



职业技能等级认定指导手册

食品安全管理师

(五级)

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（五级）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·····	(19)
第 5 部分	操作技能复习题·····	(53)
第 6 部分	理论知识考试模拟试卷及答案·····	(94)
第 7 部分	操作技能考核模拟试卷及答案·····	(109)

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（五级）

一、评价方式

食品安全管理师（五级）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	412	60	0.5 分/题	30
单选题			618	140	0.5 分/题	70
小计		—	1030	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	五级/初级工			
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 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（五级）

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	五级 / 初级工
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	35	
	0	1			职业道德	5	
	0	1	1		职业道德基本知识	3	
1	0	1	1	1	道德的概念		
2	0	1	1	2	道德的基本功能		
3	0	1	1	3	职业道德的涵义		
4	0	1	1	4	职业道德的作用		
5	0	1	1	5	职业道德的特点		
6	0	1	1	6	我国的社会主义道德规范体系的发展		
	0	1	2		职业守则	2	
7	0	1	2	1	爱岗敬业，忠于职守		
8	0	1	2	2	遵纪守法，敢于担当		
9	0	1	2	3	严谨工作，实事求是		
10	0	1	2	4	认真负责，诚实守信		
	0	2			基础知识	30	
	0	2	1		食品安全基础知识	8	
11	0	2	1	1	食品安全基本概念		
12	0	2	1	2	食品的生物性污染及防控措施		
13	0	2	1	3	食品的化学性污染及防控措施		
14	0	2	1	4	食品的物理性污染及防控措施		
15	0	2	1	5	粮油类食品安全		
16	0	2	1	6	蔬果类食品安全		
17	0	2	1	7	肉蛋类食品安全		
18	0	2	1	8	乳制品食品安全		
19	0	2	1	9	豆制品食品安全		
20	0	2	1	10	调味品食品安全		
21	0	2	1	11	饮料类食品安全		
22	0	2	1	12	焙烤类食品安全		
23	0	2	1	13	罐头类食品安全		

24	0	2	1	14	酒类食品安全		
25	0	2	1	15	水产类食品安全		
26	0	2	1	16	冷冻饮品食品安全		
	0	2	2		食品生产与经营过程中的食品安全管理知识	6	
27	0	2	2	1	食品生产经营环境		
28	0	2	2	2	食品生产投料控制		
29	0	2	2	3	食品生产过程交叉污染的防控		
30	0	2	2	4	禁止生产经营的食品		
31	0	2	2	5	专间和专用操作区要求		
32	0	2	2	6	食品烹饪环节交叉污染的防控		
33	0	2	2	7	食品热加工中心温度		
34	0	2	2	8	食品储运过程温度的控制		
35	0	2	2	9	食品储运过程食品防护		
36	0	2	2	10	食品销售环节交叉污染的防控		
37	0	2	2	11	食品销售环节温度的控制		
38	0	2	2	12	特殊食品销售要求		
	0	2	3		食品安全管理体系	3	
39	0	2	3	1	食品生产卫生规范		
40	0	2	3	2	食品经营卫生规范		
41	0	2	3	3	餐饮服务卫生规范		
42	0	2	3	4	食品安全可追溯系统		
43	0	2	3	5	ISO 22000 食品安全管理体系		
44	0	2	3	6	HACCP 体系		
	0	2	4		食品安全检验基础知识	4	
45	0	2	4	1	食品安全感官评价		
46	0	2	4	2	食品理化检验方法的要求和选择		
47	0	2	4	3	试剂的要求及其溶液浓度的基本表示方法		
48	0	2	4	4	理化检验样品的要求		
49	0	2	4	5	微生物检验实验室基本要求		
50	0	2	4	6	微生物检验样品的采集		
51	0	2	4	7	生物安全与质量控制		
52	0	2	4	8	检验后样品的处理		
53	0	2	4	9	结果记录与管理		
	0	2	5		安全生产基础	3	
54	0	2	5	1	职业病危害因素		
55	0	2	5	2	职业病危害预防措施		
56	0	2	5	3	排污许可管理制度		

