



职业技能等级认定指导手册

食品安全管理师 (四级)

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（四级）评价方案·····	(4)
第 3 部分	考核要素细目表·····	(7)
第 4 部分	理论知识复习题·····	(20)
第 5 部分	操作技能复习题·····	(61)
第 6 部分	理论知识考试模拟试卷及答案·····	(99)
第 7 部分	操作技能考核模拟试卷及答案·····	(115)

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（四级）

一、评价方式

食品安全管理师（四级）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	250	60	0.5 分/题	30
单选题		750	140	0.5 分/题	70
小计	—	1000	200	—	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	四级/中级工			
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	30	5	1
		2	生产经营过程管理	机考		20	30	5	
6	风险管理	1	日常管理	机考	抽一	10	10	5	1

		2	应急管理	机考		10	10	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（四级）

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	四级/中级工
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	30	
	0	1			职业道德	5	
	0	1	1		职业道德的基本知识	3	
1	0	1	1	1	职业道德的核心		
2	0	1	1	2	职业道德的范畴		
3	0	1	1	3	职业道德的原则		
4	0	1	1	4	职业义务		
5	0	1	1	5	职业权利与职业责任		
6	0	1	1	6	职业纪律与职业良心		
7	0	1	1	7	职业荣誉		
8	0	1	1	8	职业幸福		
9	0	1	1	9	食品销售企业职业道德的主要内容		
10	0	1	1	10	餐饮服务企业职业道德的主要内容		
	0	1	2		职业守则	2	
11	0	1	2	1	食品生产企业的职业道德的行为准则		
12	0	1	2	2	食品销售企业的职业道德的行为准则		
13	0	1	2	3	餐饮服务企业的职业道德的行为准则		
	0	2			基础知识	25	
	0	2	1		食品安全基础知识	6	
14	0	2	1	1	食品安全事故的概念		
15	0	2	1	2	食源性疾病的概念		
16	0	2	1	3	影响食品中微生物生长繁殖的条件		
17	0	2	1	4	细菌的种类		
18	0	2	1	5	食品中常见的致病菌及其导致的食源性疾病		
19	0	2	1	6	食品中常见的病毒及其导致的食源性疾病		
20	0	2	1	7	食品中常见的寄生虫及其导致的食源性疾病		
21	0	2	1	8	化学性污染物残留限量定义		
22	0	2	1	9	常见农药的种类和风险		

23	0	2	1	10	常见兽药的种类和风险		
24	0	2	1	11	食品中常见污染物		
25	0	2	1	12	放射性物质的来源		
26	0	2	1	13	放射性物质对食品安全的影响		
27	0	2	1	14	食用油、油脂及其制品的安全		
28	0	2	1	15	调味品及方便食品的安全		
29	0	2	1	16	冷冻、速冻食品的安全		
30	0	2	1	17	糖、茶叶、酒等食品的安全		
	0	2	2		食品生产与经营过程中的食品安全管理知识	6	
31	0	2	2	1	食品生产加工过程的食品安全管理		
32	0	2	2	2	食品生产加工环节的风险识别与控制		
33	0	2	2	3	食品生产加工环节的卫生管理		
34	0	2	2	4	食品烹饪过程中的食品安全操作规范		
35	0	2	2	5	食品烹饪环节的风险识别与控制		
36	0	2	2	6	食品烹饪后的储存与处理		
37	0	2	2	7	食品储运操作规范		
38	0	2	2	8	储运设施设备管理及风险识别		
39	0	2	2	9	采购管理		
40	0	2	2	10	验收管理		
41	0	2	2	11	购销环节相关知识要求		
	0	2	3		食品安全管理体系	3	
42	0	2	3	1	原材料管理		
43	0	2	3	2	加工过程管理		
44	0	2	3	3	包装、储存与运输管理		
45	0	2	3	4	销售过程管理		
46	0	2	3	5	追溯信息的核查		
47	0	2	3	6	追溯系统的执行		
48	0	2	3	7	其他食品安全管理体系组织形式		
49	0	2	3	8	其他食品安全管理体系内容		
	0	2	4		食品安全检验基础知识	5	
50	0	2	4	1	感官评价的基本知识		
51	0	2	4	2	感官评价的实施		
52	0	2	4	3	感官评价的环境和人员要求		
53	0	2	4	4	理化检验样品采集与处理		
54	0	2	4	5	理化检验操作		
55	0	2	4	6	检验结果的判读与处理		

56	0	2	4	7	微生物检验的常规指标及其卫生学意义		
57	0	2	4	8	微生物检验方法		
58	0	2	4	9	常规微生物检验流程		
59	0	2	4	10	快速检测方法的选择与应用		
60	0	2	4	11	快速检测操作规范		
61	0	2	4	12	结果记录与管理		
	0	2	5		安全生产基础知识	4	
62	0	2	5	1	从业人员健康管理		
63	0	2	5	2	从业人员行为管理		
64	0	2	5	3	工作环境管理		
65	0	2	5	4	病媒生物防治管理		
66	0	2	5	5	环境保护法律法规		
67	0	2	5	6	生产经营场所的环境保护要求		
68	0	2	5	7	环境保护意识		
69	0	2	5	8	消防安全知识		
70	0	2	5	9	现场急救知识		
71	0	2	5	10	应急预案		
72	0	2	5	11	应急演练		
	0	2	6		相关法律法规知识	1	
73	0	2	6	1	《中华人民共和国电子商务法》相关知识		
74	0	2	6	2	《中华人民共和国广告法》相关知识		
75	0	2	6	3	《中华人民共和国消费者权益保护法》相关知识		
	1				人员管理	10	
	1	1			健康管理	4	
	1	1	1		患有有碍食品安全疾病从业人员的岗位管理规定和要求	2	
76	1	1	1	1	有碍食品安全疾病的种类		
77	1	1	1	2	有碍食品安全疾病的特点和危害		
78	1	1	1	3	患有有碍食品安全疾病从业人员的岗位管理规定		
79	1	1	1	4	患有有碍食品安全疾病从业人员的岗位管理要求		
	1	1	2		从业人员健康档案管理制度	2	
80	1	1	2	1	从业人员健康档案内容		
81	1	1	2	2	从业人员健康档案意义		
82	1	1	2	3	从业人员健康档案建立制度目的和内容		

83	1	1	2	4	从业人员健康档案使用制度		
84	1	1	2	5	从业人员健康档案保管制度		
	1	2			行为管理	6	
	1	2	1		从业人员工作服（帽）卫生规定和制度	1	
85	1	2	1	1	从业人员工作服卫生规定		
86	1	2	1	2	从业人员工作服卫生制度		
87	1	2	1	3	从业人员工作帽卫生规定		
88	1	2	1	4	从业人员工作帽卫生制度		
	1	2	2		从业人员手部卫生等个人卫生规定和制度	3	
89	1	2	2	1	从业人员手部清洁卫生规定		
90	1	2	2	2	从业人员手部清洁卫生制度		
91	1	2	2	3	从业人员手部消毒卫生规定		
92	1	2	2	4	从业人员手部消毒卫生制度		
93	1	2	2	5	从业人员其他个人卫生规定和制度		
	1	2	3		从业人员食品安全防护规定和制度	2	
94	1	2	3	1	食品生产加工环节的食品安全防护措施		
95	1	2	3	2	食品储存环节的食品安全防护措施		
96	1	2	3	3	食品运输环节的食品安全防护措施		
97	1	2	3	4	食品销售环节的食品安全防护措施		
98	1	2	3	5	食品安全检测与追溯		
99	1	2	3	6	从业人员食品安全防护规定		
100	1	2	3	7	从业人员食品安全防护制度		
	2				环境管理	5	
	2	1			场所管理	2	
	2	1	1		生产经营场所清洁消毒的规定	1	
101	2	1	1	1	生产经营场所清洁的规定		
102	2	1	1	2	生产经营场所消毒的规定		
	2	1	2		生产经营场所废弃物的处理规定	1	
103	2	1	2	1	废弃物分类管理及储存、运输等规定		
104	2	1	2	2	废弃物的处理的其他规定		
	2	2			病媒生物防治管理	3	
	2	2	1		病媒生物防护设备管理标准	1	
105	2	2	1	1	病媒生物防护设备管理范围		
106	2	2	1	2	病媒生物防护设备管理要求		
107	2	2	1	3	病媒生物防护设备管理相关标准		

	2	2	2		病媒生物来源追踪和防治标准	1	
108	2	2	2	1	病媒生物主要来源		
109	2	2	2	2	病媒生物来源追踪方法		
110	2	2	2	3	病媒生物防治标准		
	2	2	3		病媒生物防治过程中的食品安全防护标准	1	
111	2	2	3	1	病媒生物防治过程中的食品安全防护方法		
112	2	2	3	2	病媒生物防治过程中的食品安全防护措施		
113	2	2	3	3	病媒生物防治过程中的食品安全防护相关标准		
	3				采购和验收管理	10	
	3	1			采购管理	6	
	3	1	1		供应商选择与退出制度	2	
114	3	1	1	1	供应商选择的基本原则		
115	3	1	1	2	供应商评价流程		
116	3	1	1	3	供应商管理措施		
117	3	1	1	4	特殊采购情况供应商的选择		
118	3	1	1	5	供应商退出条件		
119	3	1	1	6	供应商退出流程		
120	3	1	1	7	供应商退出后续处理		
	3	1	2		核查与处理食品、食品添加剂合格证明的制度	2	
121	3	1	2	1	常见的食品不合格情况		
122	3	1	2	2	常见的食品添加剂不合格情况		
123	3	1	2	3	食品、食品添加剂合格证明核查目的和内容		
124	3	1	2	4	食品、食品添加剂合格证明核查流程		
125	3	1	2	5	食品、食品添加剂合格证明核查结果处理		
126	3	1	2	6	食品、食品添加剂不合格情况处理制度		
	3	1	3		核查与处理食品相关产品合格证明的制度	2	
127	3	1	3	1	常见的食品相关产品不合格情况		
128	3	1	3	2	食品相关产品合格证明核查目的和内容		
129	3	1	3	3	食品相关产品合格证明核查结果处理		
130	3	1	3	4	食品相关产品不合格情况处理制度		
	3	2			验收管理	4	
	3	2	1		进货查验制度	2	

131	3	2	1	1	常见的进货查验违规情况		
132	3	2	1	2	进货查验内容		
133	3	2	1	3	进货查验流程		
134	3	2	1	4	进货查验相关制度		
	3	2	2		进货查验记录的管理制度	2	
135	3	2	2	1	进货查验记录内容		
136	3	2	2	2	进货查验记录方法		
137	3	2	2	3	进货查验记录制度的目的和适用范围		
138	3	2	2	4	进货查验记录要求和特殊情况处理		
	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管理制度	3	
139	4	1	1	1	常见的食品生产经营工器具使用的违规情况		
140	4	1	1	2	常见的食品生产经营工器具维护的违规情况		
141	4	1	1	3	食品生产经营工器具使用和管理制度的目的和适用范围		
142	4	1	1	4	食品生产经营工器具使用职责分工		
143	4	1	1	5	食品生产经营工器具使用要求		
144	4	1	1	6	食品生产经营工器具维护职责分工		
145	4	1	1	7	食品生产经营工器具维护要求		
	4	1	2		生产经营设备设施使用和管理制度	2	
146	4	1	2	1	常见食品生产经营设备设施使用的违规情况		
147	4	1	2	2	常见食品生产经营设备设施维护的违规情况		
148	4	1	2	3	生产经营设备设施使用和管理制度的目的和适用范围		
149	4	1	2	4	生产经营设备设施使用职责分工		
150	4	1	2	5	生产经营设备设施使用要求		
151	4	1	2	6	生产经营设备设施维护职责分工		
152	4	1	2	7	生产经营设备设施维护要求		
	4	2			清洁消毒作业管理	5	
	4	2	1		食品生产经营工器具清洁消毒的管理制度	3	
153	4	2	1	1	常见的食品生产经营工器具清洁的违规情况		
154	4	2	1	2	常见的食品生产经营工器具消毒的违规情况		

155	4	2	1	3	食品生产经营工器具清洁消毒的管理制度目的与适用范围		
156	4	2	1	4	食品生产经营工器具清洁消毒职责分工		
157	4	2	1	5	食品生产经营工器具清洁要求		
158	4	2	1	6	食品生产经营工器具消毒要求		
	4	2	2		食品生产经营设备设施清洁消毒的管理制度	2	
159	4	2	2	1	常见的食品生产经营设备设施清洁的违规情况		
160	4	2	2	2	常见的食品生产经营设备设施消毒的违规情况		
161	4	2	2	3	食品生产经营设备设施清洁的管理制度的目的和适用范围		
162	4	2	2	4	食品生产经营设备设施清洁的管理制度		
163	4	2	2	5	食品生产经营设备设施消毒的管理制度		
	5				过程管理	25	
	5	1			储运管理	15	
	5	1	1		食品、食品添加剂、食品相关产品的储运制度	4	
164	5	1	1	1	运输工器具的清洁状况处理方法		
165	5	1	1	2	运输工器具的交叉污染食品的处理方法		
166	5	1	1	3	库房的清洁状况处理方法		
167	5	1	1	4	库房的交叉污染食品的处理		
168	5	1	1	5	食品的储存制度		
169	5	1	1	6	食品的运输制度		
170	5	1	1	7	食品添加剂的储存制度		
171	5	1	1	8	食品添加剂的运输制度		
172	5	1	1	9	食品相关产品的储存制度		
173	5	1	1	10	食品相关产品的运输制度		
	5	1	2		食品、食品添加剂、食品相关产品的储运检查和记录制度	6	
174	5	1	2	1	运输工器具异常状态的食品处理方法		
175	5	1	2	2	库房保温异常状态的食品处理方法		
176	5	1	2	3	库房冷藏异常状态的食品处理方法		
177	5	1	2	4	库房冷冻异常状态的食品处理方法		
178	5	1	2	5	库房保鲜异常状态的食品处理方法		
179	5	1	2	6	库房保湿异常状态的食品处理方法		
180	5	1	2	7	食品储运检查和记录制度目的、适用		

					范围和职责分配		
181	5	1	2	8	食品储存检查和记录要求		
182	5	1	2	9	食品运输检查和记录要求		
183	5	1	2	10	食品添加剂储运检查和记录制度目的、适用范围和职责分配		
184	5	1	2	11	食品添加剂储存检查和记录要求		
185	5	1	2	12	食品添加剂运输检查和记录要求		
186	5	1	2	13	食品相关产品储运检查和记录制度目的、适用范围和职责分配		
187	5	1	2	14	食品相关产品储存检查和记录要求		
188	5	1	2	15	食品相关产品运输检查和记录要求		
	5	1	3		食品、食品添加剂、食品相关产品先进先出储存原理	2	
189	5	1	3	1	常见的先进先出执行过程中出现的问题及处理方法		
190	5	1	3	2	先进先出储存的时间顺序管理		
191	5	1	3	3	先进先出的实施方法		
192	5	1	3	4	先进先出的法规依据		
	5	1	4		库房温湿度管理制度	3	
193	5	1	4	1	常见库房温度监测记录问题		
194	5	1	4	2	库房温度监测记录处理方法		
195	5	1	4	3	常见库房湿度监测记录问题		
196	5	1	4	4	库房湿度监测记录处理方法		
197	5	1	4	5	库房温度管理制度目的、适用范围及职责		
198	5	1	4	6	库房温度控制要求		
199	5	1	4	7	库房湿度管理制度目的、适用范围及职责		
200	5	1	4	8	库房湿度控制要求		
	5	2			生产经营过程管理	10	
	5	2	1		食品生产经营过程中食品安全运行的管理制度	2	
201	5	2	1	1	食品生产经营过程关键环节		
202	5	2	1	2	常见的食品生产经营过程关键环节失控情况		
203	5	2	1	3	常见的食品生产经营过程关键环节失控情况的处理方法		
204	5	2	1	4	食品安全运行条件		
205	5	2	1	5	食品安全运行的管理制度		
	5	2	2		危害分析与关键控制点（HACCP）的纠偏要求（A、B）	2	
206	5	2	2	1	危害分析操作限值失常情况		

207	5	2	2	2	危害分析及关键控制点（HACCP）体系中操作限值失常情况		
208	5	2	2	3	生产企业危害分析的纠偏要求		
209	5	2	2	4	生产企业危害分析及关键控制点（HACCP）的纠偏要求		
210	5	2	2	5	餐饮服务行业危害分析		
211	5	2	2	6	餐饮服务行业危害分析及关键控制点（HACCP）的纠偏要求		
	5	2	3		食品生产经营过程记录制度	2	
212	5	2	3	1	常见的食品生产经营过程记录违规情况		
213	5	2	3	2	常见的食品生产经营过程记录违规情况处理方法		
214	5	2	3	3	食品生产经营过程记录制度的具体要求		
215	5	2	3	4	记录制度的实施与管理		
	5	2	4		产品出厂检验制度	2	
216	5	2	4	1	常见的生产企业产品出厂放行违规情况		
217	5	2	4	2	常见的生产企业产品出厂放行违规情况处理		
218	5	2	4	3	生产企业产品出厂检验制度的目的、适用范围及职责		
219	5	2	4	4	生产企业产品出厂检验制度主要内容		
	5	2	5		食品留样和记录管理制度	2	
220	5	2	5	1	常见的食品留样和记录管理违规情况		
221	5	2	5	2	常见的食品留样和记录管理违规情况处理		
222	5	2	5	3	食品生产企业食品留样制度主要内容		
223	5	2	5	4	食品生产企业食品记录管理制度主要内容		
224	5	2	5	5	餐饮服务企业食品留样制度主要内容		
225	5	2	5	6	餐饮服务企业食品记录管理制度主要内容		
	6				风险管理	10	
	6	1			日常管理	7	
	6	1	1		食品安全自查制度	1	
226	6	1	1	1	常见的食品安全自查异常情况及处理方法		
227	6	1	1	2	食品安全自查制度的目的和主要内容		
228	6	1	1	3	食品安全自查的流程		
	6	1	2		食品安全自查的改进意见和要求	1	
229	6	1	2	1	食品安全自查的改进意见		

230	6	1	2	2	食品安全自查的改进要求		
	6	1	3		食品安全的可追溯制度	1	
231	6	1	3	1	常见的食品安全追溯的异常情况（遗漏或错误）处理		
232	6	1	3	2	食品安全的可追溯制度内容		
	6	1	4		食品安全可追溯信息异常的处理方法	1	
233	6	1	4	1	常见的食品安全可追溯信息的异常情况		
234	6	1	4	2	食品销售企业食品安全可追溯信息异常的处理方法		
	6	1	5		食品安全事故调查的制度和规范	1	
235	6	1	5	1	食品安全事故调查的基本原则		
236	6	1	5	2	食品安全事故调查制度的主要内容		
237	6	1	5	3	食品安全事故调查流程		
	6	1	6		食品安全事故流行病学调查流程和企业义务	1	
238	6	1	6	1	食品安全事故流行病学调查流程		
239	6	1	6	2	食品安全事故流行病学调查企业义务		
	6	1	7		食品安全应急演练的频率和方法	1	
240	6	1	7	1	食品安全应急演练的频率		
241	6	1	7	2	食品安全应急演练的方法		
	6	2			应急管理	3	
	6	2	1		食品召回和处理制度	1	
242	6	2	1	1	食品召回和处理制度的总体要求		
243	6	2	1	2	食品生产企业食品召回和处理制度		
244	6	2	1	3	食品销售企业食品召回和处理制度		
	6	2	2		召回食品的统计方法	1	
245	6	2	2	1	召回食品统计的法规依据		
246	6	2	2	2	食品生产企业召回食品的统计方法		
247	6	2	2	3	食品销售企业召回食品的统计方法		
248	6	2	2	4	召回食品统计的注意事项		
	6	2	3		事件风险分类、分级的方法	1	
249	6	2	3	1	食品召回事件风险分类		
250	6	2	3	2	食品召回事件分级方法		

食品安全管理师（四级）

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	四级/中级工
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	能管理患有细菌性痢疾的从业人员		
2	1	1	2	能管理化脓性、渗出性皮肤病的从业人员		
3	1	1	3	能管理从业人员健康档案		
	1	2		行为管理		
4	1	2	1	能处理从业人员工作服(帽)卫生违规情况		
5	1	2	2	能处理从业人员手部清洁消毒违规情况		
6	1	2	3	能处理从业人员个人卫生违规情况		
7	1	2	4	能处理从业人员食品安全防护违规情况		
	2			环境管理		
	2	1		场所管理		
8	2	1	1	能规范生产经营场所清洁消毒行为		
9	2	1	2	能规范生产经营场所废弃物处理		
10	2	1	3	能制定科学的清洁消毒方案		
	2	2		病媒生物防治管理		
11	2	2	1	能指出食品企业蟑螂入侵与孳生情况的处理意见		
12	2	2	2	能指出食品企业老鼠入侵与孳生情况的处理意见		
13	2	2	3	能指出食品企业苍蝇入侵与孳生情况的处理意见		
14	2	2	4	能追踪和防治蟑螂入侵、孳生的来源		
15	2	2	5	能追踪和防治老鼠入侵、孳生的来源		
16	2	2	6	能追踪和防治苍蝇入侵、孳生的来源		
17	2	2	7	能指导病媒生物防治过程的食品安全防护		
	3			采购和验收管理		
	3	1		采购管理		
18	3	1	1	能处理供应商资质违规情况		
19	3	1	2	能处理食品、食品添加剂合格证明违规情况		
20	3	1	3	能处理食品相关产品合格证明违规情况		

	3	2		验收管理	
21	3	2	1	食品原料进货验收违规处理	
22	3	2	2	食品相关产品进货验收违规处理	
23	3	2	3	食品原料进货查验记录违规情况处理	
24	3	2	4	食品相关产品进货查验记录违规情况处理	
	4			设备设施管理	
	4	1		维护管理	
25	4	1	1	能处理食品生产经营工器具使用的违规情况	
26	4	1	2	能处理食品生产经营工器具维护的违规情况	
27	4	1	3	能处理食品生产经营设备设施使用的违规情况	
28	4	1	4	能处理食品生产经营设备设施维护的违规情况	
	4	2		清洁消毒作业管理	
29	4	2	1	能处理食品容器清洁消毒的违规情况	
30	4	2	2	能处理清洁工具清洁消毒的违规情况	
31	4	2	3	能处理冰箱清洁消毒的违规情况	
32	4	2	4	能处理加工设备清洁消毒的违规情况	
33	4	2	5	能处理操作台清洁消毒的违规情况	
	5			过程管理	
	5	1		储运管理	
34	5	1	1	能规范运输工器具和库房的清洁状况	
35	5	1	2	能处理运输工器具和库房交叉污染的食品	
36	5	1	3	能处理运输工器具保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等异常状态的食品	
37	5	1	4	能处理库房保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等异常状态的食品	
38	5	1	5	能处理食品先进先出执行过程中出现的问题	
39	5	1	6	能处理食品添加剂先进先出执行过程中出现的问题	
40	5	1	7	能处理食品相关产品先进先出执行过程中出现的问题	
41	5	1	8	能处理库房温湿度监测记录问题	
	5	2		生产经营过程管理	
42	5	2	1	能处理食品生产经营过程关键环节失控情况	
43	5	2	2	能纠偏食品生产企业危害分析与关键控制点（HACCP）体系中操作限值失常情况	

44	5	2	3	能纠偏餐饮服务企业危害分析与关键控制点（HACCP）体系中操作限值失常情况	
45	5	2	4	能处理食品生产经营过程记录违规情况	
46	5	2	5	能处理食品生产企业产品出厂放行违规情况	
47	5	2	6	能处理食品生产企业食品留样和记录违规情况	
48	5	2	7	能处理餐饮服务企业食品留样和记录违规情况	
	6			风险管理	
	6	1		日常管理	
49	6	1	1	能规范食品安全自查异常情况的处理	
50	6	1	2	能跟进改进建议的实施情况	
51	6	1	3	能处理食品安全追溯的遗漏情况	
52	6	1	4	能处理食品安全追溯的错误情况	
53	6	1	5	能处理食品销售企业在售产品追溯信息的异常	
54	6	1	6	能协助监管部门进行食品安全事故调查, 介绍食品安全事故情况, 提供生产经营的票据和记录	
55	6	1	7	能在主管部门进行食品安全事故流行病学调查时, 提供需要的各项记录和产品	
56	6	1	8	能准备食品安全应急演练的实施程序	
	6	2		应急管理	
57	6	2	1	能监督处理食品生产企业召回食品	
58	6	2	2	能监督处理食品销售企业召回食品	
59	6	2	3	能提供编写食品生产企业食品召回报告所需的产品信息	
60	6	2	4	能提供编写餐饮服务企业食品召回报告所需的产品信息	
61	6	2	5	能对事件进行风险分类、分级	

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. 执行食品安全可追溯系统十分必要，它能为消费者提供安全的食品保障，提高消费者对食品安全的信任度。（ ）
2. 免疫层析试纸条法可用于现场筛查食品中的黄曲霉毒素。（ ）
3. 食品生产企业职业道德的行为准则包括严格执行原料验收标准、坚守产品质量安全底线、真实标注产品信息以及积极履行环保生产责任。（ ）
4. 对于易腐食品，应采取冷冻运输等特殊措施，确保食品在运输过程中的新鲜度和安全性。（ ）
5. 常规微生物检验如用紫外灯法灭菌，时间不应少于 30min，关灯半小时后方可进入工作。（ ）
6. 《中华人民共和国海洋环境保护法》适用于中华人民共和国管辖海域内的活动。（ ）
7. 感官实验室的照明应模拟自然光以避免颜色判断偏差。（ ）
8. 食品验收管理应明确适用范围，如涵盖所有涉及食品生产、加工、销售、储存、运输等环节。（ ）
9. 食品安全快速监测结果的管理是确保食品安全的关键环节之一。（ ）
10. 职业荣誉是社会对从业者职业行为的肯定和褒奖，以及从业者对自身职业活动的尊严与价值的自我意识，二者相互依存。（ ）
11. 食品储运服务应确保运输工具和仓储设施的清洁、卫生，并配备必要的温度监控设备，以防止食品在运输和储存过程中受到污染或变质。（ ）
12. 生产经营场所的环境保护要求涉及工作场所卫生、法规遵循、污染源控制、资源利用、环境管理等多方面。（ ）
13. 环境保护坚持保护优先、预防为主、综合治理、公众参与、损害担责的原则。（ ）
14. 食品从业人员有义务及时报告发现的食品安全风险，无论是否与自身职责直接相关。（ ）
15. 职业幸福感的提升主要依赖于薪酬水平的增长，受到工作环境、人际关系等因素影响较小。（ ）
16. 耐用商品瑕疵争议的举证责任默认由消费者承担。（ ）
17. 乙型肝炎病毒是导致食源性病毒感染的病原。（ ）
18. 职业道德范畴已经形成了一个完整的体系。（ ）
19. 食品生产企业职业道德的行为准则包括自觉遵守食品安全各项法律法规、健全企业管理纪律、秉承市场交易规则、加强职业道德组织管理。（ ）
20. 新参加工作和临时参加工作的食品从业人员必须先进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作上岗位操作。（ ）
21. 关键控制点（CCP）监控人员未接受专业培训不得上岗操作。（ ）
22. 食品安全小组成员需包含具备 HACCP 专业资质人员。（ ）
23. 经过有关部门批准，广告中不可以使用国家级、最高级、最佳等用语。（ ）
24. 原材料验收时必须核对供应商提供的合格证明文件和质量检验报告。（ ）

-
25. 兽药用药频率的增加以及用药剂量上的不当, 容易造成食品中兽药或其代谢物等的蓄积。()
26. 食源性疾病包括因摄入被病原体污染的食物引发的感染性疾病, 包括因摄入含毒有害物质导致的中毒性疾病。()
27. 企业突发环境事件应急预案必须包含污染源控制和人员疏散措施。()
28. 餐饮企业为节约成本, 使用冷冻脱水过久肉品但经过高温处理后供顾客食用, 不符合职业道德要求。()
29. 食品理化检验的结果通常包括多个方面的数据, 如营养成分的含量、添加剂的种类和含量、有害物质的检测结果等。()
30. 食品原料采购应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件, 并建立进货查验记录制度。()
31. 食糖中的二氧化硫残留主要来源于制糖工艺中的漂白工序, 需严格控制残留量。()
32. 感官评价中的差别检验法用于确定样品间是否存在可感知的差异。()
33. 食品烹饪过程中的食品安全规范要求厨师在处理不同食材时使用不同的刀具和砧板, 以防止交叉污染。()
34. 员工拒绝违章指挥可直接向安监部门举报。()
35. 食品受到放射性物质污染后, 外观和口感会立刻发生明显变化, 容易被消费者察觉。()
36. 个人销售自产农副产品无需办理市场主体登记。()
37. 有机磷农药因具有高效杀虫性, 均可通过清水冲洗彻底去除农产品表面残留。()
38. 沙门氏菌是引起细菌性食物中毒的主要病原菌之一, 常见于受污染的禽肉、蛋类等食品。()
39. 按照《上海市食品安全事故专项应急预案》, 上海市食品安全事故分为四级。()
40. 食品生产企业职业道德的行为准则包括自觉遵守食品安全各项法律法规、健全企业管理纪律、秉承市场交易规则、加强职业道德组织管理。()
41. 凯氏定氮法测定蛋白质含量时需加入硫酸铜作为催化剂。()
42. 食品感官评价的三大支柱包括统计学原理、人的感官生理学原理和物理学原理。()
43. 利用仪器设备在实验室环境中快速完成检测, 通常半小时内出结果。()
44. 食品可追溯系统方案通过建立信息平台, 实现相关部门之间的数据共享和交流。()
45. 社会主义职业道德的原则是集体主义。()
46. 交叉污染是食品烹饪环节中需要控制的主要风险之一。()
47. 食用油的酸价和过氧化值不是评价其氧化变质程度的重要指标。()
48. 污染物限量是指在食品原料和(或)食品成品中允许的最大含量水平。()
49. 细菌不是种类和数量最多的微生物类群。()
50. 大肠菌群超标可直接证明食品中存在肠道致病菌。()
51. 职业权利不包含拒绝违章指挥和强令冒险作业的权利。()
52. 冷冻饮品出现冰结晶、组织粗糙、空头等属于微生物指标超标。()
53. 绝大多数食品中都含有天然放射性辐射本底剂量, 不同食品中的天然放射性本底值不同。()
54. 使用灭火器扑救火灾时应对准火焰根部喷射。()
55. 食品生产加工过程中的食品安全管理是一个复杂而细致的过程。()
56. 食品生产加工环节的卫生管理是确保食品安全和质量的关键。()

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. （ ）用于区别两个同类样品间是否存在感官差异，尤其适用于鉴评员熟悉的情况，如成品检验和异味检查。
(A) 二-三点检验法 (B) 五中取二试验法 (C) “A”-“非 A”检验法 (D) 评分检验法
2. 没有明确保质期的过期食品销毁记录至少保存（ ）。
(A) 3 年 (B) 1 个月 (C) 3 个月 (D) 2 年
3. （ ）农药的代谢产物可能在水中累积并引发生态风险。
(A) 噻虫嗪 (B) 甲胺磷 (C) 氯氰菊酯 (D) 多菌灵
4. 食品原料感官验收的核心内容是（ ）。
(A) 确认生产日期字体清晰 (B) 检查包装美观程度 (C) 核对产品价格是否最优 (D) 检验色泽、气味、状态等指标
5. 索证索票的核心目标是确保原材料（ ）。
(A) 来源合法可追溯 (B) 价格波动可控 (C) 运输车辆卫生 (D) 包装无破损
6. 控制调味品中重金属污染最有效的措施是（ ）。
(A) 提高包装密封性 (B) 增加防腐剂用量 (C) 严格原料产地环境监测 (D) 延长发酵时间
7. （ ）是塑料包装材料中食品安全风险最高的材质类型。
(A) 高密度聚乙烯 HDPE (2 号) (B) 聚对苯二甲酸乙二醇酯 PET (1 号) (C) 聚氯乙烯 PVC (3 号) (D) 聚丙烯 PP (5 号)
8. 食品销售企业应当配备食品安全管理人员并经考核合格，这体现了（ ）的职业道德内容。
(A) 优化企业组织结构 (B) 提高企业知名度 (C) 增强企业竞争力 (D) 健全企业管理纪律
9. 社会主义职业道德的核心是（ ）。
(A) 为人民服务 (B) 诚实守信 (C) 促进行业发展 (D) 提高全社会的道德水平
10. （ ）放射性物质主要通过食物链进入人体，对人体健康造成潜在危害。
(A) 铀-238 (U-238) (B) 碘-131、铯-134 及铯-137 (C) 钋-210 (Po-210) (D) 钍-232 (Th-232)
11. 在影响食品中微生物生长繁殖的条件中，（ ）的环境条件对霉菌的生长最为有利。
(A) 高温、高湿度、中性 pH 值 (B) 高温、高湿度、低 pH 值 (C) 低温、低湿度、高 pH 值 (D) 高温、低湿度、低 pH 值
12. （ ）需要掌握食品安全风险的识别方法，能够识别原料采购、生产加工、包装储运等各环节的潜在风险，并进行科学评估。
(A) 食品生产加工负责人 (B) 食品安全管理人员 (C) 食品生产加工企业管理人员 (D) 食品生产加工企业技术人员
13. “三违”行为指违章指挥、违章作业和（ ）。
(A) 违反会议纪律 (B) 违反用餐规定 (C) 违反劳动纪律 (D) 违反着装要求
14. （ ）最易受黄曲霉毒素污染。
(A) 花生酱原料 (B) 食盐 (C) 食醋 (D) 味精
15. 餐饮服务环节要使用（ ）彻底清洗餐具、饮具，去除食物残渣和油污。
(A) 开水 (B) 流水 (C) 冷水 (D) 温水
16. （ ）污染物因具有强蓄积性，在鱼类体内可通过食物链逐级放大。
(A) 有机砷 (B) 三价镉 (C) 甲基汞 (D) 铅
17. （ ）又叫劳动者权利。
(A) 职业义务 (B) 职业纪律 (C) 职业权利 (D) 职业责任
18. 内审发现的不符合项（ ）完成整改的闭环原则。

