资质文件每两年更新一次。

2. 试题要求

（1）指出该连锁超市进口食品查验制度的不足之处。（8分）

(2) 针对该连锁超市进口食品查验制度的不足，指出如何组织编制相应制度。
(12 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	8	
2	12	
合计	20	

九、主持并组织编制食品企业进货查验记录制度（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某食品企业编制《进货查验记录制度》时，现有草案包含以下内容：要求供应商提供营业执照、生产许可证及上年度第三方审计报告；规定验收员需核对送货单与实物数量、规格一致性，并记录运输车辆牌号；明确运输温度需符合标签标注要求，但未规定超温处置流程；要求建立验收记录台账，保存期限为产品保质期满后 3 个月。

2. 试题要求

(1) 指出该食品企业进货查验记录制度草案的不足之处。(6 分)

(2) 针对该食品企业进货查验记录制度草案的不足，指出如何组织编制相应制度。(14 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	14	
合计	20	

十、编制餐饮企业原料进货查验及记录制度（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某餐饮企业编制原料进货查验制度，草案摘录如下：

进货查验记录应包括食品的名称、规格、数量、保质期、进货日期以及供货

者名称等内容。

随货证明文件应按照以下要求查验：

（1）从食品生产者采购食品的，查验其产品合格证明文件（食品出厂检验合格证或者其他合格证明）等；采购食品添加剂、食品相关产品的，查验其营业执照和产品合格证明文件等。

（2）从集中交易市场采购食用农产品的，索取经营者身份证明。

（3）采购按照规定应当检疫的畜禽肉类，还应查验动物产品检疫合格证明；采购牛肉的，还应查验肉品品质检验合格证明。

2. 试题要求

（1）指出该餐饮企业原料进货查验制度草案的不足之处。（8 分）

（2）针对该餐饮企业原料进货查验制度草案不足，重新编制相应制度。（12 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	8	
2	12	
合计	20	

【设备设施管理】

一、主持编制食品生产工器具使用维护制度（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某糕点食品生产企业，由食品安全管理人员主持编制的工器具使用维护制度，部分摘录内容如下：

（1）本编制制度规定企业建立的工器具使用维护制度包括清洁工具、检验检测器具。生产使用的工器具，例如铲具、夹具、蛋糕模具，属于生产零部件范围管理，不纳入工器具使用维护制度管理范围。

（2）本编制制度规定车间操作台的清洁和消毒规程为：每天使用中性清洁剂洗刷操作台，使用钢丝球擦拭操作台，最后用热水冲洗操作台完毕。

（3）本编制制度规定清洁工具的存放方式为：每天清洁车间后，将清洁工具在洁净区就近清洗，并放置在洁净区指定区域。

2. 试题要求

(1) 指出本制度中的工器具使用维护制度是否有不合理之处，若有，说明理由并编制正确的制度。(5 分)

(2) 指出本制度中的车间操作台清洗消毒程序是否有不合理之处，若有，说明理由并编制正确的制度。(5 分)

(3) 指出本编制制度中的清洁工具清洗和存放方式是否有不合理之处，若有，说明理由并编制正确的制度。(5 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
3	5	
合计	15	

二、主持编制食品销售企业工器具使用维护制度（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某食品大卖场，由食品安全管理人员主持编制的工器具使用维护制度，部分摘录内容如下：

(1) 建立工器具维护和保养程序，由工程部负责对工器具定期维护和保养，维护和保养需要按照使用年限制定计划，开展清洁消毒、紧固润滑和检定校准工作。

(2) 绞肉机是卖场内重要的工器具，需每日使用前，检查绞肉机的刀片完整性，每周按照计划开展定期维护，使用化工级润滑油润滑机械传动部分。

(3) 对设备维护和操作人员进行专业培训，确保其熟悉设备的操作、维护和保养。由于工程部机修人员不直接接触食品，可以不用取得健康证。

2. 试题要求

(1) 指出编制本制度中规定的工器具维护之合理与不合理之处，并对不合理部分进行重新编制。(5 分)

(2) 指出编制本制度中规定的绞肉机维护合理与不合理之处，并对不合理部分

进行重新编制。（5分）

（3）指出编制本制度中规定对设备维护和操作人员的管理合理和不合理之处，并对不合理部分进行重新编制。（5分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
3	5	
合计	15	

三、主持编制食品经营设备设施使用和维护制度（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某大型食品超市，由食品安全管理人员主持编制的设备设施使用和维护制度，部分摘录内容如下：

（1）需要建立设备设施采购管理制度，由门店部门提出设备设施采购需求，采购部门落实设备设施申购。设备设施应使用无毒、无味、耐腐蚀、不易脱落材料制作，便于清洁和消毒。

（2）卖场需配备一台食品料理机，用于生猪肉粉碎绞肉，可以和果蔬部门榨汁工作共用设备，只需要清洗干净即可。

（3）应对冷藏货架、冰柜等设备采用温度监控，防止食品超过保存温度。规定温度监控设备每隔一年进行一次校准。

2. 试题要求

（1）指出编制本制度中设施设备采购管理的合理和不合理之处，并对不合理部分进行重新编制。（5分）

（2）指出编制本制度中食品料理机管理制度的不合理之处，说明理由并对不合理部分进行重新编制。（5分）

（3）指出编制本制度中冰柜管理制度的合理和不合理之处，并对不合理部分进行重新编制。（5分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
3	5	
合计	15	

四、主持编制饮料生产企业设备设施使用和维护制度（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某可乐饮料生产企业新引进一台全自动包装机，由食品安全管理人员主持编制设备设施使用和维护制度，部分摘录内容如下：

（1）新设备应有验收程序，确保其符合设计和使用要求。全新设备可以调试后直接投入使用。

（2）每月对全自动包装机进行维护，检查其机械传动部分，使用普通润滑油进行润滑，检查电路和应急开关，对产品饮料管路进行清洗和消毒，维护结束后，做相关记录，记录维护时间、维护内容、维护人等信息。

（3）对设备操作人员进行定期培训，确保其熟悉操作规程和维护要求。建立全自动包装机的设备档案台账，集中归拢设备档案、维护记录、使用记录、维修记录和清洗消毒记录。

2. 试题要求

（1）指出本制度中规定的新设备验收程序的合理和不合理之处，并对不合理部分进行重新编制。（5分）

（2）指出本制度中规定的新设备维护的合理和不合理之处，并对不合理部分进行重新编制。（5分）

（3）指出本制度中规定的设备使用和维护人员管理的合理和不合理之处，并对不合理部分进行重新编制。（5分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	

3	5	
合计	15	

五、提出膨化食品生产经营设备设施使用和维护时的食品安全建议（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某薯片膨化食品生产企业，在其新厂区规划设计的时候，企业食品安全管理人员对照 GB 14881 国家标准，在车间布置设计中融入相关食品安全要求，引入全套薯片生产线。工艺路线是：薯粉搅拌、压制成型、油炸、淋粉、内包装、外包装、检验。

（1）薯粉搅拌采用大型桨叶式混合器，不锈钢材质，电动机驱动机械桨叶。

（2）工艺压制成型环节时，采用不锈钢模具，模具每日工作结束后，采用中性清洗剂清洗，再使用 75%酒精消毒，干燥后，放置专用模具储存箱中。

（3）薯片油炸采用隧道式油炸炉，采用棕榈油作为介质，不锈钢传输带带动薯片，油炸约 20 秒塑形。生产周期结束后，将棕榈油抽至储油罐中，先用不锈钢铲具清除残留，使用碱性清洗剂清洗，用净水冲洗干净，擦干。

2. 试题要求

（1）根据薯粉搅拌涉及的工艺路线，指出使用和维护设备设施的要点，提出食品安全相关建议。（5 分）

（2）根据工艺压制成型涉及的工艺路线，指出使用和维护设备设施的要点，提出食品安全相关建议。（5 分）

（3）根据薯片油炸涉及的工艺路线，指出使用和维护设备设施的要点，提出食品安全相关建议。（5 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
3	5	
合计	15	

六、主持编制乳制品生产企业工器具清洗消毒制度（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某乳制品生产企业，由食品安全管理人员编制了工器具清洗消毒制度，现摘录部分如下：

（1）本制度适用于直接接触原料、半成品及成品的工器具。运输车辆和原料成品的周转箱属于物流设备，不纳入该制度的管理范围。

（2）操作工人在加工食品时，手部应1个小时进行消毒一次，砧板在使用前消毒一次即可。

（3）工作服可以清洗后，采用乙醇喷洒方式进行消毒。

2. 试题要求

（1）指出本编制对工器具制度规定的管理范围是否合理，说明理由并对不合理部分进行重新编制。（5分）

（2）指出本编制对加工操作消毒规定是否合规，说明理由并对不合理部分进行重新编制。（5分）

（3）指出本编制制度规定工作服清洗消毒方式是否合理，说明理由并对不合理部分进行重新编制。（5分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
3	5	
合计	15	

七、主持编制水产制品生产企业工器具的清洁消毒制度（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某水产制品生产企业，由食品安全管理人员牵头编制了工器具消毒制度，规定食品生产工器具的清洁应确保其表面无污物、无异味、无有害物质残留，防止食品在生产过程中受到污染，保障食品安全。现摘录部分如下：

(1) 工器具使用前后必须进行彻底清洁, 用于水产制品的刀具, 每天开工前使用 75%酒精进行消毒, 工作结束后再用酒精消毒。

(2) 水产制品周转箱的清洁消毒方式是, 先用工具铲除鱼鳞等残留物, 再用中性清洗剂进行彻底清洗, 用纯净水冲洗干净, 无清洗剂残留, 用干净擦布擦干, 妥善保存。

(3) 工器具清洁消毒记录应详细, 记录信息包括清洁时间、清洁人员、使用的清洁剂等。

2. 试题要求

(1) 指出本制度对工器具清洁消毒的规定是否合理, 并对不合理部分进行重新编制。(5 分)

(2) 指出本制度对水产品周转箱清洁消毒的规定是否合理, 并对不合理部分进行重新编制。(5 分)

(3) 指出本制度对工器具清洁消毒记录的规定是否合理, 并对不合理部分进行重新编制。(5 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
3	5	
合计	15	

八、主持编制食品经营工器具的清洁消毒制度 (考核时间: 15min)

(一) 试题单

1. 背景资料

某校园食堂单位, 由食品安全管理人员牵头制定了工器具消毒制度, 规定食品经营工器具的清洁应确保其表面无污物、无异味、无有害物质残留, 防止食品在生产过程中受到污染, 保障食品安全。现摘录部分如下:

(1) 食堂工作人员工作服需要每周清洗消毒。工作服用洗衣粉清洗, 露天晒干后, 放入衣服柜保存。

(2) 必须保持后厨地坪无污物, 采用 50ppm 的次氯酸钠溶液来清洗地坪,

再用自来水冲洗地面，用刮水板推平残留水渍。

（3）在消毒过程中发现工器具损坏或污染，可继续进行消毒操作，消毒完成后直接投入下次生产使用。

2. 试题要求

（1）指出本制度中工作服清洗消毒的程序是否合理，说明其理由并对不合理部分进行重新编制。（5分）

（2）指出本制度中地坪清洗消毒的程序是否合理，说明其理由并对不合理部分进行重新编制。（5分）

（3）指出本制度中工器具管理的内容是否合理，说明其理由并对不合理部分进行重新编制。（5分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
3	5	
合计	15	

九、主持编制食品经营设备设施的清洁消毒制度（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某连锁餐饮企业，由食品安全管理人员牵头编制了设备设施清洁消毒制度，规定食品经营设备设施的清洁应确保其表面无污物、无异味、无有害物质残留，防止食品在生产（经营）过程中受到污染，保障食品安全。现摘录部分如下：

（1）由设备设施的使用频率和食品安全风险程度来决定清洗消毒频率。后厨中使用制冰机，使用纯净水作为来源，每隔两个周进行一次清洗消毒。首先停用制冰机，随后用工具铲除残留冰和霜，使用温水冲洗制冰机内腔，最后用纯净水冲洗干净。

（2）厨房用料理机，在使用前，先检查设备的各个零部件完整性，使用酸性清洗剂彻底清洗，再用 75%酒精进行消毒。

（3）发现故障或损坏及时报修并记录，确保设施正常使用。由品控人员负

责维护清洗、消毒等基础设施的完善，并做好日常清洁工作。

2. 试题要求

(1) 指出本制度中制冰机清洗消毒程序是否合理，并对不合理部分进行重新编制。(5 分)

(2) 指出本制度中厨房用料理机的管理是否合理，并对不合理部分进行重新编制。(5 分)

(3) 指出本制度中人员职责的内容是否合理，并对不合理部分进行重新编制。(5 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
3	5	
合计	15	

十、主持并组织编制食品销售企业设备设施的清洁消毒制度（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某烘焙食品销售企业由食品安全管理人员牵头制定了设备设施清洗消毒制度，规定食品生产设备设施的清洁应确保其表面无污物、无异味、无有害物质残留，防止食品在生产过程中受到污染，保障食品安全。现摘录部分如下：