57	0	2	5	4	环境污染防治措施		
58	0	2	5	5	火灾预防与应急处置		
59	0	2	5	6	现场急救基本方法		
	0	2	6		相关法律法规知识	6	
60	0	2	6	1	《中华人民共和国食品安全法》相关知识		
61	0	2	6	2	《中华人民共和国农产品质量安全法》相关知识		
62	0	2	6	3	《中华人民共和国劳动法》相关知识		
63	0	2	6	4	《中华人民共和国电子商务法》相关知识		
64	0	2	6	5	《中华人民共和国广告法》相关知识		
65	0	2	6	6	《中华人民共和国反不正当竞争法》相关知识		
66	0	2	6	7	《中华人民共和国消费者权益保护法》相关知识		
67	0	2	6	8	《中华人民共和国产品质量法》相关知识		
68	0	2	6	9	《中华人民共和国标准化法》相关知识		
69	0	2	6	10	《中华人民共和国反食品浪费法》相关知识		
70	0	2	6	11	《中华人民共和国环境保护法》相关知识		
	1				人员管理	10	
	1	1			健康管理	2	
	1	1	1		从业人员体检的规定和要求	1	
71	1	1	1	1	从业人员体检岗位规定		
72	1	1	1	2	从业人员体检频率规定		
	1	1	2		从业人员健康证明公示要求	1	
73	1	1	2	1	从业人员健康证明公示		
74	1	1	2	2	动态健康管理		
	1	2			行为管理	8	
	1	2	1		从业人员工作服（帽）穿戴	2	
75	1	2	1	1	从业人员工作服（帽）卫生要求		
76	1	2	1	2	从业人员工作服（帽）穿戴要求		
77	1	2	1	3	不同清洁程度作业区工作服区分管理		
78	1	2	1	4	从业人员口罩佩戴规范要求		
	1	2	2		从业人员手部卫生等个人卫生要求	2	
79	1	2	2	1	从业人员手部清洗消毒设施		
80	1	2	2	2	从业人员手部清洁消毒要求		
81	1	2	2	3	经营过程保持手部清洁		

82	1	2	2	4	佩戴手套的清洁要求		
	1	2	3		从业人员食品安全防护要求	4	
83	1	2	3	1	个人物品存放		
84	1	2	3	2	异物带入管理		
85	1	2	3	3	人为蓄意破坏的防控		
86	1	2	3	4	食品安全防护计划		
87	1	2	3	5	食品安全防护的具体内容		
88	1	2	3	6	食品安全防护措施		
89	1	2	3	7	食品安全防护的注意事项		
90	1	2	3	8	食品安全防护计划的验证		
	2				环境管理	5	
	2	1			场所管理	2	
	2	1	1		生产经营场所的清洁消毒要求及标准	1	
91	2	1	1	1	生产经营场所的清洁消毒要求		
92	2	1	1	2	生产经营场所的清洁消毒标准		
	2	1	2		生产经营场所废弃物处理要求	1	
93	2	1	2	1	生产经营场所废弃物存放措施		
94	2	1	2	2	生产经营场所废弃物处理要求		
	2	2			病媒生物防治管理	3	
	2	2	1		病媒生物防护设备和建筑结构要求	2	
95	2	2	1	1	病媒生物种类及特点		
96	2	2	1	2	病媒生物的危害		
97	2	2	1	3	病媒生物防护设备要求		
98	2	2	1	4	病媒生物防护建筑结构要求		
	2	2	2		病媒生物防护过程标准操作程序	1	
99	2	2	2	1	病媒生物防护标准		
100	2	2	2	2	病媒生物防护操作程序		
	3				采购和验收管理	10	
	3	1			采购管理	3	
	3	1	1		食品、食品添加剂、食品相关产品供应商合法资质的审核标准和要求	2	
101	3	1	1	1	食品生产者资质审核标准和要求		
102	3	1	1	2	食品销售者资质审核标准和要求		
103	3	1	1	3	食用农产品个体生产者资质审核标准和要求		
104	3	1	1	4	食用农产品生产企业和农民专业合作社组织资质审核标准和要求。		
	3	1	2		食品、食品添加剂、食品相关产品合格证明审核标准和要求	1	