-
- (A) 领导视察前 (B) 下次审核前 (C) 约定时限内 (D) 年度总结时
19. 职业活动是人一生中最基本的社会活动, () 是由社会分工决定的, 是职业活动的中心, 也是构成特定职业的基础。
- (A) 职业义务 (B) 职业责任 (C) 职业权利 (D) 职业纪律
20. () 的清洁度指标反映食品/水样在生产、储存、运输等环节的卫生状况, 数值越高, 污染程度越高。
- (A) 霉菌 (B) 菌落总数 (C) 大肠菌群 (D) 致病菌
21. 根据《食品生产许可管理办法》, () 类食品的生产许可审查细则中明确规定了微生物限量指标。
- (A) 蜂蜜 (蜂产品) (B) 预包装糕点 (烘焙食品) (C) 瓶装饮用水 (饮料类) (D) 速冻调制食品 (生制品)
22. 油炸食品时控制食品安全风险的关键是 () 。
- (A) 增加油炸食品翻动次数 (B) 使用质量更好的食用油 (C) 定期补充新油维持油量 (D) 监控油温和更换频次
23. 感官评价中样品呈送顺序应采用 () 防止主观偏差。
- (A) 生产批次号 (B) 固定字母序列 (C) 随机编码 (D) 颜色分类
24. 目前我国使用量最大的杀虫剂是 () 。
- (A) 有机氯类农药 (B) 氨基甲酸酯类农药 (C) 拟除虫菊酯类农药 (D) 有机磷类农药
25. 病媒生物防治管理与 () 有着密切的关系。
- (A) 食品储存 (B) 食品安全 (C) 食品运输 (D) 食品营养
26. () 是指从业人员在从事某一职业时基于需要得到满足、潜能得到发挥、力量得以增长所获得的持续快乐的体验。
- (A) 职业幸福 (B) 职业良心 (C) 职业荣誉 (D) 职业责任
27. () 最符合冷藏车温度管理要求。
- (A) 当温度记录仪报警时, 先完成当前配送任务再进行检查 (B) 在装货前将车厢预冷至 12°C , 运输过程中温度波动控制在 $\pm 3^{\circ}\text{C}$ 范围内 (C) 为保持车厢湿度, 定期关闭制冷系统进行“除霜休息” (D) 使用经过校准的红外测温仪每日抽测货物表面温度
28. 原子吸收光谱法适用于检测食品中的 () 。
- (A) 糖分 (B) 维生素 C (C) 蛋白质 (D) 重金属元素
29. 根据我国食品安全标准, 黑茶叶中铅 (Pb) 的残留限量值为 () mg/kg 。
- (A) 10 (B) 0.1 (C) 1 (D) 5
30. () 在生产过程中需要特别注意酒精度和总酯的控制。
- (A) 果酒 (B) 啤酒 (C) 白酒 (D) 葡萄酒
31. 消费者因经营者欺诈行为要求赔偿时, 增加赔偿的金额最低为 () 元。
- (A) 1000 (B) 100 (C) 300 (D) 500
32. 检测金黄色葡萄球菌时, 确认试验必须包括 () 。
- (A) 乳糖发酵试验 (B) 凝固酶试验 (C) 吡啶试验 (D) 氧化酶试验
33. 根据 GB14881-2013, 食品加工区域的照明亮度应 () 以便发现污染物。
- (A) 需满足设备操作需求, 无需固定数值 (B) 与办公区一致, 均为 150 勒克斯 (C) 根据季节调整, 冬季不低于 180 勒克斯 (D) 达到 220 勒克斯以上, 检验区 540 勒克斯
34. () 是指利用化学反应产生的颜色变化来定性或定量检测目标物质。例如, 检测亚硝酸盐、甲醛等。
- (A) 色谱法 (B) 酶抑制法 (C) 化学比色法 (D) 光谱分析法
35. 增菌培养的目的是 () 。

-
- (A) 替代选择性培养基 (B) 加速样品腐败 (C) 提高目标菌检出率 (D) 减少杂菌干扰
36. 临保食品提前下架的时间节点应 ()。
- (A) 在明确标注的预警期限 (B) 在保质期前 1 天 (C) 在保质期前 2 天 (D) 在保质期前 3 天
37. 三点检验法属于感官评价中的 () 方法。
- (A) 实验室检验 (B) 定量描述分析 (C) 定性描述分析 (D) 差别检验
38. 人员中毒窒息时应优先 ()。
- (A) 摇晃唤醒 (B) 喂食解药 (C) 转移至通风处并解开衣领 (D) 人工呼吸
39. 各类 () 是保障食品安全的第一责任主体, 需要根据自身特点、工艺、规模等情况, 编制适合本企业的食品安全生产应急预案。
- (A) 餐饮服务企业 (B) 食品生产企业 (C) 食品安全监管部门 (D) 食品经营企业
40. 骨折伤员搬运需 ()。
- (A) 自行行走 (B) 背驮快速送医 (C) 热敷伤处 (D) 固定伤肢并保持脊柱平直
41. 危险废物贮存场所地面需 ()。
- (A) 涂刷油漆 (B) 铺设地毯 (C) 保持自然土壤 (D) 硬化处理并设置围堰
42. 食品的 () 直接关系到食品的质量和安全性, 是采购时必须考虑的因素。
- (A) 包装 (B) 新鲜度 (C) 产地 (D) 价格
43. 6S 管理中的“清扫”环节要求 (), 以符合食品安全标准。
- (A) 仅在监管部门检查时清洁 (B) 每周检查一次设备 (C) 每日清除可见垃圾即可 (D) 彻底清除污垢并检查污染源
44. 在解冻前后口感差异最大的是 () 产品。
- (A) 冷冻乳酪 (B) 冷冻水饺 (C) 冷冻果蔬 (D) 冷冻肉品
45. 原材料 () 应选择有良好信誉的供应商, 确保原料来源可靠, 符合国家相关法规和标准。
- (A) 加工与运输 (B) 清洗与处理 (C) 采购与验收 (D) 储存与保管
46. 仓库防虫设施布置需 ()。
- (A) 选用高毒性药剂 (B) 集中堆放墙角 (C) 覆盖所有通道和入口 (D) 仅在夏季启用
47. 食品生产企业在原材料采购中, 符合职业道德的行为是 ()。
- (A) 对每批次原料执行完整的资质审核和质量检验程序 (B) 优先选择通过行业熟人介绍的供应商, 以缩短审核流程 (C) 对检验合格的原料保留 5% 抽检余量, 用于应急生产周转 (D) 要求供应商提供略低于行业标准的原料, 以提升产品竞争力
48. 食品加工企业的虫害防治应重点采取 () 的措施。
- (A) 减少通风次数 (B) 定期使用高效杀虫剂 (C) 安装防虫设施+保持环境清洁 (D) 增加车间照明亮度
49. 追溯系统全流程演练应 () 验证响应时效。
- (A) 发生事故后补做 (B) 每年一次 (C) 新员工入职时 (D) 每半年一次
50. 餐饮服务提供者职业道德的根本目的在于提高餐饮服务从业人员的 ()。
- (A) 食品安全技能水平 (B) 食品安全综合素质 (C) 食品安全基本素质 (D) 食品安全理论知识
51. 食品固体样品保存需使用 () 避免交叉污染。
- (A) 金属器具 (B) 铝箔袋 (C) 食品级保鲜袋 (D) 专用 PP 材质样品袋
52. 食品烹饪后, () 的处理方式可以有效减少微生物的污染风险。
- (A) 将食物放在通风处冷却 (B) 将食物快速冷却至室温, 包装后放入冰箱 (C) 将食物敞开放入冰箱 (D) 将食物放在室温下自然冷却

-
53. 应急预案中信息报告时限为事件发生后（ ）h 内。
(A) 2 (B) 24 (C) 12 (D) 3
54. 未安排接触粉尘作业人员职业健康检查的企业，最高可面临（ ）万元罚款。
(A) 10 (B) 1 (C) 3 (D) 5
55. 不得设置户外广告的场所包括（ ）。
(A) 居民小区公告栏 (B) 学校食堂内 (C) 商业中心广场 (D) 交通标志设施
56. （ ）的剩菜处理方式最合理。
(A) 加盖放置次日加热食用 (B) 室温放凉后冷藏 (C) 趁热直接放入冰箱 (D) 分装小份快速冷却后冷藏
57. （ ）是油脂高温加热过程中产生的主要有害物质。
(A) 赭曲霉毒素 (B) 黄曲霉毒素 (C) 苯并芘 (D) 亚硝酸盐
58. 食品储运服务中，（ ）不需要定期清洁维护检查。
(A) 仓库管理用房 (B) 运输工具 (C) 装卸工具 (D) 温度监测设备
59. 危险废物转移必须委托给持（ ）的单位处置。
(A) 环保志愿者资质 (B) 普通物流资质 (C) 危险废物经营许可证 (D) 危险化学品运输证
60. 三点检验法的实施过程中，若要求检测两个酸奶样品的甜度差异，操作错误的是（ ）。
(A) 要求评价员指出不同样品并描述差异属性 (B) 提供三个样品，其中两个为对照样，一个为测试样 (C) 样品温度均控制在 $10\pm 1^{\circ}\text{C}$ (D) 采用随机三位数编码并平衡呈送顺序
61. 关于食品标签标注的行为，违反职业道德的是（ ）。
(A) 文字暗示具有增强功效 (B) 如实标注食品成分与过敏原信息 (C) 按规范标注贮藏条件与保质期 (D) 显著标明“代可可脂”等替代成分
62. ATP 检测中，RLU 值超过（ ）表明清洁不达标。
(A) 阴性对照值 (B) 仪器最大值 (C) 预设阈值 (D) 上次检测值
63. 食品生产加工环节中，（ ）可以有效减少微生物污染的风险。
(A) 增加产品种类 (B) 增加生产人员 (C) 提高生产速度 (D) 定期对生产设备进行清洁和消毒
64. 无理由退货的法定时限是（ ）日。
(A) 30 (B) 3 (C) 7 (D) 15
65. 追溯系统必须包含（ ）关联信息。
(A) 销售员个人 (B) 广告投放渠道 (C) 原料批次与成品批次 (D) 运输车辆品牌
66. 心肺复苏按压深度应为（ ）cm 且频率 100~120 次/min。
(A) 2~3 (B) 5~6 (C) 3~4 (D) 2~4
67. 微生物生长依赖于食品的酸碱度，大多数微生物需要在 pH 值大于（ ），pH 值小于 9 的食品中才能生长繁殖。
(A) 4.5 (B) 1.5 (C) 2.5 (D) 3.5
68. SSOP 程序强制执行的是（ ）。
(A) 员工体检制度 (B) 供应商接待流程 (C) 设备消毒方法 (D) 财务报销制度
69. 根据马斯洛需求层次理论，职业幸福最高层次的体现是（ ）。
(A) 获得行业奖项认可 (B) 在工作中充分发挥创造力 (C) 建立和谐的同事关系 (D) 获得稳定的经济保障
70. （ ）是食品生产过程中微生物控制的“危险温度带”。
(A) 60°C 至 100°C (B) -18°C 至 0°C (C) 0°C 至 4°C (D) 5°C 至 60°C
71. 高噪声作业场所必须配备（ ）。
(A) 防噪耳塞或耳罩 (B) 防尘口罩 (C) 安全警示牌 (D) 绝缘手套

-
72. 灭火器压力表指针在（ ）区域时表示压力正常。
(A) 绿色 (B) 红色 (C) 黄色 (D) 蓝色
73. 根据马斯洛需求层次理论，职业幸福最高层次的体现是（ ）。
(A) 获得行业奖项认可 (B) 在工作中充分发挥创造力 (C) 建立和谐的同事关系 (D) 获得稳定的经济保障
74. （ ）不是细菌分类的依据。
(A) 遗传物质相似度 (B) 细胞壁结构 (C) 代谢方式 (D) 菌落颜色
75. 菌落总数检验的核心卫生学意义是（ ）。
(A) 检测食品添加剂残留 (B) 确定致病菌种类 (C) 评估食品营养价值 (D) 反映食品生产卫生状况和新鲜度
76. 实施采购管理时，“三证合一”主要指的是查验（ ）。
(A) ISO 证书、HACCP 证书、GMP 证书 (B) 营业执照、生产许可证、产品检验报告 (C) 身份证、健康证、驾驶证 (D) 税务登记证、组织机构代码证、社保登记证
77. 商品和服务信息、交易信息保存时间自交易完成之日起不少于（ ）年。
(A) 5 (B) 2 (C) 3 (D) 4
78. 在食品加工过程中，若蒸煮杀菌工序的时间不足，可能导致（ ）的风险。
(A) 重金属迁移量增加 (B) 产品口感偏硬 (C) 微生物存活并繁殖 (D) 蛋白质变性不彻底
79. 农村小型水厂样品前处理常采用（ ）去除颗粒物。
(A) 稀释十倍 (B) 直接煮沸 (C) 过滤或离心 (D) 添加防腐剂
80. （ ）是最常见的甲型肝炎病毒传播途径。
(A) 受粪便污染的毛蚶 (B) 煮熟的螺类 (C) 深海生鱼片 (D) 未加热的乳制品
81. 烹饪肉类时，（ ）的操作能有效防止多环芳烃（如苯并芘）的产生。
(A) 缩短煎炸时间至 1min (B) 使用铁锅高温煸炒 (C) 烤制前在食物表面刷油 (D) 避免食物直接接触炭火
82. 采取（ ）措施，对切断诺如病毒传播无效。
(A) 无人房间紫外线照射杀菌 (B) 房间经常通风换气 (C) 用含氯消毒剂（1000mg/L）擦拭地面环境 (D) 75%乙醇喷洒物体表面
83. 属于广谱抗生素且常用于治疗动物细菌性感染的兽药是（ ）。
(A) 泰乐菌素 (B) 氟苯尼考 (C) 甲砒霉素 (D) 阿莫西林
84. （ ）是职业意识的形式之一，是指职业活动中肯定的心理体验。
(A) 职业荣誉 (B) 职业幸福 (C) 职业良心 (D) 职业责任
85. （ ）不属于影响微生物生长的内在因素。
(A) 环境相对湿度 (B) 食品营养成分 (C) 食品 pH 值 (D) 食品氧化还原电位
86. 最易富集放射性铯-137 的食品是（ ）。
(A) 淡水鱼类 (B) 谷物类 (C) 乳制品 (D) 菌菇类
87. 电子商务平台经营者对竞价排名商品应显著标注（ ）。
(A) 广告 (B) 热门推荐 (C) 限时优惠 (D) 精选商品
88. （ ）最能体现食品安全管理师的“责任原则”。
(A) 主动识别并消除安全隐患 (B) 按时完成领导交代的工作任务 (C) 按照惯例处理日常事务 (D) 优先考虑降低企业生产成本
89. （ ）属于革兰氏阳性致病菌。
(A) 霍乱弧菌 (B) 大肠杆菌 (C) 金黄色葡萄球菌 (D) 沙门氏菌
90. （ ）的特点是具有明确的规定性和一定的强制性。
(A) 职业义务 (B) 职业责任 (C) 职业权利 (D) 职业纪律

-
91. 根据《中华人民共和国食品安全法》第四十五条规定, () 应当建立并执行从业人员健康管理制度
(A) 食品生产经营企业 (B) 县级人民政府食品药品监督管理部门 (C) 工会 (D) 职业健康检查机构
92. 依据相关要求和规定, () 是追溯系统执行中需强制实现的关键要求。
(A) 数据存储需通过第三方审计 (B) 追溯信息在企业内部服务器存储 (C) 采用 RFID 标签替代二维码 (D) 追溯数据实时上传至监管平台
93. 食品易腐样品采集后应立即 () 防止变质, 尽快开展检验检测。
(A) 酒精浸泡 (B) 阴暗处保存 (C) 冷藏或冷冻保存 (D) 室温放置
94. 感官实验室温度需控制在 () 以保证评价舒适度。
(A) 30℃ 以上 (B) 15-18℃ (C) 20-22℃ (D) 25-28℃
95. 餐饮服务单位实战演练频次法定要求为 () 。
(A) 至少每年 2 次 (B) 每季度 1 次 (C) 每 2 年 1 次 (D) 至少每年 1 次
96. 某市发生一起食品安全事故, 经初步评估, 该事故已造成 100 人以上食物中毒, 但未出现死病例。根据食品安全事故分级标准, 该事故应被定级为 () 。
(A) 一般食品安全事故 (IV 级) (B) 较大食品安全事故 (III 级) (C) 重大食品安全事故 (II 级) (D) 特别重大食品安全事故 (I 级)
97. 含有 () 的食物在高温煎炸过程中更容易产生有害物质。
(A) 淀粉 (B) 酱油 (C) 食盐 (D) 醋
98. 描述分析试验品评人员筛选条件中, 要求能够保证参加试验的比例是 () 以上。
(A) 90% (B) 60% (C) 70% (D) 80%
99. 某企业购销行为, 不符合规范要求的是 () 。
(A) 销售预包装食品, 确保包装标签符合食品安全标准要求 (B) 采购进口食品, 查验并留存海关报关单、检验检疫证明等文件 (C) 食品零售企业从具有合法资质的食品批发企业采购食品 (D) 购销保健食品时, 未核对产品“蓝帽子”批准文号的有效性
100. () 放射性核素在 1986 年切尔诺贝利核事故后对食品污染影响最大。
(A) 铀-238 (B) 碘-131 (C) 碳-14 (D) 钾-40
101. 全国统一的环境问题举报热线是 () 。
(A) 12388 (B) 12315 (C) 12369 (D) 12345
102. 从世界范围来看, 国家的食品管理体系至少有 () 种组织方式。
(A) 5 (B) 2 (C) 3 (D) 4
103. () 方法对冷冻食品解冻口感影响最小。
(A) 微波炉解冻 (B) 室温解冻 (C) 热水解冻 (D) 冰箱冷藏室解冻
104. () 兽药容易在动物肝脏中蓄积, 需特别注意休药期。
(A) 氨基糖苷类 (B) 磺胺类 (C) 四环素类 (D) 青霉素类
105. 食品储运服务要求中的食品贮存要求不包括 () 。
(A) 贮存的物品应与墙壁、地面保持适当距离, 防止虫害藏匿并利于空气流通 (B) 贮存场所应有良好的通风、排气装置, 保持空气清新无异 (C) 贮存场所应避免日光直接照射 (D) 贮存场所必须具有冷藏或冷冻设施
106. 烹饪食品的温度和时间应能保证食品安全, 需要烧熟煮透的食品, 制作加工时其中心温度应达到 () ℃ 以上。
(A) 85 (B) 55 (C) 60 (D) 70
107. 食品加工场所的墙壁设计应符合的卫生要求是 () 。

- (A) 选用装饰美观的壁纸 (B) 采用深色涂料便于清洁 (C) 使用光滑、不吸水、易清洗的材料 (D) 保留砖墙纹理增加摩擦力
108. 社会主义职业道德的原则是 ()。
- (A) 爱岗敬业 (B) 集体主义 (C) 为人民服务 (D) 诚实守信
109. () 是指从业人员在职业活动中对他人、对社会应尽的责任和应有的奉献。
- (A) 职业义务 (B) 职业良心 (C) 职业责任 (D) 职业权利
110. 关于职业良心的表述, 最符合儒家思想的是 ()。
- (A) “仓廩实知礼节, 衣食足知荣辱” (B) “君子喻于义, 小人喻于利” (C) “法立而民乐之, 令设而民知之” (D) “天行健, 君子以自强不息”
111. 不属于判断食品安全事故分级依据的是 ()。
- (A) 事故发生的具体时间 (B) 事故影响的地域范围 (C) 事故造成的健康损害人数 (D) 事故对社会稳定的影响程度
112. 食品销售企业承担社会责任的具体表现不包括 ()。
- (A) 对抽检不合格批次实施“静默召回” (B) 建立临期食品捐赠制度, 定期向福利机构输送合格产品 (C) 在产品包装增设二维码, 公开原料溯源和检测报告 (D) 通过会员积分激励消费者返还可循环利用包装
113. () 不属于食品销售企业应承担的社会责任。
- (A) 优先销售利润最高的产品 (B) 向消费者提供真实的营养信息 (C) 主动回收食品包装废弃物 (D) 设立临期食品专柜减少浪费
114. 常量检测的加标回收率合格范围一般为 (), 可以验证准确性。
- (A) 90%-110% (B) 60%-70% (C) 70%-80% (D) 80%-90%
115. 内审不符合项关闭时限要求 () 完成整改。
- (A) 无强制要求 (B) 1 个月内 (C) 规定期限内 (D) 下次审核前
116. 滴定法测定酸价时需用 () 作为指示剂。
- (A) 石蕊 (B) 酚酞 (C) 甲基红 (D) 溴甲酚绿
117. 根据《食品安全法》规定, 食品生产企业进货查验记录中必须包含但不属于原始数据的是 ()。
- (A) 供货者的联系方式与地址 (B) 供应商提供的产品合格证明文件编号 (C) 原料的进货日期与数量 (D) 原料的生产批号与保质期
118. () 最符合食品销售企业的诚信经营准则。
- (A) 对因运输变形的预包装食品, 重新整理后标注“品相略有差异特惠装” (B) 对季节性缺货商品使用同系列替代品, 并标注“应季优选”标识 (C) 在冷鲜食品包装的显眼位置, 用不小于 2mm 字体标注真实保质期 (D) 将养殖水产的暂养池标注为“天然生态养殖基地”
119. 加工器具消毒后残留的消毒液浓度属于 ()。
- (A) 建议指标 (B) 推荐参数 (C) 操作规范 (D) 关键限值
120. 根据我国《食品安全法》, 预防食源性疾病的关键环节是 ()。
- (A) 建立食品溯源电子档案系统 (B) 使用新鲜食材 (C) 严格管控食品添加剂使用 (D) 落实餐饮服务人员健康检查
121. 企业执意要在认证审核中提供虚假记录, 食品安全管理师采取的正确做法是 ()。
- (A) 想办法隐瞒 (B) 拒绝并说明造假的法律风险 (C) 按企业要求提供记录以通过审核 (D) 建议仅伪造部分非关键记录
122. 广告监督管理机关是 ()。
- (A) 消费者协会 (B) 县级以上市场监管部门 (C) 省级人民政府 (D) 国务院宣传部
123. 微生物样品自采样后, 需在 () h 内启动检验。

- (A) 24 (B) 4 (C) 8 (D) 12
124. 化学性污染物残留检测方法的描述, 正确的是 ()。
- (A) 酶联免疫吸附法常用于有机磷农药筛查 (B) 气相色谱法仅适用于挥发性有机物检测 (C) 原子吸收光谱法可测定所有金属元素 (D) 液相色谱-质谱联用法需复杂前处理
125. 食源性寄生虫病的传播途径为 ()。
- (A) 血液传播 (B) 皮肤传播 (C) 经口传播 (D) 空气传播
126. 冷链食品到货验收时, 首先应检查 ()。
- (A) 供应商的营业执照 (B) 运输车辆的外观清洁度 (C) 车厢内实际温度与记录 (D) 驾驶员的健康证明
127. 根据《中华人民共和国增值税暂行条例》, 购销环节中增值税专用发票的开具时间应为 ()。
- (A) 买方签收货物后即时开具 (B) 收到货款后 3 日内 (C) 货物发出后 15 日内 (D) 合同约定的收款日期当天
128. 符合食品销售企业职业道德中进货查验准则的是 ()。
- (A) 为节省时间, 直接接收无检验检疫证明的进口食品 (B) 建立完整的进货台账, 详细记录食品名称、规格、数量等信息 (C) 对同一批次食品仅抽检少量样品, 即确认全部合格 (D) 仅口头询问供应商食品来源, 不查验相关证明文件
129. 预防交叉污染最直接的措施是 ()。
- (A) 将生鲜与即食食品在同一操作台错时加工 (B) 生熟食品加工区域设置独立的人流、物流通道 (C) 采用抗菌不锈钢工作台并每日紫外线消毒 (D) 使用同一套刀具处理不同食材时, 每次用 75% 酒精喷洒
130. () 最符合餐饮服务企业的诚信经营要求。
- (A) 根据顾客消费水平调整菜品分量 (B) 在菜单上明确标注菜品主要原料和过敏原信息 (C) 将冷冻海鲜解冻后标注为“鲜活现杀”销售 (D) 使用“秘制配方”为由拒绝公示食品添加剂使用情况
131. 食用未煮熟的猪肉, 最有可能感染 () 引发食源性疾病。
- (A) 隐孢子虫 (B) 肺吸虫 (C) 肝吸虫 (D) 旋毛虫
132. ATP 生物发光法适用于评估 ()。
- (A) 农药残留量 (B) 食品营养成分 (C) 食品加工器具的清洁度 (D) 致病菌种类
133. 餐饮企业诚信经营的最基本要求是 ()。
- (A) 明码标价并保证菜品质量与宣传一致 (B) 使用高档食材提升菜品价格 (C) 根据客流情况动态调整菜品价格 (D) 通过网红营销扩大知名度
134. PCR 检测技术应用于微生物检验的优势是 ()。
- (A) 高灵敏度和快速性 (B) 设备成本低廉 (C) 可替代全部传统培养法 (D) 无需专业人员操作
135. 应急演练的常见形式不包括 ()。
- (A) 理论考试 (B) 桌面推演 (C) 功能演练 (D) 全面演练
136. 体系文件发放及管控, 正确的做法是 ()。
- (A) 自动覆盖旧版本 (B) 登记版本号及接收人 (C) 由部门负责人发放 (D) 无需纸质存档
137. 由金黄色葡萄球菌引起的食物中毒主要表现为 ()。
- (A) 呼吸道症状 (B) 神经麻痹症状 (C) 急性腹泻和呕吐 (D) 肝脏损伤
138. 霉菌计数的标准方法是 ()。
- (A) PCR 扩增法 (B) 血琼脂平板法 (C) 马铃薯葡萄糖琼脂培养法 (D) 麦康凯琼脂法

139. () 是反映职业与职业之间、职业与社会之间、职业内部从业人员之间、从业人员与社会之间最本质、最重要、最普遍的道德关系的概念。
(A) 职业道德功能 (B) 职业道德体系 (C) 职业道德核心 (D) 职业道德范畴
140. “工匠精神”被视为职业荣誉的典型体现,其核心在于()。
(A) 恪守技艺与品德的统一 (B) 追求短期经济效益 (C) 彰显个人技术垄断性 (D) 迎合市场需求变化
141. 企业推行 6S 管理对食品安全管理的直接益处是()。
(A) 增加员工加班时长 (B) 减少食品搬运时间 (C) 降低设备采购成本 (D) 避免交叉污染
142. () 最能降低因冷库温度失控导致的食品变质风险。
(A) 增加冷库备用电源的蓄电量 (B) 每日人工检查冷库温度并记录 (C) 安装自动温度报警装置并与监控系统联动 (D) 每周对冷库进行一次全面清洁消毒
143. 食品安全生产应急演练时组织机构和分工中的() 负责制定应急预案,协调应急工作,统筹调配应急资源。
(A) 专家组 (B) 领导小组 (C) 指挥部 (D) 应急处置组
144. 鼠类防治应优先采用()。
(A) 引入天敌 (B) 化学药剂 (C) 物理隔离与机械捕杀 (D) 超声波驱赶
145. 食品中有机污染物包括()。
(A) 二噁英 (B) 亚硝酸盐 (C) 重金属 (D) 类金属
146. 冷链运输过程中温度记录频率应达到()。
(A) 抽检 20%车辆 (B) 每日 1 次 (C) 每单 1 次 (D) 实时连续监控
147. 根据餐饮服务企业的职业道德行为准则,允许开展的工作是()。
(A) 为保持口感稳定,在卤汁中添加未申报的防腐剂 (B) 对每批次进货食材执行“三证一报告”查验制度 (C) 将临近保质期的食材用于员工餐 (D) 使用“家传秘方”解释菜品中鲜味来源
148. 职业义务的() 特点是指从业人员做出了有利于他人、有利于社会的行为,这种行为的客观效果是对他人有利,甚至有时还要做出某种程度上的自我牺牲。
(A) 利他性 (B) 客观性 (C) 无偿性 (D) 公益性
149. () 不符合食品烹饪过程中的食品安全操作规范。
(A) 使用 ATP 荧光检测仪定期验证餐具清洁度 (B) 使用紫外线消毒柜对生熟混用的刀具进行灭菌处理 (C) 处理生肉后,用 82℃ 以上热水冲洗砧板及刀具 (D) 烹饪整鸡时通过观察骨髓变色判断熟度
150. 消防通道宽度不得低于() m 并保持畅通。
(A) 2 (B) 0.5 (C) 1 (D) 1.4
151. () 不属于食品销售者必须建立的制度。
(A) 食品安全自查制度 (B) 进货查验记录制度 (C) 研发管理制度 (D) 不合格食品处置制度
152. () 不属于储运设施设备管理中的物理性风险。
(A) 熏蒸剂残留污染食品储存环境 (B) 货架因超载导致结构变形,存在坍塌隐患 (C) 输送带老化断裂,致使货物掉落损坏 (D) 仓库照明系统故障,影响夜间货物装卸安全
153. 酒类食品安全关键控制环节不包括()。
(A) 外包装 (B) 发酵 (C) 储存 (D) 勾调
154. 某企业将“不泄露客户隐私”写入员工手册,这主要体现了()。
(A) 社会舆论的监督作用 (B) 职业纪律的刚性约束 (C) 职业良心的柔性引导 (D) 行业竞争的必然要求

155. 免疫层析试纸条结果判读时，若质控线未显色应（ ）。
- (A) 稀释样品重测 (B) 判定本次检测无效 (C) 以检测线为准 (D) 延长反应时间
156. 食品安全从业人员行为管理在维护社会公共利益方面的重要性体现在（ ）。
- (A) 提升企业员工的安全意识 (B) 防止因食品安全问题引发社会恐慌和信任危机 (C) 提升食品企业的知名度 (D) 促进食品行业的国际交流
157. () 致病菌主要与海产品相关，可导致急性胃肠炎。
- (A) 空肠弯曲菌 (B) 单核细胞增生李斯特菌 (C) 副溶血性弧菌 (D) 蜡样芽胞杆菌
158. 《公民生态环境行为规范》倡导夏季空调温度设定不低于（ ）℃，以节约能源。
- (A) 28 (B) 20 (C) 24 (D) 26
159. 根据相关追溯标准，（ ）是食品追溯信息核查的核心责任主体。
- (A) 市场监管部门 (B) 食品经销商 (C) 食品上市许可持有人 (D) 消费者
160. 氢化植物油制品的食品安全风险包括（ ）。
- (A) 加热试验项目不合格 (B) 曲霉毒素、苯并芘、塑化剂超标 (C) 反式脂肪酸超标 (D) 溶剂残留量超标
161. 为防止米饭在储存过程中变质，（ ）的措施最关键。
- (A) 直接放入冷冻层敞开保存 (B) 煮饭时加入少量食用油 (C) 冷藏前将米饭摊开散热 (D) 储存时喷洒酒精消毒
162. 不属于微生物检验报告必须标注的内容是（ ）。
- (A) 检测方法和结果 (B) 资质标志及证书编号 (C) 实验室的质量控制要求 (D) 样品的采集时间和地点
163. 职业道德范畴是（ ）的重要组成部分。
- (A) 职业道德功能 (B) 职业道德体系 (C) 职业道德核心 (D) 职业道德原则
164. 企业事业单位超过污染物排放标准排放污染物，县级以上环保部门可责令其采取（ ）等措施。
- (A) 限期补办环评手续 (B) 限制生产或停产整治 (C) 直接吊销营业执照 (D) 处以罚款
165. 通过食物造成的放射性危害主要表现为（ ）。
- (A) 内照射危害 (B) 里照射危害 (C) 表照射危害 (D) 外照射危害
166. 按照《食品安全法》，食源性疾病包括食物中毒，以及食物中毒以外由食品引起的（ ）。
- (A) 心肺疾病 (B) 呼吸道疾病 (C) 非传染性疾病 (D) 感染性疾病
167. 食品安全管理师职业道德的核心是（ ）。
- (A) 确保食品安全，维护公众健康 (B) 追求经济效益最大化 (C) 遵守行业规范 (D) 维护企业形象
168. 数据修约时若舍弃值等于 5 则（ ）。
- (A) 保留小数 (B) 直接进位 (C) 直接舍弃 (D) 按前一位奇偶决定
169. 寄生虫（ ）与生食淡水鱼片关系最密切。
- (A) 贾第虫 (B) 肝吸虫 (华支睾吸虫) (C) 蛔虫 (D) 弓形虫

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. 企业每天检查从业人员工作服卫生情况，有利于及时发现问题，保障食品安全。（ ）
2. 食品应按类别、批次分开储存，避免混杂。（ ）