(1) 从设备设施的使用频率和食品安全风险程度来决定清洗消毒频率。企业的和面机在使用前后必须进行彻底清洁。使用后，应立即清理残留的面团等杂物，用中性清洁剂溶液彻底清洗设备内外，去除油污和食物残渣，再用流动清水冲洗干净，即可进行后续加工。

(2) 烘箱，在工作结束后降温，先用工具铲除烘箱的内腔，然后用中性清洗剂擦拭烘箱内外，再用干净抹布擦拭干净。消毒使用的工器具可放置在操作台角落。

2. 试题要求

(1) 指出本制度中的和面机的清洁消毒程序是否合理，说明其理由并对不合理

部分进行重新编制。(6分)

(2) 指出本制度中的烘箱的清洁消毒程序是否合理, 说明其理由并对不合理部分进行重新编制。(6分)

(3) 指出主持并组织编写制度前后需要的相关流程。(3分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	6	
3	3	
合计	15	

【过程管理】

一、主持并组织编制食品饮料工厂食品添加剂储运制度 (考核时间: 20min)

(一) 试题单

1. 背景资料

2025年1月上海新建成一家食品饮料工厂, 以生产果蔬汁饮料及碳酸饮料为主。4月获得食品生产许可证, 同期开始进行生产运作, 2025年4月发现编制的《食品添加剂的储运制度》里面有些部分不适用需要进行制度修订。请按文件编制程序要求对该文件进行修订编制。

2. 试题要求

(1) 按文件标准格式进行《食品添加剂储运制度》的编写, 同时对照现行法规列出该文件的核心内容提纲。(13分)

(2) 制度的编制责任部门为仓储部, 说明修订制度的程序。(6分)

(3) 指出该制度编制完成后如何才能正式发布实施。(6分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	13	
2	6	
3	6	

合计	25	
----	----	--

二、主持并组织编制食品生产企业食品相关产品的储运制度（考核时间：20min）

（一）试题单

1. 背景资料

某食品生产企业包装材料库存放有纸箱、塑料包装盒等包材，近日连续大雨，导致一些纸质包装材料受潮，出现霉变现象。上级公司现场检查时发现塑料包装盒外部有标识不清，部分外包装破损，没有及时处理等问题，对于库位卡缺失，发现 2 年前的同类纸箱。询问仓库管理人员对包装材料的储存要求是否了解时，管理人员说平时就是收发货过来一下。查阅相关的储运制度规定（全文如下）。仓库放有除湿机，上面有灰尘，管理人员说平时不用也没有记录。

食品相关产品的储运制度

2024 年 5 月

本制度规定公司的食品相关产品如纸箱、外盒等的储运要求。

- 1、包装材料库存放有纸箱、塑料包装盒等包材。
- 2、包装材料库应该保持清洁，做好防虫措施。
- 3、当天气特别潮湿时，开启除湿机。
- 4、出现特别问题及时报告主管。
- 5、做好相关记录。

以上要求属仓库全体人员遵守。

批准人：XXX

2. 试题要求

- （1）指出该企业在食品包装材料储运过程中存在的问题。（7 分）
- （2）依据该企业现行的食品相关产品储运制度，编制符合食品相关产品储运要求的核心内容。（14 分）
- （3）写出变更后制度发放的基本流程。（4 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	7	
2	14	
3	4	
合计	25	

三、编制食品生产企业食品、食品添加剂储运检查记录制度（考核时间：20min）

（一）试题单

1. 背景资料

一家生产速冻水饺的食品企业，产品需在 -18°C 环境下储运。企业近期因冷库制冷系统故障，导致部分产品解冻后重新冻结，影响品质。此外，食品添加剂（如防腐剂）的储存区域与调味料原料距离过近，存在交叉污染风险。企业现有的储运检查记录制度仅对温度进行定时记录，缺乏对设备运行状态、添加剂储存合规性等方面的检查记录，没有对存储温度条件超出范围变化时的管理规定及措施。应数字智能化的管理要求，该企业已经实施运营了区块链技术用于食品储运追溯，但是文件没有这方面的要求和管理。

2. 试题要求

- （1）指出该企业现有储运检查记录制度的缺陷，并重新编制相应制度。（8 分）
- （2）针对该企业食品添加剂储存温度范围出现的问题时，应如何对风险判定与处理进行规定。（9 分）
- （3）企业推行区块链技术用于食品储运追溯，指出储运检查记录制度中应新增的要求。（8 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	8	
2	9	
3	8	
合计	25	

四、主持并组织编制餐饮企业食品原料、添加剂储运制度（考核时间：20min）

（一）试题单

1. 背景资料

某餐饮企业新成立不久，员工流动性大，各项管理制度尚不完善。近期，企业购入一批食用油用于食品加工，由于缺乏规范的储运制度，将食用油随意堆放在仓库角落，仓库内温度、湿度未做控制，且未进行定期检查，同时没有记录。员工在使用该批食用油时，发现部分油桶出现浑浊现象，导致不能使用，需进行报废申请及处理。企业负责人意识到，需要建立科学的食品原料、食品添加剂的储运管理制度至关重要。

2. 试题要求

- （1）根据该企业的问题对照现行法规进行《食品原料、食品添加剂储运制度》的编写，列出该制度的文件格式和核心内容提纲。（12 分）
- （2）编制该餐饮企业原料仓库（食用油等）温湿度记录表格。（7 分）
- （3）针对食用油等原料在保管过程中可能出现的报废情况，指出原料报废处理审批表中应包含的要素。（6 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	12	
2	7	
3	6	
合计	25	

五、主持并组织编制食品相关产品的储运检查记录制度（考核时间：20min）

（一）试题单

1. 背景资料

某食品包装材料仓库中放置各种内包装卷膜及其他包装材料，库里有调剂温湿度的设备，划线定位管理。进入库房垫仓板离墙距离符合要求，库区有虫害防控设施，根据《中华人民共和国食品安全法》及相关法律法规，结合企业实际情况，小王目前在制定食品相关产品的储存、运输、验收、发放等环节的检查记录管理制度，需按照相关规范进行检查与记录，确保食品质量安全。

小王编制的简单的进货记录如下表：

包装材料名称	数量	进货时间	记录人	备注

为方便记录管理小王还需要编制记录汇总表等工作。

2. 试题要求

(1) 根据小王的编制记录管理制度的要求，帮小王编制一份规范的记录汇总表。

(7 分)

(2) 根据规范要求结合实际情况帮小王修订进货记录表。(10 分)

(3) 根据仓库的实际情况，写出相关产品的储运检查记录制度核心内容提纲。

(8 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	7	
2	10	
3	8	
合计	25	

六、编制食品安全记录管理制度（考核时间：20min）

(一) 试题单

1. 背景资料

2023 年 1 月上海新建成一家食品饮料工厂，以生产果蔬汁饮料及碳酸饮料为主。4 月获得食品生产许可证，同期开始进行生产运作，2025 年 4 月质量部发现编制的《食品安全记录管理制度》里面有些部分不适用需要进行制度修订。请按文件编制程序要求对该文件进行修订编制。

2. 试题要求

(1) 请按文件标准格式进行《食品添加剂储运制度》的编写，同时对照现行法规列出该文件的核心内容点提纲。(13 分)

(2) 制度的编制主责部门为质量部，说明修订制度的程序。(6 分)

(3) 指出该制度编制完成后如何才能正式发布实施。(6 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	13	
2	6	
3	6	
合计	25	

七、编制危害分析与关键控制点运行管理制度（考核时间：20min）

（一）试题单

1. 背景资料

某新建乳品企业需要获取 HACCP 体系认证，2022 年发布的新版《HACCP 体系认证实施规则》将乳制品生产企业 HACCP 体系认证与食品企业 HACCP 体系认证整合为一项认证制度，以液态乳生产为例，原料奶可能携带的致病菌（生物性）、抗生素残留（化学性）以及金属杂质（物理性）都需要评估其发生可能性和严重程度。

基于这种分析，确定哪些危害是显著危害并需要纳入 HACCP 计划控制。危害分析过程应详细记录在 HACCP 体系文件中，包括判断依据、预防措施等内容，以体现决策的科学性。危害分析和 HACCP 计划是 HACCP 体系文件编制的关键环节，制定过程必须全面考虑原料、加工过程、储存运输各环节可能存在的生物性、化学性和物理性危害等问题同时文件必须符合这些认证规则的要求，包括文件结构、内容要素和记录保持等方面。

2. 试题要求

（1）依据背景提供的液体奶情况，结合下表给出的加工步骤进行危害分析。（12分）

液体牛奶危害分析工作单

加工步骤	确定本步骤中被引入扩散或增加的潜在危害	需 要 控 制 (是/否)	对第三栏判断的依据	控制该危害的措施是什么	是 否 是 ccp 点
原料验收	生物性危害：病原菌				
	化学性危害：兽药、农药				
	物理性危害：无				

原料贮存	生物性危害：病原菌				
	化学性危害：无				
	物理性危害：无				

(2) 依据背景提供的液体奶情况，请按下表进行编制液体奶 HACCP 计划表（13 分）

液牛奶 HACCP 计划表

序号	关键控制点	控制危害	关键限值	监控程序				纠偏措施	记录	验证
				对象	方法	频率	负责人			
1	鲜牛奶检验	(1) 抗生素残留 (2) 掺杂掺假 (3) 牛奶中混有昆虫，草等杂物	(1) 抗生素 ≤ 1.05 (2) 掺杂掺假不得检出 (3) 杂质度，mg/kg ≤ 2						检验室 《原料奶检验原始记录》	化验室主任每天验证前一天的记录，决定是否采取纠偏行动
2	原料贮存	微生物繁殖	(1) 菌落总数，cfu/mL ≤ 30000 (2) 大肠菌群，MPN/100mL ≤ 90 (3) 致病菌不得检出						检验室 《原料奶检验贮存记录》	化验室每半小时验证记录，决定是否采取纠偏行动

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	12	
2	13	

合计	25	
----	----	--

八、主持并组织编制食品出厂放行管理制度（考核时间：20min）

（一）试题单

1. 背景资料

某食品生产企业在产品出厂检验过程中，对一批即将出厂的糕点进行微生物指标检测时，发现菌落总数超出出厂标准，该批次产品的各项理化指标均符合要求。企业质量控制部门迅速启动应急流程，涉及到生产和仓储部门参与放行处理，同时质量部开始进行复检，复检结论出来后，需要会同生产、质量、仓储等部门进行审核处理，并后续对该问题进行分析 and 总结。但是在事件处理过程中没有文件规定详细流程导致过程混乱，目前需要明确部门职责、放行条件及程序。

2. 试题要求

（1）指出该企业的放行管理制度中管理机构及其组成部门各自职责。（9 分）

（2）编制该企业的放行管理制度中产品放行条件。（6 分）

（3）根据该企业情况，编制产品放行流程。（10 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	9	
2	6	
3	10	
合计	25	

九、编制餐饮企业留样与记录管理制度（考核时间：20min）

（一）试题单

1. 背景资料

某餐饮单位某日对外供应 11 种菜品，包括红烧大排、老母鸡汤、清炒菠菜等。食品安全管理人员检查当日留样情况，发现以下情形：

留样冰箱中有 11 个菜品的留样，留样容器上有透气孔，未见标签标注。翻看留样记录显示以下信息：共有 8 个菜品的留样记录；“红烧大排”在记录上写作“红烧肉”留样；每个菜品留样量均为 105g。

2. 试题要求

(1) 指出该餐饮企业留样记录的不足之处，并写出正确的留样记录管理制度需包含的内容。(19 分)

(2) 当发现食品留样记录存在不足时，作为食品安全管理人员应如何处理。(6 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	19	
2	6	
合计	25	

十、主持并组织编制食品生产企业留样和记录管理制度（考核时间：20min）

(一) 试题单

1. 背景资料

《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》指出，食品企业需要追溯体系建设。一般企业对于保质期少于 2 年的产品，其保存期限不得少于产品的保质期；而对于保质期超过 2 年的产品，其保存期限则不得少于 2 年。

在食品生产过程中，实施留样制度至关重要。市场监管局对辖区某盒饭生产企业进行检查时发现，该单位提供留样品种不全，部分菜品未进行留样；留样记录中的菜品名称与实际供应的菜品不一致；未写明具体留样时间，无法追溯；部分留样量少于 125 克。监管部门查看其现有制度，发现无留样记录管理制度，要求其进行整改。

2. 试题要求

(1) 指出该盒饭生产企业留样和记录中存在的问题。(5 分)

(2) 编制该盒饭生产企业留样管理制度提纲。(14 分)

(3) 编制该盒饭生产企业食品留样和记录管理制度的流程。(6 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	14	
3	6	

合计	25	
----	----	--

【风险管理】

一、主持编制食品安全自查制度（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某豆制品生产企业，生产加工的豆腐保质期为4天，即食豆浆为2天。其产品通过出厂检验环节，确保了大肠菌群和蛋白质指标未超标，随后产品经物流铺货上市，需要耗费1天。作为食品安全管理人员，需为企业编制食品安全自查制度，现有部分内容如下：

（1）本企业食品安全自查制度覆盖生产、原料采购和检验检测这三项重要环节。企业曾经被市场监管部门查处过产品食品添加剂超标案件，因此自定的自查频率为一年一次。

（2）生产车间采用食品添加剂专人专管方式，专柜有双人双锁制度，称量食品添加剂的天平未经检定校准。每天豆浆缸需要清洗消毒，采用酸性清洗剂和酒精消毒剂，有相关工作记录。