-
3. 食品销售过程中对不同种类食品分类存放,可防止交叉污染,保证食品品质安全。()
 4. 建立从业人员健康档案制度的目的是规范食品行业从业人员的健康管理,防止患有慢性非传染性疾病人员从事接触直接入口食品的工作,从而保障食品安全和公众健康。()
 5. 手部伤口处理可选用蓝色防水创可贴包扎。()
 6. 冷冻食品采用流动水解冻的,水温越高,解冻时间就越短,越能保证食品安全。()
 7. 食品从业人员在加工制作直接入口食品前,每次操作前均对手部进行消毒,可降低食源性疾病风险。()
 8. 甲型病毒性肝炎患者不得从事接触直接入口食品的工作。()
 9. 依据手部清洁卫生制度,从业人员在处理生肉后,用清水冲洗即可继续操作其他食品。()
 10. 从业人员的工作服应每天清洗消毒,以防止污渍、病菌污染食品。()
 11. 餐饮从业人员进入食品处理区进行操作时,必须佩戴工作帽。()
 12. 建立食品安全追溯体系,记录食品的生产、加工、储存、运输和销售信息,以便在出现问题时能够快速追溯和处理。()
 13. 工作帽应定期更换,冬季每天必须更换。()
 14. 患有有碍食品安全疾病的从业人员,不得从事接触直接入口食品的工作。()
 15. 从业人员在食品加工操作过程中不佩戴首饰,可避免首饰脱落混入食品及病菌藏匿。()
 16. 从业人员接受食品安全法律法规和食品安全知识培训后即可上岗。()
 17. 有碍食品安全的疾病是指通过患者污染食品,并能通过食物传播的疾病。()
 18. 从业人员健康档案的建立是为了满足监管部门的检查要求。()

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. 患有有碍食品安全疾病的人员,疾病最突出的特点是()。
(A) 传染性 (B) 遗传性 (C) 特异性 (D) 致死性
2. 食品从业人员工作帽应能()头发,防止头发掉落污染食品。
(A) 束起 (B) 覆盖 (C) 完全包裹 (D) 遮挡
3. 冷冻食品运输中温度应保持在()。
(A) $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ (B) $\leq -28^{\circ}\text{C}$ (C) $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (D) $\leq 0^{\circ}\text{C}$
4. 手部清洁卫生目的是确保食品操作人员手部卫生符合要求,防止(),保障食品安全。
(A) 交叉污染 (B) 洗手液污染食品 (C) 物理性污染 (D) 化学性污染
5. 工作服卫生制度中,()不属于其内容。
(A) 定期更换 (B) 工作服采购标准 (C) 定期清洗 (D) 工作服采购成本
6. 食品与非食品混放销售时,需确保()。
(A) 价格区分 (B) 颜色区分 (C) 物理隔离 (D) 包装区分
7. 直接接触食品的临时工必须()。
(A) 每天2次晨(午)检 (B) 持有效健康证并培训 (C) 身体健康 (D) 有工作经验
8. 从业人员个人物品,存放要求是()。
(A) 放于更衣室 (B) 放在专用储物区远离食品区 (C) 放在操作台下 (D) 随身携带
9. 新员工上岗前必须()。
(A) 提供担保人 (B) 自学食品安全知识 (C) 通过培训和考核 (D) 签署免责协议
10. 从业人员健康档案中,康复情况记录不包括()。

-
- (A) 医生建议 (B) 康复时间 (C) 康复后饮食喜好 (D) 复查结果
11. 保证所贮存食品新鲜程度的有效方法是 ()。
- (A) 按需进出 (B) 先进先出 (C) 先进后出 (D) 后进先出
12. 手部清洁用水应符合 () 标准。
- (A) 蒸馏水 (B) 生活饮用水 (C) 纯净水 (D) 矿泉水
13. 有碍食品安全的肠道传染病不包括 ()。
- (A) 流行性感 冒 (B) 霍乱 (C) 细菌性痢疾 (D) 伤寒
14. 从业人员在食品处理区内, 个人饮水的要求是 ()。
- (A) 使用个人专用水杯, 放置在操作台下 (B) 可以在操作台旁放水杯, 随时饮用 (C) 只能在专用的饮水区域 (非食品处理区) 饮水 (D) 使用带吸管的透明水杯, 便于监督
15. 从业人员健康档案保管制度中, 档案保密规定正确的是 ()。
- (A) 档案需严格保密, 未经许可不得查阅 (B) 档案可公开查阅 (C) 档案由个人自行保管 (D) 可根据个人情况修改
16. 食品装卸过程中, 错误的操作是 ()。
- (A) 堆放在地面上 (B) 轻拿轻放 (C) 使用专用垫板 (D) 检查包装完整性
17. 不属于有碍食品安全疾病特点的是 ()。
- (A) 可预防性 (B) 潜伏期不固定 (C) 症状具有特异性 (D) 所有患者症状相同
18. 按照相关规定, 患有 () 不得从事接触直接入口食品的工作。
- (A) 轻度贫血 (B) 化脓性皮肤病 (C) 慢性咽炎 (D) 耳鸣
19. 患有 () 不得从事接触直接入口食品的工作。
- (A) 渗出性皮肤病 (B) 慢性阻塞性肺病 (C) 消化性溃疡 (D) 支气管哮喘
20. 食品经营者在散装食品的贮存位置可以不标明的内容是 ()。
- (A) 食品的成分或者配料表 (B) 食品的名称 (C) 食品的生产日期或生产批号 (D) 保质期
21. 食品从业人员卫生培训内容可以不包括 ()。
- (A) 卫生知识 (B) 法规标准 (C) 操作规范 (D) 产品性能
22. () 类工作服设计符合食品安全规定。
- (A) 可拆卸袖子的分体式工装 (B) 无口袋、无纽扣的套头式工装 (C) 带外部口袋的连体工装 (D) 配有金属拉链的夹克式工装
23. 在发生食品安全事件或公共卫生问题时, () 能够提供从业人员的健康信息, 帮助企业快速排查原因, 采取有效措施。
- (A) 健康监测 (B) 健康档案 (C) 体检报告 (D) 健康证
24. 运输冷藏食品时, 车厢内温度监控要求是 ()。
- (A) 卸货时检测 (B) 装货时检测 (C) 每 4h 记录一次 (D) 全程实时监测并记录
25. () 是食品专间人员手部再消毒的条件。
- (A) 手套表面有污渍时 (B) 连续操作 20min 后 (C) 接触非专间物品后 (D) 更换加工品种前
26. 食品从业人员在加工制作食品前, 手部清洁的第一步是 ()。
- (A) 擦干双手 (B) 使用消毒剂 (C) 用流动水湿润双手 (D) 涂抹洗手液
27. 餐饮服务单位发现从业人员患有有碍食品安全疾病, 未采取调离措施, 导致食品安全事故, 相应的法律责任错误的是 ()。
- (A) 刑事责任 (B) 员工个人责任 (C) 民事赔偿 (D) 行政处罚
28. () 不属于有碍食品安全的疾病。
- (A) 霍乱 (B) 活动性肺结核 (C) 单纯性甲状腺肿 (D) 伤寒
29. 食品微生物检测废弃物处置, 合规流程是 ()。

(A) 紫外线照射 24h (B) 普通垃圾袋封装 (C) 酒精浸泡后处置 (D) 高压灭菌→专用容器→危废处理

30. 在产品裸露区域, 员工应先佩戴一次性网帽或(), 将头发完全包裹后再佩戴工作帽, 进行二次防护。

(A) 发笼 (B) 发带 (C) 发卡 (D) 发箍

31. 建立从业人员健康档案制度的目的是()。

(A) 提高员工工作效率 (B) 控制企业员工数量 (C) 规范员工行为 (D) 实现对从业人员健康状况的动态管理

32. 从业人员健康档案中, 基本信息不包括()。

(A) 年龄 (B) 家庭收入 (C) 姓名 (D) 性别

33. 若食品从业人员离职, 其健康档案的正确处理方式是()。

(A) 保存至规定期限后统一销毁 (B) 及时销毁以保护隐私 (C) 移交离职员工自行保管 (D) 转交新就业单位保管

34. 工作帽的设计应避免()。

(A) 透气网眼结构 (B) 有纽扣 (C) 纯色无图案 (D) 可调节帽围尺寸

35. 健康档案保管制度规定, 档案管理人员调动工作时, 应()。

(A) 清理好档案 (B) 整理好档案 (C) 口头交接档案管理工作 (D) 办理档案交接手续

36. 食品生产经营企业应建立()制度, 由班组长或食品安全管理人员检查从业人员的健康状况, 发现异常情况应立即采取措施。

(A) 每日晨检 (B) 每日检查健康证 (C) 每日测量体温 (D) 每月健康体检

37. 需要上浆、腌制后放置一定时间再烹饪的原料, 最适宜的贮存条件是()。

(A) 10℃阴凉通风处 (B) 常温贮存 (C) 5℃以下冷藏 (D) -5℃以下冷冻

38. 从业人员手部皮肤有破损、化脓, 伤口处最可能携带()。

(A) 大肠杆菌 (B) 沙门菌 (C) 金黄色葡萄球菌 (D) 肉毒杆菌

39. 制度规定, 从业人员健康档案中疾病诊疗记录应包含()。

(A) 医疗费用报销情况 (B) 疾病治疗期间的工作情况 (C) 疾病诊断时间、治疗方案及康复情况 (D) 主治医生的个人简历

40. 发现员工患化脓性皮肤病时, 健康档案需立即()。

(A) 更新 (B) 调查 (C) 封存 (D) 补办

41. 电子追溯凭证替代纸质单据的条件是()。

(A) 电子追溯凭证使用便利 (B) 电子追溯凭证符合食品安全法规要求且可追溯 (C) 电子追溯凭证具有高存储容量 (D) 电子追溯凭证便于携带

42. () 的卫生是从业人员个人卫生中最为重要的部分。

(A) 网帽 (B) 手部 (C) 头部 (D) 工作服

43. 从食品安全管理角度, 不同清洁区工作服应做到()。

(A) 标注员工姓名防错拿 (B) 物理隔离存放且禁止交叉使用 (C) 尺码区分 (D) 统一每周消毒两次

44. 食品储存管理, 如你开启冷库门发现温度异常(-12℃/-18℃)时, 应()。

(A) 记录后继续作业 (B) 关闭门体等待自动降温 (C) 转移食品至备用库+校准设备 (D) 调低温控器至-25℃

45. 从业人员在手部清洁后(), 可接触直接入口食品。

(A) 自然晾干 (B) 佩戴手套 (C) 进行手部消毒 (D) 休息 5min

46. 餐饮企业员工, 冷冻食品解冻方法中, () 不符合食品安全要求。

(A) 使用微波炉低功率分段解冻 (B) 在室温下自然解冻 (C) 在流动水中解冻 (D) 在冷藏条件下解冻

47. 从事直接接触入口食品工作的从业人员工作服应 () 进行清洗和消毒。

(A) 每月 (B) 每天 (C) 每周 (D) 每半个月

48. 从业人员健康档案中培训记录, 可以不记录的是 ()。

(A) 考核结果 (B) 培训教师 (C) 培训内容 (D) 培训时间

49. 根据食品从业人员健康档案使用制度, 健康档案应由 () 负责管理。

(A) 专人 (B) 企业负责人 (C) 食品安全监管人员 (D) 从业人员

50. 一次性工作帽使用后应 ()。

(A) 折叠存放于工服口袋 (B) 酒精消毒重复使用 (C) 丢弃于指定污染区垃圾桶 (D) 清洗晾干备用

51. 接触未经清洗的鸡蛋外壳后, ()。

(A) 可继续操作, 但避免接触熟食 (B) 可处理其他食品 (C) 应该用抹布擦手 (D) 应该按照规范程序洗手消毒

52. 手部消毒液的管理, 错误的是 ()。

(A) 消毒液存放在敞口容器中备用 (B) 消毒液应标注名称、浓度、配制日期和有效期 (C) 消毒液应密闭存放 (D) 消毒液浓度应每天使用前检测并记录

53. 从业人员在上厕所后, 手部消毒做法正确的是 ()。

(A) 用清水冲洗 20s→消毒液搓揉 20s→纸巾擦手后佩戴手套 (B) 用清水冲洗 10s→消毒液搓揉 20s→擦干 (C) 用洗手液搓洗→流动水冲净→消毒液搓揉 20s→擦干 (D) 喷洒酒精在手上→流动水冲净→擦干

54. 食品生产企业需每月对食品接触面、人员及空间的 ()、大肠菌群和霉菌进行随机抽样检测, 并通报检测结果。

(A) 腐败菌 (B) 菌落总数 (C) 真菌 (D) 病毒

55. 在进行手部消毒时, 取适量的乙醇类速干手消毒剂于掌心, 按照标准的洗手方法步骤充分揉搓双手 20s-30s, 揉搓时应保证手消毒剂完全覆盖 (), 直至干燥。

(A) 掌心 (B) 手指 (C) 双手皮肤 (D) 手背

56. 从业人员健康档案使用制度中, 明确规定档案使用后应 ()。

(A) 及时销毁 (B) 复印留存 (C) 及时归还并确保档案完整 (D) 修改补充

57. 手部消毒卫生规定要求, 消毒剂应 ()。

(A) 放在阴凉通风处 (B) 存放在专用容器内, 标识清晰 (C) 放置在操作台上 (D) 存放在容易取放处

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. 车间天花板消毒可采用 75%酒精擦拭。 ()

2. GB/T 27776 是食品生产加工企业的病媒生物综合管理技术规范。 ()

3. 准清洁操作区 (如配料间) 需在生产前后进行清洁, 必要时消毒。 ()

4. 不可用粘鼠板替代防鼠挡板作为长期防护措施。 ()

5. 危险废弃物贮存场所需设置标识牌注明废弃物名称及责任人。 ()

6. 化学药剂在病媒生物防治过程中可以临时存放在食品加工区附近的储物柜中, 以便快速取用。 ()

-
7. 餐饮场所可通过观察活蟑螂、蟑螂的卵鞘、蟑螂蜕皮和肢体、蟑螂的呕吐物和排泄物等判断是否有蟑螂活动。（ ）
 8. 化学防制可作为病媒生物防护的首选措施。（ ）
 9. 食品企业外包的虫害防治服务（PCO）不能完全替代企业自身的防鼠设施管理责任。（ ）
 10. 环境治理为主，政府与社会参与结合是病媒生物防治的核心管理原则。（ ）

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. 生产经营场所消毒的频率中，（ ）属于每日消毒范围。
(A) 下水道口 (B) 天花板 (C) 车间地面 (D) 照明灯具
2. 病媒生物防治过程中化学操作人员的安全防护重点是（ ）。
(A) 每日健康打卡 (B) 防噪音耳罩 (C) 按说明书使用药剂 (D) 穿戴防静电服
3. 根据病媒生物防护设备管理范围，正确的布局与安装要求是（ ）。
(A) 诱蚊蝇灯应放置在食品加工操作台上方 (B) 防鼠设施安装在建筑物入口、管道口等鼠类可能入侵的部位 (C) 食品加工区无需安装防蝇风幕机 (D) 防蚊纱窗需安装在积水区域附近
4. 蟑螂体表携带病原体的传播类型是（ ）。
(A) 虫媒传播 (B) 生物性传播 (C) 机械性传播 (D) 空气传播
5. （ ）不属于病媒生物传统监测方法。
(A) 粘捕法 (B) 夹夜法 (C) 诱蚊灯法 (D) 红外线扫描法
6. 废弃物运输中防扬散的措施是指（ ）。
(A) 每周清洗车辆 (B) 使用敞篷货车运输 (C) 夜间低速行驶 (D) 车厢密闭覆盖
7. 智能监测在食品安全防护中的应用是（ ）。
(A) 实时预警病媒活动 (B) 自动喷洒杀虫剂 (C) 调节车间温湿度 (D) 替代人工检查
8. 过期食品无害化处理，（ ）是错误方式。
(A) 工业原料回收 (B) 作为动物饲料原料 (C) 焚烧发电 (D) 生物发酵制肥
9. 食用油储罐区防鼠的强制措施是（ ）。
(A) 输油管道入口加装 $\leq 0.6\text{cm}$ 金属网 (B) 罐体表面涂抹驱鼠膏 (C) 周边投放溴敌隆毒饵 (D) 每日人工巡查记录
10. 蚊类的主要孳生环境是在（ ）。
(A) 厂区绿化带 (B) 仓库 (C) 食品货架 (D) 积水区域
11. 糕点加工间灭蝇灯的合规安装位置是（ ）。
(A) 远离食品暴露区的入口处 (B) 操作台正上方 1.2m (C) 原料搅拌机侧面 (D) 包装流水线末端
12. 防鼠设施维护的关键操作是（ ）。
(A) 季度性增加毒饵站 (B) 每月喷洒驱鼠剂 (C) 定期检查缝隙封堵状态 (D) 每日更换粘鼠板位置
13. 环境保护监测的核心要求是（ ）。
(A) 公示监测结果 (B) 每季度抽检一次 (C) 委托第三方机构 (D) 实时监测污染物排放
14. 鼠类传播钩端螺旋体病的方式属于（ ）。
(A) 接触传播 (B) 生物性传播 (C) 水源污染 (D) 空气传播
15. 化学消毒剂用于食品接触面的合规浓度是（ ）。
(A) 95%酒精 (B) 50ppm 次氯酸钠 (C) 100-250ppm 次氯酸钠 (D) 500ppm 次氯酸钠
16. 第三方服务机构的选择前提是（ ）。

- (A) 具备专业资质 (B) 报价最合理 (C) 设备数量最多 (D) 成立时间最久
17. 鼠密度监测的标准方法是 ()。
- (A) 声波探测仪 (B) 夹夜法或粘鼠板法 (C) 红外热成像扫描 (D) 粪便 DNA 分析
18. 废弃物分类管理不包括 ()。
- (A) 建筑垃圾 (B) 危险废弃物 (C) 一般工业固体废弃物 (D) 生活垃圾
19. 食品处理区、就餐区 () 安装粘捕式灭蝇灯。
- (A) 尽量不 (B) 宜 (C) 必须 (D) 不得
20. 货物接收时的病媒生物检查重点是 ()。
- (A) 货物数量清单 (B) 供应商资质文件 (C) 食品保质期限 (D) 运输工具及包装
21. 防护设备维护的核心要求是 ()。
- (A) 故障后及时维修 (B) 定期检查完整性并更换 (C) 每月升级设备型号 (D) 每日喷洒维护药剂
22. 不属于每日消毒范围要求的是 ()。
- (A) 通风管道内壁 (B) 车间地面 (C) 设备表面 (D) 工作台面
23. 废弃物管理的根本原则是 ()。
- (A) 减量化、资源化、无害化 (B) 低成本优先 (C) 集中焚烧处理 (D) 减少监管频次
24. 食品企业排水管道防鼠的关键措施是 ()。
- (A) 安装 U 型存水 (B) 覆盖塑料格栅 (C) 末端加装 $\leq 0.6\text{cm}$ 金属网 (D) 定期冲洗管道弯
25. 病媒生物防治过程中持续改进防治措施的依据是 ()。
- (A) 病媒生物危害 (B) 防治成本分析 (C) 防治药剂消耗量 (D) 病媒生物监测数据
26. 食品污染应急处理流程的正确排序是 ()。
- (A) 移走受污染食品 → 用洗涤剂清洗器具表面 → 250ppm 次氯酸钠溶液消毒 → 清水冲洗后风干 (B) 移走受污染食品 → 250ppm 次氯酸钠溶液消毒 → 用洗涤剂清洗器具表面 → 清水冲洗后风干 (C) 用洗涤剂清洗器具表面 → 移走受污染食品 → 清水冲洗后风干 → 250ppm 次氯酸钠溶液消毒 (D) 250ppm 次氯酸钠溶液消毒 → 用洗涤剂清洗器具表面 → 移走受污染食品 → 清水冲洗后风干
27. 食品企业病媒生物防护设备维护记录中, 必备的核心追溯项目是 ()。
- (A) 维护成本与供应商评价 (B) 设备编号、维护内容 (C) 采购信息与保修期限 (D) 环境参数与现场照片
28. 食品车间防鼠挡鼠板的强制高度是 () cm。
- (A) ≥ 100 (B) ≥ 30 (C) ≥ 60 (D) ≥ 80
29. 防护设备效果评估的依据是 ()。
- (A) 病媒生物密度监测数据 (B) 设备使用时长 (C) 药剂消耗量 (D) 防护设备维修率

采购和验收管理

一、 判断题 (将判断结果填入括号中。正确的填“√”, 错误的填“×”)

1. 不合格的食品和相关产品可协商后销毁。 ()
2. 若经营者履行了进货查验义务, 有充分证据证明其不知道所采购的食品不符合食品安全标准, 并能如实说明进货来源的, 可以免于处罚。 ()
3. 对无法提供承诺达标合格证的食用农产品, 集中交易市场开办者需进行抽样检验或快速检测, 结果合格的方可进入市场销售。 ()
4. 采购管理中, 供应商年度绩效考核不合格应启动退出机制。 ()

-
5. 供应商现场考察需采购部门单独完成。（ ）
 6. 采购管理中，客户指定供应商无需验证资质。（ ）
 7. 采购管理中，食品标签与实际不符，属于常见的食品不合格情况。（ ）
 8. 大型企业严禁发生食品添加剂超范围使用情况。（ ）
 9. 验收管理中，对统一配送的食品，可由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件。（ ）
 10. 食品进货查验记录制度中，食品的生产日期或生产批号属于可选择记录项。（ ）
 11. 供应商选择时，对于重要物资（如主要原料、食品添加剂），必须进行现场质量评估。（ ）
 12. 未建立进货查验记录制度会被处罚。（ ）
 13. 进货查验记录制度的核心目的是确保食品来源合法、质量合格和可追溯。（ ）
 14. 未建立进货查验记录制度的企业，监管部门可责令改正并给予警告。（ ）
 15. 对于核查合格的食品添加剂，允许入库或使用。（ ）
 16. 食品相关产品的不合格情况包括添加剂超范围使用和微生物污染等问题。（ ）
 17. 供应商退出时，企业需立即销毁所有与该供应商相关的财务记录。（ ）
 18. 食品添加剂不合格品需隔离存放。（ ）
 19. 核查食品添加剂合格证明时，需查验供货者的营业执照和生产许可证。（ ）

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. 采购管理中，（ ）不是供应商选择的基本原则。
(A) 价格优先 (B) 资质审核 (C) 质量优先 (D) 信誉与合作历史
2. 食品企业供应商管理中，（ ）属于必须立即启动供应商退出程序的核心条件。
(A) 连续独立送检发现同一原料关键安全指标不合格 (B) 供应商年度报价涨幅超出采购预算预期 10% (C) 供应商内部发生安全事故 (D) 物流原因导致交货延迟
3. 评估供应商食品安全体系时，优先级最高的认证是（ ）。
(A) ISO45001 (B) HACCP/ISO 22000 (C) ISO 14001 (D) GB/T 27922
4. 食品进货前核查的核心步骤是（ ）。
(A) 签订质量保证协议 (B) 审核供货者资质及产品合格证明文件 (C) 检查运输车辆温度记录 (D) 抽样送第三方检测
5. 冷冻虾仁标注“净含量 500g（不含冰衣）”，抽检发现含冰衣重 520g，解冻后虾仁重 485g，判定结论是（ ）。
(A) 需检测冰衣比例 (B) 不合格 (C) 合格 (D) 基本合格
6. （ ）情况下需履行食品召回义务。
(A) 不合格品已售出 (B) 库存不合格品未销售 (C) 供应商主动退换货 (D) 消费者投诉包装破损
7. 供应商管理措施中，（ ）不属于动态管理的内容。
(A) 取消不合格供应商资格 (B) 建立合格供应商档案 (C) 每年重新评估供应商 (D) 根据评分调整合作优先级
8. 对农产品供应商的飞行审核，应重点检查（ ）。
(A) 运输车辆卫生维护 (B) 生产人员资质 (C) 仓储设施 (D) 农残自检设备及记录
9. 进货查验制度中“可追溯性”主要指（ ）。
(A) 消费者反馈可溯源 (B) 食品来源可查、去向可追 (C) 供应商员工背景可查 (D) 运输车辆轨迹可查
10. 食品经营者（如超市、餐馆）采购预包装食品时，依法必须查验并留存供货方的（ ）。

(A) 员工的健康证明 (B) 营业执照复印件 (C) 产品出厂检验合格证 (D) 法定代表人身份证明

11. 对无法提供合格证明的食品原料, 企业必须采取的措施是 ()。

(A) 要求供应商书面担保 (B) 按食品安全标准自行检验或委托检验机构进行检验 (C) 直接拒收 (D) 降价采购

12. 婴幼儿配方食品标签必须标明的内容是 ()。

(A) 产品中使用进口原料的比例 (B) 生产厂家法人代表联系方式 (C) 主要营养成分及含量 (D) 每日喂哺次数与每次喂哺量

13. 食品进货查验记录是食品安全管理的重要环节, 型式检验报告属于 ()。

(A) 感官性状检查 (B) 食品基本信息 (C) 相关证明文件 (D) 供货者信息

14. () 在食品中超范围使用属于着色剂超标。

(A) 日落黄 (B) 苯甲酸及其钠盐 (C) 山梨酸及其钾盐 (D) 甜蜜素

15. 暴雨导致物流延迟, 冷冻原料运输预计超时 2h, 相关关键措施是 ()。

(A) 按不可抗力签收 (B) 通知仓库提前清空冷库月台 (C) 到货后加大检验数量 (D) 要求司机实时上传温度记录

16. 启动供应商退出程序的责任主体是 ()。

(A) 采购部门或相关管理部门 (B) 质量管理部门 (C) 销售部门 (D) 仓储部门

17. 在供应商资质审核中, 食品添加剂供应商需额外提供的文件是 ()。

(A) 环保达标证书 (B) 企业年度财务报告 (C) 产品安全性评估材料 (D) 员工健康证明

18. 采购管理中, () 是供应商评价流程的第一步。

(A) 综合评价 (B) 样品评估 (C) 初步筛选 (D) 现场考察

19. 因不合格食品相关产品导致消费者损失, 责任描述最准确的是 ()。

(A) 监管部门协调赔偿 (B) 企业需依法退赔 (C) 供应商全额赔偿 (D) 保险公司理赔

20. 供应商档案中必须记录的内容是 ()。

(A) 生产原料成本 (B) 供应商股东变更记录 (C) 员工培训计划 (D) 供货量及服务质量

21. 采购管理中, 食品合格证明核查的核心目的是 ()。

(A) 缩短交货时间 (B) 确保符合安全标准 (C) 降低成本 (D) 核查供应商资质

22. 食品企业终止高风险供应商合作后, 最关键的后处理措施是 ()。

(A) 降价销售 (B) 立即从供应商名录中删除其全部信息 (C) 向行业组织通报该供应商的退出原因 (D) 封存并追溯已购自该供应商的原料, 评估安全风险

23. 对故意使用非法添加剂的供应商, 最终处置方式是 ()。

(A) 公开通报批评 (B) 处以罚款 (C) 取消合作资格 (D) 移送司法机关处理

24. 进货查验时需记录的“感官性状”主要指 ()。

(A) 食品外观、气味等 (B) 食品形状 (C) 食品包装样式 (D) 食品温湿度

25. 进货查验记录的正确流程顺序是 ()。

(A) 感官检查→记录填写→资质审核 (B) 实物检查→资质审核→记录填写 (C) 索取票据→感官检查→文件核对 (D) 资质审核→文件核对→实物检查→记录填写

26. 监管部门在责令企业对不合格食品相关产品进行整改时, 其根本目的是 () (D)。

(A) 向社会公布企业的违法行为以警示他人 (B) 对企业违法行为进行惩罚 (C) 补偿已购买不合格产品消费者的损失 (D) 消除产生不合格产品的根源, 防止问题再次发生

27. 食品相关产品抽检中, 微生物污染的典型表现是 ()。

(A) 食用油检出过氧化值 (B) 餐具检出阴离子 (C) 婴幼儿配方奶粉检出阪崎肠杆菌 (D) 鲜肉检出菌落

28. 添加剂验收时未核对 GB2760 适用性, 直接接收, 可能导致 ()。

-
- (A) 标签瑕疵 (B) 成本增加 (C) 超范围使用风险 (D) 库存冗余
29. 进口食品相关产品必须查验的证明文件是 ()。
- (A) 生产企业 ISO 22000 认证 (B) 出口国质量认证 (C) 国际环保证书 (D) 入境货物检验检疫证明
30. 食品进货查验的责任主体是 ()。
- (A) 采购食品的经营企业 (B) 提供食品的供货商 (C) 市场监督管理部门 (D) 供货方和采购方共同承担
31. () 属于食品添加剂超范围使用的典型案例。
- (A) 梅干菜铅含量超标 (B) 鸭蛋苏丹红超标 (C) 五香豆干中检出日落黄 (D) 粉丝吊白块残留
32. 因不合格食品添加剂导致消费者损失, 企业应 ()。
- (A) 依法退赔消费者 (B) 由供应商单独赔偿 (C) 申请保险理赔 (D) 等待监管部门裁决
33. 食品进货查验纸质记录修改, 正确的方式是 ()。
- (A) 备注栏说明 (B) 涂改后盖章 (C) 替换新页 (D) 划改并签名及日期
34. 进口食品进货时必须查验的核心证明文件是 ()。
- (A) 生产企业 ISO 认证 (B) 出口国卫生证书 (C) 国际物流提单 (D) 口岸法定检验机构出具的检验合格证明
35. 统一配送的门店需特别保存的凭证是 ()。
- (A) 物流公司营业执照 (B) 供应商生产许可证原件 (C) 总部质量承诺书 (D) 统一配送票据
36. 若食品添加剂供应商被检出产品含禁用物质, 企业应 ()。
- (A) 暂停合作三个月 (B) 要求限期整改 (C) 降低采购比例 (D) 立即启动退出程序
37. 进口食品必须查验的证明文件是 ()。
- (A) 国际物流单据 (B) 检验检疫合格证明 (C) 原产地证书 (D) 出口商营业执照
38. 记录保存的合规方式是 ()。
- (A) 纸质档案与电子档案相结合 (B) 保存电子扫描件 (C) 归档纸质原件 (D) 定期销毁减少库存
39. 食品进货查验记录制度适用范围不包括 ()。
- (A) 普通消费者 (B) 食品零售商 (C) 农产品销售者 (D) 餐饮服务者
40. 客户指定供应商的风险承担方是 ()。
- (A) 客户承担 (B) 企业与客户共同承担 (C) 供应商独立承担 (D) 企业自行承担
41. 食品进货时现场查验的内容不包括 ()。
- (A) 供应商员工健康证 (B) 包装完整性 (C) 标签标识信息 (D) 感官性状
42. 食品原料合格证明中生产批次为“20240501-3”, 但原料外包装喷码为“20240501-03”, 正确措施是 ()。
- (A) 修改标签后接收 (B) 接收 (C) 向市场监管部门投诉 (D) 拒收
43. 抽检 10 袋 500g 装大米, 平均净含量 498.5g(允许短缺量 T=15g), 正确措施是 ()。
- (A) 混合超量批次使用 (B) 接收 (C) 整批隔离并复检 (D) 折价接收
44. 食品相关产品合格证明核查, 其核心内容是 ()。
- (A) 企业诚信记录 (B) 生产企业认证资质 (C) 出厂检验合格证 (D) 产品生产型号
45. 采购管理中, () 是供应商退出流程的第一步。
- (A) 寻找替代供应商 (B) 财务清算 (C) 启动退出程序并书面通知 (D) 归档记录
46. 根据规定, 对已售出的不合格食品相关产品实施召回的责任主体是 ()。
- (A) 生产该产品的企业 (B) 销售该产品的超市或商店 (C) 负责监管的市场监督管理局

(D) 购买并使用该产品的消费者

47. 采购管理中, 若供应商存在严重食品安全问题或违法行为, 企业需向当地() 部门报告。

(A) 市场监管 (B) 疾控 (C) 卫健 (D) 农业

48. 不合格食品相关产品销毁的负责部门是()。

(A) 生产部 (B) 采购部 (C) 质量管理部门 (D) 仓储部

49. 冷链原料到货未核对运输温度记录, 正确表述是()。

(A) 不影响食品安全 (B) 可后续补录 (C) 验收者个人责任 (D) 属于过程查验缺失

50. 实测果冻中山梨酸钾超标, 但企业提供配料表显示未额外添加, 问题原因是()。

(A) 储存期间自然生成 (B) 检测误差 (C) 原料水果天然含山梨酸 (D) 复配添加剂未计算总量

51. 优先选择优秀供应商的场合是()。

(A) 唯一来源采购时 (B) 临时采购紧急物资时 (C) 招标或常规采购时 (D) 客户指定替代供应商时

52. 进货记录法定保存期限的起算点是()。

(A) 保质期到期日 (B) 验收日期 (C) 生产日期 (D) 供应商交货日

53. 食用农产品进货时, 企业必须查验的证明是()。

(A) 供货方提供的食用农产品合格证明 (B) 供货方的食品生产许可证 (C) 供货方的动物检疫合格证明 (D) 供货方提供的食用农产品质量安全标准

54. 无产品证明的纸箱, 计划用于果蔬周转箱(非直接接触), () 是正确措施。

(A) 要求供应商书面承诺 (B) 拒收 (C) 接收 (D) 加强果蔬清洗

55. 履行进货查验义务的企业, 可免于处罚的前提是()。

(A) 主动召回问题产品 (B) 供应商赔偿全部损失 (C) 不合格产品未售出 (D) 能如实说明进货来源且不知情

56. 酸价或过氧化值不符合标准的情况多见于()。

(A) 瓶装饮用水 (B) 鲜肉制品 (C) 乳制品 (D) 葵花籽等坚果制品

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. 使用的清洁剂或消毒剂不符合食品安全标准, 或清洁消毒方法不当, 无法有效去除污垢或杀灭微生物。()
2. 墙面、隔断应使用无毒、无味的防渗透材料建造, 在操作高度范围内的墙面应光滑、不易积累污垢且易于清洁。()
3. 食品生产企业应当对生产的食品进行出厂检验, 检验合格后方可出厂。()
4. 食品生产企业应采取设备维护、加工过程监督等措施, 降低食品受到异物污染的风险。()
5. 操作人员在使用设备设施前, 应检查设备设施是否处于正常状态, 表面是否清洁, 是否存在损坏或故障。()
6. 直接接触食品的工器具每次使用前后必须进行清洁消毒, 必要时在使用过程中进行中间清洁。()
7. 餐饮服务提供者使用未经清洗消毒的餐具、饮具或盛放直接入口食品的容器, 依据《食品安全法》, 拒不改正的, 可以处五千元以上五万元以下罚款。()
8. 食品生产经营工器具存放场所应保持环境整洁, 并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。()

-
9. 食品生产企业应建立清洁剂、消毒剂等化学品的使用制度,并做好使用记录。()
 10. 食品生产企业的生产车间部门可以根据生产进度,制定加工设备维护计划。()
 11. 对于内包装材料使用紫外线等传统清洁消毒方法,食品生产企业不必验证其效果。()
 12. 运输食品相关产品的工具和容器需定时清理。()
 13. 食品生产设备应从设计和结构上避免污染食品,易于清洁消毒、易于检查和维护。()
 14. 食品生产经营设备设施清洁管理制度适用于食品生产、加工、销售等环节中所有设备设施的清洁管理。()
 15. 食品生产经营工器具清洁管理制度中,其工器具是指直接与食品接触的工具和器具。()
 16. 食品加工企业因设备表面存在污垢未及时清洁,且拒不改正,会被市场监管部门责令整改并处三千元以下罚款。()
 17. 使用未经消毒的砧板切割生肉和熟食,导致交叉污染,是常见的违规情况之一。()
 18. 食品生产经营工器具使用管理制度包含工器具清洁消毒的内容。()
 19. 用于食品加工操作的设备、设施不得用作与食品加工无关的用途。()

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. 食品生产企业加工肉制品的生产设备,刀片铁屑混入食品原料,违规原因是()。
(A) 材质不达标 (B) 工器具未消毒 (C) 使用破损的工器具 (D) 维护未记录
2. 属于生产操作人员日常维护生产设备内容的是()。
(A) 给设备加注机油 (B) 更换易损件 (C) 制定维护计划 (D) 清洁设备
3. 食品生产用大型灭菌锅,其压力表应由(A)负责定期校准维护。
(A) 设备保障部门 (B) 生产部门 (C) 检验部门 (D) 采购部门
4. 市场监管人员在食品生产企业检查,发现刀具锈蚀,超出法定行政处罚措施是()。
(A) 拒不改正,处五千以上五万以下罚款 (B) 责令改正 (C) 给予警告 (D) 处十万元以上罚款
5. 直接接触食品的工器具,每次使用前、使用后必须进行消毒,必要时在使用过程中每()h消毒一次。
(A) 6 (B) 1 (C) 2 (D) 4
6. 食品生产车间工作服,使用后经水洗后,最合适的清洁消毒方式是()。
(A) 次氯酸溶液喷洒 (B) 酒精喷洒 (C) 自然晒干 (D) 蒸汽熨烫
7. 单位食堂生熟菜品加工共用一个砧板,这种违规情况属于()。
(A) 交叉污染风险 (B) 消毒不彻底 (C) 培训不到位 (D) 消毒记录不完整
8. 建立食品生产经营工器具使用管理制度的目的在于()。
(A) 提升食品安全管理经验 (B) 妥善管理资产 (C) 设备登记备案 (D) 防止食品污染
9. 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) 实用性 (B) 去污力 (C) 腐蚀性 (D) 成本性
10. ()无法验证有效清洗消毒工器具。
(A) 菌落总数计数法 (B) pH测量法 (C) ATP测量法 (D) 3M纸片法
11. 检查单位食堂,筷子未清洗消毒干净,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. 规范实施食品生产经营过程中工器具的清洁管理，其目的在于（ ）。
- (A) 节约生产工时 (B) 防止食品污染 (C) 提高食品营养价值 (D) 降低生产成本
13. 选用食品生产企业合适的消毒剂时，应考虑的因素不包括（ ）。
- (A) 消毒剂生产企业 (B) 食品级 (C) 获得“消字号” (D) 使用操作规范
14. 食品企业检验实验室，滴定管最佳清洗方式是（ ）。
- (A) 盐酸溶液浸泡 (B) 重铬酸钾硫酸溶液浸泡 (C) 洗洁精浸泡 (D) 清水浸泡
15. 餐饮企业因生熟工具混用，被市场监管部门责令整改并处罚款，属于（ ）违规情况。
- (A) 未按规定进行工器具维护和检查 (B) 工器具未分类存放或混用 (C) 工器具未定期清洗和消毒 (D) 使用损坏或不符合要求的工器具
16. （ ）是属于食品生产工器具管理范围。
- (A) 检验科电脑 (B) 牛奶槽运车 (C) 职工食堂灶台 (D) 消防喷淋装置
17. 食品生产加工设备与食品接触的表面应使用光滑、无吸收性、易于清洁保养和消毒的材料制成，在正常生产条件下不会与（ ）发生反应，并应保持完好无损。
- (A) 食品容器、清洁剂及消毒剂 (B) 清洁剂和消毒剂 (C) 食品、清洁剂和消毒剂 (D) 食品及其包装材料
18. 依据《食品安全法》，餐饮企业因未定期清洗冷藏设备，导致设备内滋生细菌，被市场监管部门责令整改并处罚款（ ）。
- (A) 五千元以上五万元以下 (B) 二千元以上二万元以下 (C) 三千元以上三万元以下 (D) 四千元以上四万元以下
19. 固体饮料生产企业生产结束后，不符合三维混合机设备清洗消毒维护要求的工作是（ ）。
- (A) 使用 75% 酒精消毒 (B) 选用合适清洗剂清洗设备内外 (C) 设备维护部门对设备机械传动部位润滑 (D) 自然干燥
20. 根据食品生产经营工器具维护管理制度，（ ）的职责是负责工器具的采购、验收、分发、保养、维修和报废等工作。
- (A) 检验科 (B) 设备维修部 (C) 采购部 (D) 生产部
21. 食品超市（ ）不属于工器具清洁管理制度的适用范围。
- (A) 仓板 (B) 收银机 (C) 扫码机 (D) 展示柜
22. 食品超市（ ）材质容器不适宜盛放酱腌菜的食品。
- (A) 铁质 (B) 陶瓷 (C) 玻璃 (D) 聚乙烯塑料
23. 奶酪搅拌机设备在使用后，应执行的工作是（ ）。
- (A) 加盖盖板 (B) 拔掉插头 (C) 使用热碱清洗剂清洁内部 (D) 关机离开
24. 餐饮单位（ ）属于设备设施违规情况。
- (A) 定期清洁冰箱冷藏库 (B) 冷藏冰箱内生熟食品混放 (C) 设置冰箱温度报警 (D) 制冰机采用纯净水
25. 食品企业微生物实验室，玻璃吸管的消毒方式是（ ）。
- (A) 沸水法 (B) 干热灭菌法 (C) 酒精消毒法 (D) 碘伏消毒法
26. （ ）部门应定期对工器具的清洗消毒记录进行检查，保证记录的完整性。
- (A) 采购管理 (B) 质量管理 (C) 生产管理 (D) 设备管理
27. （ ）材质是不可以用来盛装食品加工用油脂的。
- (A) 食品级陶瓷 (B) PVC 料 (C) PET 料 (D) 玻璃
28. 常见食品生产经营设备设施消毒违规情况，包括（ ）。

- (A) 追溯消毒流程记录不全 (B) 酒精消毒剂浓度达到 75% (C) 使用食品级消毒剂进行消毒 (D) 消毒后的设备设施妥善存放
29. 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) 操作工 (C) 设备保障部门 (D) 车间负责人
30. 烘焙食品生产企业面包模具的清洗频率应是 ()。
- (A) 每 4h 清洗 (B) 每周清洗 (C) 使用前后均要清洗 (D) 每 2 h 清洗
31. 食品生产企业未按照规定将工器具浸泡在消毒液中一定时间, 这种情况属于 ()。
- (A) 消毒频率不足 (B) 环境卫生差 (C) 严重交叉污染 (D) 违规操作
32. 市场监管部门对餐饮单位的餐饮具实行 ATP 快检法抽查, 发现结果超标, 可以判断的违规情况是 ()。
- (A) 消毒记录不完善 (B) 消毒频率不足 (C) 使用了资质不全的消毒剂 (D) 消毒不彻底
33. 食品生产企业, () 是属于开启设备设施前检查内容。
- (A) 喷洒酒精消毒 (B) 检查设备设施的状态标识 (C) 设定运行参数 (D) 清洗设备外壳
34. (C) 适合用于设备清洗的工具。
- (A) 纸巾 (B) 钢丝球 (C) 不锈钢铲 (D) 纱线团
35. 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, 保障 ()。
- (A) 生产进度 (B) 生产计划 (C) 食品产量 (D) 食品安全
36. 食品超市的冷藏冷冻库, 其温度计校准维护计划应由 () 来执行。
- (A) 采购部 (B) 市场部 (C) 保安部 (D) 设备科
37. 不属于设备管理部门工作职责的是 ()。
- (A) 建立清洁记录 (B) 提供清洁设备和工具 (C) 维护设备 (D) 校准设备
38. () 属于设备设施使用管理制度适用范围。
- (A) 门卫监控 (B) 公务用车 (C) 清洁工具 (D) 办公室电梯
39. () 不符合食品生产工器具清洗要求。
- (A) 连续使用沾满食物残渣的工器具 (B) 工器具使用后立即清洗 (C) 清洗剂正确配比 (D) 刷洗有食物残渣的工器具
40. 不属于食品生产企业制定的设备设施维护计划内容的是 ()。
- (A) 配件价格 (B) 维护人 (C) 维护周期 (D) 验收标准
41. () 和机修人员、操作人员均应接受设备设施清洗消毒知识培训。
- (A) 资产管理人员 (B) 采购人员 (C) 质量管理人员 (D) 财务人员
42. 根据食品生产经营工器具维护管理制度, () 的职责是负责工器具的使用, 发现违规操作及时纠正。
- (A) 操作人员 (B) 车间主任 (C) 食品安全管理师 (D) 机修主管
43. 食品生产企业发现产品菌落总数超标, 应由 () 部门牵头调查食品污染原因。
- (A) 质量管理 (B) 总经理办公室 (C) 财务 (D) 生产
44. 食堂的冷藏冰箱, 不属于冰箱温度计校准内容是 ()。
- (A) 器具编号 (B) 校准日期 (C) 有效期 (D) 最小刻度
45. 次氯酸钠消毒液合适的配制浓度是 () mg / L。
- (A) 500 (B) 125 (C) 250 (D) 350
46. 发现设备设施故障或异常情况, 应由 () 上报给车间主任。
- (A) 操作员 (B) 机修员 (C) 清洁工 (D) 食品安全管理师
47. 设备设施维护记录至少应保存至使用期限后 ()。

- (A) 永久 (B) 1 年 (C) 2 年 (D) 3 年
48. () 不属于设备设施管理制度的适用范围。
- (A) 从业人员工作服洗衣机 (B) 车间货运电梯 (C) 污水处理站 (D) 风淋间
49. () 负责落实监督企业食品生产经营工器具使用管理制度的执行。
- (A) 操作员 (B) 食品安全管理师 (C) 生产主管 (D) 设备主管
50. 食品超市 () 属于设备设施违规情况。
- (A) 冷藏展示柜食品分类放置 (B) 散装食品敞开存放在容器中 (C) 肉类食品放置在仓库垫板上 (D) 仓库设置有防鼠隔板
51. 工器具达到 () 条件, 可以报废处理。
- (A) 设备经修理仍频繁出现故障 (B) 正在使用的设备已老化 (C) 未清洗消毒能正常使用 (D) 已达到使用年限, 但可修复
52. 糖果生产企业, 其生产混合区和内包装区分别位于厂房上下楼, 产品由货梯传递, 其食品安全风险是 ()。
- (A) 转运产品容器未密封 (B) 货梯不能清洗消毒 (C) 工艺布局不合理 (D) 货梯内未加装紫外消毒灯
53. 食品餐饮单位在酱牛肉中添加胭脂红, 经查该批牛肉货值 1000 元, 根据食品安全法, 应予以的行政处罚是 ()。
- (A) 处二十万元以上罚款 (B) 处一千元以下罚款 (C) 处一万元以上十万元以下罚款 (D) 处十万元以上十五万元以下罚款
54. () 负责对工器具清洁效果进行监督检查, 定期对清洁后的工器具进行微生物检测。
- (A) 质量管理部门 (B) 生产部门 (C) 设备管理部门 (D) 操作人员
55. 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
56. 新设备设施安装后, () 不需要参加使用培训。
- (A) 清洗人员 (B) 操作工 (C) 设备维修人员 (D) 管理人员

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. 餐饮企业仅需对集体用餐配送食品进行留样, 零散堂食菜品无需留样。 ()
2. 食品储运记录必须包含温湿度监测数据, 且保存期限不得少于 2 年。 ()
3. 留样记录只需简单标注产品名称和留样时间, 无需详细记录贮存条件及销毁过程。 ()
4. 冷藏库地面清洁频次应与普通库房保持一致。 ()
5. 操作限值失常是指生产过程中某关键控制点 (CCP) 的监控参数超出操作限值但未达关键限值, 需及时调整以避免偏离关键限值。 ()
6. 食品生产企业未对产品进行出厂检验或检验不合格仍放行销售, 但已履行进货查验且系初次违法、消除风险的, 可不予行政处罚。 ()
7. 食品相关产品库存台账需包含名称信息。 ()
8. 食品企业库房温度传感器需定期校准以确保准确性, 校准周期为每年 1 次。 ()
9. 食品生产企业未对产品进行出厂检验或检验不合格仍放行销售的, 属于违反《中华人民共和国食品安全法》的违规行为。 ()
10. 不同批次的同种添加剂可混合堆码以节省空间。 ()

-
11. 果蔬食品的冷藏库湿度范围是 85%~95%。()
 12. 运输食品的车辆只需在装货前清洁,运输途中无需特别关注卫生。()
 13. 操作限值应基于关键限值(CL)制定,且比 CL 更为严格,以降低偏离 CL 的风险。()
 14. 采购部门留存供应商的资质证明文件时,可保留复印件,无需供应商盖章确认。()
 15. 温度管理制度的适用范围仅包括常温库,冷库及冷链运输环节由其他制度规定。()
 16. 原料验收记录中仅需记录供应商名称,不需留存资质文件。()
 17. 食品生产经营者未按规定建立或执行进货查验记录制度,未查验记录食品原料、添加剂等信息,且被监管部门责令改正后拒不整改的,可处五千元至五万元罚款。()
 18. 库房湿度异常升高时,应通风保持空气流通,不得使用干燥剂。()
 19. 食品出库前需检查产品包装是否破损,标识是否清晰完整。()
 20. 库房湿度过高时,可使用食品级干燥剂吸附水分以减少食品受潮风险。()
 21. 加工车间与污水排放点应间隔 30m,每日清洁消毒。()
 22. 餐饮后厨生熟食材混放仅属于操作不规范,不属于危害分析范畴。()
 23. 食品添加剂出库时,仓储部门可优先发放较早入库的产品。()
 24. 食品生产经营者未按规定建立并执行进货查验记录制度,导致未查验记录供应商资质、产品合格证明、进货日期等信息,属于违法行为。()
 25. 运输容器的“食品专用”标识需在显著位置且不可遮挡。()
 26. 冷冻库温度监测的核心要求是实时监测并保持-8℃以下,定期校准设备。()
 27. 库房管理人员需负责库房温度的日常监测、记录和调控,定期检查温度监测设备运行状态,并及时处理温度异常情况并报告上级主管。()
 28. 餐饮服务企业留样食品范围为每日经厨房加工后的所有主食品,不得缺样。()
 29. 食品企业验收控制要求对进厂原材料进行感官检验和必要的实验室检测,验收内容应包含外观、规格、保质期等项目。()
 30. 预包装食品仅需标注生产日期,无需标明贮存条件。()
 31. 餐饮企业仅需记录成品留样信息,原料采购记录可由供应商提供的单据替代。()
 32. 食品运输中“物理隔离”指使用隔板或独立容器分隔货物。()
 33. HACCP(危害分析及关键控制点)体系中操作限值与关键限值必须相同。()
 34. 食品生产企业应当就原料检验、半成品检验、成品出厂检验等检验控制事项制定并实施控制要求,保证所生产的食品符合食品安全标准。()
 35. 库房保温设施异常导致温度超标时,应立即停止使用该库房内存放的易腐食品。()
 36. 问题食品在库房内应立即隔离存放,并标注“禁用”标识。()
 37. 食品相关产品包括食品包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂等。()
 38. 食品生产企业留样记录保存期限不得少于 2 年,与检验记录保存要求一致。()
 39. 食品企业原料采购与验收环节失控类型包括采购的原料不符合食品安全标准等。()
 40. 食品仓库主要是对保质期较短的产品执行先进先出原则,保质期长的产品可灵活调整。()
 41. 食品添加剂与原料同库存放时需设置物理隔离带。()
 42. 工器具异常处理记录应包含异常现象、处理措施、责任人及验证结果。()

-
43. 冷冻食品的库房温度为-18℃以下。()
44. 定期检查食品质量,发现霉变、腐烂、超期食品及时清理。()
45. 生产车间空调系统故障导致室温达 35℃,继续生产并增加消毒频次即可。()
46. 一般干货、包装材料等的湿度范围为 40%~70%。()

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. 运输食品的工器具清洁状况的基本要求是()。
- (A) 优先使用低成本清洁剂 (B) 肉眼观察无污渍即可 (C) 安全、无害、保持清洁以降低污染风险 (D) 每周清洁一次即可满足标准
2. 原料验收时发现禽肉检疫证明过期,正确处置是()。
- (A) 拒收并记录溯源信息 (B) 暂收入库待供应商补证 (C) 降低采购价格后接收 (D) 抽样送检合格后使用
3. 添加剂入库时,负责核实包装标识和资质的岗位是()。
- (A) 食品安全管理人员 (B) 仓库保管员 (C) 生产人员 (D) 销售代表
4. 温度监测记录审核发现数值矛盾时,正确处理是()。
- (A) 核查设备状态并重新监测 (B) 以首次记录数据为准 (C) 取多次记录平均值 (D) 标注“数据存疑”后归档
5. 企业出厂检验记录仅包含产品名称和数量,缺少生产日期和检验员签名。该行为违反的核心要求是()。
- (A) 未制定检验标准 (B) 未配备检验人员 (C) 未保存检验样品 (D) 记录信息不完整
6. 冷藏食品运输的车辆要求是()。
- (A) 专用密封冷藏车 (B) 普通货车加盖保温毯 (C) 开放式卡车夜间运输 (D) 常温车厢放置冰袋
7. 在食品企业中,虫害滋生主要依赖()三个基本要素。
- (A) 水、食物、栖息地 (B) 光线、温度、湿度 (C) 声音、震动、气味 (D) 氧气、二氧化碳、氮气
8. 食糖出厂检验由企业自行检验的,应由具有相应()的检验人员按规定的检验方法检验。
- (A) 经历 (B) 学历 (C) 经验 (D) 资质
9. 运输工具消毒记录缺失,但车辆表面清洁无异常,此时应()。
- (A) 使用消毒试纸快速检测车辆后直接恢复运营 (B) 暂停使用,进行消毒与记录后再启用 (C) 继续使用,下次消毒时补记录 (D) 对责任人员进行书面警告并限期整改
10. 食品生产企业食品记录管理制度主要内容的描述中,错误的是()。
- (A) 记录管理制度需覆盖进货查验、生产过程控制、出厂检验、贮存运输等全链条环节,确保可追溯性 (B) 记录内容应包含原料采购信息、加工过程关键参数、贮存条件及检验结果等数据 (C) 检验记录保存期限不得少于产品保质期 (D) 原料进货记录需保存 1 年
11. 食品原料、食品添加剂和食品相关产品进货查验记录、食品出厂检验记录应由记录和审核人员复核签名,记录内容应完整。保存期限不得少于()年。
- (A) 4 (B) 1 (C) 2 (D) 3
12. 冷藏车装卸后未及时清洁,导致车厢存在异味,正确的措施是()。
- (A) 清洁可见污渍 (B) 通风 30min 后直接使用 (C) 用香薰掩盖气味 (D) 彻底清洗消毒并验收合格后方可再次使用
13. 食品添加剂储存的正确方式是()。

(A) 专柜上锁、定位存放、贴专用标识 (B) 与清洁消毒用品分区存放，同时使用同一通风系统保持干燥 (C) 按照使用频率放置在开放式货架中层，便于快速取用 (D) 使用密封容器分类盛装后，临时堆放在冷库备用区

14. 冷冻库温度监测的核心要求是实时监测并保持（ ）以下，定期校准设备。

(A) -22℃ (B) 0℃ (C) -8℃ (D) -18℃

15. 领用食品添加剂时，错误的做法是（ ）。

(A) 由授权人员登记领用 (B) 使用专用计量工具 (C) 凭经验估算用量 (D) 核对标签与领用单是否一致

16. 食品与非食品混放的后果是（ ）。

(A) 增加交叉污染风险 (B) 提高空间利用率 (C) 有利于实现先进先出 (D) 密封包装的食品与非食品混放无实质风险

17. 记录制度的年度评审应重点关注（ ）。

(A) 员工填写记录的速度 (B) 记录表格设计美观度 (C) 记录保存空间占用 (D) 制度与实际操作的符合性

18. 食品生产经营过程中的（ ）措施不到位，是发生食品安全问题的重要原因。

(A) 风险防控 (B) 风险监测 (C) 质量管理 (D) 质量控制

19. 记录管理制度中“职责划分”的正确分配是（ ）。

(A) 财务部门兼管记录保存 (B) 生产部门负责填写，质检部门负责审核，行政部门负责归档 (C) 车间主任统一负责填写与审核 (D) 外包第三方机构负责全部记录管理

20. 温度监测记录中同时出现高温和低温报警时，应优先排查（ ）。

(A) 设备传感器故障 (B) 空调控制系统异常 (C) 记录系统数据错误 (D) 库房密封性问题

21. 不属于库房湿度管理制度规定的职责范畴的是（ ）。

(A) 湿度记录数据归档 (B) 监测设备校准计划制定 (C) 异常湿度应急处理 (D) 库房湿度计采购

22. 食品验收时必查的证件是（ ）。

(A) 食品卫生许可证和检验报告 (B) 供应商营业执照 (C) 运输车辆牌照 (D) 采购人员健康证

23. 企业自查时，添加剂管理的必查项是（ ）。

(A) 是否与其他物品混放、记录是否完整 (B) 库存摆放是否美观 (C) 包装颜色是否统一 (D) 保管员是否持证

24. 消毒与清洗记录合并填写导致职责不清，正确处理是（ ）。

(A) 废止记录制度 (B) 重新分册记录并追溯历史数据 (C) 在原记录中划线修改 (D) 继续合并记录但增加签字确认

25. 关于先进先出的法规要求，正确的是（ ）。

(A) 食品生产经营者建立追溯制度 (B) 适用于食品生产企业，不适用于餐饮服务单位 (C) 短保食品可豁免先进先出 (D) 冷藏食品可豁免先进先出

26. 在周排查中，食品安全管理师应重点检查运输环节的（ ）。

(A) 车辆卫生状况和温度记录完整性 (B) 司机驾驶技能 (C) 运输路线记录 (D) 包装外部美观度

27. 食品仓库实施“先进先出”的主要目的是（ ）。

(A) 简化库存记录流程 (B) 减少仓库空间占用 (C) 降低食品采购成本 (D) 确保食品在保质期内使用，避免过期

28. 湿度过高对食品的主要危害是（ ）。

-
- (A) 色泽变暗 (B) 加速微生物繁殖 (C) 食品干裂 (D) 营养流失
29. 食品安全管理师在运输检查中, 对包装标识的核查重点是 ()。
- (A) 标识是否便于撕下 (B) 标识的字体大小和颜色 (C) 是否标明品名、生产日期、保质期及厂家信息 (D) 标识的材质是否为环保材料
30. 食品添加剂出库使用的关键记录项是 ()。
- (A) 运输车辆车牌号 (B) 供应商家地址 (C) 采购员姓名 (D) 名称、用量、用途、称量人签字
31. 巴氏鲜奶杀菌关键限值 72℃/15s, 实测 70℃/15s, 纠偏后未保留样品, 违反 ()。
- (A) 卫生操作规范 (B) 成本控制原则 (C) 追溯性要求 (D) 员工操作规范
32. 污染食品无害化处理记录中, 必须包含的内容是 ()。
- (A) 仓库温湿度 (B) 处理人员姓名 (C) 食品市场价格 (D) 污染原因及处理方式
33. 食品储存场所的温度监控要求是 ()。
- (A) 使用同一测温设备交叉检测常温库与冷冻库, 定期校准 (B) 配置温度显示装置并定期监测 (C) 每周记录一次 (D) 冷藏库夏季按标准监测, 冬季放宽 1-2℃控制范围
34. 某配餐企业为节省成本, 将不同菜品混合装盒留样。此行为主要违反 ()。
- (A) 样品交叉污染 (B) 留样量不足 (C) 容器未消毒 (D) 保存温度不当
35. 冷库内发现某批冷冻海鲜表面有霉斑, 正确处理方式是 ()。
- (A) 进行高温杀菌处理后重新包装销售 (B) 立即隔离并标记为废弃食品 (C) 去除霉斑部分后继续使用 (D) 移至退货区等待供应商确认
36. 食品生产关键环节中, 原料验收的核心依据是 ()。
- (A) 运输车辆消毒记录 (B) 供应商资质 (C) 食品安全国家标准 (D) 采购合同中的重量条款
37. 冷链运输湿度记录异常时, 交货时必须提供 ()。
- (A) 货物抽样检测报告 (B) 运输温度补偿说明 (C) 司机考勤记录佐证 (D) 异常时段处理措施报告
38. 食品生产者在生产经营过程中违反国家行政法律规范的, 应当追究相应的行政法律责任。食品生产者可能承担的行政法律责任主要是 ()。
- (A) 吊销许可证 (B) 行政处罚 (C) 刑事处罚 (D) 民事处罚
39. 某酸奶厂为延长保质期, 超限量添加山梨酸钾后出厂。此行为直接对应的处罚依据是 ()。
- (A) 超范围使用添加剂 (B) 使用非食品原料 (C) 未建立进货查验制度 (D) 生产条件不达标
40. 库房整洁、地面平整, 易于维护、清洁, 防止虫害侵入和隐匿, 必要时库房应当设置相适应的温度、() 控制等设施。
- (A) 照明 (B) 通风 (C) 排气 (D) 湿度
41. 纠偏措施制定的核心依据是 ()。
- (A) 原料的特性 (B) 设备维修成本 (C) 员工操作熟练度 (D) 危害分析确定的食品安全风险
42. 干制水产品应严格控制 (), 以确保干制品的水分活度在安全范围内。
- (A) 微生物 (B) 环境湿度 (C) 包装时间 (D) 包装速度
43. 食品因库房异常报废时, 销毁记录无需包含 ()。
- (A) 销毁方式 (B) 供应商赔偿金额 (C) 销毁数量 (D) 监督人姓名
44. 在餐饮服务企业质量追溯体系中, 如果某个关键记录要素缺失会导致无法追溯加工环节的具体责任人, () 缺失最可能导致此问题。

(A) 餐具消毒后的检测结果记录 (B) 食品添加剂的生产批次记录 (C) 加工人员的工号及操作时间记录 (D) 热菜出锅时的中心温度记录

45. 食品包装材料仓库的先进先出操作, 关键步骤是 ()。

(A) 每月集中清理一次 (B) 记录入库日期, 分区存放不同批次 (C) 按材料颜色分类 (D) 依赖电子系统提醒

46. 纠偏措施与预防措施的主要区别是 ()。

(A) 纠偏措施是长期的, 预防措施是短期的 (B) 纠偏由 HACCP (危害分析及关键控制点) 小组执行, 预防由一线员工执行 (C) 纠偏需外部认证, 预防仅需内部审核 (D) 纠偏针对已发生偏差, 预防针对潜在风险

47. 《食品安全国家标准膨化食品》(GB17401-2014) 规定了膨化食品的感官要求、理化指标、污染物限量、真菌毒素限量、() 等要求。

(A) 保质期 (B) 微生物限量 (C) 出厂检验项目 (D) 型式检验项目

48. 冷链运输中车厢温度记录仪显示断网 30min, 交货时应 ()。

(A) 要求收货方先签字确认 (B) 提供手写温度记录替代 (C) 声明设备故障免责 (D) 提供异常时段处理报告

49. 食品相关产品进货查验记录中, 必须核查的内容是 ()。

(A) 产品储存方式 (B) 产品批次合格证明及检测报告 (C) 供应商的备案信息 (D) 运输车辆车牌号

50. 当食品库房温度异常升高时, 最易受到影响并需优先处理的食物是 ()。

(A) 乳制品 (B) 谷物类食品 (C) 罐头食品 (D) 干制坚果

51. 餐饮企业留样制度与食品生产企业的核心差异在于 ()。

(A) 生产企业无需标注加工人员信息 (B) 餐饮留样更注重即时性和现场操作性 (C) 生产企业留样需全项检测, 餐饮仅需感官检查 (D) 餐饮留样保存期限更短

52. 属于餐饮采购环节的化学危害是 ()。

(A) 面粉中的金属碎屑 (B) 禽肉中的沙门氏菌 (C) 海鲜中的碎贝壳 (D) 蔬菜中的农药残留

53. () 最符合先进先出要求。

(A) 记录电子库存表 (B) 按食品颜色分类存放 (C) 在货架标注入库日期, 旧批次放置于方便拿取处 (D) 按包装大小分层堆放

54. 根据《中华人民共和国食品安全法》, 不属于食品生产经营者在进货查验记录中必须记录的内容是 ()。

(A) 食品相关产品的原料地或生产地 (B) 食品原料的生产批号与保质期 (C) 供货者的联系方式与地址 (D) 进货食品的规格、数量及进货日期

55. 湿度管理制度中“职责划分”应明确 ()。

(A) 湿度记录数据归档 (B) 设备供应商的维护责任 (C) 财务部门的能耗核算职责 (D) 各岗位在湿度管理中的具体任务

56. 库房清洁工具的存放要求是 ()。

(A) 设立专用清洁工具存放区, 与食品隔离 (B) 放置在食品货架旁 (C) 与非食品工具混放 (D) 存放在食品包装箱内

57. 根据 HACCP (危害分析及关键控制点) 体系要求, 热加工 CCP (关键控制点) 操作限值失常时的正确处置顺序是 ()。

(A) 启动纠偏→记录→分析原因 (B) 调整参数→监控→记录→分析原因 (C) 报废产品→设备检修 (D) 继续生产→下班前汇总报告

58. 食品添加剂运输人员培训内容不包括 ()。

- (A) 突发事件应急预案 (B) 添加剂特性认知 (C) 温控设备操作 (D) 添加剂配方改良
59. () 不属于食品安全运行的硬件条件。
- (A) 冷藏库制冷机组 (B) 车间空气净化系统 (C) 防鼠设施布局 (D) 员工健康证有效期
60. 食品运输记录中, 必须包含的内容是 ()。
- (A) 运输成本核算明细 (B) 司机个人健康状况 (C) 车辆行驶记录 (D) 实时温度数据记录 and 装卸时间
61. 纸质温度监测记录出现污渍模糊时, 正确处理方式是 ()。
- (A) 用铅笔在污渍处标注推测数值 (B) 在旁边空白处补填清晰数据并签字 (C) 用修正液覆盖后重写 (D) 整页撕毁更换新记录表
62. 食品添加剂储存管理的核心原则 ()。
- (A) 每日盘点后将剩余添加剂暂存于生产操作台旁 (B) 专人保管、专柜储存、专用台账 (C) 与普通食品原料分区存放, 并标注警示标识 (D) 临时存放于加工区货架
63. 清洁运输工器具时, 洗涤剂和消毒剂的选择标准是 ()。
- (A) 根据成本灵活调整 (B) 以强力去污效果为首要 (C) 优先选用有香味的类型 (D) 对人体安全无害, 符合卫生标准
64. 某餐厅承办 120 人婚宴, () 违反留样规定。
- (A) 记录留样时间和操作人 (B) 肉制品样品留样 100g (C) 每道菜品留样 125g (D) 留样冷藏 48h
65. 某企业发现库存记录显示旧批次食品添加剂未使用, 但新批次已领用。根本原因是 ()。
- (A) 先进先出执行不严格, 发放流程混乱 (B) 仓库温湿度不达标 (C) 添加剂包装破损 (D) 生产计划变更
66. 餐饮服务企业食品记录管理制度主要内容的描述错误的是 ()。
- (A) 记录管理应覆盖加工制作过程、贮存条件、检验结果等环节, 确保全流程可追溯 (B) 记录内容需包含从业人员健康状况、培训情况、原料采购验收信息及食品留样情况 (C) 进货查验记录保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月, 无明确保质期的应保存至少 24 个月 (D) 食品销售记录需包含购货者名称、地址、联系方式, 相关凭证保存 1 年
67. 预防冷藏食品异味污染的措施不包括 ()。
- (A) 定期清洁冰箱 (B) 喷洒芳香剂 (C) 定期通风 (D) 密封包装
68. 原辅料进货查验不能仅做到“有合格报告”或“有合格证明”, 而应明确 ()。
- (A) 食品安全国家标准 (B) 查验清单 (C) 检验项目 (D) 原辅料的验收标准
69. 由于成品出厂检验项目不能完全覆盖产品应执行的安全性指标和质量指标, 故企业应当定期委托 (), 按照食品安全标准规定的项目对产品进行检验。
- (A) 具有资质的检验机构 (B) 具备能力的检验机构 (C) 具备能力的其他企业 (D) 第三方检验机构
70. 无需纳入食品安全管理制度范畴的是 ()。
- (A) 冷链运输温度记录 (B) 生产设备维护记录 (C) 食品添加剂使用记录 (D) 员工考勤记录
71. 关于留样制度中的“异常样品处理”, 说法正确的是 ()。
- (A) 异常留样处理记录无需包含处置人员信息 (B) 留样微生物超标时, 应立即启动成品召回程序 (C) 发现留样变质时, 仅需销毁留样无需追溯成品 (D) 留样感官异常时, 可重新制作样品替换原留样
72. 在异物控制 CCP (关键控制点) 中, 操作限值规定检查频率不得少于 3 次/h, 但实际执行频率仅为 1 次/h, 这种操作限制失常可能导致的主要风险是 ()。