（3）检验科的微生物实验室采用紫外灯消毒，工作结束后，开启紫外灯2个小时，开始工作前，打开净化通风系统，吹散臭氧。经过自查，发现使用的GB 2760标准不是最新版。

2. 试题要求

（1）判断企业食品安全自查制度的覆盖面和频率是否符合要求，并说明理由。

（5分）

（2）根据生产车间自查制度，判断企业在自查过程中，哪些是符合要求，哪些是不符合要求，并说明理由。（5分）

（3）判断企业自查制度中发现的问题哪些合规，哪些不合规，并更新自查制度的内容。（5分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	

3	5	
合计	15	

二、主持编制食品安全追溯管理制度和检查制度（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某糖果生产企业，为实现食品安全信息追溯和监管部门要求，建设了电子化的产品信息追溯系统，作为食品安全管理人员，需要主持并组织编制相关管理和检查制度，现摘录部分内容如下：

（1）本企业食品安全信息追溯系统覆盖原辅料采购、领用、投料、加工、检验检测、成品出厂、物流仓储运输、销售等各环节。其中食品添加剂采购应包含食品添加剂名称、规格、供应商信息。

（2）企业采购原料后，采购部门在进货 72h 内接收并检查供应商推送的追溯信息是否完整和准确。追溯信息录入后，由追溯系统生成唯一的追溯码。

（3）追溯记录和凭证保存期限不得少于食品保质期满后 1 个月；质检科实验员负责录入追溯系统的信息和数据，由质检科科长负责检查。

2. 试题要求

（1）指出背景资料 1 中，该企业食品安全追溯管理和检查制度的内容哪些正确，哪些错误，并对错误的内容进行修正。（5 分）

（2）指出背景资料 2 中，该企业食品安全追溯管理和检查制度的内容哪些正确，哪些错误，并对错误的内容进行修正。（5 分）

（3）指出背景资料 3 中，该企业食品安全追溯管理和检查制度的内容哪些正确，哪些错误，并对错误的内容进行修正。（5 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
3	5	
合计	15	

三、主持编制产品自主召回制度（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某肉制品生产企业，为落实法规要求，由食品安全管理人员，主持编制相关管理制度，现摘录部分草案如下：

（1）本企业制度规定，发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应立即停产，召回已经上市销售的食品。

（2）本企业的肉制品产品可能受到微生物污染，产生肉毒杆菌污染，会致人腹泻，因此规定属于二级召回，应在 72h 内启动召回，60 天内完成全部产品召回。

（3）规定企业编制召回公告，应包括企业信息、食品名称、商标、生产日期、召回的区域范围、召回原因及危害后果、召回等级、召回流程、处置方式、费用承担等内容。

（4）制度规定企业应当如实记录停止生产经营、召回和处置不安全食品的名称、商标、规格、生产日期、批次、数量等内容。记录保存期限不得少于半年。

2. 试题要求

（1）指出背景资料 1 和 2 中，该肉制品生产企业产品自主召回制度的内容哪些正确，哪些错误，并对错误的内容进行修改完善。（5 分）

（2）指出背景资料 3 中，该肉制品生产企业产品自主召回制度的内容哪些正确，哪些错误，并对错误的内容进行修改完善。（5 分）

（3）指出背景资料 4 中，该肉制品生产企业产品自主召回制度的内容哪些正确，哪些错误，并对错误的内容进行修改完善。（5 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
3	5	
合计	15	

四、主持编制用于协助实施流行病学调查的制度（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某校园食堂，为落实食品安全法律要求，由食品安全管理人员，主持编制管理制度，用于协助主管部门开展流行病学调查，现摘录部分草案如下：

（1）制定本制度的目的在于明确教育主管部门、市场监督管理部门、疾病预防控制中心、卫生主管部门与本校园食堂的职责关系，便于开展流行病学调查，为维护教学秩序，开展任何调查之前，必须征得教育主管部门许可。

（2）编制的制度规定本食堂应向疾控部门提供食材采购记录、从业人员健康证明、师生卫生信息、加工烹饪信息、清洁消毒记录等。加工烹饪用的食品添加剂需要提供采购信息、供应商信息、批次和保存条件。

（3）编制的制度规定疾病预防控制机构有权进入食堂现场、教学场所、后勤保障场所等场地开展调查和采样，食堂为调查提供便利，如实提供有关情况。经教育主管部门认可，可以向家长发布事故流行病学调查信息。

2. 试题要求

（1）指出背景资料 1 中，编制的校园食堂协助实施流行病学调查制度的内容哪些正确，哪些错误，并对错误的内容进行修正。（5 分）

（2）指出背景资料 2 中，编制的校园食堂协助实施流行病学调查制度的内容哪些正确，哪些错误，并对错误的内容进行修正。（5 分）

（3）指出背景资料 3 中，编制的校园食堂协助实施流行病学调查制度的内容哪些正确，哪些错误，并对错误的内容进行修正。（5 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
3	5	
合计	15	

五、主持实施食品安全应急演练并编制落实突发公卫事件的经营制度（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某校园食堂，为应对食品安全突发事件，提高师生食品安全意识，每年九月开学后组织实施食品安全应急演练，为此作为校园食品安全管理人员组织开展食品安全应急演练。

(1) 召集食品安全应急演练工作小组，包括校长、总务办、食堂、各年级组长等成员组成，邀请街道办、教育主管部门、环境保护部门参加。演练形式为实战演练。

(2) 编制的演练计划应涵盖事故报告、应急处置、舆情引导、应急结束等环节。明确演练目标、时间、参演单位等内容。

该食堂在突发公共卫生事件期间，为落实国家卫生部门指导意见，维护师生健康，防止传染病通过食品的传播链，制定了相关管理制度，食品安全管理人员督促落实。以下是食品安全管理人员主持和编制修订人员健康管理制度和食品原料采购制度的内容：

(3) 人员健康管理制度要求：增加所有工作人员每日申报健康状态；要求上岗前增加体温监测和疫病快速检测的前置要求；只要去过疫区的工作人员一律不得上岗。

(4) 食品原料采购制度要求：对采购供应商的防疫措施进行审核，落实防疫措施的供应商和产品才能采购使用；加强对外来食品原料的外包装进行消毒管理，使用消毒酒精擦拭接触表面，周转箱和工器具的消毒要求不变。

2. 试题要求

(1) 在召集食品安全应急演练工作小组和外部单位的工作中，本案例的做法是否完整和准确，若做法有误，请进行补充修订。(6分)

(2) 指出修订的公共卫生事件期间人员健康管理制度中，哪些不符合突发公共卫生事件期间管理要求的内容，将错误的内容编制为正确条款，并提出应如何监督落实该条款。(5分)

(3) 修订的公共卫生事件期间食品原料采购管理制度中，哪些是不符合突发公共卫生事件期间管理要求的内容，请指出并编制正确的制度内容。(4分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	

2	5	
3	4	
合计	15	

六、编写生产企业食品召回报告（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

A 食品公司，位于 B 市 C 区 D 路 18 号，法人代表 E，食品安全管理人 F，联系电话：021-6640####。该企业生产加工豆制品产品，于 2024 年 8 月 4 日发起食品召回。

召回原因是加工过程杀菌不彻底，造成一批次（批次号：20240801）、生产日期：2024 年 8 月 1 日、共 800 件 G 牌内酯豆腐产品（400g/件）微生物超标（大肠菌群指标），已造成消费者 1 人身体腹泻不适，经医院治疗已经康复。

企业为此召回所有该批次豆腐产品，在一个月内完成，收回产品后进行环保处置。经产品信息追溯系统查询，该产品在 B 市已出售给消费者 120 件（未食用），封存在超市隔离仓库 679 件，已消费食用 1 件。经疾病预防控制中心和市场监管所联合调查，认定该批次产品杀菌不彻底，产品中心温度未达到工艺要求，造成产品变质产生酸败，消费者食用后会导致腹泻等胃肠道症状。

2. 试题要求

- （1）判断该批次豆腐产品的召回等级是几级，并说明理由。（3 分）
- （2）作为食品安全管理人员，从实施召回单位、召回食品信息、召回原因及危害后果、召回情况、召回效果评估五方面，为 A 公司编制食品召回报告草案一份。（12 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	3	
2	12	
合计	15	

七、组织相关部门开展产品自主召回（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某食品超市，接到属地市场监督管理部门通报，在销售的某款进口婴幼儿奶粉，被曝存在标签不符合我国食品安全相关标准，尚未接到人员食用后伤亡报告，为此作为超市食品安全管理人员，需要主持该款食品召回工作，涉及销售部、仓库、采购部、会计部等部门。

经门店盘整，一共有 1 个品种、共计 200 罐奶粉属于召回范围，涉及 3 个生产批号，自接到属地市场监督管理部门通报之日起涉事产品下架，退还至货物仓库单独封存区域，通知供应商，将相关情况向属地市场监管部门通报。

产品召回公告摘录部分如下：

食品生产者的基本信息：**食品有限公司（海外），联系方式：*****

食品名称：婴幼儿配方乳粉；生产日期：20240506；批次：20240506；数量：200 件；召回原因及危害后果：标签不合格，易误导消费者；召回等级：二级。

召回时限：自公告发布之日起一个月内；超市经营者的义务和责任：退换货，费用承担情况：补差额。

2. 试题要求

- （1）判断超市将召回等级定为二级是否正确，并说明判断理由。（4 分）
- （2）指出该食品超市需要组织哪些部门开展产品召回工作，并简单说明各部门在召回工作中的作用。（5 分）
- （3）判断该企业食品召回公告摘录部分是否合规，若不合规，指出其不合理之处，并说明理由。（6 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	4	
2	5	
3	6	
合计	15	

八、组织食品生产企业开展产品的自主召回（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某冰淇淋食品生产企业,于4月18日接到一起消费者投诉及医院病例通报,反映消费者食用其产品后,出现腹泻现象,经治疗后恢复健康。作为企业食品安全管理人员需要组织工作小组,深入调查,分析原因,并实施产品召回。

(1)从销售部、采购部、市场部、质量部、财务部抽调人员,组成工作小组,销售部分工追溯产品流向,采购部清查原料供应,质量部负责检验检测,市场部做好舆情应对工作,财务部负责统计损失。

(2)冰淇淋产品工艺是:水混合乳、添加食品添加剂、均质、冻凝、内包装、外包转入冷库。质量部从生产设备取样,检验微生物,发现冻凝机内残留物检出沙门氏菌,其余场所未开展检查工作。

(3)通过排摸,发现涉事1个品种,2个批次产品,共900件产品,流向5个超市,超市尚未出售890件;除涉事消费者食用外,尚无其他人食用产品,可追回898件,经市场部协调,全部从消费者手中回收并给予赔偿;回收的产品运输回厂后,自行解冻加热处理。未通报市场监督管理部门。

2. 试题要求

- (1)判断该冰淇淋食品生产企业组织的工作小组是否合理,并说明理由。(5分)
- (2)指出企业自查分析原因的过程和做法是否合理,并说明理由。(5分)
- (3)指出企业食品召回过程中,是否有不合规之处,并说明理由。(5分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
3	5	
合计	15	

九、准备产品配料、生产经营工艺和食品安全控制等风险交流材料(考核时间:10min)

(一) 试题单

1. 背景资料

以下是某糕点食品生产企业在实际生产和工作的背景。

- (1)企业生产的某款冷加工西式糕点,配料表为:高筋面粉、牛奶、黄油、

糖、水、杏仁、葡萄干、酵母、羟甲基纤维素钠。

(2) 产品生产工艺为：面粉、黄油、糖、水混合均匀，添加酵母，冷面发酵 24 小时，面团取出，排气，加入食品添加剂，再次混合，烤制，放冷，涂抹奶油，加入杏仁、葡萄干点缀。内包装，外包装，送入冷库冷藏 4℃ 保存。

(3) 经质检科微生物培养和货架期测试，该产品的保质期为 15 天，4℃ 冷藏保存，提供给便利店类型的终端销售，冷链车运输。

2. 试题要求

(1) 产品标签作为风险交流材料重要内容之一，起草该糕点产品标签中产品名称、配料表、保质期、贮存条件的重要信息。(4 分)

(2) 指出该糕点面向消费者售卖时，需准备哪些风险提示内容。(6 分)

(3) 根据产品工艺说明，分析该款产品生产过程中的关键控制点和风险点所在。(5 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	4	
2	6	
3	5	
合计	15	

十、编写销售企业食品召回报告（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

A 食品销售企业，位于 B 市 C 区 12 号，法人代表 D，食品安全管理人员 E，联系电话：6640#####，2024 年 7 月 12 日接到一起消费者投诉，消费者称食用了蔬菜色拉后有腹泻，经医疗机构诊治后已恢复健康。

食品安全管理人员当天立即对该款蔬菜色拉做紧急下架处理，经排查：该 F 牌蔬菜色拉生产日期：2024 年 7 月 10 日；批号：20240710；200g/件；库存共 20 件。属地的疾病预防控制中心和市场监管所介入开展调查，经实验室检验发现该款蔬菜色拉金黄色葡萄球菌超过限量指标，导致消费者腹泻。经深入调查，供应商生产企业未能落实人员手部消毒，产品被金黄色葡萄球菌污染，A 销售企