(A) 潜在不安全食品一定增加 (B) 设备准确度降低 (C) 违反文件要求 (D) 异物漏检率显著增加

73. 评估交叉污染影响范围时, 不需检查的是 ()。

(A) 库房照明系统 (B) 相邻批次食品 (C) 存放容器及垫板 (D) 搬运工具接触面

74. 食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度, 记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月, 没有明确保质期的, 保存期限不得少于 () 年。

(A) 4 (B) 1 (C) 2 (D) 3

75. () 必然导致交叉污染。

(A) 运输工具定期消毒但未记录消毒频率 (B) 冷藏车卸货后未清洁即装载熟食 (C) 生鲜与预包装食品同车分区运输 (D) 使用食品级塑料周转箱

76. 某糕点厂仓库管理员对面粉实施先进先出管理, 正确的做法是 ()。

(A) 每月盘点时, 将临近过期的面粉集中存放后优先使用 (B) 按面粉入库时间顺序, 依次投入生产 (C) 每日根据面粉剩余量, 随机选取批次投入生产 (D) 在面粉包装袋上标注入库日期, 取用遵循 “近过道优先” 原则

77. 运输前必须核查的项目是 ()。

(A) 食品标签、批号与货物一致性 (B) 车辆燃油余量 (C) 驾驶员有效健康证 (D) 天气预警信息

78. 超市工作人员在对冷藏酸奶进行补货时, 正确的先进先出操作是 ()。

(A) 按照生产日期顺序, 将旧批次酸奶移至货架前排, 新批次补充在后排 (B) 将新到货的酸奶直接摆放在货架最前端, 旧批次推至后排 (C) 先将货架上剩余的旧批次酸奶全部下架, 再整齐摆放新批次 (D) 将新批次酸奶与旧批次间隔摆放, 方便顾客按需选取

79. 使用新食品原料的正确流程包括 ()。

(A) 向区级市场监管部门备案 (B) 向国务院卫生行政部门提交安全性评估 (C) 企业自行评估后投产 (D) 向市级监管部门备案

80. 冷链运输温度记录缺失 30min 数据, 企业用手写记录补填, 正确的叙述是 ()。

(A) 不确定, 看监管要求 (B) 不合规: 必须记录缺失原因, 并与传感器数据核实准确性 (C) 合规: 手写记录替代自动数据, 不需重新核查 (D) 部分合规: 需企业授权签名或盖章, 并附加说明

81. 需冷藏的食品储存环境温度应保持在 ()。

(A) 0℃~10℃ (B) -4℃~0℃ (C) 0℃~4℃ (D) 0℃~7℃

82. 在食品添加剂运输制度中, 防止添加剂与有害物质接触的关键要求是 ()。

(A) 仅在储存时注意不得混放 (B) 允许混放以节省空间 (C) 无需隔离 (D) 包装容器需符合卫生标准, 避免与有害物质接触

83. 运输中为防止食品受潮霉变, 需采取的措施是 ()。

(A) 降低车速行驶 (B) 定期开窗通风 (C) 喷洒防霉喷雾 (D) 密封包装并覆盖防雨布

84. 生产过程中金属探测器连续 3 次检出异物, 纠偏行动不包括 ()。

(A) 审核原料验收记录 (B) 检查设备灵敏度 (C) 直接放行后续产品 (D) 追溯同批次产品

85. 在对运输货柜进行清洁检查时, 为识别隐蔽污染应重点检查的部位是 ()。

(A) 轮子磨损情况 (B) 底部、门锁及内部角落 (C) 外部油漆涂层 (D) 货柜编号标签

86. 某企业 HACCP (危害分析及关键控制点) 计划中操作限值设置错误的是 ()。

(A) 冷藏库操作限值 2-8℃, 关键限值 0-10℃ (B) 巴氏杀菌操作限值 72℃/30s, 关键限值 70℃/30s (C) 金属探测操作限值 $Fe \geq 2.0mm$, 关键限值 $Fe \geq 2.5mm$ (D) 油炸温度操作限值 170-190℃, 关键限值 175-185℃

87. 留样制度中“留样记录”的必填项目不包括()。

(A) 留样冰箱的温度记录 (B) 留样人的签名及日期 (C) 留样食品的配料表 (D) 留样食品的生产批号

88. 某批次酱菜检测 pH 值为 4.8 (关键限值 ≤ 4.6), 根据食品安全标准, 应采取的纠偏措施是()。

(A) 添加食用级柠檬酸 (B) 增加食盐浓度 (C) 延长腌制时间 7 天 (D) 暂停生产

89. 先进先出原则中, () 能保障食品质量和安全。

(A) 根据食品价格高低调整使用顺序, 优化利润空间 (B) 随机摆放货架上的食品, 提高库存周转效率 (C) 优先使用后入库的食品, 降低仓储管理成本 (D) 确保先入库的食品先使用, 减少过期和变质风险

90. 发生食物中毒时, 企业需() 提供留样。

(A) 立即 (B) 2h 内 (C) 4h 内 (D) 8h 内

91. 运输食品的车辆必须配备()。

(A) 多用途货架 (B) 紫外线消毒灯 (C) 防雨、防晒及防尘装置 (D) 透明玻璃车厢

92. 食品仓库内禁止存放的物品是()。

(A) 温湿度计 (B) 个人生活用品 (C) 食品包装材料 (D) 清洁工具

93. 用于监测、控制、记录的设备, 如压力表、温度计、记录仪等, 应定期()。

(A) 校准 (B) 检定 (C) 检测 (D) 检验

94. 当温度监测系统出现网络故障时, 错误的处理措施是()。

(A) 修复后上传正确数据 (B) 启用本地存储模式继续记录 (C) 在纸质台账同步记录数据 (D) 故障期间暂停温度监测

95. 根据规定, 食品仓库湿度监测中, 自动监测系统的记录间隔应满足()。

(A) 自动记录间隔 $\leq 15min$ (B) 自动记录间隔 $\leq 60min$ (C) 自动记录间隔 $\leq 30min$ (D) 自动记录间隔 $\leq 50min$

96. () 属于食品储运检查的适用范围。

(A) 餐饮门店内的食品加工操作流程 (B) 冷藏环境下储存的食品品类 (C) 带有完整包装的预加工食品 (D) 食品原料、半成品、成品及相关产品

97. 谷物类食品(如大米、面粉)受潮但未发霉时, 正确的处理方法是()。

(A) 继续密封储存等待自然干燥 (B) 直接丢弃以避免风险 (C) 通风晾晒或低温烘干, 避免高温破坏品质 (D) 用高温烤箱快速烘干以杀菌

98. 发现冷藏食品表面结霜, 最可能的原因是()。

(A) 通风过度 (B) 湿度过低 (C) 温度波动频繁 (D) 包装密封不严

99. 企业应当建立(), 如实记录并保存进货查验、出厂检验、食品销售等信息, 保证食品可追溯。

(A) 食品安全标准体系 (B) 食品安全监管体系 (C) 食品安全召回体系 (D) 食品安全追溯体系

100. 食品运输中“物理隔离”指()。

(A) 使用隔板或独立容器分隔货物 (B) 不同批次食品分车运输 (C) 错开发货时间 (D) 粘贴不同颜色标签

101. 凉菜间紫外线灯强度不足, 纠偏措施的核心是()。

(A) 关闭灯源停止消毒 (B) 增加照射时间 (C) 改用化学消毒 (D) 更换新灯管并检测强度

102. 某批次产品出厂前未按标准进行重金属检测直接放行, 可能面临的法律责任是 ()。

(A) 整改 (B) 没收违法所得并处货值金额 10 倍罚款 (C) 警告 (D) 暂停生产许可

103. 定期检查食品添加剂时, 首要关注 ()。

(A) 包装是否美观 (B) 是否在保质期内且包装完好 (C) 价格是否变动 (D) 库存数量是否充足

104. 储运记录制度对进口食品的要求不包括 ()。

(A) 外包装标明储存温度 (B) 标注原产地信息 (C) 保留全部进口凭证 (D) 标注配料成分比例

105. 属于餐饮具清洁消毒关键控制点 (消毒效果) 的纠偏措施的是 ()。

(A) 关闭消毒设备, 暂停使用未达标餐饮具 (B) 重新清洗消毒, 检查消毒设备是否正常运行 (C) 建立清洗消毒制度, 更换洗涤剂品牌 (D) 培训员工操作流程, 增加消毒时间至 15min

106. 根据食品企业生产操作规程, () 属于典型工艺参数失控情形。

(A) 车间清洁工具未分区存放, 员工未穿戴专用工服 (B) 原料存储区未安装温湿度计, 导致原料腐败变质 (C) 杀菌工序温度未达到设定限值, 且未实时记录监控数据 (D) 包装设备润滑油渗漏未及时处理, 污染产品

107. 湿度计校准超期但设备显示正常时, 正确做法是 ()。

(A) 待年度校准计划时统一处理 (B) 持续使用并增加人工比对频率 (C) 立即停用设备并安排校准 (D) 用相邻设备数据替代记录

108. 检验制度中“异常结果复检”的样本应 ()。

(A) 使用生产部门重新提供的样品 (B) 使用首次检验剩余样品 (C) 从原批次未检产品中重新抽样 (D) 混合多批次产品抽样

109. 某食堂午餐留样时, 红烧肉留样 80g, 根据规范, 食品安全管理人员应 ()。

(A) 记录但无需整改 (B) 口头提醒, 下不为例 (C) 销毁留样并免除处罚 (D) 立即补足留样量至 125g 以上

110. 食品添加剂运输管理的法规依据主要是 ()。

(A) 《食品安全法》及相关规定 (B) 仅企业内部规定 (C) 国际标准优先 (D) 无特定法规

111. 膨化食品生产条件和过程控制应符合 GB17404 的要求, 生产过程中应记录 () 工艺参数。

(A) 油炸 (B) 关键环节 (C) 杀菌 (D) 膨化

112. 食品企业仓库内存放多种货物, () 分区方式符合食品安全储存制度的要求。

(A) 退货食品与合格品分时段入库, 临时共用同一货架 (B) 冷冻肉制品与海鲜制品紧邻存放, 共用低温环境 (C) 调味品区设置防潮垫板, 与散装谷物间隔 30cm (D) 食品添加剂与原料堆叠存放

113. 库房湿度持续超过 85% 时, 首选的食品防护措施是 ()。

(A) 转移至光照区域 (B) 启用除湿机或干燥剂 (C) 定期开窗通风 (D) 加盖防潮布遮挡货架

114. 食品储运记录的效力主要服务于 ()。

(A) 事故追溯与监管检查 (B) 企业广告宣传 (C) 员工绩效考核 (D) 运输费用结算

115. 设备校准制度规定“每季度校准”, 实际超期 1 个月未执行, 属于 ()。

-
- (A) 制度执行偏差 (B) 记录不规范 (C) 设备维护创新 (D) 校准周期优化
116. () 负责每日根据风险管控清单进行检查, 形成《每日食品安全检查记录》。
- (A) 生产组长 (B) 食品生产人员 (C) 食品安全管理人员 (D) 企业主要负责人
117. 根据食品安全知识, 属于餐饮业生物性危害的是 ()。
- (A) 亚硝酸盐 (B) 诺如病毒 (C) 农药残留 (D) 毛发
118. 根据制度要求, 符合库房温度管理规范的是 ()。
- (A) 阴凉库温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$, 与清洁工具同区存放, 每月除霜 1 次 (B) 冷货物抽样检测报告显示冻库温度 $\leq -12^{\circ}\text{C}$, 原料与成品混放, 每日监测温度 2 次 (C) 冷藏库温度 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$, 生熟食品分柜存放, 每日校准温度显示装置 (D) 常温库每日人工监测温度 3 次, 无需配备自动监测设备
119. 仓储人员的直接责任不包括 ()。
- (A) 检查库存食品状态 (B) 签发食品生产许可证 (C) 记录贮存环境温湿度 (D) 清理过期食品
120. 生产用水检测记录未标注采样点位, 后续处理是 ()。
- (A) 销毁检测报告 (B) 直接使用检测结果 (C) 补标点位并重新检测对应水样 (D) 标注“点位不详”后存档
121. 梅雨季节库房湿度超标, 优先应检查 ()。
- (A) 灭火器状态 (B) 食品包装完整性 (C) 除湿机与通风系统 (D) 温控设备
122. 某调味料企业未检测添加剂实际含量即放行, 导致产品超限量添加, 责任主体是 ()。
- (A) 企业主要负责人 (B) 检验人员 (C) 生产操作工 (D) 食品安全管理人员
123. 发现食品因温度异常需隔离时, 正确的操作是 ()。
- (A) 将异常食品与其他待处理食品集中存放, 每周统一处理 (B) 将食品暂时存放在原货架并通知同事 (C) 转移至独立区域并标注“异常食品” (D) 对异常食品进行二次测温, 达标后直接放回原存放区
124. 食品装运前必须进行的操作是 ()。
- (A) 运输路线规划 (B) 车辆外观清洗 (C) 食品质量检查与标签核对 (D) 驾驶员健康证明查验
125. 发生食物中毒后, 留样食品应 ()。
- (A) 继续冷藏满 7 天 (B) 立即销毁 (C) 保留至调查结束 (D) 继续冷藏满 3 天
126. 肉与肉制品出库和装车、卸车的温度应在规定的时间内完成, 使用的方法应以产品温度上升不超过 () 为宜。
- (A) 3°C (B) 10°C (C) 8°C (D) 5°C
127. 食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准或 (), 应立即停止生产, 召回已经上市销售的食品。
- (A) 会对社会经济造成危害时 (B) 会对人身健康造成危害时 (C) 不符合相关部门规定时 (D) 不符合标签标识规定时
128. 冷链运输规定储运温度为 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$, 监测显示 5°C 持续 2h, 正确处置是 ()。
- (A) 等待设备自动恢复 (B) 到达目的地后抽样送检 (C) 立即启动备用制冷设备, 记录异常时间及处置措施 (D) 降低车速减少热量交换
129. () 不属于出厂检验制度的适用范围。
- (A) 保质期内产品复检 (B) 原料验收检验 (C) 成品入库前检验 (D) 产品出厂放行检验
130. 发现冷藏食品霉变, 正确处理方法是 ()。

(A) 根据食品类型进行处理 (B) 切除霉变部分后使用 (C) 高温杀菌后销售 (D) 立即废弃整批食品

131. 餐饮具消毒关键限值 82℃/10s, 实测 80℃/10s 未达标, 正确纠偏是 ()。

(A) 记录后直接使用 (B) 报废所有餐具 (C) 延长消毒时间至 15s 并重新检测 (D) 降低消毒温度继续使用

132. 食品储运检查与记录制度的核心目的是 ()。

(A) 减少仓库管理人员的工作量 (B) 降低运输成本并缩短物流时间 (C) 确保食品安全, 实现储运过程可追溯 (D) 排查食品包装破损以增加销量

133. 食品添加剂运输工具不符合要求的是 ()。

(A) 与非食品化工品同车运输并未隔离 (B) 专用清洁车辆 (C) 配备温湿度监控设备 (D) 定期消毒并有记录

134. () 属于食品仓库强制配备的防虫防鼠设施。

(A) 防尘罩 (B) 电子驱鼠器和灭蝇灯 (C) 纱窗、防鼠网及挡鼠板 (D) 封闭式货架和塑料地垫

135. 车辆运输食品后, 消毒操作应 ()。

(A) 每趟任务结束后立即进行 (B) 每周集中 1 次 (C) 在污染后进行 (D) 每月委托专业机构进行

136. 进入新发展阶段, 各类食品生产经营企业应进一步强化 () 意识, 认真落实食品安全法律法规要求, 遵循风险管理规律, 建立健全企业食品安全管理制度。

(A) 法规责任 (B) 主体责任 (C) 经济发展 (D) 生产安全

137. 食品库房清洁状况的基本要求是 ()。

(A) 在检查前进行突击清洁 (B) 每月清洁一次, 允许少量杂物 (C) 保持无霉斑、无鼠迹、苍蝇、蟑螂等有害生物 (D) 食品堆放区清洁即可, 通道可暂不清理

138. 熟肉制品腌制间温度控制不应高于 ()℃。

(A) 12 (B) 4 (C) 8 (D) 10

139. 温度管理制度的适用范围应包括 ()。

(A) 食品原料库、成品库及中转暂存区 (B) 食品原料存储库房 (C) 食品成品销售环节 (D) 库房办公区域

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. 召回公告应在任意媒体上发布, 内容包括食品生产者信息、食品名称、召回原因、召回等级、起止日期、区域范围等。()
2. 只要发生食品安全可追溯信息的异常情况, 该食品就是不安全。()
3. 食品安全可追溯制度是保障食品安全的重要手段, 通过记录食品从出厂到门店的全过程信息, 从而实现对食品质量的追溯和监控。()
4. 食品生产企业召回食品的统计方法是确保召回工作完成度的关键环节。()
5. 食品安全事故流行病学调查是确定事故原因、控制危害和预防类似事件再次发生的重要环节。()
6. 食品生产经营者或医疗机构发现食品安全事故后, 立即向当地监管部门报告。()
7. 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 1 次。()
8. 食品召回事件的分级方法主要依据风险分类和紧急程度。()

-
9. 根据相关法规和国家标准，食品安全应急演练的频率为1年1次。（ ）
 10. 《中华人民共和国食品安全法》规定食品销售者发现其经营的食物不符合食品安全标准，必须立即停止销售并召回已上市食物。（ ）
 11. 食品经营单位食品安全可追溯信息异常是指在食品销售过程中，通过追溯体系发现产品信息异常、销售信息异常、进货信息异常、生产信息异常等情况。（ ）
 12. 法律法规明确要求食品销售者应当如实记录继续销售、召回和处置不安全食物收支的相关信息。（ ）
 13. 食物召回信息应包括时间、区域范围、召回原因和食品生产经营者的义务等，消费者应自行处置。（ ）
 14. 食品生产经营企业应建立完善的食品安全自查制度，明确自查范围、内容、频率和责任人，确保自查工作常态化、规范化。（ ）
 15. 食品安全应急演练应结合本地实际情况，考虑当地的食物产业特点、风险点和应急资源。（ ）
 16. 食品安全事故发生单位应在4h内向事故发生地县级人民政府食品安全监督管理部门和卫生行政部门报告。（ ）
 17. 婴幼儿配方乳粉产品应纳入国家食品安全信息化追溯系统，提高食品安全信息透明化，增强社会公众信心。（ ）
 18. 食品安全自查异常情况可以从采购环节、生产加工环节、销售环节等着手发现。（ ）
 19. 食品生产企业建立食物召回和处理制度是保障食品安全、维护公众健康的重要措施。（ ）

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. 食品生产企业在生产加工环节中发现属于环境卫生问题是（ ）。
(A) 生熟食物未分开存放 (B) 生产车间有小飞虫 (C) 食物添加剂未按规定称量 (D) 人员未按规定佩戴口罩
2. 食物销售企业发现进货信息异常，错误的处理措施是（ ）。
(A) 待供应商提供合法证明文件 (B) 封存问题食物 (C) 排查异常信息原因 (D) 视异常情况销毁
3. （ ）是食品安全可追溯信息出现信息虚假的异常情况。
(A) 数据泄露 (B) 运输条件信息未记录 (C) 上传篡改的检验报告 (D) 销售对象遗漏
4. 为发挥食品安全全社会共治的效果，可以采取的措施是（ ）。
(A) 行业自查和互查 (B) 控制信息传播 (C) 食品安全自查频率2年1次 (D) 优先宣传产品
5. 食物销售企业的召回率是指（ ）。
(A) 处置数量占销售总量的比例 (B) 召回数量占采购总量的比例 (C) 召回数量占销售总量的比例 (D) 召回数量占生产总量的比例
6. 实施食品安全应急演练，应分步骤开展，可以按照（ ）、实施、总结、改进应用等步骤来完成。
(A) 修订应急预案 (B) 计划与准备 (C) 请示 (D) 评估存档
7. 如果食物存在标签虚假标注，食用后不会造成健康损害，应启动三级召回，启动时间为（ ）h内。
(A) 72 (B) 8 (C) 24 (D) 48
8. 食物销售企业应建立和完善食物召回和处理制度，（ ）措施有助于完善食物召回工

作。

(A) 持续销售 (B) 紧急调查、核对凭证 (C) 不溯及以往 (D) 修改数据

9. 食品销售企业的召回食品统计的数据收集来源有 ()。

(A) 税务局信息 (B) 滞销产品数量 (C) 运输数量 (D) 顾客投诉反馈信息

10. 上海市食品安全事故分为四级, 出现 1 起食物中毒事件中毒人数在 100 人以上的食品安全事故, 可以认定为 ()。

(A) IV 一般事故 (B) III 级较大事故 (C) II 级重大事故 (D) I 级特大事故

11. 食品安全可追溯制度的意义是 ()。

(A) 保障食品安全 (B) 控制舆情 (C) 科普宣传 (D) 营商环境

12. () 不属于食品召回的内容。

(A) 食品重量与标签稍有差异 (B) 致病菌超标 (C) 食品添加剂超限量 (D) 兽药残留超标

13. 食品安全事故流行病学调查任务和目标是 ()。

(A) 消费者信息沟通 (B) 调查致病因子 (C) 治疗疾病 (D) 流行病学研究

14. 食品生产者启动食品召回计划, 不是召回计划内容的是 ()。

(A) 召回原因及流程 (B) 食品名称、规格 (C) 销售赠品回收 (D) 生产日期、批次

15. 企业应制定食品安全事故应急预案, 不属于应急预案范围的内容是 ()。

(A) 做好信息披露 (B) 明确应急处置流程 and 责任人 (C) 召回问题食品 (D) 安全生产制度

16. 企业应对食品安全事故风险, 可以采取的管理措施有 ()。

(A) 设立食品安全管理人员, 明确职责 (B) 降低生产能耗 (C) 控制信息流出 (D) 降低食品安全开支

17. 食品生产加工企业对从业人员健康管理, 不适合的措施是 ()。

(A) 开展食品安全培训 (B) 要求取得从业健康证 (C) 查询个人征信 (D) 检查个人卫生

18. 对食品安全事故, 应加强对信息的发布和善后处理, () 是正确的做法。

(A) 情节严重, 移送司法 (B) 等舆情稳定了, 再发布调查结论 (C) 内部人员处理 (D) 不安全食品可以加工再利用

19. () 不属于食品生产企业实施食品召回的措施。

(A) 销毁腐败变质食品 (B) 因标签不合规的食品实施补救措施 (C) 降价加快销售处理 (D) 无害化处理

20. 当地已发生食品安全事故, 涉事企业未主动召回产品, () 有权责令其开展召回。

(A) 疾控部门 (B) 公安部门 (C) 卫健部门 (D) 县级以上市场监督管理部门

21. 医院收治来自某工地工人, 症状为发烧、拉肚子, 为此医院向卫健委报告食品安全事故, 不属于报告范围的内容是 ()。

(A) 时间地点 (B) 医院初步诊断 (C) 人数 (D) 治疗费用

22. 食品超市不属于追溯信息记录的是 ()。

(A) 生产批号 (B) 食品名称 (C) 货品进价 (D) 保质期

23. 发生食品安全事故后, 监管部门应采取的善后工作是 ()。

(A) 责任追究 (B) 领导层商量解决 (C) 立即制定处置方案 (D) 监管部门安排解决

24. 食品销售企业开展召回工作, 应保持可追溯性, 统计数据应与 () 内容互相印证。

(A) 处置记录 (B) 应急方案 (C) 检疫证明 (D) 上班工时

25. 企业食品安全管理师策划食品安全自查工作, 应采取的正确有效措施是 ()。

(A) 发现问题及时上报监管部门 (B) 定期做好汇报材料 (C) 发现问题口头警告 (D) 企业各项食品安全制度执行情况

-
26. (), 对企业开展食品安全自查有改进作用。
(A) 坚持晨检制度 (B) 学习食品安全技术 (C) 制定应急措施 (D) 加强内部培训
27. 对追溯系统处置追溯链断裂情况时, 可以采取的有效措施是 ()。
(A) 持续销售 (B) 不溯及以往 (C) 紧急调查、核对凭证 (D) 修改数据
28. () 措施不属于召回食品信息整理的要求范围。
(A) 及时向监管部门报告 (B) 尽量缩小知晓范围 (C) 整理信息应便于监管部门核实 (D) 整理后信息能够作为企业质量改进依据
29. 食品召回活动的记录, 按照法定要求, 至少需要保存 ()。
(A) 不少于 2 年 (B) 1 年 (C) 6 个月 (D) 永久
30. 食品生产加工企业采购食品原料, 无需对供应商 () 进行食品安全审查。
(A) 企业财务报表 (B) 营业执照 (C) 生产许可证 (D) 检验检疫证明
31. 食品销售单位在采购食品环节中发现异常情况是 ()。
(A) 食品包装标签清晰正确 (B) 运输车辆超载 (C) 产品附有检验检测合格报告 (D) 供应商资质过期
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) 每半年至少 1 次 (C) 每年开展 1 次 (D) 无重大事故可延长
33. 根据事故严重程度, 启动相应级别的应急预案, 成立事故处置指挥机构, 不属于协调范围的工作是 ()。
(A) 新闻发布 (B) 稳定市场供应 (C) 事故调查 (D) 救治治疗
34. 食品安全事故流行病学调查所采集的样品不包含 ()。
(A) 遗传样本 (B) 食品样品 (C) 环境样本 (D) 病患生物样本
35. 法律规定了食品召回的主体责任是 ()。
(A) 县级以上市场监管部门 (B) 企业法人代表 (C) 食品生产经营企业 (D) 食品安全总监
36. 食品销售单位应主动对不安全食品发起召回, () 措施是恰当合理的。
(A) 运回供应商仓库 (B) 查找全部销售去向 (C) 销售单位内部处理 (D) 降价处理
37. 当食品销售单位面对较多消费者食用后已经导致发烧拉肚子的情况, 应启动 () 召回。
(A) 四级 (B) 一级 (C) 二级 (D) 三级
38. 企业食品安全管理人员为实施食品安全自查工作, 所采取的合理有效管理措施是 ()。
(A) 检查制度落实情况 (B) 听取部门主任汇报 (C) 查阅顾客投诉记录 (D) 全面检查职责范围内的工作
39. 食品销售企业, 接到食品生产企业的召回食品信息, 开展的正确处理方式是 ()。
(A) 立即降价销售 (B) 查找召回的原因 (C) 封存库存, 查找销售流向 (D) 向上级公司汇报
40. () 不符合召回食品的基本统计要求。
(A) 合规性 (B) 全面性 (C) 准确性 (D) 客观性
41. 企业开展年度食品安全应急演练, 为考验企业整体应对能力, 模拟真实场景, 未固定步骤, 这种应急演练属于 ()。
(A) 无脚本演练 (B) 桌面演练 (C) 研究性演练 (D) 有脚本演练
42. 企业建立食品安全自查制度, () 是食品安全第一责任人。
(A) 食品安全管理师 (B) 食品生产经营单位负责人 (C) 企业总经理 (D) 法人代表

-
43. 对发生食品安全事故的单位，不属于承担义务的内容是（ ）。
- (A) 接受监督检查 (B) 流行病学调查费用 (C) 封存被污染食品 (D) 提供资料和记录
44. 县级以上人民政府食品安全监督管理部门会同同级卫生行政、农业行政等部门开展食品安全事故调查，不属于调查内容的是（ ）。
- (A) 流行病学调查报告 (B) 事故性质、原因等 (C) 事故责任 (D) 市场分析
45. 食品安全应急演练内容不包含（ ）。
- (A) 舆情引导 (B) 应急处置 (C) 损失评估 (D) 事故原因调查
46. 食品安全应急演练计划应包含的内容是（ ）。
- (A) 演练目标 (B) 领导指示 (C) 预算评估 (D) 观摩人员
47. 食品企业开展召回食品工作，其合适的信息整理流程是（ ）。
- (A) 公开信息—上报监管—整改总结 (B) 分类整理—实施分析—收集数据 (C) 沟通情况—研判风险—分析总结 (D) 分类整理—汇总分析—形成报告
48. 食品生产经营单位可以设置专门工作小组，处置食品召回事项，（ ）不属于工作小组职责范围的工作。
- (A) 食品安全生产 (B) 收集信息 (C) 评估召回范围 (D) 检验检测
49. 一级召回，需要在公告发布之日起（ ）个工作日内完成召回工作。
- (A) 90 (B) 10 (C) 30 (D) 60
50. 追溯系统检查中发现，产品检测录入信息错误，与检测实际结果不一致，该情况属于（ ）。
- (A) 数据错误 (B) 信息记录不完整 (C) 追溯链断裂 (D) 食品安全事故
51. （ ）是食品安全追溯的信息记录不完整情况。
- (A) 信息系统服务器型号不明确 (B) 单价缺失 (C) 消毒登记信息不齐全 (D) 销售对象流向不清晰
52. 法规《食品召回管理办法》细化了食品召回的具体操作和管理要求，主要内容是（ ）。
- (A) 流行病学调查方法 (B) 建立管理机制 (C) 受理消费者投诉 (D) 召回分级制度
53. 市场监管部门在日常巡查中，发现食品生产企业存在标识虚假标注的食品问题，应启动（ ）食品召回。
- (A) 一级 (B) 四级 (C) 三级 (D) 二级
54. 根据《食品安全法》，食品安全事故包含源自食品的食品源性疾病和食品污染，（ ）是属于食品安全事故。
- (A) 三等品酱油 (B) 致病菌污染 (C) 外包装袋破损 (D) 高脂肪食品
55. 企业应提升食品安全自律意识，不属于企业自律行为的是（ ）。
- (A) 提出企业食品安全承诺 (B) 行业协会的配合 (C) 自觉接受公众监督 (D) 投保食品安全责任险
56. 食品安全可追溯信息出现异常情况，（ ）属于信息记录遗漏情况。
- (A) 企业法人代表变更未更新信息 (B) 原料采购日期未记录 (C) 伪造合格检验报告 (D) 二维码无法扫描

第 5 部分

操作技能复习题

【人员管理】

一、管理患有细菌性痢疾的食品销售从业人员（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某面包店一名销售人员最近一直腹泻，被医院诊断为细菌性痢疾，但因门店人手不足，店长仍让其继续从事销售工作。随后市场监管部门陆续接到消费者在食用该面包店食品后发生腹泻的举报，同时发现该面包店没有员工的健康记录。

2. 试题要求

（1）指出该销售人员患有细菌性痢疾后是否可以继续从事销售工作，该面包店共有哪些违规点。（5 分）

（2）指出该面包店针对销售人员出现细菌性痢疾的正确处理方式，并简述正确的管理措施。（5 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
合计	10	

二、管理餐饮门店患有甲型病毒性肝炎员工（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

市场监管部门在对某大型连锁餐饮企业的一家门店进行日常检查时，发现该门店有 3 名从事接触直接入口食品工作的员工，健康证明已经过期，并且该门店未能提供这 3 名员工近期的健康检查记录。此外，还发现一名在后厨从事凉菜制作的员工，近期被诊断患有甲型病毒性肝炎，但该门店依然让其继续在原岗位工作。

2. 试题要求

(1) 对于患有甲型病毒性肝炎的员工，该门店的做法存在什么问题，应如何正确处理。(6 分)

(2) 该连锁餐饮门店在食品安全管理中还存在哪些问题，并说明理由。(4 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	4	
合计	10	

三、管理连锁餐饮企业患有病毒性肝炎人员及健康档案（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某连锁餐饮企业在季度食品安全检查中被发现以下问题：

(1) 后厨员工张某近期被诊断为病毒性肝炎，但仍在岗参与食材加工；

(2) 新入职员工李某的健康证已过期一个月，企业未及时跟进更新；

(3) 企业健康档案中缺少员工年度健康检查的记录，且部分员工的健康证复印件模糊不清。

2. 试题要求

(1) 员工张某在被诊断为病毒性肝炎的情况下是否应该在岗，应如何管理。(5 分)

(2) 指出该餐饮企业健康档案管理方面存在的问题，并说明正确的方法。(5 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
合计	10	

四、管理食品生产企业从业人员健康档案（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某大型食品生产企业近期迎来新员工入职高峰期，短短一周内就有 30 名新员工

入职，分别分配到烘焙、灌装、包装等不同车间。企业在日常巡查中发现烘焙车间的 5 名老员工，其健康档案中近半年的体检报告未及时更新；其中有 2 人还患有季节性皮肤病，档案中却未记录相关跟进情况；灌装车间的 3 名老员工，健康档案里的疫苗接种记录不全。此外，30 名新员工中，8 名新员工健康证有缺失现象，仍进入生产车间，有 5 人的健康档案信息填写错误。此外，由于新员工入职流程仓促，人力资源部门未及时将其中 10 人的健康信息录入企业的电子健康档案系统。

2. 试题要求

- (1) 指出该食品生产企业在运营过程中存在的违规行为。(6 分)
- (2) 发现老员工健康档案未及时更新，食品安全管理人员从哪几方面着手管理。(4 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	4	
合计	10	

五、管理西餐业从业人员健康档案（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

近期，卫生监管部门对某西餐厅进行突击检查时发现，该店存在严重的从业人员健康管理问题。店内后厨有 5 名厨师，其中 2 名厨师距离上次体检已超过一年，未按规定进行定期体检；而且店内的健康证明公示栏中，有 3 名员工的健康证明早已过期，却仍在公示，没有及时更新。企业没有建立从业人员健康档案，不久后，有顾客在该店用餐后出现群体性腹泻症状，经调查，是其中一名未定期体检且患有传染性肠道疾病仍然在岗的厨师导致的。

2. 试题要求

- (1) 指出该餐厅在从业人员健康档案管理方面的问题。(4 分)
- (2) 针对该餐厅对患有传染性肠道疾病的厨师仍然在岗的情况，指出正确的处理方法，并说明理由。(6 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	4	
2	6	
合计	10	

六、处理食品加工企业从业人员工作服(帽)卫生违规情况(考核时间:10min)

(一) 试题单

1. 背景资料

某食品加工厂生产面包糕点,制定了《从业人员工作服(帽)卫生管理制度》,且设有专人负责监督检查。在日常生产过程中,烘焙车间的5名老员工为节省时间,已连续三天未更换清洗工作服,袖口和胸前沾有明显的面粉污渍;新员工中,有8人对穿戴规范掌握不到位,在操作时帽子歪斜,露出鬓角和后颈的头发;3人因觉得闷热将工作服领口拉开,露出脖颈;包装车间的2名员工下班后直接穿着工作服出厂区,次日上班未经过消毒就直接穿回车间。监管部门即将对工厂进行食品安全检查,工作服(帽)卫生管理是重点检查内容之一。

2. 试题要求

- (1) 指出该食品加工厂从业人员的工作服(帽)在卫生方面存在的违规情况。(4分)
- (2) 针对该食品加工厂,在工作中发现工作帽松动、头发露出,指出处理办法。(6分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	4	
2	6	
合计	10	

七、处理连锁快餐店从业人员食品安全防护违规情况(考核时间:10min)

(一) 试题单

1. 背景资料

在一家连锁快餐店的日常营业中,店长李明在巡查后厨时,看到员工小张穿

着沾有油渍的工作服，未佩戴工作帽正在处理新鲜食材；员工小王在处理完生肉后，未进行手部清洁消毒，直接开始制作沙拉；员工小李则将刚从冷藏柜取出的熟食放置在室温下，未及时采取任何冷藏防护措施。这些行为严重违反了食品安全操作规范，可能对消费者的健康造成威胁。

2. 试题要求

- (1) 指出该快餐店员工有哪些违规行为和可能带来的食品安全风险。(6 分)
- (2) 发现这些违规情况后，该如何处理。(4 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	4	
合计	10	

八、处理餐厅员工手部清洗的卫生违规情况（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

食品监管部门接到多名顾客投诉，反映在某该餐厅就餐后出现呕吐、腹泻等症状，通过对该餐厅进行食品安全检查发现：

- (1) 一名员工在制作凉菜时，仅用流水冲手 5 秒；
- (2) 多人共用同一条毛巾擦手，随后直接进入专间，开始裸手制作凉菜。

2. 试题要求

- (1) 指出该餐厅员工在凉菜制作过程中有哪些违规点。(6 分)
- (2) 针对该餐厅员工手部清洗的违规情况，该如何处理。(4 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	4	
合计	10	

九、处理餐饮企业从业人员食品安全防护违规情况（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

2024 年 8 月 30 日，市场监管局在对辖区某餐饮服务单位检查时发现，该单位存在多项从业人员食品安全防护违规情况。近期，该企业食品安全管理人员在巡查过程中发现，有 3 名员工在盛装冷菜、糕点等食品时未穿戴工作衣帽，导致头发外露，并有碎发掉落至操作台面；此外，2 名厨师在烹饪区操作时虽然穿了工作服，但未按规范佩戴口罩，说话时飞沫直接接触到待加工食材；另有一名洗碗工将用于食品操作的防护手套与打扫卫生的手套混用，且该防护手套已破损却仍在继续使用。

2. 试题要求

- (1) 指出该餐饮企业从业人员操作行为存在的违规情况，并说明理由。(6 分)
- (2) 针对洗碗工将食品操作防护手套与打扫卫生手套混用且破损手套仍使用的情况，指出处理办法。(4 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	4	
合计	10	

十、处理肉类加工厂人员食品安全防护违规情况（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某省一家中型肉类加工厂于去年遭遇严重生产环境污染事件。检查发现，车间地面沉积的污水长达两周未得到清理，致使原料肉表层滋生出肉眼可见的霉斑。监控录像显示，操作员多次未佩戴防护设备，徒手接触原料，且分割刀具在沾染污渍后，未按规定进行清洗消毒便继续使用。事件发生后，该厂部分冻肉制品被检测出大肠菌群含量超出国家标准 60 倍。执法人员随即责令该厂停业三个月，并启动了产品召回流程。

2. 试题要求

- (1) 指出该肉类加工厂存在的违规情况。(6 分)
- (2) 针对多次未佩戴防护设备徒手接触原料肉，分割刀具沾染污渍后未按规定

清洗消毒就继续使用，指出处理办法。（4 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	4	
合计	10	

【环境管理】

一、规范饮料生产车间环境消毒行为（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某饮料厂车间环境检查发现：地面排水沟残留糖液（排水沟坡度 0.5° ），滋生果蝇幼虫，排水口装有塑料网罩；墙壁冷凝水积聚（温度 25°C /湿度 80%），霉斑面积 0.3 m^2 ；空调滤网积尘（PM10 检测值超标 2 倍），回风口无消毒设施。

2. 试题要求

（1）针对该企业排水沟糖液残留和果蝇孳生问题，提出整改措施。（6 分）

（3）指出该企业车间霉斑产生的原因，并提出处理和预防方法。（9 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	9	
合计	15	

二、规范餐饮冷菜专间环境清洁消毒行为（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某餐厅冷菜专间检查：水龙头为手动式开关；地漏无水封（孔径 10mm），检测到大肠菌群；传递窗双向开启，内壁菌落 $>500\text{ CFU}/\text{cm}^2$ 。询问员工专间天花板清洁方法，回答如下：用干抹布去除干的污物，再用湿抹布抹净或用水冲洗干净。

2. 试题要求

（1）指出该餐厅冷菜专间环境清洁消毒的不规范之处，并说明理由。（8 分）

(2) 针对该餐厅冷菜专间环境清洁消毒的不规范之处，提出整改措施。(7 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	8	
2	7	
合计	15	

三、规范餐具洗消场所环境消毒行为（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某餐饮企业洗消间检查：消毒后餐具存放区已消毒餐具与未消毒餐具混放，且有个人物品；现场查见较多蚊蝇；地面见有污渍，询问员工地面每日清洗方法，其回答如下：用扫帚扫地，用干拖把拖干地面。

2. 试题要求

(1) 指出该企业餐具存放区的不规范之处，并说明潜在风险。(8 分)

(2) 针对该企业餐具存放区的不规范之处，制定整改措施。(7 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	8	
2	7	
合计	15	

四、规范餐饮企业废弃物的处理（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某连锁餐厅日均产生厨余垃圾 180kg，配置 4 个 100L 带盖垃圾桶（无分类标识）。后厨操作间使用敞口塑料桶存放垃圾，清洗后桶壁残留油污；凉菜间采用脚踏式不锈钢桶。餐厨垃圾清运记录显示垃圾由个体户每 36h 收运一次，无重量登记。现场检查发现：湿垃圾桶内混有废弃纸巾和塑料瓶；排水沟内有腐烂菜叶堆积。

2. 试题要求

(1) 指出该餐厅违反废弃物暂存规范的操作。(7 分)

(2) 针对该餐厅违规情况, 提出改进措施。(8 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	7	
2	8	
合计	15	

五、规范生鲜超市废弃物的处理 (考核时间: 10min)

(一) 试题单

1. 背景资料

某超市日均产生果蔬废弃物 150kg、报废食品 30kg。检查发现: 废弃物暂存区与收货区共用通道, 垃圾清运车停靠在食品装卸区时发生渗漏, 污染地面。报废预包装食品未去除包装袋。询问员工废弃物存放容器清洁方法, 回答如下: 清除食物残渣及污物, 用水冲刷, 风干。

2. 试题要求

(1) 指出该超市废弃物处理不规范之处及可能导致的后果。(8 分)

(2) 针对该超市废弃物处理不规范之处, 制定处理方案。(7 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	8	
2	7	
合计	15	

六、提出食品加工厂飞虫孳生问题处理意见 (考核时间: 10min)

(一) 试题单

1. 背景资料

某糕点厂车间每周进行 1 次虫害检查, 更衣室防蝇帘有 5cm 破损缝隙, 厂区外围发现 3 处积水容器 (2 个废弃轮胎积水+1 个排水沟淤塞), 第三方检查报告指出: 包装间捕获蟑螂 12 只; 原料仓库粘鼠板 3 周末更换; 车间排水口未安装防虫罩。

2. 试题要求

(1) 指出该企业车间内导致飞虫孳生的管理疏漏并说明原因。(6 分)

(2) 针对该企业现存情况, 提出飞虫孳生问题处理意见。(9 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	9	
合计	15	

七、追踪防治餐饮门店鼠害入侵来源 (考核时间: 10min)

(一) 试题单

1. 背景资料

检查某餐厅病媒生物防治时发现: 垃圾房木门底部有 2cm 缝隙, 垃圾房内发现鼠粪 7 处, 监控显示每周有 3 次垃圾滞留; 食品库房墙角发现直径 3cm 的孔洞, 仓库挡鼠板高度 45cm; 每月仅开展 1 次灭鼠作业; 虫害公司报告显示鼠类阳性率 40%。

2. 试题要求

(1) 指出该餐厅鼠类入侵的关键风险点并说明理由。(6 分)

(2) 从环境治理、物理防护、监测改进 3 方面设计追踪防治方案。(9 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	9	
合计	15	

八、追踪防治仓储中心蟑螂孳生情况 (考核时间: 10min)

(一) 试题单

1. 背景资料

检查某干货仓库时发现以下情况: 货架间距不足 0.5m (企业标准 $\geq 1\text{m}$), 纸箱直接落地堆放。每月消杀 1 次, 但未处理墙缝虫卵。监测发现: 10 个粘蟑板中有 6 板捕获数 >20 只; 消防栓箱内发现蟑螂活体巢穴; 食品破损包装未当日

清理。温度记录显示 7 月平均仓温 28℃。

2. 试题要求

- (1) 指出该仓库助长蟑螂扩散的错误做法并说明理由。(6 分)
- (2) 提出追踪仓储中心蟑螂防治计划，要求包含孳生地处理、化学防治、日常管理 3 个环节。(9 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	9	
合计	15	

九、指导食品加工企业鼠害追踪与防控（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

检查某面包厂原料仓库时发现：仓库挡鼠板高度 45cm，货物堆叠间距 0.3m，墙角有直径 2.5cm 孔洞；鼠密度监测显示捕获率 4.8%，粘鼠板现鼠粪 12 处。

厂区外围绿化带发现鼠洞 3 个，距仓库外墙 2m。灭鼠记录显示每月投放毒饵 1 次。企业正确设置了 12 个固定监测点，并保留近 3 个月虫害服务报告。

2. 试题要求

- (1) 指出该面包厂导致鼠密度超标的原因并说明判断依据。(6 分)
- (2) 针对该仓库的鼠害问题，分别从环境治理、物理防护和监测改进三方面提出措施。(9 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	9	
合计	15	

十、指导中央厨房病媒生物防治的食品安全防护（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某连锁中央厨房公司与专业消杀公司签订服务合同，每月进行病媒防治。审核最近一次消杀服务时发现：

作业前：包装区待用包装箱（裸放于包装区货架）未移出，清洗间排水沟淤积餐厨余渣（堵塞率 30%）未清理；

作业中：消杀员穿普通工装进入包装区，使用手持喷雾器距包装箱近距离喷洒 0.05%氯氰菊酯；清洗间排水沟直接喷洒药液，药水漫溢至相邻设备底座；

作业后：未设警示标识，早班员工徒手接触残留药液的包装传送带。

2. 试题要求

- （1）指出该企业违反食品安全防护的操作，并说明后果。（8 分）
- （2）针对该企业作业前、中、后环节，补充缺失的关键控制措施。（7 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	8	
2	7	
合计	15	

【采购和验收管理】

一、处理糕点企业供应商资质违规情况（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

2025 年 3 月 19 日某糕点企业在采购时发现：

（1）小麦粉供应商食品生产许可证发证日期为 2019 年 12 月 31 日，许可范围为小麦粉（糕点用小麦粉）；

（2）植脂末供应商食品生产许可证发证日期为 2021 年 4 月 5 日，许可范围为固体饮料（其他固体饮料）。

2. 试题要求

- （1）指出该企业供应商资质违规行为，并说明理由和风险。（12 分）
- （2）针对该企业供应商资质违规情况，提出处理措施。（8 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	12	
2	8	
合计	20	

二、处理连锁奶茶店供应商资质违规情况（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

2025 年 7 月 5 日核查连锁奶茶店食品相关产品供应商资质情况：

核查纸杯、塑料吸管，为同一供应商 A：提供营业执照、工业产品生产许可证（发证日期为 2018 年 5 月 20 日），产品名称：食品用塑料包装工具容器。

核查店员切配水果时佩戴的一次性 PVC 手套供应商 B，仅提供营业执照。

2. 试题要求

（1）指出该奶茶店食品相关产品供应商资质违规行为，并说明理由。（10 分）

（2）针对该奶茶店食品相关产品供应商资质违规行为情况，提出处理措施。（10 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	10	
2	10	
合计	20	

三、处理餐饮企业食品、食品添加剂合格证明违规情况（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某连锁餐厅采购速冻牛排 20 箱，生产日期 20250702；采购员审核速冻牛排合格证明时，发现供应商提供的检验报告日期 2025 年 06 月 05 日，包括挥发性盐基氮 20mg/100g、铅 0.2mg/kg、镉 0.1mg/kg、总汞 0.05mg/kg、铬 1.0mg/kg。

2. 试题要求

（1）指出该连锁餐厅牛排合格证明文件的违规之处，并说明理由。（14 分）

（2）针对该合格证明文件的违规情况，制定处理措施。（6 分）

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	14	
2	6	
合计	20	

四、处理超市食品、食品添加剂合格证明违规情况（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某超市采购一批酱油（共 200 箱），供应商提供的检测报告显示：

- (1) 菌落总数检测值为 1.2×10^5 CFU/g，判定为合格；
- (2) 报告未加盖 CMA 印章；
- (3) 生产日期为 20250601，报告签发日期为 2025 年 05 月 20 日。

收货员因供应商为长期合作方，仅抽查 10 箱外观后签收，该批次已销售 30%。

2. 试题要求

- (1) 指出该超市酱油供应商检测报告的不合规之处，并说明理由。（12 分）
- (2) 针对该超市酱油供应商的违规情况，制定处理措施。（8 分）

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	12	
2	8	
合计	20	

五、处理食品接触材料合格证明违规情况（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某饮料厂采购 PET 塑料瓶时，采购员扫描供应商生产许可证二维码发现备案系统中的生产企业名称与提供的生产许可证生产企业名称不一致，采购员核验迁移物检测报告，通过扫描检验报告二维码显示 PET 塑料瓶总迁移量检验结果为 $12.5\text{mg}/\text{dm}^2$ ，供应商纸质报告显示 $2.8\text{mg}/\text{dm}^2$ 。

该批次 10 万只瓶已入库，近半年累计采购 50 万只（货值 32 万元）；质量部

对超标批次单独封存，仓库记录显示 3 万只已被产线领用。根据饮料厂与供应商签订的合同，供应商有违规情形时，需扣除货值 15%的违约金。

2. 试题要求

- (1) 指出该饮料厂 PET 塑料瓶供应商的违规行为，并说明理由。(8 分)
- (2) 针对该饮料厂 PET 塑料瓶供应商的违规情况，提出处理措施。(12 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	8	
2	12	
合计	20	

六、处理生鲜农产品进货查验违规情况（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某超市 2025 年 6 月 15 日验收某品牌生姜 500kg（生产日期 20250610），验收员记录了供应商信息并抽检 25kg 进行感官检验，但未索要产品检测报告；查看运输车辆温度记录，未核对车载记录（显示途中车厢温度达 46℃）。入库 1 周后市场监管局抽检检出铅含量 1.2mg/kg，库存中 200kg 已售出且消费者投诉率 5%。

2. 试题要求

- (1) 指出该超市进货查验违规行为并说明直接风险。(8 分)
- (2) 针对供应商制定整改方案，包含产品处置、制度完善、供应商管理 3 方面措施。(12 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	8	
2	12	
合计	20	

七、处理食用油进货查验违规情况（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某食品加工厂采购 500kg 食用油，验收时发现：供应商提供的食品经营许可证已过期 2 个月，但采购部仍正常下单；送货单显示生产日期为 2025 年 8 月 10 日，但包装标注为 2025 年 7 月 25 日；运输车辆为普通货车，车厢内有油渍残留，验收员未提出异议。

2. 试题要求

(1) 指出该食品加工厂食用油进货查验中存在的违规操作，并指出可能造成的风险。(12 分)

(2) 针对该批次食用油，指出如何处理。(8 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	12	
2	8	
合计	20	

八、处理蔬菜进货查验违规情况（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某学校食堂采购新鲜蔬菜，验收情况如下：供应商为临时摊贩，未索取身份证查验并记录；蔬菜经快速检测农残超标，但验收员未采取措施直接入库；送货时间比约定晚 4h，蔬菜已出现萎蔫和黄叶；验收记录未标注验收人员姓名和供应商联系方式。

2. 试题要求

(1) 指出该食堂在蔬菜进货查验中存在的违规行为。(6 分)

(2) 针对农残超标问题，指出如何启动应急处理。(8 分)

(3) 说明食堂验收记录的作用。(6 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	

2	8	
3	6	
合计	20	

九、处理乳制品进货查验记录违规情况（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某超市采购一批进口乳制品时，发现以下问题：供应商提供的《入境货物检验检疫证明》复印件未加盖供应商公章；验收记录中“保质期截止日期”栏填写为2025年12月31日，但实际标签标注为2025年12月21日；运输记录显示车辆温度记录为4℃，现场测温12℃；仓库已接收全部货物，后续检验时其中20%因外包装破损问题被质量部判定不合格。

2. 试题要求

- （1）指出该超市乳制品进货查验记录中的违规行为。（8分）
- （2）指出该超市验收记录与实际标签日期不符，可能引发的销售风险。（6分）
- （3）针对该超市20%外包装破损品，该如何处理。（6分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	8	
2	6	
3	6	
合计	20	

十、处理食品添加剂进货查验记录违规情况（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某食品加工厂采购50kg食品添加剂时，验收记录显示：供应商资质合格，但验收员未核对生产日期与送货单一致性；运输车辆为普通货车，车厢内有异味但验收员未记录；验收记录中“到货温度”栏填写为“常温”，但实际运输无温控措施；仓库已接收全部货物，其中10%因包装破损被质量部判定不合格。

2. 试题要求

- (1) 指出该食品加工厂食品添加剂进货查验记录中的不合规之处。(6分)
- (2) 针对该食品加工厂食品添加剂运输工具卫生问题,制定采购部、验收部整改措施。(6分)
- (3) 针对该食品加工厂食品添加剂 10%外包装破损品,该如何处理。(8分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	6	
3	8	
合计	20	

【设备设施管理】

一、处理糕点厂工器具和设备设施使用维护违规情况(考核时间:15min)

(一) 试题单

1. 背景资料

某糕点生产企业的食品安全管理人员巡查过程中,发现以下情形:

- (1) 搅拌器有松动零部件,机油掉落在食品中。
- (2) 使用聚氯乙烯塑料容器。
- (3) 操作间地坪潮湿、有霉斑。

2. 试题要求

- (1) 指出该糕点厂在搅拌机使用维护中的违规之处,说明理由并指出处理方法。(4分)
- (2) 指出该糕点厂使用塑料容器是否符合要求,说明理由并指出处理方法。(5分)
- (3) 指出该糕点厂车间地坪的使用维护是否符合要求,说明理由并指出处理方法。(6分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	4	
2	5	

3	6	
合计	15	

二、处理食品销售企业工器具使用和维护违规情况（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某盒饭销售企业的食品安全管理人员，在日常巡视检查中，发现以下情形：

（1）食品料理机在使用前未进行检查，长时间使用造成刀片磨损。

（2）生产线有一台盒饭包装机，由于使用年限较长，操作安全开关装置已经损坏，应急开关失灵。

（3）制作盒饭需使用夹具，经检查，发现无相关清洗消毒记录。

2. 试题要求

（1）指出该企业食品料理机使用和维护中的违规之处，说明理由并指出处理方法。（5分）

（2）指出该企业盒饭包装机使用和维护中的违规之处，说明理由并指出处理方法。（5分）

（3）指出该企业夹具使用和维护中的违规之处，说明理由并指出处理方法。（5分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
3	5	
合计	15	

三、处理餐饮企业工器具和设施设备使用和维护违规情况（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某餐饮单位的食品安全管理人员，在日常巡视检查中，发现以下情形：

（1）砧板已经磨损，且有划痕印记，但仍在使用。

（2）盛装猪油的容器，是聚氯乙烯塑料材质。

(3) 冷菜间空调设备工作不正常，制冷效果差。

2. 试题要求

(1) 指出该企业砧板使用和维的违规之处，说明理由并指出处理方法。(5 分)

(2) 指出该企业容器使用和维的违规之处，说明理由并指出处理方法。(5 分)

(3) 指出该企业空调设备使用和维的违规之处，说明理由并指出处理方法。
(5 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
3	5	
合计	15	

四、处理酱腌菜生产企业工器具和设备设施使用和维护违规情况（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某酱腌菜生产企业的食品安全管理人员，在日常巡视检查中，发现以下情形：

(1) 果蔬清洗机未定期维护清洗，设备底部附着大量泥沙和羽毛等杂质。

(2) 仓库为方便叉车进出搬运原料和成品，将挡鼠板临时撤掉。

(3) 制作酱腌菜的酱缸，在上一个批次产品生产完毕后，直接用该酱缸制作下一个批次产品。

2. 试题要求

(1) 指出该企业果蔬机使用和维的违规之处，说明理由并指出处理方法。(5 分)

(2) 指出该企业挡鼠板使用和维的违规之处，说明理由并指出处理方法。(5 分)

(3) 指出该企业酱缸使用和维的违规之处，说明理由并指出处理方法。(5 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
3	5	
合计	15	

五、处理豆制品厂工器具和设备设施的使用和维护违规情况（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某豆制品生产企业的食品安全管理人员，在日常巡视检查中，发现以下情形：

（1）油豆腐生产过程里，大型电炸炉上方未有排油烟装置，只是打开窗户排气。

（2）豆渣废弃物集中在厂房后区域，敞开露天摆放，只有一个收集桶。

（3）为加速厚百叶冷却效果，在厚百叶周转箱外设置风扇，采用自然流通风。

2. 试题要求

（1）指出该企业电炸炉使用和维护的错误之处，说明理由并指出处理方法。（5分）

（2）指出该企业废弃物的存放容器使用和维护的错误之处，说明理由并指出正处理方法。（5分）

（3）指出该企业厚百叶周转箱使用的错误之处，说明理由并指出处理方法。（5分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
3	5	
合计	15	

六、处理企业食堂工器具和设施设备清洁消毒的违规情况（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某企业食堂上级公司的食品安全管理人员在巡查过程中，发现以下情形：

（1）备餐间正在使用紫外灯进行空气消毒，灯管距操作台 1.5m，灯管上有油污，备餐间内有一工作人员在切配熟食，经询问，发现没有紫外灯的使用记录。

（2）食堂食品处理区的半成品、熟制品的容器全部为统一颜色，消毒时将餐饮具浸泡在含氯消毒剂的热水中。

（3）餐具使用热力洗碗机清洗消毒，洗碗机上没有温度显示。消毒后的餐具放在清洗间的桌上。

2. 试题要求

（1）指出备餐间紫外灯使用的不正确之处，并指出处理方法。（6 分）

（2）指出食堂食品处理区的半成品、熟制品的容器清洗消毒的不正确之处，并指出处理方法。（9 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	9	
合计	15	

七、处理餐饮店工器具清洁消毒的违规情况（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某餐饮店的食品安全管理人员，开展食品安全自查，发现以下情形：

（1）使用的筷子、调羹，使用 ATP 荧光测定仪，发现菌落总数超标。

（2）刀具使用完毕后，经清洗消毒，放入橱柜中，与未清洁的工器具混放。

（3）后厨使用的洗涤剂，经查询，无卫生批号，经了解，操作人员认为去污效果好。

2. 试题要求

（1）指出该餐饮店筷子、调羹清洁消毒的违规之处，说明理由并指出处理方法。（5 分）

（2）指出该餐饮店刀具清洁消毒的违规之处，说明理由并指出处理方法。

(5 分)

(3) 指出该餐饮店后厨使用的洗涤剂的违规之处, 说明理由并指出处理方法。

(5 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
3	5	
合计	15	

八、处理豆制品厂工器具和设备设施清洁消毒的违规情况 (考核时间: 15min)

(一) 试题单

1. 背景资料

某豆制品生产企业的食品安全管理人员, 开展食品安全自查, 发现以下情形:

(1) 油豆腐生产车间, 地坪表面存在污垢、油渍。

(2) 豆浆在加热釜中煮沸, 每天生产结束后, 使用自来水冲洗加热釜内部, 冲走豆浆和豆渣残留物。

(3) 老豆腐生产用纱布, 生产结束后, 使用中性清洗剂洗净纱布, 再用高温蒸汽进行消毒, 干燥后和豆腐割刀放在一起保存。

2. 试题要求

(1) 指出该豆制品厂生产车间设施设备清洁消毒的违规之处, 说明理由并指出处理方法。(5 分)

(2) 指出该豆制品厂豆浆加热釜清洁消毒的违规之处, 说明理由并指出处理方法。(5 分)

(3) 指出该豆制品厂豆腐生产用纱布清洁消毒的违规之处, 说明理由并指出处理方法。(5 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	

3	5	
合计	15	

九、处理食品销售企业工器具和设备设施清洁消毒违规情况（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某盒饭销售企业的食品安全管理人员开展食品安全自查，发现以下情形：

（1）洗碗机内部残留食物废渣，有一定油迹。

（2）厨房在烹饪菜肴过程中，使用钢丝球作为清洁工具，钢丝球发现有破损。

（3）发现消毒柜设备老化，无法达到消毒效果，未及时进行修复或更换。

2. 试题要求

（1）指出该企业洗碗机清洁消毒的违规之处，说明理由并指出处理方法。（5分）

（2）指出该企业使用钢丝球的违规之处，说明理由并指出处理方法。（5分）

（3）指出该企业消毒柜使用的违规之处，说明理由并指出处理方法。（5分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
3	5	
合计	15	

十、处理水产制品生产企业设备设施清洁消毒的违规情况（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某水产制品生产企业，为加强对生产设备设施的管理，符合食品安全法规和相关国家标准，作为食品安全管理人员，巡视检查企业内各部门对设备设施清洁消毒工作的状况：

（1）加工水产品车间，地坪较多水渍和污物，工作结束后，用清水冲洗地坪，开启紫外灯来杀菌消毒地坪。

（2）车间加工操作台，配制 25ppm 的次氯酸钠消毒液，完成杀菌消毒。

(3) 水产品成品冷库，对冷库地面的残留物进行清扫，要清除墙顶和排管上的冰霜，使用乳酸溶液，在库房内喷洒消毒。

2. 试题要求

- (1) 指出对地坪消毒的不正确之处，说明理由并指出处理方法。(5分)
- (2) 指出对车间加工操作台消毒的不正确之处，说明理由并指出处理方法。(5分)
- (3) 指出冷库清洗消毒操作过程是否正确，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	

【过程管理】

一、处理食品先进先出执行过程中出现的问题（考核时间：20min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某糕点工厂产品品种规格多，成品库较拥挤，管理者考虑到糕点产品周转快，因此只要合理管理也能满足要求。近日成品仓库放置了三批各 1000 箱同规格不同生产日期的产品，其生产日期分别为 2024. 11. 15、2024. 11. 30、2024. 12. 15。出库时库管员将放置在一起的三批产品，随意的进行了出货，每批不等的共出 200 箱。出货时还发现部分外箱上有污渍，喷码日期不清楚。出货后，库管员将数量记录在一张库位卡上。

2. 试题要求

- (1) 指出该成品仓库管理中有哪些违规点。(9分)
- (2) 针对企业情况，指出正确的处理方法。(12分)
- (3) 对目前成品库现状，提出管理建议。(9分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	9	
2	12	
3	9	
合计	30	

二、处理运输工器具及库房异常状态的食品（考核时间：20min）

（一）试题单

1. 背景资料

2024 年 6 月 26 日，某食品企业食品安全管理员在日常巡检过程中发现：
库房内部分食品原材料（小米和玉米糝）出现霉变和生虫现象，放置于垫仓板上，隔墙离地存放，且库房的空调和排风设施处于未开机状态。
运输过程中，某冷冻运输车辆实时温度显示为 10℃，远高于规定的-18℃，部分食品受到影响。温度监控系统发出警报，司机通过车载终端收到温度异常通知。

2. 试题要求

- （1）指出该企业在运输和贮存过程中出现的异常情况。（6 分）
- （2）分析导致异常情况的可能原因。（9 分）
- （3）写出上述异常状态的食品处理方法。（15 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	9	
3	15	
合计	30	

三、处理食品、食品添加剂、食品相关产品先进先出执行过程中出现的问题（考核时间：20min）

（一）试题单

1. 背景资料

某大型食品仓库负责储存各类食品、食品添加剂及食品相关产品。近期，仓库新入职一批员工负责货物出入库管理。在一次日常巡查中发现，仓库内部分区

域货物堆放混乱，新到的食用油（食品）直接堆放在原有食用油上方；食品添加剂小苏打未按批次区分存放，新旧批次混杂在一起；食品包装纸箱（食品相关产品）的出入库记录缺失，无法确认使用顺序。同时，仓库未建立定期检查先进先出执行情况的制度，也未对员工进行相关培训。

2. 试题要求

- （1）该食品仓库储存环节存在哪些违反先进先出原则的操作，并说明理由。（9分）
- （2）针对该食品仓库储存环节存在的违规问题，提出正确方法。（12分）
- （3）作为食品安全管理人员，应提出哪些整改措施。（9分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	9	
2	12	
3	9	
合计	30	

四、处理食品储运问题（考核时间：20min）

（一）试题单

1. 背景资料

某食品公司在运输和储存环节出现一系列问题。一批装有新鲜蔬菜的运输车辆在卸货后，在车厢清洁之后，管理人员检查时，发现有洒落的腐烂菜叶，同时车厢内有异味；库房的冷藏设备显示异常情况下，仍存放着一批冷冻肉制品；在盘点时发现部分早期批次的添加剂积压在后排，还有部分食品添加剂随意原则存放；最后，库房温湿度监测记录未查到前几天的登记记录。

2. 试题要求

- （1）该食品公司在运输和储存环节有哪些违规行为。（12分）
- （2）针对该食品公司违规行为，提出正确的方法。（12分）
- （3）作为食品安全管理人员，发现上述问题，应当如何管理。（6分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	12	
2	12	
3	6	
合计	30	

五、处理食品企业库房温湿度监测记录问题（考核时间：20min）

（一）试题单

1. 背景资料

某食品企业的 A 类库房主要存放需冷藏的乳制品，库房规定温度需控制在 0-4℃，湿度保持在 60%-70%。某天，食品安全管理员在巡检时发现温湿度监测记录显示库房温度为 6℃，湿度达到 85%，未采取任何措施，按常规记录，也未上报。经检查，发现制冷设备出现故障，且仓库员工为了方便搬运货物，将部分货物堆放在通风口处，阻碍了空气流通。事后，企业在库房温湿度监测记录问题上完善了制度，每天必须严格按照规章制度进行操作。