业的冷藏货架温度为 8℃。

经食品安全信息追溯系统查询，进货共 23 件，未销售库存 20 件，2 件已销售未食用，1 件已销售并食用。A 食品销售企业自 2024 年 7 月 13 日起发布食品召回公告，期限一个月。经召回，已全部回收 22 件蔬菜色拉产品。食品销售企业指示食品安全管理人员起草编制食品召回报告，并向市场监管部门呈交。

2. 试题要求

- (1) 判断该事件召回等级是几级，并说明理由。(3 分)
- (2) 作为食品安全管理人员，从召回食品信息、召回原因及危害后果、召回情况、召回效果评估、后续措施五方面，为企业编制食品销售企业召回报告草案一份。(12 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	3	
2	12	
合计	15	

第 6 部分

理论知识考试模拟试卷及答案

食品安全管理师（三级）理论知识试卷

注 意 事 项

- 1. 考试时间：90 min。
- 2. 请首先按要求在试卷的标封处填写您的姓名、准考证号和所在单位的名称。
- 3. 请仔细阅读各种题目的回答要求，在规定的位置填写您的答案。
- 4. 不要在试卷上乱写乱画，不要在标封区填写无关的内容。

	一	二	三	总 分
得 分				

得 分	
评分人	

- 一、 判断题（第 1 题～第 40 题。将判断结果填入括号中。正确的填“√”，错误的填“×”。每题 0.5 分，满分 20 分）
- 1. 市场监管部门对有失信信息记录的食品生产经营者，根据失信情节的严重程度，依据相关规定，采取一定惩戒措施。（ ）
 - 2. 光谱仪器鉴别方法主要涉及光谱分析技术，这是一种通过分析物质发射、吸收或散射的光谱来确定其成分、性质和结构的方法。（ ）
 - 3. 诚信体系的适用范围包括所有市场主体，实施步骤通常包括制定信用政策、建立信用信息平台、开展信用评价和实施信用奖惩等环节。（ ）
 - 4. 食品安全事故应急预案需报属地市场监管部门备案。（ ）
 - 5. 职业道德的养成仅依靠外部制度约束即可实现，无需个体主动进行自我反思与修正。（ ）
 - 6. 感官评价小组成员需定期接受一致性校准训练，但无需记录个人感官阈值。（ ）
 - 7. 职业道德的养成必须通过实践中的具体情境检验和强化，脱离实践的道德教育难以转化为个体的内在行为准则。（ ）
 - 8. 要求供应商提供食品添加剂使用明细表是食品验收管理与安全风险控制重点关注的环节之一。（ ）
 - 9. 企业信用等级评定仅用于银行信贷审批，对企业日常经营和市场交易无实际意义。（ ）
 - 10. 环境保护与食品安全之间存在着直接的关系，二者相互影响，共同影响着人类的健康和 生活质量。（ ）
 - 11. 凡是参与食品经营的从业人员都应先取得健康证明，包括直接接触食品的从业人员和可能接触食品的从业人员。（ ）

12. 食品从业人员加工食品前应洗净手部，接触直接入口食品前还需进行手部消毒。（ ）
13. “PDCA 循环”结构不可作为从业人员食品安全防护制度编制方法之一。（ ）
14. 食品从业人员不得在食品处理区内吸烟、饮食或从事其他可能污染食品的行为。（ ）
15. 病媒生物防治机构资质证书的有效期为三年，到期需复审。（ ）
16. 食品生产经营场所的挡鼠板安装高度要求不低于 400mm，且需确保与门框无缝隙。（ ）
17. 查验保健食品供货者资质时，必须核对产品标签标注内容与注册证书的一致性。（ ）
18. 食品供应商现场审核，供应商审核得分中等，存在少量问题但不影响合作，可判定为合格供方。（ ）
19. “风险预防原则”要求进货查验制度必须包含食品安全事故的事前风险评估。（ ）
20. “企业信誉与社会责任”审核要求供应商必须提供员工薪资明细表。（ ）
21. 食品生产车间应设置纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯等，防止鼠类昆虫等侵入。（ ）
22. 食品生产经营设备设施规定，食品接触面原则上可以使用木质材料。（ ）
23. 食品生产经营工器具的计划性维护不属于定期检修的规定范围。（ ）
24. 食品生产企业应建立食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购、验收、运输和贮存管理制度。（ ）
25. 应急准备与响应的核心是确保预案的可操作性和有效性。（ ）
26. 冷冻食品检验前需室温解冻至完全软化后再取样。（ ）
27. 制度修订需管理层审批，无需基层反馈。（ ）
28. 食品添加剂与其他食品原料、成品一起运输时，最关键的是运输工具须具备防雨、防尘设施。（ ）
29. 腐败变质、霉变生虫的食品允许经高温处理后销售。（ ）
30. 对有温度、湿度要求的食品、食品添加剂及食品相关产品等，放置在同一区域应具备保温、冷藏等设备设施。（ ）
31. 食品安全标准是推荐性标准，企业可根据自身的实际情况自愿选择执行。（ ）
32. 食品出厂放行制度仅需覆盖成品检验环节即可。（ ）
33. 食醋中限量添加冰乙酸属于合法行为。（ ）
34. 散装、液体食品运输需符合食品安全国家标准，运输工具需专用于食品运输，并满足特定条件。（ ）
35. 食品生产经营企业，应依照《食品安全法》《食品生产许可管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规的要求，建立食品安全自查制度。（ ）
36. 黄曲霉毒素 B1 是食品中化学性危害。（ ）
37. 食品安全追溯对生产过程控制检查管理，可以包括原辅料使用、生产投料记录、关键控制点记录、食品添加剂使用、生产工艺一致性等检查内容。（ ）
38. 食品安全追溯体系的记录应真实、完整、连续，确保可追溯性。（ ）
39. 液态奶是采用全封闭管道式生产，因此评估该食品产品只需考虑化学性危害。（ ）
40. 一般食品生产加工企业，除婴幼儿乳粉生产单位外，均需对质量管理体系运行情况开展自查。（ ）

得 分	
评分人	

二、 单项选择题（第 1 题～第 140 题。选择一个正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中。每题 0.5 分，满分 70 分）

-
1. 在学习“数据伦理”案例时，食品安全管理师需要决定是否向公众披露企业近3年的食品安全事故统计数据，正确的选择是（ ）。
 - (A) 披露经过审计的“安全绩效”替代原始数据
 - (B) 主动完整披露并附改进措施说明
 - (C) 不披露，以免影响企业股价
 - (D) 披露最近1年数据并说明“已整改”
 2. 食品加工废水中化学需氧量（COD）超标的法律责任是（ ）。
 - (A) 吊销营业执照
 - (B) 限期整改
 - (C) 通报批评
 - (D) 处以10万-100万元罚款
 3. 诚信体系实施步骤首先要（ ）。
 - (A) 运行管理
 - (B) 确定诚信方针
 - (C) 资源分配
 - (D) 体系策划
 4. 食品接触面菌落总数限值为（ ）CFU/cm²。
 - (A) ≤500
 - (B) ≤100
 - (C) ≤200
 - (D) ≤50
 5. 季铵盐消毒水的标准浓度范围在食品加工场景中通常为（ ）ppm。
 - (A) 300-600
 - (B) 50-100
 - (C) 150-400
 - (D) 200-500
 6. 企业环境管理体系中，ISO14001标准的核心是（ ）。
 - (A) 扩大市场份额
 - (B) 污染末端治理
 - (C) 持续改进与合规
 - (D) 降低生产成本
 7. （ ）属于食品烹饪环节工艺管理的核心内容。
 - (A) 烹饪后食品在保温柜中存放不超过4h
 - (B) 每餐后对蒸箱进行100℃高温消毒
 - (C) 油炸食品时控制油温在150℃~170℃之间
 - (D) 使用紫色砧板处理海鲜类食材
 8. 冷链食品原料验收时，首先应该（ ）。
 - (A) 将原料暂存等待抽检
 - (B) 立即测量原料中心温度
 - (C) 先核对送货单与检疫证明的一致性
 - (D) 检查产品外包装是否有水渍破损
 9. 采用酶抑制率法快速检测蔬菜中有机磷和氨基甲酸酯类农药残留时，当蔬菜样品中提取液对酶的抑制率≥（ ）%，表示蔬菜中有高剂量有机磷或氨基甲酸酯类农药存在。
 - (A) 50
 - (B) 20
 - (C) 30
 - (D) 40
 10. 企业信用等级评定中，若发现企业存在隐瞒重大债务的行为，评级机构应优先采取（ ）的措施。
 - (A) 要求企业补充材料后重新评估
 - (B) 直接下调其信用等级并公开披露
 - (C) 暂停评级流程并移交监管部门处理
 - (D) 依据现有数据维持原信用等级
 11. 车间空气洁净度监测应重点针对（ ）。
 - (A) 通风设备功率
 - (B) 微生物和悬浮粒子
 - (C) 温度波动范围
 - (D) 相对湿度记录

-
12. 食品感官分析实验室试验区内, 推荐的室温及相对湿度范围分别是 ()。
- (A) 24-26℃、75%~85% (B) 18-20℃、45%~55%
(C) 20-22℃、55%~65% (D) 22-24℃、65%~75%
13. 预警阈值设置依据不包括 ()。
- (A) 同行企业市场份额 (B) 历史基线数据
(C) 法规限量标准 (D) 工艺控制能力
14. () 不属于食品中放射性污染的主要来源。
- (A) 食品包装材料印刷 (B) 核事故泄漏
(C) 天然本底辐射 (D) 食品辐照保鲜技术
15. 不属于常见的快速检测技术用于构建快速检测体系的是 ()。
- (A) 试纸法 (B) 免疫层析技术
(C) 荧光定量 PCR 技术 (D) 电子显微镜技术
16. () 不是快检机构标准化体系的核心规范。
- (A) 分级管理规范 (B) 实验室通用规范
(C) 检测结果司法认证规范 (D) 质量管理规范
17. 食品生产经营企业诚信体系建设旨在通过加强诚信管理, 促使企业落实主体责任, 保障 (), 提升行业整体诚信水平。
- (A) 食品质量 (B) 企业经济效益 (C) 食品营养 (D) 食品安全
18. 食品生产经营企业诚信体系建设的总体要求中, 强调应通过 () 实现对企业信用的动态评价。
- (A) 企业自主申报信用等级
(B) 专业部门监管
(C) 第三方机构评估
(D) 政府主导的分类监管与社会监督结合
19. 粮食储藏过程中, 控制真菌污染最关键的环境因素是 ()。
- (A) 维持光照强度 500lux 以上 (B) 保持储藏温度低于 15℃
(C) 控制相对湿度不超过 65% (D) 提高氧气浓度至 30%以上
20. 霉菌培养温度与时间为 ()。
- (A) 20±1℃, 7 天 (B) 25±1℃, 5 天
(C) 30±1℃, 3 天 (D) 37±1℃, 2 天
21. 预防生食水产品中食源性寄生虫污染, 最有效的控制措施是 ()。
- (A) 喷洒消毒酒精 (B) 低温冷藏保存
(C) 进行紫外线照射 (D) 彻底煮熟或冷冻处理
22. 食品安全管理体系验证发现的关键不符合项整改后, 必须进行 ()。
- (A) 员工培训 (B) 管理评审 (C) 文件修订 (D) 专项验证
23. 食品中铅、镉重金属检测的“金标准”仪器是 ()。
- (A) 激光诱导击穿光谱仪 (B) 原子吸收光谱仪
(C) 紫外可见分光光度计 (D) 傅里叶变换红外光谱仪
24. 防控婴幼儿配方食品中沙门氏菌污染的关键措施是 ()。
- (A) 定期对生产设备进行酸性清洗
(B) 严格控制原料乳的冷链运输温度 (≤4℃)

-
- (C) 高温灭菌处理
(D) 添加防腐剂（如山梨酸钾）
25. 根据《上海市食品安全信用信息管理办法》，企业信用等级最高的评定结果是（ ）。
(A) D 级 (B) A 级 (C) B 级 (D) C 级
26. 检测原材料中微生物的含量，预防因微生物污染导致的食品中毒和疾病发生，这是食品生产全流程的卫生风险评估指标中的（ ）。
(A) 包装与储存环节指标 (B) 原材料环节指标
(C) 加工环境环节指标 (D) 加工设备与器具环节指标
27. （ ）不是检验结果“假阳性”的可能原因。
(A) 检测方法灵敏度不足 (B) 样本交叉污染
(C) 试剂失效 (D) 仪器校准偏差
28. 手部清洁消毒后菌落总数应 $\leq$ （ ）CFU/cm²。
(A) 500 (B) 1 (C) 5 (D) 10
29. （ ）是人们求职择业和职业劳动的各种认识的总和，它是职业活动在人们头脑中的反映。
(A) 职业意识 (B) 职业素养 (C) 职业守则 (D) 职业规范
30. 企业信用等级评定的主要目的是（ ）。
(A) 扩大企业的发展
(B) 增加企业利润
(C) 提高企业知名度
(D) 为企业的信用状况提供客观、公正的评价
31. 确认仪器、设备和抢救物品的完好性，了解操作流程和注意事项，准备必要的辅助工具和材料，这是急救操作流程中的（ ）。
(A) 日常保养 (B) 操作前准备 (C) 操作过程 (D) 操作后维护
32. （ ）不是消防安全培训的必训内容。
(A) 疏散逃生技能 (B) 消防技术规范条文
(C) 岗位火灾危险性 (D) 灭火器材使用方法
33. 食品企业中，对危害进行有效控制的首要步骤是（ ）。
(A) 进行危害分析 (B) 建立质量管理体系
(C) 评估危害结果 (D) 制定控制措施
34. （ ）是认识问题和解决问题不可或缺的思维方式，探究分析能力是积极寻求解决方法的基本能力和综合分析能力。
(A) 理性思维 (B) 反向思维 (C) 综合思维 (D) 感性思维
35. 建立一个完整的感官评价体系，首先需要明确（ ）。
(A) 感官评价小组的管理能力 (B) 评价机构的组织构成及职责
(C) 评价原则与方法 (D) 感官评价人员
36. 食品企业新员工入职体检应在（ ）完成。
(A) 入职后一周内 (B) 签订劳动合同前
(C) 正式上岗前 24 小时内 (D) 试用期结束后
37. 食品从业人员干手方式优先选用（ ）。
(A) 感应式烘手机 (B) 一次性纸巾 (C) 自然干燥 (D) 消毒毛巾

-
38. 关于体检机构，正确的是（ ）。
- (A) 能提供体检报告机构均可 (B) 必须为公立医疗机构
(C) 应符合国家相关规定 (D) 可由企业自行组织体检
39. 按照《上海市食品从业人员食品安全知识培训和考核管理办法》的规定，食品销售者的负责人、食品安全管理人员在岗期间每 12 个月接受食品安全知识集中培训应当不少于（ ）h。
- (A) 100 (B) 40 (C) 60 (D) 80
40. （ ）不能有效促进食品安全防护制度落地。
- (A) 可视化提示 (B) 责任到人 (C) 成本考核 (D) 企业文化
41. 食品安全防护的健康要求不包括（ ）。
- (A) 无传染性疾病 (B) 完成流感疫苗接种
(C) 定期健康检查 (D) 持有健康证明
42. 食品从业人员（ ）不是必须重新洗手消毒的强制要求。
- (A) 高风险区工作 10min (B) 进入操作区前
(C) 接触生食后 (D) 离开操作区返回时
43. 食品从业人员工作帽使用规范错误的是（ ）。
- (A) 专间操作人员需佩戴帽子 (B) 长发需全部纳入帽内
(C) 可佩戴装饰性发夹 (D) 接触污染物后更换帽子
44. 食品从业人员健康证明公示的信息包括（ ）等。
- (A) 姓名、有效期、家庭住址 (B) 姓名、身份证号、有效期
(C) 姓名、健康证编号、有效期 (D) 姓名、健康证编号、健康信息
45. 一次性集体聚餐人数超过（ ）人的餐饮服务提供者，应按规定对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样。
- (A) 200 (B) 50 (C) 100 (D) 150
46. 根据 GB31654，健康体检需排查的皮肤病类型是（ ）。
- (A) 化脓性或渗出性皮肤病 (B) 过敏性皮炎
(C) 荨麻疹 (D) 银屑病
47. 食品企业油炸区员工工作服需特别具备（ ）。
- (A) 反光条 (B) 透气性 (C) 防水性 (D) 耐高温性
48. 从业人员健康体检制度编制方法应优先参考（ ）。
- (A) 地方行政规定 (B) 企业内部制度
(C) 行业惯例 (D) 食品安全国家标准
49. 食品安全关键环节洗手设施必备的要求是（ ）。
- (A) 自动烘干机 (B) 非手触式水龙头 (C) 温水供应 (D) 声控开关
50. 生产经营场所制定清洁消毒频率时，应（ ）。
- (A) 在生产高峰期降低频次 (B) 根据设备使用情况动态调整
(C) 统一规定每日消毒 1 次 (D) 根据设备清洁情况调整
51. 病媒生物防治的“全程监控”原则在管理中的具体体现是（ ）。
- (A) 纳入“日管控、周排查、月调度”机制动态管理
(B) 仅需在第三方服务消杀后抽检效果
(C) 应独立于企业日常管理体系之外运行

-
- (D) 监控重点限于化学药剂使用浓度
52. 餐用具使用后应及时清洗消毒, 鼓励采用 () 方法消毒餐用具。
(A) 熏蒸剂 (B) 含氯消毒剂 (C) 二氧化氯消毒剂 (D) 热力
53. 病媒生物防治人员操作考核不包括 ()。
(A) 设备维护技能 (B) 配药与喷雾操作
(C) 布放鼠药及监测工具 (D) 撰写学术论文
54. 防蝇设施中灭蝇灯的合规安装要求是 ()。
(A) 无需考虑网眼密度和覆盖范围
(B) 悬挂在食品加工操作台上方
(C) 使用电击式灭蝇灯并置于食品贮存区
(D) 在通道口安装且避免食品区域上方
55. 病媒生物防治过程的食品安全防护制度编制中“全员参与”的实施要点是 ()。
(A) 为各部门分配虫害检查指标 (B) 定期组织 PCO 服务商现场培训
(C) 在车间张贴防治 SOP 流程图 (D) 纳入从业人员考核必备内容
56. 餐饮服务企业, 储存场所食品离墙离地的最小距离要求是 () cm。
(A) 15 (B) 5 (C) 8 (D) 10
57. 食品供应商现场审核中, 文件审核不包括 ()。
(A) 第三方检验报告 (B) 生产车间布局图
(C) 企业营业执照 (D) 质量管理体系认证证书
58. 散装食品采购的强制要求是 ()。
(A) 供应商必须提供散装食品的第三方检测报告
(B) 必须使用专用清洁密闭容器盛装运输
(C) 采购方需对每批次散装食品进行全项目检测
(D) 禁止采购无标签或标签信息不全的散装食品
59. 食品进货查验制度编制时, 首要遵循的原则是 ()。
(A) 验收标准可由供应商根据生产能力灵活调整
(B) 验收流程必须覆盖所有品类且步骤完全统一
(C) 制度条款应优先追求操作速度以提升效率
(D) 严格遵循《食品安全法》对查验内容与记录的强制性规定
60. 有明确保质期的食品, 进货查验记录保存期限至少为 ()。
(A) 保质期满后 2 年 (B) 保质期满后 3 个月
(C) 保质期满后 6 个月 (D) 保质期满后 1 年
61. 采购管理的审核准备阶段, 供应商需提前完成的工作是 ()。
(A) 提交全项目自查报告
(B) 质量管理体系的详细审计计划
(C) 根据采购方要求更新双方的质量协议文本
(D) 准备营业执照和行业资质证书
62. 禁止采购的产品是 ()。
(A) 有色的食品级玻璃瓶 (B) 超过保质期的食品原料
(C) 个体户提供的农产品 (D) 添加色素生产的糖果
63. 食品采购索证索票制度的核心目的是 ()。

-
- (A) 作为供应商结算货款的唯一凭证
(B) 证明采购行为符合财务报销流程
(C) 证明采购方履行了进货查验的法定责任
(D) 确保食品来源可追溯、问题可召回、责任可追究
64. 食品添加剂进货查验，厂家未履行进货查验义务，市场监管部门罚款处罚时，范围一般是（ ）万元。
(A) 0.8-8 (B) 0.1-1 (C) 0.3-3 (D) 0.5-5
65. 肉类农产品进货查验时，必须索取的证明文件是（ ）。
(A) 检验检疫合格证明 (B) 养殖场管理文件
(C) 生产安全记录 (D) 饲料采购发票
66. 供应商资质审核中，（ ）不属于“资质文件”的审核内容。
(A) 生产设备维护记录 (B) 企业营业执照
(C) 合法的生产经营证明 (D) 食品安全管理体系认证证书
67. 食品供应管理中，（ ）是最重要的质量控制环节。
(A) 销售 (B) 采购 (C) 储存 (D) 运输
68. 食品进货查验记录的内容不包括（ ）。
(A) 进货日期 (B) 生产工艺 (C) 保质期 (D) 生产日期
69. 食品进货查验记录应当准确记录食品的（ ）。
(A) 生产工艺 (B) 生产环境 (C) 包装材料 (D) 生产厂家
70. “生产过程审核”中，对生产设备的要求不包括（ ）。
(A) 有定期维护保养计划和记录 (B) 满足生产需求
(C) 性能良好 (D) 生产日期一致
71. （ ）不属于工器具日常维护内容。
(A) 建立设备保养和维修制度 (B) 清洁消毒
(C) 润滑紧固 (D) 检查调整
72. 应在（ ）设备上方设置机械排放装置，减少废气废烟对食品生产影响。
(A) 金检仪 (B) 斩拌机 (C) 和面机 (D) 隧道烤箱
73. 检查单位食堂，冷餐间设备未清洗消毒，市场监管部门可以下达的行政处罚是（ ）。
(A) 拒不改正的，处十万元以上罚款
(B) 传唤
(C) 责令改正，给予警告
(D) 拒不改正的，处五千元以下罚款
74. 食品生产经营设备设施使用管理制度，（ ）负责定期组织设备设施的检查和维护工作。
(A) 生产部 (B) 维修操作工 (C) 设备保障部门 (D) 车间主任
75. 食品企业可以选择（ ）来验证清洗效果。
(A) 核酸法 (B) 目视法 (C) pH 试纸法 (D) ATP 荧光测试法
76. 消毒剂也是一类化学物质，因此可以存放在（ ）的隔离区域。
(A) 食品成品 (B) 食品原料 (C) 食品添加剂 (D) 清洁剂
77. 不属于食品生产企业生产用水过滤设施的维护要求是（ ）。
(A) 排放废水 (B) 更换滤芯 (C) 冲洗管路 (D) 水质检验

-
78. 清洗食品设备设施优先选用（ ）材质。
(A) 塑料 (B) 钢丝 (C) 竹木 (D) 陶瓷
79. 企业在高风险的食品加工环节中，（ ）属于未能定期对工器具进行消毒的问题描述。
(A) 消毒记录不完善 (B) 消毒不彻底
(C) 消毒频率不足 (D) 消毒设备缺失
80. 食品生产经营设备设施分类管理中，（ ）属于监控设备。
(A) 搅拌机 (B) 压力计 (C) 包装机 (D) 冷藏库
81. 食品生产企业对工器具全面检查的周期是（ ）。
(A) 每年 (B) 每个月 (C) 每周 (D) 每季度
82. 选用清洗剂和消毒剂，应考虑杀菌效果、安全性、环保性和（ ）因素。
(A) 去污能力 (B) 洗脱效果 (C) 腐蚀性 (D) 成本性
83. 绞肉机设备，在使用后，应执行的工作是（ ）。
(A) 加盖盖板 (B) 使用热碱清洗剂清洁内部
(C) 拔掉插头 (D) 关机离开
84. （ ）属于间接接触食品的工器具。
(A) 仓板 (B) 烤盘 (C) 裱花袋 (D) 刮刀
85. “全程控制”原则要求制度必须覆盖（ ）。
(A) 销售环节与消费者反馈 (B) 生产环节与加工工艺控制
(C) 从原料采购到消费的全链条 (D) 仓储环节及运输管理
86. 仅销售预包装食品的经营者应（ ）。
(A) 无需任何手续 (B) 办理备案登记
(C) 办理食品经营许可证 (D) 办理卫生许可证
87. 中央厨房配送食品的留样要求是（ ）。
(A) 成品与所有原料留样 (B) 成品与部分原料留样
(C) 成品与关键调味料留样 (D) 成品与关键原料双轨留样
88. 内部审核的最低频率要求是（ ）。
(A) 每三年 1 次 (B) 每季度 1 次 (C) 每年至少 1 次 (D) 每两年 1 次
89. 无菌包装技术主要用于（ ）。
(A) 冷冻肉类 (B) 牛奶等液态食品 (C) 新鲜水果 (D) 面包
90. 委托运输食品时，必须查验受托方的（ ）。
(A) 运输保险费凭证 (B) 车辆清洁消毒记录
(C) 人员结构 (D) 企业成立年限
91. 关于食品贮存运输的表述，错误的是（ ）。
(A) 食品与有毒物品应隔离后同车运输
(B) 容器工具应安全无害且清洁
(C) 应符合温湿度等特殊要求
(D) 应防止贮存运输中食品受污染
92. 仓储食品储存条件检查必须包含的项目是（ ）。
(A) 包装外观清洁度 (B) 食品质量变化状态
(C) 进出库操作便捷 (D) 账卡记载效率
93. 企业制定出厂放行制度的首要目的是（ ）。