2. 试题要求

（1）指出该食品企业库房温湿度监测记录上存在的违规情况，并提出正确处理方法。（12 分）

（2）该企业在温湿度异常时按常规记录，可能带来的食品安全风险。（8 分）

（3）为避免类似事件再次发生，提出该企业库房温湿度监测记录的规范要求。（10 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	12	
2	8	
3	10	
合计	30	

六、处理食品生产经营过程中关键环节失控情况（考核时间：20min）

（一）试题单

1. 背景资料

某啤酒工厂正在进行啤酒灌装灭菌过程，工艺要求灭菌温度在 80-85℃，现场食品安全管理人员进行巡检时发现，灭菌温度显示 78℃，经询问现场人员说今天已经有一段时间这个温度生产了。

2. 试题要求

(1) 发生这一问题后，现场操作人员及其生产主管应该如何处理这一情况。(10 分)

(2) 作为现场食品安全管理人员该如何处理这一失控情况。(12 分)

(3) 作为食品安全负责人该如何处理这一失控情况。(8 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	10	
2	12	
3	8	
合计	30	

七、纠偏 HACCP 体系中操作限值失常情况（考核时间：20min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某食品企业的库房用于储存易腐坏的即食肉类制品，按照 HACCP 体系要求，库房温度操作限值为 0 - 4℃，湿度操作限值为 60% - 70%。一日清晨，温湿度监测系统突然发出警报，显示库房温度达到 6℃，湿度升至 80%。经核查，制冷设备的压缩机出现故障，同时，仓库员工为了加快货物搬运进度，在未确认温湿度的情况下，将新到货物大量堆放在通风口和制冷设备周围，严重影响空气流通与设备散热。而前一晚的值班人员未按规定对温湿度进行定时巡检记录，导致设备异常未能及时发现。

2. 试题要求

(1) 请指出该企业导致库房温湿度操作限值异常的具体原因，这些原因分别违反了 HACCP 体系的哪些规定。(9 分)

(2) 针对此次温湿度操作限值异常情况，应立即采取哪些纠偏措施。(12 分)

(3) 为构建有效纠偏机制，避免类似操作限值异常情况再次发生，应如何完善

现有的 HACCP 体系管理措施。(9 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	9	
2	12	
3	9	
合计	30	

八、处理食品生产过程记录违规情况（考核时间：20min）

(一) 试题单

1. 背景资料

执法人员在执法过程中发现，某企业对 2024 年 4 月 19 日和 4 月 23 日生产的瓶装爆米花、2024 年 4 月 2 日生产的桶爆米花、以及同日生产的焦糖爆米花 3 批次产品，均未做生产过程记录。经核实，当事人使用电子信息系统记录玉米原料的使用情况，但查询 2024 年 3-4 月份的库存记录与库存实际数量不符。同时，当事人在生产记录中配料记录的数量与实际使用的数量存在差异，当时未查看具体情况，按照一般情况操作进行了；原料焦糖味粉末香精进行验收时，未将赠送的 50kg 记录在《原料验收记录表》中。

2. 试题要求

- (1) 指出该企业生产过程记录的违规情况。(8 分)
- (2) 分析上述违规情况可能导致的食品安全风险。(10 分)
- (3) 针对该企业生产过程记录上违规情况，正确操作方法。(12 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	8	
2	10	
3	12	
合计	30	

九、处理调味品厂对产品出厂放行违规情况（考核时间：20min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某调味品厂生产的鸡精调味料经抽检检测,其菌落总数项目不符合SB/T10371-2003《鸡精调味料》要求,检验结论为不合格。

经查,该企业为小微企业,生产过程中因风险管控不到位,自建检验室检测能力水平有限,未能及时检出不合格食品,未保存完整的检验记录。客户需求发放产品,该企业领导人告知仓库,将该批不合格产品混入合格产品当中,一并发行。经调查,监管部门对该企业进行了处罚。

2. 试题要求

- (1) 指出该企业对产品出厂放行的违规情况。(6分)
- (2) 指出该企业出厂放行的违规情况导致的后果。(9分)
- (3) 写出处理该调味品厂对产品出厂放行违规情况的正确方法。(15分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	9	
3	15	
合计	30	

十、处理食品留样和记录违规情况（考核时间：20min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某知名餐饮连锁企业在一次大型婚宴后,部分宾客出现呕吐、腹泻等症状。市场监管部门介入调查时,发现该企业后厨食品留样数量不足,留样食品裸露存放于烹饪间冰箱内,调查时未见昨日留样食品,且留样记录存在漏填、日期涂改现象,无法准确追溯涉事食品。企业管理层意识到现有食品留样和记录管理制度存在严重漏洞,紧急成立专项小组,要求食品安全管理人员牵头处理该违规情况,以避免类似问题再次发生。

2. 试题要求

- (1) 指出该餐饮企业食品留样和记录存在的违规情况。(5分)
- (2) 分析以上违规情况可能造成的后果。(12分)

(3) 提出该餐饮企业食品留样和记录违规情况的处理方法。(13 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	12	
3	13	
合计	30	

【风险管理】

一、规范食品安全追溯异常情况的处理（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某食品超市，接入某省市食品安全追溯系统，在工作中发现以下情形：

(1) 某款进口老年人配方乳粉，既在超市内销售，又通过网络渠道销售，但是发现缺少进口检验检疫合格证，上游供应商宣称正在补办中。

(2) 追溯系统所搭载的网络不佳，经常断网，无法连接主机，容易跳线重启，因此导致追溯信息发生异常。

2. 试题要求

(1) 指出该食品超市存在哪些食品安全追溯异常情况，并提出改进措施。(5 分)

(2) 根据该超市情况，应采取什么措施改进追溯工作。(5 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
合计	10	

二、规范处理食品安全自查异常情况和跟进改进建议的实施（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某糕点食品生产企业，食品安全管理人员对食品安全情况开展自查，属地市场监管部门对企业日常生产情况开展检查，发现以下情况：

(1) 食品安全自查活动中，发现企业采购部门近期采购了一批食品原料大豆和一批食品添加剂胭脂红，有上游供应商资质证明文件，检验报告和合格证明文件。但是大豆经检验，破碎粒为 5%，且有霉变现象。胭脂红标签显示其功能名称、禁止使用范围、限量使用（最大使用量为 0.12g/kg）。

(2) 属地市场监管部门对企业开展日常生产自查情况开展检查，进一步发现企业二年未进行自查，于是提出了改进建议，并要求跟踪落实改进建议的落实情况。

2. 试题要求

(1) 根据企业自查情况，指出该企业采购部门食品安全自查工作有哪些异常之处，并提出整改意见。（6 分）

(2) 指出食品安全管理人员应如何跟踪落实市场监管部门提出的改进建议。（4 分）

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	4	
合计	10	

三、处理食品安全追溯的异常情况（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某食品生产企业，食品安全管理人员负责对企业的食品安全信息追溯系统进行检查，发现的情况如下：

(1) 企业采购一批海外进口的乳清蛋白粉作为产品原料，在追溯系统中查见该原料的相关信息是产品名称、供应商信息、批号、进口日期、规格信息。

(2) 企业产品销售及流向信息，在追溯系统中查见该产品的相关信息是产品名称、规格、生产日期、检验报告、合格证这五项信息。

2. 试题要求

(1) 指出该食品生产企业的食品安全追溯存在的异常情况，应如何整改。（5 分）

(2) 指出该食品生产企业销售的食品信息追溯存在的异常情况，应如何整改。

(5 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
合计	10	

四、协助食品安全事故调查和提供流行病学调查所需记录和产品（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

昨日下午，某食品餐饮企业，供应给某学校的学生盒饭，15 名学生食用后发生呕吐、腹泻等胃肠道症状，体温达 38℃，即送往医院，经医院诊断均为轻症，目前已回家休息。食品安全管理人员调取本单位监控及记录后发现：厨师使用同一容器盛装烹饪前后的肉制品，且未见中心温度记录。

为此市场监督管理部门入驻企业开展食品安全事故调查。其中，在仓库和物流环节重点检查了肉制品原料，现场检查发现冷库显示温度高于设定值，储存的肉制品有解冻迹象。同时全面查验了所有肉类产品的资料和记录。作为食品安全管理人员需要协助市场监督管理部门开展调查工作。

属地疾病预防控制中心进入现场开展流行病学和现场调查：疾控人员核对企业上报的信息；对所有生产加工环节进行采样；收集留样并对剩余食品进行采样；将采样全部送实验室检测。

2. 试题要求

(1) 指出该企业食品安全管理人员，在仓库和物流环节应协助市场监督管理部门提供的相关记录与信息。（5 分）

(2) 食品安全管理人员应如何协助配合疾控中心开展流行病学调查，指出需要提供的记录和辅助措施。（5 分）

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	

2	5	
合计	10	

五、准备食品安全应急演练的实施程序（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应落实各项准备工作：

（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。

2. 试题要求

（1）指出该校召集食品安全应急演练的工作小组和外部单位的做法，是否完整和准确，并说明理由。（5分）

（2）指出该校编制的应急演练计划和内容是否完整，如果有缺失内容，请予以完善。（5分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
合计	10	

六、对事件进行风险分类（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某学校校医院。从当天 13:30 陆续有 30 几位学生出现了腹泻、呕吐、腹痛的症状。他们都反映在学校食堂里面吃的午餐，校医院领导马上在电话中向校长办公室汇报了情况。

根据学校领导的指示，学校启动了食品安全风险处置应急预案。发现食堂工作人员把当天中午的菜肴留样做了销毁处理。对洗菜间、厨房间和备餐间等都彻底清洗消毒。当天 17:00，学校的领导向区卫健委、疾病预防控制中心和市场监督管理所电话进行了汇报。疾控中心和市场监督管理局接报后，立即开始处置。

2. 试题要求

(1) 根据本次事故，指出学校启动的食品安全风险处置为几级，并说明原因。
(4 分)

(2) 根据该学校启动的食品安全风险处置应急预案，指出处置中存在的问题。
(6 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	4	
2	6	
合计	10	

七、监督处理召回食品（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某食品生产企业，生产冷加工糕点，从 6 月 28 日起陆续接到多起消费者投诉，某工地工人食用后发生集体性食物中毒事件，造成 10 人轻微腹泻现象，无人员伤亡。属地市场监管部门要求企业发起召回。作为企业食品安全管理人员参与该起召回工作。

经当地疾病预防控制中心开展流行病学调查，确认 6 月 15 日生产的批号为 20240615 的冷加工糕点共计 600 件，受到生产线残留微生物污染，造成本次食品安全事件，产品涉及三个集中供餐点和两家超市，经信息追溯，查找到 200 人消费记录，其中已有 50 人食用。

2. 试题要求

(1) 作为企业食品安全管理人员，在该起食品安全事件中应何时发起食品召回，并对召回食品定性。(5 分)

(2) 指出该企业的召回公告应包含哪些内容。(5 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
合计	10	

八、食品销售企业监督处理召回食品（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。

经门店盘整，一共有 2 个品种、共计 200 罐奶粉属于召回范围，生产批号涉及 3 个批号，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。

2. 试题要求

(1) 作为超市食品安全管理人员，如何判断食品召回等级，如何实施召回。(5 分)

(2) 作为超市食品安全管理人员，如何处置召回的食品。(5 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
合计	10	

九、食品销售企业提供编写食品召回报告所需要的信息（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某食品超市，本年度共实施 12 次食品召回活动，销售涉及 15 个批次，13 种食品，共 1200 件产品，作为食品安全管理人员，需要对召回食品建立台账记录，并分析统计召回工作。

某食品销售企业，本年度共召回 960 件需召回产品，其中标签不合格产品 120 件，微生物污染产品 700 件，异物产品 100 件，其余是重金属超标产品。

2. 试题要求

(1) 根据该食品超市情况，应如何建立召回食品的台账，指出记录要点。(4 分)

(2) 统计该食品企业的召回率，并写出召回原因。(6 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	4	
2	6	
合计	10	

十、食品生产企业提供编写食品召回报告所需要的信息（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

食品生产企业 A，本年度共实施 8 次食品召回活动，销售涉及 12 个批次，2 种食品，共 1250 件产品，作为食品安全管理人员，需要对召回食品建立台账记录，并分析统计召回工作。

食品生产企业 B，本年度共召回 1211 件需召回产品，其中化学检测不合格产品 10 件，微生物检测不合格产品 1200 件，异物产品 1 件。

2. 试题要求

(1) 指出食品生产企业 A 建立召回食品台账的记录要点。(5 分)

(2) 统计食品生产企业 B 的召回率，并指出召回原因。(5 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
合计	10	

第 6 部分

理论知识考试模拟试卷及答案

食品安全管理师（四级）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	总 分
得 分			

得 分	
评分人	

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. 有机磷农药因具有高效杀虫性，均可通过清水冲洗彻底去除农产品表面残留。（ ）
- 2. 食品受到放射性物质污染后，外观和口感会立刻发生明显变化，容易被消费者察觉。（ ）
- 3. 职业权利不包含拒绝违章指挥和强令冒险作业的权利。（ ）
- 4. 食源性疾病包括因摄入被病原体污染的食物引发的感染性疾病，包括因摄入含毒有害物质导致的中毒性疾病。（ ）
- 5. 执行食品安全可追溯系统十分必要，它能为消费者提供安全的食品保障，提高消费者对食品安全的信任度。（ ）
- 6. 社会主义职业道德的原则是集体主义。（ ）
- 7. 食品生产加工过程中的食品安全管理是一个复杂而细致的过程。（ ）
- 8. 职业道德范畴已经形成了一个完整的体系。（ ）
- 9. 免疫层析试纸条法可用于现场筛查食品中的黄曲霉毒素。（ ）
- 10. 食糖中的二氧化硫残留主要来源于制糖工艺中的漂白工序，需严格控制残留量。（ ）
- 11. 职业幸福感的提升主要依赖于薪酬水平的增长，受到工作环境、人际关系等因素影响较小。（ ）
- 12. 新参加工作和临时参加工作的食品从业人员必须先进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作上岗位操作。（ ）
- 13. 感官评价中的差别检验法用于确定样品间是否存在可感知的差异。（ ）
- 14. 污染物限量是指在食品原料和（或）食品成品中允许的最大含量水平。（ ）

-
15. 常规微生物检验如用紫外灯法灭菌, 时间不应少于 30min, 关灯半小时后方可进入工作。()
 16. 食品验收管理应明确适用范围, 如涵盖所有涉及食品生产、加工、销售、储存、运输等环节。()
 17. 生产经营场所的环境保护要求涉及工作场所卫生、法规遵循、污染源控制、资源利用、环境管理等多方面。()
 18. 食品安全小组成员需包含具备 HACCP 专业资质人员。()
 19. 食品从业人员在加工制作直接入口食品前, 每次操作前均对手部进行消毒, 可降低食源性疾病风险。()
 20. 从业人员健康档案的建立是为了满足监管部门的检查要求。()
 21. 患有有碍食品安全疾病的从业人员, 不得从事接触直接入口食品的工作。()
 22. 冷冻食品采用流动水解冻的, 水温越高, 解冻时间就越短, 越能保证食品安全。()
 23. 依据手部清洁卫生制度, 从业人员在处理生肉后, 用清水冲洗即可继续操作其他食品。()
 24. 有碍食品安全的疾病是指通过患者污染食品, 并能通过食物传播的疾病。()
 25. 车间天花板消毒可采用 75%酒精擦拭。()
 26. 准清洁操作区(如配料间)需在生产前后进行清洁, 必要时消毒。()
 27. 化学防制可作为病媒生物防护的首选措施。()
 28. 采购管理中, 供应商年度绩效考核不合格应启动退出机制。()
 29. 采购管理中, 食品标签与实际不符, 属于常见的食品不合格情况。()
 30. 供应商现场考察需采购部门单独完成。()
 31. 验收管理中, 对统一配送的食品, 可由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件。()
 32. 对于核查合格的食品添加剂, 允许入库或使用。()
 33. 核查食品添加剂合格证明时, 需查验供货者的营业执照和生产许可证。()
 34. 食品生产经营工器具清洁管理制度中, 其工器具是指直接与食品接触的工具和器具。()
 35. 食品加工企业因设备表面存在污垢未及时清洁, 且拒不改正, 会被市场监管部门责令整改并处三千元以下罚款。()
 36. 用于食品加工操作的设备、设施不得用作与食品加工无关的用途。()
 37. 对于内包装材料使用紫外线等传统清洁消毒方法, 食品生产企业不必验证其效果。()
 38. 运输食品相关产品的工具和容器需定时清理。()
 39. 食品生产企业应当对生产的食品进行出厂检验, 检验合格后方可出厂。()
 40. 运输食物的车辆只需在装货前清洁, 运输途中无需特别关注卫生。()
 41. 食品储运记录必须包含温湿度监测数据, 且保存期限不得少于 2 年。()
 42. 库房保温设施异常导致温度超标时, 应立即停止使用该库房内存放的易腐食品。()
 43. 食品生产企业未对产品进行出厂检验或检验不合格仍放行销售的, 属于违反《中华人民共和国食品安全法》的违规行为。()
 44. 温度管理制度的适用范围仅包括常温库, 冷库及冷链运输环节由其他制度规定。()
 45. 库房湿度异常升高时, 应通风保持空气流通, 不得使用干燥剂。()
 46. 食品出库前需检查产品包装是否破损, 标识是否清晰完整。()
 47. 工器具异常处理记录应包含异常现象、处理措施、责任人及验证结果。()

48. 食品企业验收控制要求对进厂原材料进行感官检验和必要的实验室检测，验收内容应包含外观、规格、保质期等项目。（ ）
49. 餐饮企业仅需记录成品留样信息，原料采购记录可由供应商提供的单据替代。（ ）
50. 运输容器的“食品专用”标识需在显著位置且不可遮挡。（ ）
51. 食品生产企业应当就原料检验、半成品检验、成品出厂检验等检验控制事项制定并实施控制要求，保证所生产的食品符合食品安全标准。（ ）
52. 食品运输中“物理隔离”指使用隔板或独立容器分隔货物。（ ）
53. 冷藏库地面清洁频次应与普通库房保持一致。（ ）
54. 采购部门留存供应商的资质证明文件时，可保留复印件，无需供应商盖章确认。（ ）
55. 食品安全事故流行病学调查是确定事故原因、控制危害和预防类似事件再次发生的重要环节。（ ）
56. 根据相关法规和国家标准，食品安全应急演练的频率为1年1次。（ ）
57. 只要发生食品安全可追溯信息的异常情况，该食品就是不安全。（ ）
58. 食品安全可追溯制度是保障食品安全的重要手段，通过记录食品从出厂到门店的全过程信息，从而实现对食品质量的追溯和监控。（ ）
59. 食品安全自查异常情况可以从采购环节、生产加工环节、销售环节等着手发现。（ ）
60. 食品召回信息应包括时间、区域范围、召回原因和食品生产经营者的义务等，消费者应自行处置。（ ）

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. “工匠精神”被视为职业荣誉的典型体现，其核心在于（ ）。
 (A) 恪守技艺与品德的统一 (B) 追求短期经济效益
 (C) 彰显个人技术垄断性 (D) 迎合市场需求变化
2. （ ）最能体现食品安全管理师的“责任原则”。
 (A) 主动识别并消除安全隐患
 (B) 按时完成领导交代的工作任务
 (C) 按照惯例处理日常事务
 (D) 优先考虑降低企业生产成本
3. （ ）在生产过程中需要特别注意酒精度和总酯的控制。
 (A) 果酒 (B) 啤酒 (C) 白酒 (D) 葡萄酒
4. 微生物样品自采样后，需在（ ）h内启动检验。
 (A) 24 (B) 4 (C) 8 (D) 12
5. 根据《中华人民共和国增值税暂行条例》，购销环节中增值税专用发票的开具时间应为（ ）。
 (A) 买方签收货物后即时开具 (B) 收到货款后3日内
 (C) 货物发出后15日内 (D) 合同约定的收款日期当天
6. 未安排接触粉尘作业人员职业健康检查的企业，最高可面临（ ）万元罚款。
 (A) 10 (B) 1 (C) 3 (D) 5

-
7. “三违”行为指违章指挥、违章作业和（ ）。
- (A) 违反会议纪律 (B) 违反用餐规定
(C) 违反劳动纪律 (D) 违反着装要求
8. () 最易受黄曲霉毒素污染。
- (A) 花生酱原料 (B) 食盐 (C) 食醋 (D) 味精
9. 检测金黄色葡萄球菌时，确认试验必须包括（ ）。
- (A) 乳糖发酵试验 (B) 凝固酶试验 (C) 吡啶试验 (D) 氧化酶试验
10. 临保食品提前下架的时间节点应（ ）。
- (A) 在明确标注的预警期限 (B) 在保质期前 1 天
(C) 在保质期前 2 天 (D) 在保质期前 3 天
11. 食品安全管理师职业道德的核心是（ ）。
- (A) 确保食品安全，维护公众健康 (B) 追求经济效益最大化
(C) 遵守行业规范 (D) 维护企业形象
12. 预防交叉污染最直接的措施是（ ）。
- (A) 将生鲜与即食食品在同一操作台错时加工
(B) 生熟食品加工区域设置独立的人流、物流通道
(C) 采用抗菌不锈钢工作台并每日紫外线消毒
(D) 使用同一套刀具处理不同食材时，每次用 75%酒精喷洒
13. 病媒生物防治管理与（ ）有着密切的关系。
- (A) 食品储存 (B) 食品安全 (C) 食品运输 (D) 食品营养
14. 没有明确保质期的过期食品销毁记录至少保存（ ）。
- (A) 3 年 (B) 1 个月 (C) 3 个月 (D) 2 年
15. 感官评价中样品呈送顺序应采用（ ）防止主观偏差。
- (A) 生产批次号 (B) 固定字母序列 (C) 随机编码 (D) 颜色分类
16. 骨折伤员搬运需（ ）。
- (A) 自行行走 (B) 背驮快速送医
(C) 热敷患处 (D) 固定伤肢并保持脊柱平直
17. 酒类食品安全关键控制环节不包括（ ）。
- (A) 外包装 (B) 发酵 (C) 储存 (D) 勾调
18. 食品储运服务要求中的食品贮存要求不包括（ ）。
- (A) 贮存的物品应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通
(B) 贮存场所应有良好的通风、排气装置，保持空气清新无异
(C) 贮存场所应避免日光直接照射
(D) 贮存场所必须具有冷藏或冷冻设施
19. 食品生产企业在原材料采购中，符合职业道德的行为是（ ）。
- (A) 对每批次原料执行完整的资质审核和质量检验程序
(B) 优先选择通过行业熟人介绍的供应商，以缩短审核流程
(C) 对检验合格的原料保留 5%抽检余量，用于应急生产周转
(D) 要求供应商提供略低于行业标准的原料，以提升产品竞争力
20. 原子吸收光谱法适用于检测食品中的（ ）。
- (A) 糖分 (B) 维生素 C (C) 蛋白质 (D) 重金属元素

-
21. 消费者因经营者欺诈行为要求赔偿时，增加赔偿的金额最低为（ ）元。
(A) 1000 (B) 100 (C) 300 (D) 500
22. 人员中毒窒息时应优先（ ）。
(A) 摇晃唤醒 (B) 喂食解药
(C) 转移至通风处并解开衣领 (D) 人工呼吸
23. 某企业将“不泄露客户隐私”写入员工手册，这主要体现了（ ）。
(A) 社会舆论的监督作用 (B) 职业纪律的刚性约束
(C) 职业良心的柔性引导 (D) 行业竞争的必然要求
24. （ ）不是细菌分类的依据。
(A) 遗传物质相似度 (B) 细胞壁结构 (C) 代谢方式 (D) 菌落颜色
25. （ ）最符合冷藏车温度管理要求。
(A) 当温度记录仪报警时，先完成当前配送任务再进行检查
(B) 在装货前将车厢预冷至 12℃，运输过程中温度波动控制在±3℃范围内
(C) 为保持车厢湿度，定期关闭制冷系统进行“除霜休息”
(D) 使用经过校准的红外测温仪每日抽测货物表面温度
26. 根据我国食品安全标准，黑茶叶中铅（Pb）的残留限量值为（ ）mg/kg。
(A) 10 (B) 0.1 (C) 1 (D) 5
27. （ ）不属于影响微生物生长的内在因素。
(A) 环境相对湿度 (B) 食品营养成分
(C) 食品 pH 值 (D) 食品氧化还原电位
28. 某市发生一起食品安全事故，经初步评估，该事故已造成 100 人以上食物中毒，但未出现死病例。根据食品安全事故分级标准，该事故应被定级为（ ）。
(A) 一般食品安全事故（Ⅳ级）
(B) 较大食品安全事故（Ⅲ级）
(C) 重大食品安全事故（Ⅱ级）
(D) 特别重大食品安全事故（Ⅰ级）
29. 企业执意要在认证审核中提供虚假记录，食品安全管理师采取的正确做法是（ ）。
(A) 想办法隐瞒
(B) 拒绝并说明造假的法律风险
(C) 按企业要求提供记录以通过审核
(D) 建议仅伪造部分非关键记录
30. 食品中有机污染物包括（ ）。
(A) 二噁英 (B) 亚硝酸盐 (C) 重金属 (D) 类金属
31. 索证索票的核心目标是确保原材料（ ）。
(A) 来源合法可追溯 (B) 价格波动可控
(C) 运输车辆卫生 (D) 包装无破损
32. 控制调味品中重金属污染最有效的措施是（ ）。
(A) 提高包装密封性 (B) 增加防腐剂用量
(C) 严格原料产地环境监测 (D) 延长发酵时间
33. （ ）又叫劳动者权利。
(A) 职业义务 (B) 职业纪律 (C) 职业权利 (D) 职业责任

-
34. 关于职业良心的表述，最符合儒家思想的是（ ）。
- (A) “仓廩实知礼节，衣食足知荣辱”
(B) “君子喻于义，小人喻于利”
(C) “法立而民乐之，令设而民知之”
(D) “天行健，君子以自强不息”
35. （ ）最符合餐饮服务企业的诚信经营要求。
- (A) 根据顾客消费水平调整菜品分量
(B) 在菜单上明确标注菜品主要原料和过敏原信息
(C) 将冷冻海鲜解冻后标注为“鲜活现杀”销售
(D) 使用“秘制配方”为由拒绝公示食品添加剂使用情况
36. （ ）兽药容易在动物肝脏中蓄积，需特别注意休药期。
- (A) 氨基糖苷类 (B) 磺胺类 (C) 四环素类 (D) 青霉素类
37. 全国统一的环境问题举报热线是（ ）。
- (A) 12388 (B) 12315 (C) 12369 (D) 12345
38. 食品销售企业应当配备食品安全管理人员并经考核合格，这体现了（ ）的职业道德内容。
- (A) 优化企业组织结构 (B) 提高企业知名度
(C) 增强企业竞争力 (D) 健全企业管理纪律
39. （ ）最符合食品销售企业的诚信经营准则。
- (A) 对因运输变形的预包装食品，重新整理后标注“品相略有差异特惠装”
(B) 对季节性缺货商品使用同系列替代品，并标注“应季优选”标识
(C) 在冷鲜食品包装的显眼位置，用不小于 2mm 字体标注真实保质期限
(D) 将养殖水产的暂养池标注为“天然生态养殖基地”
40. 追溯系统必须包含（ ）关联信息。
- (A) 销售员个人 (B) 广告投放渠道
(C) 原料批次与成品批次 (D) 运输车辆品牌
41. 职业活动是人一生中最基本的社会活动，（ ）是由社会分工决定的，是职业活动的中心，也是构成特定职业的基础。
- (A) 职业义务 (B) 职业责任 (C) 职业权利 (D) 职业纪律
42. 食品原料感官验收的核心内容是（ ）。
- (A) 确认生产日期字体清晰 (B) 检查包装美观程度
(C) 核对产品价格是否最优 (D) 检验色泽、气味、状态等指标
43. 工作帽的设计应避免（ ）。
- (A) 透气网眼结构 (B) 有纽扣
(C) 纯色无图案 (D) 可调节帽围尺寸
44. 健康档案保管制度规定，档案管理人员调动工作时，应（ ）。
- (A) 清理好档案 (B) 整理好档案
(C) 口头交接档案管理工作 (D) 办理档案交接手续
45. 从业人员在上厕所后，手部消毒做法正确的是（ ）。
- (A) 用清水冲洗 20s→消毒液搓揉 20s→纸巾擦手后佩戴手套
(B) 用清水冲洗 10s→消毒液搓揉 20s→擦干

-
- (C) 用洗手液搓洗→流动水冲净→消毒液搓揉 20s→擦干
(D) 喷洒酒精在手上→流动水冲净→擦干
46. 发现员工患化脓性皮肤病时，健康档案需立即（ ）。
(A) 更新 (B) 调查 (C) 封存 (D) 补办
47. 从业人员在食品处理区内，个人饮水的要求是（ ）。
(A) 使用个人专用水杯，放置在操作台下
(B) 可以在操作台旁放水杯，随时饮用
(C) 只能在专用的饮水区域（非食品处理区）饮水
(D) 使用带吸管的透明水杯，便于监督
48. 患有（ ）不得从事接触直接入口食品的工作。
(A) 渗出性皮肤病 (B) 慢性阻塞性肺病
(C) 消化性溃疡 (D) 支气管哮喘
49. 患有有碍食品安全疾病的人员，疾病最突出的特点是（ ）。
(A) 传染性 (B) 遗传性 (C) 特异性 (D) 致死性
50. 运输冷藏食品时，车厢内温度监控要求是（ ）。
(A) 卸货时检测 (B) 装货时检测
(C) 每 4h 记录一次 (D) 全程实时监测并记录
51. 从食品安全管理角度，不同清洁区工作服应做到（ ）。
(A) 标注员工姓名防错拿 (B) 物理隔离存放且禁止交叉使用
(C) 尺码区分 (D) 统一每周消毒两次
52. 从业人员健康档案保管制度中，档案保密规定正确的是（ ）。
(A) 档案需严格保密，未经许可不得查阅 (B) 档案可公开查阅
(C) 档案由个人自行保管 (D) 可根据个人情况修改
53. 从业人员个人物品，存放要求是（ ）。
(A) 放于更衣室 (B) 放在专用储物区远离食品区
(C) 放在操作台下 (D) 随身携带
54. 一次性工作帽使用后应（ ）。
(A) 折叠存放于工服口袋 (B) 酒精消毒重复使用
(C) 丢弃于指定污染区垃圾桶 (D) 清洗晾干备用
55. 制度规定，从业人员健康档案中疾病诊疗记录应包含（ ）。
(A) 医疗费用报销情况
(B) 疾病治疗期间的工作情况
(C) 疾病诊断时间、治疗方案及康复情况
(D) 主治医生的个人简历
56. 食品从业人员工作帽应能（ ）头发，防止头发掉落污染食品。
(A) 束起 (B) 覆盖 (C) 完全包裹 (D) 遮挡
57. 食品企业排水管道防鼠的关键措施是（ ）。
(A) 安装 U 型存水 (B) 覆盖塑料格栅
(C) 末端加装≤0.6cm 金属网 (D) 定期冲洗管道弯
58. 废弃物运输中防扬散的措施是指（ ）。
(A) 每周清洗车辆 (B) 使用敞篷货车运输

-
- (C) 夜间低速行驶 (D) 车厢密闭覆盖
59. 糕点加工间灭蝇灯的合规安装位置是 ()。
- (A) 远离食品暴露区的入口处 (B) 操作台正上方 1.2m
(C) 原料搅拌机侧面 (D) 包装流水线末端
60. 食品处理区、就餐区 () 安装粘捕式灭蝇灯。
- (A) 尽量不 (B) 宜 (C) 必须 (D) 不得
61. 防护设备维护的核心要求是 ()。
- (A) 故障后及时维修 (B) 定期检查完整性并更换
(C) 每月升级设备型号 (D) 每日喷洒维护药剂
62. 废弃物管理的根本原则是 ()。
- (A) 减量化、资源化、无害化 (B) 低成本优先
(C) 集中焚烧处理 (D) 减少监管频次
63. 病媒生物防治过程中化学操作人员的安全防护重点是 ()。
- (A) 每日健康打卡 (B) 防噪音耳罩
(C) 按说明书使用药剂 (D) 穿戴防静电服
64. 食品经营者(如超市、餐馆)采购预包装食品时,依法必须查验并留存供货方的 ()。
- (A) 员工的健康证明 (B) 营业执照复印件
(C) 产品出厂检验合格证 (D) 法定代表人身份证明
65. () 在食品中超范围使用属于着色剂超标。
- (A) 日落黄 (B) 苯甲酸及其钠盐 (C) 山梨酸及其钾盐 (D) 甜蜜素
66. 食品进货查验记录制度适用范围不包括 ()。
- (A) 普通消费者 (B) 食品零售商
(C) 农产品销售者 (D) 餐饮服务者
67. 食品原料合格证明中生产批次为“20240501-3”,但原料外包装喷码为“20240501-03”,正确措施是 ()。
- (A) 修改标签后接收 (B) 接收 (C) 向市场监管部门投诉 (D) 拒收
68. 酸价或过氧化值不符合标准的情况多见于 ()。
- (A) 瓶装饮用水 (B) 鲜肉制品 (C) 乳制品 (D) 葵花籽等坚果制品
69. 供应商档案中必须记录的内容是 ()。
- (A) 生产原料成本 (B) 供应商股东变更记录
(C) 员工培训计划 (D) 供货量及服务质量
70. 食品进货前核查的核心步骤是 ()。
- (A) 签订质量保证协议
(B) 审核供货者资质及产品合格证明文件
(C) 检查运输车辆温度记录
(D) 抽样送第三方检测
71. 暴雨导致物流延迟,冷冻原料运输预计超时 2h,相关关键措施是 ()。
- (A) 按不可抗力签收 (B) 通知仓库提前清空冷库月台
(C) 到货后加大检验数量 (D) 要求司机实时上传温度记录
72. 添加剂验收时未核对 GB2760 适用性,直接接收,可能导致 ()。
- (A) 标签瑕疵 (B) 成本增加 (C) 超范围使用风险 (D) 库存冗余