-
- (A) 提高生产效率 (B) 简化产品流通流程
(C) 确保出厂食品符合安全标准 (D) 降低企业运营成本
94. 因食品安全犯罪被判处有期徒刑的人员, 其从业限制是 ()。
- (A) 无限制 (B) 3 年内不得从业
(C) 5 年内不得从业 (D) 终身禁止从业
95. 编制储运操作流程时, 必备的规范性要求是 ()。
- (A) 产品为同一批次 (B) 检测产品中心温度
(C) 建立入库全检或抽检 (D) 查看产品标签的合规性
96. 关于食品分区存放, 错误的是 ()。
- (A) 易串味食品单独存放 (B) 不同类别食品混放
(C) 成品与半成品隔离 (D) 生熟食品隔离
97. 冷链食品运输中冷冻品的温度要求是 () °C。
- (A) ≤ 0 (B) ≤ -12 (C) ≤ -18 (D) ≤ -5
98. 企业食品安全方针的制定主体必须是 ()。
- (A) 外部咨询机构 (B) 生产部门负责人
(C) 企业最高管理者 (D) 食品安全管理员
99. 食品生产经营活动的监督管理部门是 ()。
- (A) 市场监督管理局 (B) 卫生健康行政部门
(C) 公安机关 (D) 农业农村部门
100. 新制度实施前的必要验证环节是 ()。
- (A) 外部专家书面评审 (B) 管理层签字批准
(C) 模拟运行与实战双轨测试 (D) 员工线上问卷调查
101. 企业实施危害分析时, 若发现某关键控制点 (CCP) 监控记录缺失, 应首先 ()。
- (A) 调整 CCP 参数以避免记录缺失的影响
(B) 根据同类产品历史数据补充记录, 并备注说明情况
(C) 立即暂停该 CCP 涉及的生产环节, 重新评估食品安全风险
(D) 仅内部通报后继续生产, 待下次审核时统一整改
102. 食品留样制度中必须明确强制留样的场所是 ()。
- (A) 流动餐饮摊贩 (B) 所有个体餐饮店
(C) 学校食堂、集体用餐配送单位 (D) 社区小型早餐店
103. 食品仓库防鼠的正确措施是 ()。
- (A) 仓库角落放置粘鼠板 (B) 安装挡鼠板
(C) 投放药物灭鼠 (D) 每周喷洒杀虫剂
104. 直接接触食品的包装材料必须符合 ()。
- (A) 无毒、清洁的卫生标准 (B) 工业塑料标准
(C) 高透光性要求 (D) 再生材料环保标准
105. 已开封食用油的标准储存方式是 ()。
- (A) 高温干燥 (B) 阴凉避光密封
(C) 冷藏避光 (D) 常温避光密封
106. 冷藏食品运输的适宜温度范围是 ()。

-
- (A) 10℃~15℃ (B) 0℃~4℃
(C) -18℃以下 (D) 15℃~20℃
107. 电子留样记录的合规保存方式是 ()。
(A) 保存在本地服务器 (B) 存储于个人电脑
(C) 云端备份且防篡改 (D) 每月打印一次纸质版
108. 食品从业人员年度最低培训时长要求是 () 学时。
(A) 80 (B) 20 (C) 40 (D) 60
109. 关于留样食品品种的要求, 正确的是 ()。
(A) 留样主食类食品即可
(B) 留样高风险菜品即可
(C) 对每餐次或批次的易腐食品成品进行留样
(D) 可选择性留样部分菜品
110. 应急演练的最低频率要求通常是 ()。
(A) 每五年 1 次 (B) 每季度 1 次
(C) 每年至少 1 次 (D) 每三年 1 次
111. 依据食品安全法规, 食品储运管理制度编制中责任划分的核心原则是 ()。
(A) 谁储运谁负责、责任明确
(B) 政府负主要监管责任
(C) 以消费者监督为主要依据
(D) 质量部门负主要责任
112. 食品安全管理制度编制的核心指导原则是 ()。
(A) 风险管理原则 (B) 效率优先原则
(C) 事后追责为主 (D) 成本控制优先
113. 编制食品储运制度时, 必备的操作性方法是 ()。
(A) 使用保温箱存放
(B) 建立全程温度记录并存档
(C) 建立 GPS 系统
(D) 建立全程冷链
114. 食品储运检查制度编制中, 必须优先明确的要求是 ()。
(A) 库存周转率计算标准
(B) 分类分区储存管理规范
(C) 运输路线优化方案
(D) 智能化温湿度监控参数
115. 牛奶中黄曲霉毒素 M₁ 的最大允许限量为 () μg/kg。
(A) 5.0 (B) 0.1 (C) 0.5 (D) 1.0
116. () 是食品企业在运输过程中必须记录信息。
(A) 交接人员工号 (B) 运输时间
(C) 运输货物重量 (D) 驾驶员姓名
117. 餐饮服务单位留样记录管理制度必须符合 () 的要求, 确保企业行为合法合规。
(A) 中华人民共和国质量法 (B) 广告法
(C) 餐饮服务食品安全操作规范 (D) GB2760

-
118. 食品安全管理师的职责不包括（ ）。
- (A) 从业人员的岗位调动 (B) 建立食品安全管理制度
(C) 监督食品安全自查 (D) 直接参与食品生产操作
119. 食品储运检查与记录制度编制的首要原则是（ ）。
- (A) 配置自动监控温湿度的设备
(B) 实行分类分区储存，避免交叉污染
(C) 建立定期清理变质或过期食品的机制
(D) 设定库存轮换的“先进先出”规则
120. 食品经营单位因食品二级召回，需要在（ ）个工作日内完成召回工作。
- (A) 30 (B) 10 (C) 15 (D) 20
121. 在食品销售环节保存条件不当，易发生（ ）污染情形。
- (A) 放射性 (B) 生物性 (C) 化学性 (D) 物理性
122. 企业食品安全管理人员带领食品安全自查小组开展工作，查看车间现场、资料记录和工艺文件，这些工作属于自查程序（ ）阶段。
- (A) 报告 (B) 策划 (C) 实施 (D) 整改
123. （ ）不属于食品中化学性危害。
- (A) 黄曲霉毒素 (B) 赫曲霉素
(C) 铅 (Pb) (D) 玻璃
124. 食品生产企业为编制产品自主召回制度文件，需要召集各部门协作，（ ）部门不需要参加。
- (A) 安保部 (B) 检验科
(C) 生产车间 (D) 物流科
125. 养老院食堂在公共卫生事件期间，（ ）是较为合适的措施。
- (A) 食堂服务人员送餐服务 (B) 集中供餐形式
(C) 对空调进行清洗消毒 (D) 采用自助餐形式
126. 根据可操作性原则，企业在编制食品安全自查制度时应考虑（ ）。
- (A) 生产风险点 (B) 模仿业内大型企业做法
(C) 参照热加工工艺 (D) 用 DeepSeek 写
127. 食品中添加了黄芩，产品声称具有保健功能，召回原因是（ ）。
- (A) 标签虚假宣称
(B) 产品不符合食品安全标准
(C) 监管部门查处
(D) 消费者举报
128. 食品添加剂生产工艺采用生物发酵法，（ ）工作符合企业食品安全追溯管理制度与企业实际情况相结合原则。
- (A) 设备自动化程度高，降低清洁维护频率
(B) 参照该食品添加剂化学法生产要求
(C) 增加对杂菌的监测信息
(D) 重金属污染风险较小，需要增加检测频率
129. （ ）属于食品中生物性危害。
- (A) 放射性同位素 (B) 大肠杆菌 0157

-
- (C) 兽药残留 (D) 农药残留
130. 因违反食品安全法律法规受到行政处罚后 () 年内又实施同一性质的食品安全违法行为, 将构成情节严重的违法行为。
- (A) 5 (B) 1 (C) 2 (D) 3
131. 食品生产者未依法召回或停止经营的, 由县级以上市场监督管理部门责令改正, 其适用的行政处罚是 ()。
- (A) 不能吊销许可证
(B) 给予警告
(C) 拒不改正, 处五千以下罚款
(D) 情节严重, 责令停产停业
132. 当食品处置追溯链发生断裂时, 可以采取的有效措施是 ()。
- (A) 启动应急行动 (B) 紧急调查、核对凭证
(C) 追溯食品来源 (D) 全部食品销毁
133. 食品生产加工企业建立和完善食品安全自查制度, 落实监管要求, 不断优化和更新制度要求, 这种情况符合 () 原则。
- (A) 持续改进 (B) 合法合规
(C) 可操作性 (D) 全面性
134. () 不属于食品安全追溯管理制度覆盖范围。
- (A) 乳制品 (B) 洗涤剂
(C) 食用农产品 (D) 肉制品
135. 生产企业的豆腐产品生产日期为 4 月 18 日, 保质期为 3 天, 那么其追溯信息保存期限到 ()。
- (A) 10 月 30 日 (B) 4 月 21 日
(C) 4 月 30 日 (D) 10 月 21 日
136. () 不属于食品销售企业发布的召回公告内容。
- (A) 物流运输 (B) 食品名称
(C) 生产日期及批号 (D) 召回原因
137. 食品自查中发现 () 属于主要问题。
- (A) 面粉原料混入铁丝
(B) 产品标签字体模糊不清
(C) 生产车间场地部分有积水
(D) 检验室天平未校准
138. 食品生产经营企业依法开展食品召回, 召回完成后 () 日内提交召回总结报告。
- (A) 20 (B) 5 (C) 10 (D) 15
139. 食品生产经营者未依法召回或者停止经营不符合食品安全标准的食品的, () 可以责令其召回或者停止经营。
- (A) 卫健部门 (B) 市场监督部门
(C) 疾病预防控制部门 (D) 医疗部门
140. 食品安全应急演练, () 是属于计划准备阶段的工作内容。
- (A) 培训动员 (B) 模拟事故场景
(C) 封存可疑食品 (D) 评估报告

得 分	
评分人	

三、 多项选择题（第 1 题～第 10 题。将正确答案相应的字母填入题内的括号中。每题 1 分，满分 10 分）

- 在食品生产经营过程中，控制化学性危害的措施包括（ ）。
 - 严格控制原料来源和质量
 - 实施良好的生产规范（GMP）
 - 严格遵循食品添加剂使用标准
 - 加强员工个人卫生培训
 - 定期进行化学污染物检测
- 在食品储运技术与风险管理中，（ ）有助于降低食品安全风险。
 - 采用先进的冷链技术确保食品在运输过程中的温度稳定
 - 定期对运输车辆和储存设施进行维护和清洁
 - 建立食品追溯体系以便快速响应食品安全问题
 - 采用自然通风方式替代机械制冷系统
 - 对储运人员进行食品安全培训
- 健康体检制度编制需明确（ ）。
 - 体检不合格人员的岗位调整措施
 - 企业规模
 - 体检结果公示方式
 - 与供应商的体检联动机制
 - 健康档案管理责任部门
- 废弃物存放的合规要求包括（ ）。
 - 容器必须加盖密闭
 - 容器材质应防渗漏
 - 存放地点远离食品加工区
 - 可回收物与厨余垃圾可混放
 - 厨余垃圾存放时间不得超过 48h
- 食品进货查验制度编制，全程追溯原则和内容是指（ ）。
 - 从采购源头到使用终端
 - 建立完整的追溯体系
 - 确保食品及相关产品的流向可查
 - 产品标签标识
 - 确保食品及相关产品的问题可溯
- 清洁食品生产工器具的关键步骤有（ ）。
 - 清除污物残渣
 - 分类隔离
 - 消毒处理
 - 干燥保存
 - 冲洗干净
- 食品微生物检验的特殊要求包括（ ）。
 - 采样工具灭菌处理
 - 全程无菌操作
 - 冷冻样品室温解冻
 - 原样品送检
 - 无特殊要求
- 食品生产企业需独立专项记录的内容是（ ）。
 - 食品添加剂名称及用量
 - 产品召回批次及处置方式
 - 日常办公用品采购
 - 临期食品销毁清单
 - 不合格产品处置记录

-
9. 金属探测器作为 CCP 时，必须满足（ ）。
- (A) 每班次测试灵敏度 (B) 维修后追溯评估维修期间通过的产品
(C) 仅需记录检测结果，无需保存测试片 (D) 灵敏度可根据产量灵活降低
(E) 运行期间无需测试灵敏度
10. 根据《食品安全法》，食品生产经营者应当建立（ ）。
- (A) 食品安全管理制度 (B) 食品安全追溯体系
(C) 食品安全自查制度 (D) 食品安全应急演练制度
(E) 食品安全监管制度

食品安全管理师（三级）理论知识试卷答案

一、判断题(第1题~第60题。将判断结果填入括号中。正确的填“√”，错误的填“×”。每题0.5分，满分30分)

1. √	2. √	3. √	4. √	5. ×	6. ×
7. √	8. √	9. ×	10. √	11. ×	12. √
13. ×	14. √	15. √	16. ×	17. √	18. √
19. √	20. ×	21. √	22. ×	23. ×	24. √
25. √	26. ×	27. ×	28. ×	29. ×	30. ×
31. ×	32. ×	33. ×	34. √	35. √	36. √
37. √	38. √	39. ×	40. ×		

二、单项选择题(第1题~第140题。选择一个正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中。每题0.5分，满分70分)