-
73. 采购管理中，（ ）是供应商退出流程的第一步。
- (A) 寻找替代供应商 (B) 财务清算
(C) 启动退出程序并书面通知 (D) 归档记录
74. 婴幼儿配方食品标签必须标明的内容是（ ）。
- (A) 产品中使用进口原料的比例 (B) 生产厂家法人代表联系方式
(C) 主要营养成分及含量 (D) 每日喂哺次数与每次喂哺量
75. 进货查验时需记录的“感官性状”主要指（ ）。
- (A) 食品外观、气味等 (B) 食品形状
(C) 食品包装样式 (D) 食品温湿度
76. 抽检 10 袋 500g 装大米，平均净含量 498.5g(允许短缺量 T=15g)，正确措施是（ ）。
- (A) 混合超量批次使用 (B) 接收
(C) 整批隔离并复检 (D) 折价接收
77. 食用农产品进货时，企业必须查验的证明是（ ）。
- (A) 供货方提供的食用农产品合格证明
(B) 供货方的食品生产许可证
(C) 供货方的动物检疫合格证明
(D) 供货方提供的食用农产品质量安全标准
78. 规范实施食品生产经营过程中工器具的清洁管理，其目的在于（ ）。
- (A) 节约生产工时 (B) 防止食品污染
(C) 提高食品营养价值 (D) 降低生产成本
79. 食品生产加工设备与食品接触的表面应使用光滑、无吸收性、易于清洁保养和消毒的材料制成，在正常生产条件下不会与（ ）发生反应，并应保持完好无损。
- (A) 食品容器、清洁剂及消毒剂 (B) 清洁剂和消毒剂
(C) 食品、清洁剂和消毒剂 (D) 食品及其包装材料
80. 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
81. 食品企业微生物实验室，玻璃吸管的消毒方式是（ ）。
- (A) 沸水法 (B) 干热灭菌法 (C) 酒精消毒法 (D) 碘伏消毒法
82. 食品超市（ ）不属于工器具清洁管理制度的适用范围。
- (A) 仓板 (B) 收银机 (C) 扫码机 (D) 展示柜
83. （ ）无法验证有效清洗消毒工器具。
- (A) 菌落总数计数法 (B) pH 测量法 (C) ATP 测量法 (D) 3M 纸片法
84. 食品超市（ ）属于设备设施违规情况。
- (A) 冷藏展示柜食品分类放置 (B) 散装食品敞开存放在容器中
(C) 肉类食品放置在仓库垫板上 (D) 仓库设置有防鼠隔板
85. 糖果生产企业，其生产混合区和内包装区分别位于厂房上下楼，产品由货梯传递，其食品安全风险是（ ）。
- (A) 转运产品容器未密封 (B) 货梯不能清洗消毒
(C) 工艺布局不合理 (D) 货梯内未加装紫外消毒灯
86. 食品超市（ ）材质容器不适宜盛放酱腌菜的食品。
- (A) 铁质 (B) 陶瓷 (C) 玻璃 (D) 聚乙烯塑料

-
87. 检查单位食堂，筷子未清洗消毒干净，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
88. 依据《食品安全法》，餐饮企业因未定期清洗冷藏设备，导致设备内滋生细菌，被市场监管部门责令整改并处罚款（ ）。
- (A) 五千元以上五万元以下 (B) 二千元以上二万元以下
(C) 三千元以上三万元以下 (D) 四千元以上四万元以下
89. 食品生产企业加工肉制品的生产设备，刀片铁屑混入食品原料，违规原因是（ ）。
- (A) 材质不达标 (B) 工器具未消毒
(C) 使用破损的工器具 (D) 维护未记录
90. （ ）材质是不可以用来盛装食品加工用油脂的。
- (A) 食品级陶瓷 (B) PVC 料 (C) PET 料 (D) 玻璃
91. 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，保障（ ）。
- (A) 生产进度 (B) 生产计划 (C) 食品产量 (D) 食品安全
92. 在食品添加剂运输制度中，防止添加剂与有害物质接触的关键要求是（ ）。
- (A) 仅在储存时注意不得混放
(B) 允许混放以节省空间
(C) 无需隔离
(D) 包装容器需符合卫生标准，避免与有害物质接触
93. 预防冷藏食品异味污染的措施不包括（ ）。
- (A) 定期清洁冰箱 (B) 喷洒芳香剂 (C) 定期通风 (D) 密封包装
94. 原料验收时发现禽肉检疫证明过期，正确处置是（ ）。
- (A) 拒收并记录溯源信息 (B) 暂收入库待供应商补证
(C) 降低采购价格后接收 (D) 抽样送检合格后使用
95. 《食品安全国家标准膨化食品》(GB17401-2014)规定了膨化食品的感官要求、理化指标、污染物限量、真菌毒素限量、（ ）等要求。
- (A) 保质期 (B) 微生物限量 (C) 出厂检验项目 (D) 型式检验项目
96. 某批次酱菜检测 pH 值为 4.8（关键限值 ≤ 4.6 ），根据食品安全标准，应采取的纠偏措施是（ ）。
- (A) 添加食用级柠檬酸 (B) 增加食盐浓度
(C) 延长腌制时间 7 天 (D) 暂停生产
97. 超市工作人员在对冷藏酸奶进行补货时，正确的先进先出操作是（ ）。
- (A) 按照生产日期顺序，将旧批次酸奶移至货架前排，新批次补充在后排
(B) 将新到货的酸奶直接摆放在货架最前端，旧批次推至后排
(C) 先将货架上剩余的旧批次酸奶全部下架，再整齐摆放新批次
(D) 将新批次酸奶与旧批次间隔摆放，方便顾客按需选取
98. 食品相关产品进货查验记录中，必须核查的内容是（ ）。
- (A) 产品储存方式 (B) 产品批次合格证明及检测报告

-
- (C) 供应商的备案信息 (D) 运输车辆车牌号
99. 食品添加剂运输管理的法规依据主要是 ()。
- (A) 《食品安全法》及相关规定 (B) 仅企业内部规定
(C) 国际标准优先 (D) 无特定法规
100. 根据食品安全知识, 属于餐饮业生物性危害的是 ()。
- (A) 亚硝酸盐 (B) 诺如病毒 (C) 农药残留 (D) 毛发
101. 进入新发展阶段, 各类食品生产经营企业应进一步强化 () 意识, 认真落实食品安全法律法规要求, 遵循风险管理规律, 建立健全企业食品安全管理制度。
- (A) 法规责任 (B) 主体责任 (C) 经济发展 (D) 生产安全
102. 运输中为防止食品受潮霉变, 需采取的措施是 ()。
- (A) 降低车速行驶 (B) 定期开窗通风
(C) 喷洒防霉喷雾 (D) 密封包装并覆盖防雨布
103. 关于留样制度中的“异常样品处理”, 说法正确的是 ()。
- (A) 异常留样处理记录无需包含处置人员信息
(B) 留样微生物超标时, 应立即启动成品召回程序
(C) 发现留样变质时, 仅需销毁留样无需追溯成品
(D) 留样感官异常时, 可重新制作样品替换原留样
104. 某餐厅承办 120 人婚宴, () 违反留样规定。
- (A) 记录留样时间和操作人 (B) 肉制品样品留样 100g
(C) 每道菜品留样 125g (D) 留样冷藏 48h
105. 熟肉制品腌制间温度控制不应高于 () °C。
- (A) 12 (B) 4 (C) 8 (D) 10
106. 运输食品的车辆必须配备 ()。
- (A) 多用途货架 (B) 紫外线消毒灯
(C) 防雨、防晒及防尘装置 (D) 透明玻璃车厢
107. 仓储人员的直接责任不包括 ()。
- (A) 检查库存食品状态 (B) 签发食品生产许可证
(C) 记录贮存环境温湿度 (D) 清理过期食品
108. 冷链运输中车厢温度记录仪显示断网 30min, 交货时应 ()。
- (A) 要求收货方先签字确认 (B) 提供手写温度记录替代
(C) 声明设备故障免责 (D) 提供异常时段处理报告
109. 食品添加剂运输人员培训内容不包括 ()。
- (A) 突发事件应急预案 (B) 添加剂特性认知
(C) 温控设备操作 (D) 添加剂配方改良
110. 温度管理制度的适用范围应包括 ()。
- (A) 食品原料库、成品库及中转暂存区 (B) 食品原料存储库房
(C) 食品成品销售环节 (D) 库房办公区域
111. 食品包装材料仓库的先进先出操作, 关键步骤是 ()。
- (A) 每月集中清理一次 (B) 记录入库日期, 分区存放不同批次
(C) 按材料颜色分类 (D) 依赖电子系统提醒
112. 留样制度中“留样记录”的必填项目不包括 ()。

-
- (A) 留样冰箱的温度记录 (B) 留样人的签名及日期
(C) 留样食品的配料表 (D) 留样食品的生产批号
113. 肉与肉制品出库和装车、卸车的温度应在规定的时间内完成，使用的方法应以产品温度上升不超过（ ）为宜。
(A) 3℃ (B) 10℃ (C) 8℃ (D) 5℃
114. 食品储运检查与记录制度的核心目的是（ ）。
(A) 减少仓库管理人员的工作量
(B) 降低运输成本并缩短物流时间
(C) 确保食品安全，实现储运过程可追溯
(D) 排查食品包装破损以增加销量
115. 干制水产品应严格控制（ ），以确保干制品的水分活度在安全范围内。
(A) 微生物 (B) 环境湿度 (C) 包装时间 (D) 包装速度
116. 冷链运输湿度记录异常时，交货时必须提供（ ）。
(A) 货物抽样检测报告 (B) 运输温度补偿说明
(C) 司机考勤记录佐证 (D) 异常时段处理措施报告
117. 食品生产者在生产经营过程中违反国家行政法律规范的，应当追究相应的行政法律责任。食品生产者可能承担的行政法律责任主要是（ ）。
(A) 吊销许可证 (B) 行政处罚 (C) 刑事处罚 (D) 民事处罚
118. 食品储存场所的温度监控要求是（ ）。
(A) 使用同一测温设备交叉检测常温库与冷冻库，定期校准
(B) 配置温度显示装置并定期监测
(C) 每周记录一次
(D) 冷藏库夏季按标准监测，冬季放宽 1-2℃控制范围
119. 纸质温度监测记录出现污渍模糊时，正确处理方式是（ ）。
(A) 用铅笔在污渍处标注推测数值
(B) 在旁边空白处补填清晰数据并签字
(C) 用修正液覆盖后重写
(D) 整页撕毁更换新记录表
120. 生产过程中金属探测器连续 3 次检出异物，纠偏行动不包括（ ）。
(A) 审核原料验收记录 (B) 检查设备灵敏度
(C) 直接放行后续产品 (D) 追溯同批次产品
121. 评估交叉污染影响范围时，不需检查的是（ ）。
(A) 库房照明系统 (B) 相邻批次食品
(C) 存放容器及垫板 (D) 搬运工具接触面
122. 纠偏措施与预防措施的主要区别是（ ）。
(A) 纠偏措施是长期的，预防措施是短期的
(B) 纠偏由 HACCP（危害分析及关键控制点）小组执行，预防由一线员工执行
(C) 纠偏需外部认证，预防仅需内部审核
(D) 纠偏针对已发生偏差，预防针对潜在风险
123. 库房清洁工具的存放要求是（ ）。
(A) 设立专用清洁工具存放区，与食品隔离

-
- (B) 放置在食品货架旁
(C) 与非食品工具混放
(D) 存放在食品包装箱内
124. 餐饮企业留样制度与食品生产企业的核心差异在于 ()。
(A) 生产企业无需标注加工人员信息
(B) 餐饮留样更注重即时性和现场操作性
(C) 生产企业留样需全项检测, 餐饮仅需感官检查
(D) 餐饮留样保存期限更短
125. 巴氏鲜奶杀菌关键限值 $72^{\circ}\text{C}/15\text{s}$, 实测 $70^{\circ}\text{C}/15\text{s}$, 纠偏后未保留样品, 违反 ()。
(A) 卫生操作规范 (B) 成本控制原则
(C) 追溯性要求 (D) 员工操作规范
126. 属于餐饮采购环节的化学危害是 ()。
(A) 面粉中的金属碎屑 (B) 禽肉中的沙门氏菌
(C) 海鲜中的碎贝壳 (D) 蔬菜中的农药残留
127. 食品销售单位在采购食品环节中发现异常情况是 ()。
(A) 食品包装标签清晰正确 (B) 运输车辆超载
(C) 产品附有检验检测合格报告 (D) 供应商资质过期
128. 食品安全应急演练内容不包含 ()。
(A) 舆情引导 (B) 应急处置 (C) 损失评估 (D) 事故原因调查
129. 法律规定了食品召回的主体责任是 ()。
(A) 县级以上市场监管部门 (B) 企业法人代表
(C) 食品生产经营企业 (D) 食品安全总监
130. 当食品销售单位面对较多消费者食用后已经导致发烧拉肚子的情况, 应启动 () 召回。
(A) 四级 (B) 一级 (C) 二级 (D) 三级
131. 当地已发生食品安全事故, 涉事企业未主动召回产品, () 有权责令其开展召回。
(A) 疾控部门 (B) 公安部门
(C) 卫健部门 (D) 县级以上市场监督管理部门
132. 食品销售企业的召回食品统计的数据收集来源有 ()。
(A) 税务局信息 (B) 滞销产品数量
(C) 运输数量 (D) 顾客投诉反馈信息
133. 食品销售企业发现进货信息异常, 错误的处理措施是 ()。
(A) 待供应商提供合法证明文件 (B) 封存问题食品
(C) 排查异常信息原因 (D) 视异常情况销毁
134. 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) 每半年至少 1 次
(C) 每年开展 1 次 (D) 无重大事故可延长
135. 食品安全可追溯制度的意义是 ()。
(A) 保障食品安全 (B) 控制舆情 (C) 科普宣传 (D) 营商环境
136. () 不属于食品生产企业实施食品召回的措施。
(A) 销毁腐败变质食品 (B) 因标签不合规的食品实施补救措施

-
- (C) 降价加快销售处理 (D) 无害化处理
137. 食品超市不属于追溯信息记录的是 ()。
- (A) 生产批号 (B) 食品名称 (C) 货品进价 (D) 保质期
138. 企业应提升食品安全自律意识, 不属于企业自律行为的是 ()。
- (A) 提出企业食品安全承诺 (B) 行业协会的配合
- (C) 自觉接受公众监督 (D) 投保食品安全责任险
139. 对追溯系统处置追溯链断裂情况时, 可以采取的有效措施是 ()。
- (A) 持续销售 (B) 不溯及以往
- (C) 紧急调查、核对凭证 (D) 修改数据
140. 上海市食品安全事故分为四级, 出现 1 起食物中毒事件中中毒人数在 100 人以上的食品安全事故, 可以认定为 ()。
- (A) IV 一般事故 (B) III 级较大事故
- (C) II 级重大事故 (D) I 级特大事故

食品安全管理师（四级）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. ×	41. √	42. √
43. √	44. ×	45. √	46. √	47. √	48. √
49. ×	50. √	51. √	52. √	53. ×	54. ×
55. √	56. ×	57. ×	58. ×	59. √	60. ×

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

139. C

140. B

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（四级）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：1.2.4

试题名称：处理餐饮企业从业人员食品安全防护违规情况。

考核时间：10min。

配分：10 分。

试题 2

试题代码：2.1.2

试题名称：规范餐饮冷菜专间环境清洁消毒行为。

考核时间：10min。

配分：15 分。

试题 3

试题代码：3.1.3

试题名称：处理餐饮企业食品、食品添加剂合格证明违规情况。

考核时间：15min。

配分：20 分。

试题 4

试题代码：4.2.1

试题名称：处理企业食堂工器具和设施设备清洁消毒的违规情况。

考核时间：15min。

配分：15 分。

试题 5

试题代码：5.2.4

试题名称：处理调味品厂对产品出厂放行违规情况。

考核时间：20min。

配分：30 分。

试题 6

试题代码：6.1.2

试题名称：规范处理食品安全自查异常情况和跟进改进建议的实施。

考核时间：10min。

配分：10 分。

食品安全管理师（四级）操作技能考核 试题单

试题代码：1.2.4

试题名称：处理餐饮企业从业人员食品安全防护违规情况

考核时间：10min

1. 背景资料

2024年8月30日，市场监管局在对辖区某餐饮服务单位检查时发现，该单位存在多项从业人员食品安全防护违规情况。近期，该企业食品安全管理人员在巡查过程中发现，有3名员工在盛装冷菜、糕点等食品时未穿戴工作衣帽，导致头发外露，并有碎发掉落至操作台面；此外，2名厨师在烹饪区操作时虽然穿了工作服，但未按规范佩戴口罩，说话时飞沫直接接触到待加工食材；另有一名洗碗工将用于食品操作的防护手套与打扫卫生的手套混用，且该防护手套已破损却仍在继续使用。

2. 试题要求

- （1）指出该餐饮企业从业人员操作行为存在的违规情况，并说明理由。（6分）
- （2）针对洗碗工将食品操作防护手套与打扫卫生手套混用且破损手套仍使用的情况，指出处理办法。（4分）

试题评分表

试题代码：1.2.4

试题名称：处理餐饮企业从业人员食品安全防护违规情况

考核时间：10min

评分表：

评价要素	配分	得分
1	6	
2	4	
合计	10	

考评员（签名）：

日期：

食品安全管理师（四级）操作技能考核

试题参考答案

试题代码：1.2.4

试题名称：处理餐饮企业从业人员食品安全防护违规情况

考核时间：10min

参考答案：

1. 指出该餐饮企业从业人员操作行为存在的违规情况，并说明理由。（6分）

（1）违规情况（2分）

1）从事接触直接入口食品操作的工作人员在盛装食品操作时未穿戴工作衣帽、未佩戴口罩；（1分）

2）食品操作防护手套与打扫卫生手套混用，且破损手套仍继续使用。（1分）

（2）理由（4分）

1）工作人员的头发、头屑等可能随操作掉落至食品中，工作衣帽能有效阻隔此类污染（1分）；未佩戴口罩时，说话、呼吸产生的飞沫可能携带微生物，直接污染食品（1分）；（2分）

2）混用打扫卫生手套与食品操作防护手套，会将污染物传递至食品或食品接触表面，导致食品污染（1分）；破损的手套会使手部污染物直接接触食品，进一步增加食品被微生物和杂质污染的风险（1分）。（2分）

2. 针对洗碗工将食品操作防护手套与打扫卫生手套混用且破损手套仍使用的情况，指出处理办法。（4分）

（1）立即停止该洗碗工的工作，收缴混用及破损的手套并销毁；（2分）

（2）监督其正确佩戴食品操作专用防护手套后再上岗；（1分）

（3）对其接触过的食品容器、操作台进行彻底清洁消毒。（1分）

食品安全管理师（四级）操作技能考核 答题卷

试题代码：1.2.4

试题名称：处理餐饮企业从业人员食品安全防护违规情况

考核时间：10min

食品安全管理师（四级）操作技能考核 试题单

试题代码：2.1.2

试题名称：规范餐饮冷菜专间环境清洁消毒行为

考核时间：10min

1. 背景资料

某餐厅冷菜专间检查：水龙头为手动式开关；地漏无水封（孔径 10mm），检测到大肠菌群；传递窗双向开启，内壁菌落 $>500\text{ CFU/cm}^2$ 。询问员工专间天花板清洁方法，回答如下：用干抹布去除干的污物，再用湿抹布抹净或用水冲洗干净。

2. 试题要求

- （1）指出该餐厅冷菜专间环境清洁消毒的不规范之处，并说明理由。（8 分）
- （2）针对该餐厅冷菜专间环境清洁消毒的不规范之处，提出整改措施。（7 分）

食 品 安 全 管 理 师 （ 四 级 ） 操 作 技 能 考 核 试 题 评 分 表

试题代码：2.1.2

试题名称：规范餐饮冷菜专间环境清洁消毒行为

考核时间：10min

评分表：

评价要素	配分	得分
1	8	
2	7	
合计	15	

考评员（签名）：

日期：

食品安全管理师（四级）操作技能考核 试题参考答案

试题代码：2.1.2

试题名称：规范餐饮冷菜专间环境清洁消毒行为

考核时间：10min

参考答案：

1. 指出该餐厅冷菜专间环境清洁消毒的不规范之处，并说明理由。（8分）
 - （1）水龙头为手动式开关，关闭水龙头时易再次污染清洗后手部；（2分）
 - （2）地漏无水封，易导致有害生物侵入及臭味产生；（2分）
 - （3）传递窗双向开启，易导致专间外操作人员随意开启；（2分）
 - （4）天花清洁方法不完善，易导致天花板清洁不彻底。（2分）
2. 针对该餐厅冷菜专间环境清洁消毒的不规范之处，提出整改措施。（7分）
 - （1）水龙头采用脚踏式、肘动式、感应式等非手触动式开关。宜设置热水器，提供温水；（2分）
 - （2）安装带水封的地漏；（1分）
 - （3）传递窗在专间内部单侧开启；（1分）
 - （4）用干抹布去除干的污物；用湿抹布擦抹或用水冲刷（1分）；用清洁剂清洗（1分）；用湿抹布抹净或用水冲洗干净；用清洁的抹布抹干/风干（1分）。（3分）

食 品 安 全 管 理 师（ 四 级 ） 操 作 技 能 考 核

答 题 卷

试题代码：2.1.2

试题名称：规范餐饮冷菜专间环境清洁消毒行为

考核时间：10min

食 品 安 全 管 理 师（ 四 级 ） 操 作 技 能 考 核 试 题 单

试题代码：3.1.3

试题名称：处理餐饮企业食品、食品添加剂合格证明违规情况

考核时间：15min

1. 背景资料

某连锁餐厅采购速冻牛排 20 箱，生产日期 20250702；采购员审核速冻牛排

合格证明时，发现供应商提供的检验报告日期 2025 年 06 月 05 日，包括挥发性盐基氮 20mg/100g、铅 0.2mg/kg、镉 0.1mg/kg、总汞 0.05mg/kg、铬 1.0mg/kg。

2. 试题要求

- (1) 指出该连锁餐厅牛排合格证明文件的违规之处，并说明理由。(14 分)
- (2) 针对该合格证明文件的违规情况，制定处理措施。(6 分)

食 品 安 全 管 理 师 （ 四 级 ） 操 作 技 能 考 核
试 题 评 分 表

试题代码：3.1.3
试题名称：处理餐饮企业食品、食品添加剂合格证明违规情况
考核时间：15min

评分表：

评价要素	配分	得分
1	14	

2	6	
合计	20	

考评员（签名）：

日期：

食 品 安 全 管 理 师（ 四 级 ） 操 作 技 能 考 核

试 题 参 考 答 案

试题代码：3.1.3

试题名称：处理餐饮企业食品、食品添加剂合格证明违规情况

考核时间：15min

参考答案：

1. 指出该连锁餐厅牛排合格证明文件的违规之处，并说明理由。（14 分）

（1）违规之处一（4 分）

1) 违规之处：检验报告不符合规定；（2 分）

2) 理由：检验报告日期早于生产日期。（2 分）

(2) 违规之处二 (5 分)

1) 违规之处: 挥发性盐基氮超标; (2 分)

2) 理由: GB2707 规定挥发性盐基氮 $\leq 15\text{mg}/100\text{g}$ 。(3 分)

(3) 违规之处三 (5 分)

1) 违规之处: 检验报告缺少总砷指标; (2 分)

2) 理由: GB2762 规定肉及肉制品总砷 $\leq 0.5\text{mg}/\text{kg}$ 。(3 分)

2. 针对该合格证明文件的违规情况, 制定处理措施。(6 分)

(1) 将 20 箱速冻牛排隔离, 与供应商索要合规的检验报告 (2 分), 如不能提供, 作退货处理 (1 分); (3 分)

(2) 辨别检验报告的真实性 (1 分), 辨别检验结果的合规性, 确保符合 GB2707-2016《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》(2 分)。(3 分)

食 品 安 全 管 理 师 (四 级) 操 作 技 能 考 核

答 题 卷

试题代码: 3.1.3

试题名称: 处理餐饮企业食品、食品添加剂合格证明违规情况

考核时间: 15min

食 品 安 全 管 理 师（四 级）操 作 技 能 考 核 试 题 单

试题代码：4.2.1

试题名称：处理企业食堂工器具和设施设备清洁消毒的违规情况

考核时间：15min

1. 背景资料

某企业食堂上级公司的食品安全管理人员在巡查过程中，发现以下情形：

（1）备餐间正在使用紫外灯进行空气消毒，灯管距操作台 1.5m，灯管上有油污，备餐间内有一工作人员在切配熟食，经询问，发现没有紫外灯的使用记录。

（2）食堂食品处理区的半成品、熟制品的容器全部为统一颜色，消毒时将

餐饮具浸泡在含氯消毒剂的热水中。

（3）餐具使用热力洗碗机清洗消毒，洗碗机上没有温度显示。消毒后的餐具放在清洗间的桌上。

2. 试题要求

- （1）指出备餐间紫外灯使用的不正确之处，并指出处理方法。（6 分）
- （2）指出食堂食品处理区的半成品、熟制品的容器清洗消毒的不正确之处，并指出处理方法。（9 分）

食 品 安 全 管 理 师 （ 四 级 ） 操 作 技 能 考 核
试 题 评 分 表

试题代码：4. 2. 1

试题名称：处理企业食堂工器具和设施设备清洁消毒的违规情况

考核时间：15min

评分表：

评价要素	配分	得分
1	6	
2	9	
合计	15	

考评员（签名）：

日期：

食品安全管理师（四级）操作技能考核 试题参考答案

试题代码：4.2.1

试题名称：处理企业食堂工器具和设施设备清洁消毒的违规情况

考核时间：15min

参考答案：

1. 指出备餐间紫外灯使用的不正确之处，并提出处理方法。（6分）

（1）不正确之处（3分）

1) 紫外灯不可以在备餐间有人的情况下开启；（1分）

2) 灯管距离操作台 1.5m 不符合要求；（1分）

3) 紫外灯没有使用记录。（1分）

（2）处理方法（3分）

1) 紫外灯应在室内无人情况下开启，关闭门窗；（1分）

-
- 2) 灯管距污染面应 $\leq 1\text{m}$; (1 分)
 - 3) 紫外灯使用必须建立台账。(1 分)

2. 指出食堂食品处理区的半成品、熟制品的容器清洗消毒的不正确之处, 并指出处理方法。(9 分)

(1) 不正确之处 (4 分)

- 1) 食堂食品处理区的容器全部为统一颜色; (1 分)
- 2) 将餐饮具浸泡在含氯消毒剂的热水中; (1 分)
- 3) 热力洗碗机没有温度显示; (1 分)
- 4) 消毒后的餐具放在清洗间的桌上。(1 分)

(2) 处理方法 (5 分)

- 1) 食品处理区的半成品、熟制品的容器应该用不同的颜色区分, 防止交叉污染; (2 分)
- 2) 用含氯消毒剂的冷水浸泡餐饮具; (1 分)
- 3) 热力洗碗机应该有温度显示; (1 分)
- 4) 消毒后的餐具应放在专用的保洁柜保存。(1 分)

食 品 安 全 管 理 师 (四 级) 操 作 技 能 考 核

答 题 卷

试题代码: 4.2.1

试题名称: 处理企业食堂工器具和设施设备清洁消毒的违规情况

考核时间: 15min

食品安全管理师（四级）操作技能考核 试题单

试题代码：5.2.4

试题名称：处理调味品厂对产品出厂放行违规情况

考核时间：20min

1. 背景资料

某调味品厂生产的鸡精调味料经抽检检测，其菌落总数项目不符合SB/T10371-2003《鸡精调味料》要求，检验结论为不合格。

经查，该企业为小微企业，生产过程中因风险管控不到位，自建检验室检测能力水平有限，未能及时检出不合格食品，未保存完整的检验记录。客户需求发放产品，该企业领导人告知仓库，将该批不合格产品混入合格产品当中，一并发行。经调查，监管部门对该企业进行了处罚。

2. 试题要求

-
- (1) 指出该企业对产品出厂放行的违规情况。(6 分)
- (2) 指出该企业出厂放行的违规情况导致的后果。(9 分)
- (3) 写出处理该调味品厂对产品出厂放行违规情况的正确方法。(15 分)

食 品 安 全 管 理 师 （ 四 级 ） 操 作 技 能 考 核

试 题 评 分 表

试题代码：5.2.4

试题名称：处理调味品厂对产品出厂放行违规情况

考核时间：20min

评分表：

评价要素	配分	得分
1	6	
2	9	
3	15	
合计	30	

考评员（签名）：

日期：

食品安全管理师（四级）操作技能考核 试题参考答案

试题代码：5.2.4

试题名称：处理调味品厂对产品出厂放行违规情况

考核时间：20min

参考答案：

1. 指出该企业对产品出厂放行的违规情况。（6分）
 - （1）配备的检验室检测能力水平未达到调味品出厂检验要求；（3分）
 - （2）将检验不合格的产品混入合格产品中，一并发放。（3分）

2. 指出该企业出厂放行的违规情况导致的后果。（9分）
 - （1）问题产品流入市场，危害消费者健康；（3分）
 - （2）抽检不合格，影响企业声誉；（3分）
 - （3）面临监管部门的行政处罚。（3分）

3. 写出处理该调味品厂对产品出厂放行违规情况的正确方法。（15分）
 - （1）召回已上市销售的同批次不合格产品，以最大程度减少对公众的潜在危害，对召回过程进行详细记录，确保产品可追溯；（3分）

-
- (2) 召回的不合格产品及时销毁，防止再次流入市场；（3 分）
 - (3) 按照执行标准 SB/T10371-2003《鸡精调味料》对每批产品全面检验，确保出厂产品 100%合格；（3 分）
 - (4) 建立出厂检验记录制度，详细记录检验批号、检验日期、检验人员、检验方法、检验结果等内容；（3 分）
 - (5) 合格品按正常流程放行销售，不合格品需隔离、标识、销毁等，防止流入市场。（3 分）

食 品 安 全 管 理 师 （ 四 级 ） 操 作 技 能 考 核

答 题 卷

试题代码：5.2.4

试题名称：处理调味品厂对产品出厂放行违规情况

考核时间：20min

食品安全管理师（四级）操作技能考核 试题单

试题代码：6.1.2

试题名称：规范处理食品安全自查异常情况和跟进改进建议的实施

考核时间：10min

1. 背景资料

某糕点食品生产企业，食品安全管理人员对食品安全情况开展自查，属地市场监管部门对企业日常生产情况开展检查，发现以下情况：

（2）食品安全自查活动中，发现企业采购部门近期采购了一批食品原料大豆和一批食品添加剂胭脂红，有上游供应商资质证明文件，检验报告和合格证明文件。但是大豆经检验，破碎粒为 5%，且有霉变现象。胭脂红标签显示其功能名称、禁止使用范围、限量使用（最大使用量为 0.12g/kg）。

（2）属地市场监管部门对企业开展日常生产自查情况开展检查，进一步发现企业二年未进行自查，于是提出了改进建议，并要求跟踪落实改进建议的落实情况。

2. 试题要求

(1) 根据企业自查情况，指出该企业采购部门食品安全自查工作有哪些异常之处，并提出整改意见。(6分)

(2) 指出食品安全管理人员应如何跟踪落实市场监管部门提出的改进建议。(4分)

食品安全管理师（四级）操作技能考核 试题评分表

试题代码：6.1.2

试题名称：规范处理食品安全自查异常情况和跟进改进建议的实施

考核时间：10min

评分表：

评价要素	配分	得分
1	6	
2	4	
合计	10	

考评员（签名）：

日期：

食品安全管理师（四级）操作技能考核

试题参考答案

试题代码：6.1.2

试题名称：规范处理食品安全自查异常情况和跟进改进建议的实施

考核时间：10min

参考答案：

1. 根据企业自查情况，指出该企业采购部门食品安全自查工作有哪些异常之处，并提出整改意见。（6分）

（1）异常之处（4分）

1) 大豆破碎粒超过了标准限值 2.0%，且有霉变现象；（2分）

2) 胭脂红标签最大使用量超出国家标准的 0.05g/kg。（2分）

（2）整改意见（2分）

1) 对大豆的异常情况应开展评估，若存在安全隐患，应立即销毁或退回供应商；（1分）

2) 对食品添加剂应退回供应商或终止合作。（1分）

2. 指出食品安全管理人员应如何落实并跟踪跟踪市场监管部门提出的改进建议。（4分）

（1）应根据企业规模和以往的自查结果适当提高自查频率，将一年一次，增加为一季度一次，并重点针对采购环节自查。建立整改台账，明确责任人和整改期限。（2分）

（2）应设定具体目标，定期评估自查工作的完成进度与结果；并针对性的对相关岗位员工加强日常的培训与沟通；执行自查和日常生产的监控；定期总结改进

过程中的经验教训，为后续改进提供参考。（2分）

食 品 安 全 管 理 师 （ 四 级 ） 操 作 技 能 考 核 答 题 卷

试题代码：6.1.2

试题名称：规范处理食品安全自查异常情况和跟进改进建议的实施

考核时间：10min