1. B	2. D	3. B	4. B	5. C	6. C
7. C	8. B	9. A	10. A	11. B	12. C
13. A	14. A	15. D	16. C	17. D	18. D
19. C	20. B	21. D	22. D	23. B	24. B
25. B	26. B	27. A	28. D	29. A	30. D
31. B	32. B	33. A	34. A	35. B	36. B
37. A	38. C	39. C	40. C	41. B	42. A
43. C	44. C	45. C	46. A	47. D	48. D
49. B	50. B	51. A	52. D	53. D	54. D
55. D	56. D	57. B	58. D	59. D	60. C
61. A	62. B	63. D	64. D	65. A	66. A
67. B	68. B	69. D	70. D	71. A	72. D
73. C	74. C	75. D	76. D	77. A	78. A
79. C	80. B	81. A	82. A	83. B	84. A
85. C	86. B	87. D	88. C	89. B	90. B
91. A	92. B	93. C	94. D	95. C	96. B
97. C	98. C	99. A	100. C	101. C	102. C
103. B	104. A	105. B	106. B	107. C	108. C
109. C	110. C	111. A	112. A	113. B	114. B
115. C	116. B	117. C	118. A	119. B	120. D
121. B	122. C	123. D	124. A	125. C	126. A
127. A	128. C	129. B	130. B	131. B	132. B
133. A	134. B	135. D	136. A	137. A	138. C
139. B	140. A				

三、多项选择题(第1题~第10题。将正确答案相应的字母填入题内的括号中。每题1分，

满分 10 分)

1. ABCE

2. ABCE

3. AE

4. ABC

5. ABCE

6. ACDE

7. ABD

8. ABDE

9. AB

10. ABCD

第 7 部分

操作技能考核模拟试卷

注 意 事 项

1. 考生根据操作技能考核通知单中所列的试题做好考核准备；
2. 请考生仔细阅读试题单中具体考核内容和要求，并按要求完成操作或进行笔答或口答，若有笔答请考生在答题卷上完成。
3. 操作技能考核时要遵守考场纪律，服从考场管理人员指挥，以保证考核安全顺利进行。

注：操作技能考核试题评分表及答案是考评员对考生考核过程及考核结果的评分记录表，也是评分依据。

食品安全管理师（三级）操作技能考核通知单

姓名：

准考证号：

考核日期：

试题 1

试题代码：1.1.4

试题名称：主持并组织编制食品企业从业人员健康管理制度。

考核时间：10min。

配分：10 分。

试题 2

试题代码：2.1.1

试题名称：编制熟肉制品生产场所清洁消毒制度。

考核时间：10min。

配分：15 分。

试题 3

试题代码：3.1.2

试题名称：现场审核食品添加剂供应商。

考核时间：15min。

配分：20 分。

试题 4

试题代码：4.2.4

试题名称：主持编制食品经营设备设施的清洁消毒制度。

考核时间：15min。

配分：15 分。

试题 5

试题代码：5.2.2

试题名称：编制危害分析与关键控制点运行管理制度。

考核时间：20min。

配分：30 分。

试题 6

试题代码：6.1.5

试题名称：主持实施食品安全应急演练并编制落实突发公卫事件的经营制度。

考核时间：10min。

配分：10 分。

食品安全管理师（三级）操作技能考核

试题单

试题代码：1.1.4

试题名称：主持并组织编制食品企业从业人员健康管理制度

考核时间：10min

1. 背景资料

某食品企业人力资源部经理注意到，包装工人小张的上个月请假记录上有“患过伤寒”病假。目前尽管小张已经康复，但该病例的情况，小张在康复后的一段时间内仍不得从事接触直接入口食品的工作，需要观察一段时间。

经理立即将这一情况告诉给了食品安全管理人员。食品安全管理人员根据有关的条款提出，小张立即调离直接接触食品的岗位，几个月后，小张多次复查均显示健康后，重新回到了直接接触食品的工作岗位。但是该事情后，公司发现内部管理文件仅有年度定期健康检查，缺失日常员工的健康管理制度，特别对体检后出现感染患病没有处理制度，对此质量部提出需要加强管理增加相应制度。

2. 试题要求

（1）根据该企业的现在缺失患病处理流程的问题，编制食品企业从业人员日常健康管理制度。（7分）

（2）根据该企业主要由人事部、质量部、生产部、设备部等核心管理部门构成，写出主持编写的管理部门及其组织编写完成的过程。（3分）

食品安全管理师（三级）操作技能考核 试题评分表

试题代码：1.1.4

试题名称：主持并组织编制食品企业从业人员健康管理制度

考核时间：10min

评分表：

评价要素	配分	得分
1	7	
2	3	
合计	10	

考评员（签名）：

日期：

食品安全管理师（三级）操作技能考核

试题参考答案

试题代码：1.1.4

试题名称：主持并组织编制食品企业从业人员健康管理制度

考核时间：10min

参考答案：

1. 根据该企业的现在缺失患病处理流程的问题，编制从业人员日常健康管理制度。（7分）

（1）食品安全管理人员需每日对从业人员的健康状况进行动态监测，重点检查是否存在发热、腹泻、咽部炎症等症状，以及手部伤口、皮肤感染等情况；（3分）

（2）发现异常时，人事部门需立即将员工调离直接接触食品的岗位，避免其接触食品，直至恢复健康并提供医疗证明；（2分）

（3）复岗前需确认通过健康检查，并归档保存。（2分）

2. 根据该企业主要由人事部、质量部、生产部、设备部等核心管理部门构成，写出主持编写的管理部门及其组织编写完成的过程。（3分）

（1）人事部为主要编制部门主持编制该文件；（1分）

（2）质量部、生产部各需要对文件进行审核会签；（1分）

（3）相关文件需要分发给设备部门。（1分）

食 品 安 全 管 理 师 （ 三 级 ） 操 作 技 能 考 核

答 题 卷

试题代码：1.1.4

试题名称：主持并组织编制食品企业从业人员健康管理制度

考核时间：10min

食品安全管理师（三级）操作技能考核 试题单

试题代码：2.1.1

试题名称：编制熟肉制品生产场所清洁消毒制度

考核时间：10min

1. 背景资料

检查某熟肉制品厂清洁消毒制度，摘录如下：

物体表面(包括地面、天花板、操作台面、墙壁等)清洁消毒方法：a. 清洁准备：清扫污物；b. 预冲洗：沿排水方向用冷水冲洗；c. 泡沫清洗：用碱性泡沫清洗剂覆盖所有待清洗区域，泡沫接触 3min-5min；d. 人工擦洗：使用钢丝球擦洗污垢；e. 中间冲洗：沿排水方向用冷水冲洗，以除去所有的清洗剂残留；f. 消毒：应使用国家卫生健康委员会批准的消毒产品。

空气清洁消毒方法：方法 1：用臭氧(浓度 $\geq 10 \text{ mg/m}^3$ ，5 min-8 min)进行空气消毒；方法 2：使用空间喷雾系统或移动喷雾设备进行喷雾消毒。

2. 试题要求

- (1) 指出该熟肉制品厂清洁消毒管理制度的缺陷，并说明理由。(4 分)
- (2) 针对该熟肉制品厂清洁消毒管理制度的缺陷，重新编制清洁消毒制度。(11 分)

食品安全管理师（三级）操作技能考核 试题评分表

试题代码：2.1.1

试题名称：编制熟肉制品生产场所清洁消毒制度

考核时间：10min

评分表：

评价要素	配分	得分
1	4	
2	11	
合计	15	

考评员（签名）：

日期：

食品安全管理师（三级）操作技能考核

试题参考答案

试题代码：2.1.1

试题名称：编制熟肉制品生产场所清洁消毒管理制度

考核时间：10min

参考答案：

1. 指出该熟肉制品厂清洁消毒管理制度的缺陷，并说明理由。（4分）
 - （1）泡沫接触 3min-5min，泡沫接触时间过短，达不到消毒效果（1分）；
 - （2）沿排水方向用冷水冲洗，熟肉制品油脂含量过高，冷水冲洗不彻底（1分）；
 - （3）使用钢丝球擦洗污垢，钢丝球易脱落钢丝，造成异物污染（1分）；
 - （4）缺少最终冲洗环节，易造成消毒剂残留（1分）。
2. 针对该熟肉制品厂清洁消毒管理制度的缺陷，重新编制清洁消毒制度。（11分）
 - （1）泡沫接触 15min-20min；（3分）
 - （2）沿排水方向用 40℃-55℃温水冲洗；（3分）
 - （3）使用脱落风险较低、且不会造成表面磨损的物料擦洗污垢；（2分）
 - （4）增加最终冲洗环节：用生产用水冲洗除去消毒剂用生产用水冲洗除去消毒剂。（3分）

食 品 安 全 管 理 师 （ 三 级 ） 操 作 技 能 考 核

答 题 卷

试题代码：2.1.1

试题名称：编制熟肉制品生产场所清洁消毒制度

考核时间：10min

食品安全管理师（三级）操作技能考核

试题单

试题代码：3.1.2

试题名称：现场审核食品添加剂供应商

考核时间：15min

1. 背景资料

现场审核某食品添加剂供应商时发现：企业厂区环境良好、生产设施设备满足生产需要，抽查产品复配膨松剂，配料包括碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯，焦磷酸二氢二钠、碳酸钙、食用玉米淀粉。标签上载明“食品添加剂”字样，未标明使用范围、用量、使用方法。现场查看金属探测器使用记录，进行了开机测试，且每2h测试一次，未进行关机测试。企业人员配备充足，抽查人员健康证，均在有效期内，设置了个人物品存放区。仓库中原料、半成品、成品分区存放，不合格品散落存放，且无标识。

2. 试题要求

- （1）指出该添加剂供应商现场审核发现的问题，并说明存在的风险。（9分）
- （2）针对该添加剂供应商现场审核发现的问题，提出改进要求。（11分）

食品安全管理师（三级）操作技能考核 试题评分表

试题代码：3.1.2

试题名称：现场审核食品添加剂供应商

考核时间：15min

评分表：

评价要素	配分	得分
1	9	
2	11	
合计	20	

考评员（签名）：

日期：

食品安全管理师（三级）操作技能考核 试题参考答案

试题代码：3.1.2

试题名称：现场审核食品添加剂供应商

考核时间：15min

参考答案：

1. 指出该添加剂供应商现场审核发现的问题，并说明存在的风险。（9分）
 - （1）未进行金属探测器关机测试（1分）；关机前最后一次测试到关机时间段内可能存在不合格品（2分）；（3分）
 - （2）复配膨松剂标签未标明使用范围、用量、使用方法（1分），存在超范围、超限量、不当使用的风险（2分）；（3分）
 - （3）不合格品散落存放且无标识（1分），可能导致误用或污染其他合格品的风险（2分）。（3分）
2. 针对该添加剂供应商现场审核发现的问题，提出改进要求。（11分）
 - （1）对受影响的产品重新进行金属探测，分析产生的原因，采取预防措施；（3分）
 - （2）复配食品添加剂标签应标明使用范围、用量、使用方法；（3分）
 - （3）按照 GB7718、GB26687 等标准审核标签，及时更改不符合之处；（2分）
 - （4）及时处理不合格品，暂存时专区存放，张贴标识，以免误用。（3分）

食 品 安 全 管 理 师 （ 三 级 ） 操 作 技 能 考 核

答 题 卷

试题代码：3.1.2

试题名称：现场审核食品添加剂供应商

考核时间：15min

食品安全管理师（三级）操作技能考核

试题单

试题代码：4.2.4

试题名称：主持编制食品经营设备设施的清洁消毒制度

考核时间：15min

1. 背景资料

某连锁餐饮企业，由食品安全管理人员牵头编制了设备设施清洁消毒制度，规定食品经营设备设施的清洁应确保其表面无污物、无异味、无有害物质残留，防止食品在生产（经营）过程中受到污染，保障食品安全。现摘录部分如下：

（1）由设备设施的使用频率和食品安全风险程度来决定清洗消毒频率。后厨中使用制冰机，使用纯净水作为来源，每隔两个周进行一次清洗消毒。首先停用制冰机，随后用工具铲除残留冰和霜，使用温水冲洗制冰机内腔，最后用纯净水冲洗干净。

（2）厨房用料理机，在使用前，先检查设备的各个零部件完整性，使用酸性清洗剂彻底清洗，再用 75%酒精进行消毒。

（3）发现故障或损坏及时报修并记录，确保设施正常使用。由品控人员负责维护清洗、消毒等基础设施的完善，并做好日常清洁工作。

2. 试题要求

（1）指出本制度中制冰机清洗消毒程序是否合理，并对不合理部分进行重新编制。（5 分）

（2）指出本制度中厨房用料理机的管理是否合理，并对不合理部分进行重新编制。（5 分）

（3）指出本制度中人员职责的内容是否合理，并对不合理部分进行重新编制。（5 分）

食品安全管理师（三级）操作技能考核 试题评分表

试题代码：4.2.4

试题名称：主持编制食品经营设备设施的清洁消毒制度

考核时间：15min

评分表：

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
3	5	
合计	15	

考评员（签名）：

日期：

食品安全管理师（三级）操作技能考核

试题参考答案

试题代码：4.2.4

试题名称：主持编制食品经营设备设施的清洁消毒制度

考核时间：15min

参考答案：

1. 指出本制度中制冰机清洗消毒程序是否合理，并对不合理部分进行重新编制。（5分）

（1）制度规定使用制冰机，使用纯净水作为来源，制度规定每隔两个周进行一次清洗消毒，这是合理的；（1分）

（2）制度规定制冰机，用工具铲除残留冰和霜，使用温水冲洗制冰机内腔，再用纯净水冲洗干净，这是不合理的；（1分）

（3）重新编制为：首先停用制冰机，随后用工具铲除残留冰和霜，使用温水冲洗制冰机内腔，再用双氧水进行消毒，最后用纯净水冲洗干净。（3分）

2. 指出本制度中厨房用料理机的管理是否合理，并对不合理部分进行重新编制。（5分）

（1）制度规定厨房用料理机，在使用前，先检查设备的各个零部件完整性。这是合理的；（1分）

（2）使用酸性清洗剂彻底清洗，再用75%酒精进行消毒，这是不合理的；（1分）

（3）重新编制为：使用中性清洗剂彻底清洗，再用75%酒精进行消毒。（3分）

3. 指出本制度中人员职责的内容是否合理，并对不合理部分进行重新编制。（5分）

（1）发现故障或损坏及时报修并记录，确保设施正常使用，这是合理的；（1分）

（2）由品控人员负责维护清洗、消毒等基础设施的完善，并做好日常清洁工作，这是不合理的；（1分）

（3）重新编制为：由后勤保障人员（或设备维护人员）负责维护清洗、消毒等基础设施的完善，并做好日常清洁工作。（3分）

食 品 安 全 管 理 师 （ 三 级 ） 操 作 技 能 考 核

答 题 卷

试题代码：4.2.4

试题名称：主持编制食品经营设备设施的清洁消毒制度

考核时间：15min

食品安全管理师（三级）操作技能考核 试题单

试题代码：5.2.2

试题名称：编制危害分析与关键控制点运行管理制度

考核时间：20min

1. 背景资料

新建乳品企业需要获取 HACCP 体系认证，2022 年发布的新版《HACCP 体系认证实施规则》将乳制品生产企业 HACCP 体系认证与食品企业 HACCP 体系认证整合为一项认证制度，以液态乳生产为例，原料奶可能携带的致病菌（生物性）、抗生素残留（化学性）以及金属杂质（物理性）都需要评估其发生可能性和严重程度。

基于这种分析，确定哪些危害是显著危害并需要纳入 HACCP 计划控制。危害分析过程应详细记录在 HACCP 体系文件中，包括判断依据、预防措施等内容，以体现决策的科学性。危害分析和 HACCP 计划是 HACCP 体系文件编制的关键环节，制定过程必须全面考虑原料、加工过程、储存运输各环节可能存在的生物性、化学性和物理性危害等问题同时文件必须符合这些认证规则的要求，包括文件结构、内容要素和记录保持等方面。

2. 试题要求

（1）依据背景提供的液体奶情况，结合下表给出的加工步骤进行危害分析。（12分）

液体牛奶危害分析工作单

加工步骤	确定本步骤中被引入扩散或增加的潜在危害	需要控制（是/否）	对第三栏判断的依据	控制该危害的措施是什么	是否是 ccp 点
原料验收	生物性危害：病原菌				
	化学性危害：兽药、农药				
	物理性危害：无				

原料贮存	生物性危害：病原菌				
	化学性危害：无				
	物理性危害：无				

(2) 依据背景提供的液体奶情况，请按下表进行编制液体奶 HACCP 计划表（13 分）

液牛奶 HACCP 计划表

序号	关键控制点	控制危害	关键限值	监控程序				纠偏措施	记录	验证
				对象	方法	频率	负责人			
1	鲜牛奶检验	(1) 抗生素残留 (2) 掺杂掺假 (3) 牛奶中混有昆虫，草等杂物	(1) 抗生素 ≤ 1.05 (2) 掺杂掺假不得检出 (3) 杂质度，mg/kg ≤ 2						检验室 《原料奶检验原始记录》	化验室主任每天验证前一天的记录，决定是否采取纠偏行动
2	原料贮存	微生物繁殖	(1) 菌落总数，cfu/mL ≤ 30000 (2) 大肠菌群，MPN/100mL ≤ 90 (3) 致病菌不得检出						检验室 《原料奶检验贮存记录》	化验室每半小时验证记录，决定是否采取纠偏行动

食 品 安 全 管 理 师 （ 三 级 ） 操 作 技 能 考 核

试 题 评 分 表

试题代码：5.2.2

试题名称：编制危害分析与关键控制点运行管理制度

考核时间：20min

评分表：

评价要素	配分	得分
1	12	
2	13	
合计	25	

考评员（签名）：

日期：

食品安全管理师（三级）操作技能考核

试题参考答案

试题代码：5.2.2

试题名称：编制危害分析与关键控制点运行管理制度

考核时间：20min

参考答案：

1. 依据背景提供的液体奶情况，结合下表给出的加工步骤进行危害分析。（每空 0.5 分，共 12 分）

液体牛奶危害分析工作单

加工步骤	确定本步骤中被引入扩散或增加的潜在危害	需 要 控 制 (是/否)	对第三栏判断的依据	控制该危害的措施是什么	是 否 是 ccp 点
原料 验收	生物性危害：病原菌	是	天然宿主中可能有人畜共患的疾病，加工过程中可能污染	向供应商索取检疫合格证，运输车辆消毒证，非疫区证明，产品检验报告单	是
	化学性危害：兽药、农药	是	饲料中可能添加	向供应商索取检验合格证明	是
	物理性危害：无	否	极少，后续工序中可以去除	后续工序中预处理可以去除	否
原料 贮存	生物性危害：病原菌	是	病原菌增殖	适宜的贮存条件	是
	化学性危害：无	否	贮存过程中不会造成化学性污染		否

	物理性危害：无	否	贮存过程中不会造成物理性污染		否
--	---------	---	----------------	--	---

2. 依据背景提供的液体奶情况，请按下表进行编制液体奶 HACCP 计划表（13 分）

液牛奶 HACCP 计划表

序号	关键控制点	控制危害	关键限值	监控程序				纠偏措施	记录	验证
				对象	方法	频率	负责人			
1	鲜牛奶检验	(1) 抗生素残留 (2) 掺杂掺假 (3) 牛奶中混有昆虫，草等杂物	(1) 抗生素 ≤ 1.05 (2) 掺杂掺假不得检出 (3) 杂质度， $\text{mg/kg} \leq 2$	抗生素 掺杂掺假 杂质度 (1分)	检测 (1分)	1次/车或罐 (1分)	原料奶检验员 (1分)	拒收抗牛奶，增加过滤次数，改变过滤方法 (3分)	检验室《原料奶检验原始记录》	化验室主任每天验证前一天的记录，决定是否采取纠偏行动
2	原料贮存	微生物繁殖	(1) 菌落总数， $\text{cfu/mL} \leq 30000$ (2) 大肠菌群， $\text{MPN/100mL} \leq 90$ (3) 致病菌（指肠道致病菌和致病性球菌）不得检出	菌落总数 大肠菌群 致病菌 (1分)	检测 (1分)	每罐牛奶 半小时/次 (1分)	原料奶检验人员 (1分)	确保冷藏温度并使用巴氏消毒法消毒 (2分)	检验室《原料奶检验贮存记录》	化验室每半小时验证记录，决定是否采取纠偏行动

食品安全管理师（三级）操作技能考核 答题卷

试题代码：5.2.2

试题名称：编制危害分析与关键控制点运行管理制度

考核时间：20min

（1）液体牛奶危害分析工作单

加工步骤	确定本步骤中被引入扩散或增加的潜在危害	需要控制（是/否）	对第三栏判断的依据	控制该危害的措施是什么	是否 是 ccp 点
原料验收	生物性危害：病原菌				
	化学性危害：兽药、农药				
	物理性危害：无				
原料贮存	生物性危害：病原菌				
	化学性危害：无				
	物理性危害：无				

（2）液牛奶 HACCP 计划表

序号	关键控制点	控制危害	关键限值	监控程序				纠偏措施	记录	验证
				对象	方法	频率	负责人			
1	鲜牛奶检验	（1）抗生素残留 （2）掺杂掺假 （3）牛奶中混有昆虫，草等杂物	（1）抗生素 ≤ 1.05 （2）掺杂掺假不得检出 （3）杂质度，mg/kg ≤ 2						检验室《原料奶检验原始记录》	化验室主任每天验证前一天的记录，决定是否采取纠偏行动
2	原料贮存	微生物繁殖	（1）菌落总数，cfu/mL ≤ 30000 （2）大肠						检验室《原料奶检验	化验室每半小时验证记录，决定是否采取纠偏

			菌 群 ， MPN/100mL ≤ 90 (3) 致病 菌 不得 检 出						贮 存 记 录》	行动
--	--	--	---	--	--	--	--	--	----------------	----

食 品 安 全 管 理 师 （ 三 级 ） 操 作 技 能 考 核
试 题 单

试题代码：6.1.5

试题名称：主持实施食品安全应急演练并编制落实突发公共卫生事件的经营制度

考核时间：10min

1. 背景资料

某校园食堂，为应对食品安全突发事件，提高师生食品安全意识，每年九月开学后组织实施食品安全应急演练，为此作为校园食品安全管理人员组织开展食品安全应急演练。

（1）召集食品安全应急演练工作小组，包括校长、总务办、食堂、各年级组长等成员组成，邀请街道办、教育主管部门、环境保护部门参加。演练形式为实战演练。

（2）编制的演练计划应涵盖事故报告、应急处置、舆情引导、应急结束等环节。明确演练目标、时间、参演单位等内容。

该食堂在突发公共卫生事件期间，为落实国家卫生部门指导意见，维护师生健康，防止传染病通过食品的传播链，制定了相关管理制度，食品安全管理人员督促落实。以下是食品安全管理人员主持和编制修订人员健康管理制度和食品原料采购制度的内容：

（3）人员健康管理制度要求：增加所有工作人员每日申报健康状态；要求上岗前增加体温监测和疫病快速检测的前置要求；只要去过疫区的工作人员一律不得上岗。

（4）食品原料采购制度要求：对采购供应商的防疫措施进行审核，落实防疫措施的供应商和产品才能采购使用；加强对外来食品原料的外包装进行消毒管理，使用消毒酒精擦拭接触表面，周转箱和工器具的消毒要求不变。

2. 试题要求

（1）在召集食品安全应急演练工作小组和外部单位的工作中，本案例的做法是否完整和准确，若做法有误，请进行补充修订。（6分）

（2）指出修订的公共卫生事件期间人员健康管理制度中，哪些不符合突发公共卫生事件期间管理要求的内容，将错误的内容编制为正确条款，并提出应如何监

督落实该条款。(5 分)

(3) 修订的公共卫生事件期间食品原料采购管理制度中, 哪些是不符合突发公共卫生事件期间管理要求的内容, 请指出并编制正确的制度内容。(4 分)

食 品 安 全 管 理 师 （ 三 级 ） 操 作 技 能 考 核 试 题 评 分 表

试题代码: 6. 1. 5

试题名称：主持实施食品安全应急演练并编制落实突发公卫事件的经营制度

考核时间：10min

评分表：

评价要素	配分	得分
1	6	
2	5	
3	4	
合计	15	

考评员（签名）：

日期：

食品安全管理师（三级）操作技能考核

试题参考答案

试题代码：6.1.5

试题名称：主持实施食品安全应急演练并编制落实突发公卫事件的经营制度

考核时间：10min

参考答案：

1. 指出在召集食品安全应急演练工作小组和外部单位的工作中的错误做法，并进行补充修订。（6分）

（1）校园食品安全应急演练工作小组，应包含校医、食堂负责人，这样能够更为全面落实食品安全应急演练要求；（2分）

（2）邀请的外部机构，还应包括属地市场监督管理部门，属地疾病预防控制中心；（2分）

（3）环保部门与食品安全应急演练的关联度不大，可以不包含内。（2分）

2. 指出修订的公共卫生事件期间人员健康管理制度中，哪些不符合突发公共卫生事件期间管理要求的内容，将错误的内容编制为正确条款，并提出应如何监督落实该条款。（5分）

（1）人员健康管理制度中，规定要去过疫区的工作人员一律不得上岗，该内容不符合突发公共卫生事件期间管理要求；（1分）

（2）正确制度：工作人员需每日申报行程，如果去过疫区，应自行在家隔离管理，15日后未出现疫病症状且疫病筛查合格，可以返回工作岗位；（2分）

（3）监督落实：食品安全管理人员应开展全员培训，落实每日健康检查和疫病筛查措施，设置人员行程台账，跟踪往来疫区人员的健康状况。（2分）

3. 指出修订的公共卫生事件期间食品原料采购管理制度中，哪些是不符合突发公共卫生事件期间管理要求的内容，并编制正确的制度内容。（4分）

（1）食品原料采购管理制度中规定周转箱和工器具的消毒要求不变，这不符合突发公共卫生事件期间管理要求；（2分）

（2）正确制度：为防止公共卫生事件扩散，应在期间加强工器具消毒频率，减少传播。（2分）

食品安全管理师（三级）操作技能考核

答题卷

试题代码：6.1.5

试题名称：主持实施食品安全应急演练并编制落实突发公卫事件的经营制度

考核时间：10min