105	3	1	2	1	合格证明的种类		
106	3	1	2	2	合格证明审核标准和要求		
	3	2			验收管理	7	
	3	2	1		食品, 食品添加剂, 食品相关产品的票、证, 以及产品的感官性状、外观完好程度、标识、产品温度的要求和标准	6	
107	3	2	1	1	从食品生产者采购食品票、证的要求和标准		
108	3	2	1	2	从食品销售者(商场、超市、便利店等)采购食品票、证的要求和标准		
109	3	2	1	3	从食用农产品个体生产者直接采购食用农产品票、证的要求和标准		
110	3	2	1	4	从食用农产品生产企业和农民专业合作社经济组织采购食用农产品票、证的要求和标准		
111	3	2	1	5	从集中交易市场采购食用农产品票、证的要求和标准		
112	3	2	1	6	实行统一配送经营方式的票、证的要求和标准		
113	3	2	1	7	食品, 食品添加剂, 食品相关产品感官性状、外观完好程度的要求和标准		
114	3	2	1	8	预包装食品包装标签和标识		
115	3	2	1	9	食品添加剂包装标签和标识		
116	3	2	1	10	散装食品包装标签和标识		
117	3	2	1	11	进口食品包装标签和标识		
118	3	2	1	12	食品、食品添加剂、食品相关产品产品温度的要求和标准		
	3	2	2		进货查验记录的要求和标准	1	
119	3	2	2	1	进货查验记录的内容		
120	3	2	2	2	进货查验记录的保存期限		
	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的操作规范和维护标准	2	
121	4	1	1	1	食品生产经营工器具的分类		
122	4	1	1	2	食品生产经营工器具的特点及要求		
123	4	1	1	3	食品生产经营工器具操作人员要求		
124	4	1	1	4	食品生产经营工器具的操作规范		
125	4	1	1	5	食品生产经营工器具的维护标准		
	4	1	2		生产经营设备设施的操作规范和维护标准	3	
126	4	1	2	1	常见的食品生产经营设施设备		

127	4	1	2	2	食品生产经营设施设备种类、特点		
128	4	1	2	3	食品生产经营设施设备选择与配置		
129	4	1	2	4	食品生产经营设施设备的操作规范		
130	4	1	2	5	食品生产经营设施设备的维护标准		
	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操作规范	3	
131	4	2	1	1	常用的食品生产经营工器具清洗剂的种类和特点		
132	4	2	1	2	常用的食品生产经营工器具消毒剂的种类和特点		
133	4	2	1	3	食品生产经营清洗剂的选择原则		
134	4	2	1	4	食品生产经营消毒剂的选择原则		
135	4	2	1	5	食品生产经营工器具清洁消毒的操作规范		
	4	2	2		食品生产经营设施设备清洁消毒的操作规范	2	
136	4	2	2	1	常用的食品生产经营设施设备清洗剂的种类和特点		
137	4	2	2	2	常用的食品生产经营设施设备消毒剂的种类和特点		
138	4	2	2	3	食品生产经营设施设备清洁剂的选择原则		
139	4	2	2	4	食品生产经营设施设备消毒剂的选择原则		
140	4	2	2	5	食品生产经营设施设备清洁消毒的操作规范		
	5				过程管理	25	
	5	1			储运管理	11	
	5	1	1		食品、食品添加剂、食品相关产品储运操作规范	3	
141	5	1	1	1	储存场所环境卫生		
142	5	1	1	2	储存场所分类分架		
143	5	1	1	3	不合格品的贮存和标识		
144	5	1	1	4	运输车辆清洁消毒要求		
145	5	1	1	5	储运过程温度控制		
146	5	1	1	6	储运过程食品的防护		
	5	1	2		食品、食品添加剂、食品相关产品储运检查和记录的要求	4	
147	5	1	2	1	储存场所环境卫生检查		
148	5	1	2	2	感官性状和包装完整性检查		
149	5	1	2	3	虫鼠害防治检查		

150	5	1	2	4	冷藏冷冻仓库温度检查		
151	5	1	2	5	运输车辆清洁状况检查		
152	5	1	2	6	运输温度检查		
153	5	1	2	7	储存环节食品防护检查		
154	5	1	2	8	运输环节食品防护检查		
	5	1	3		食品、食品添加剂、食品相关产品的标识标准、保存期限判定方法及先进先出储存要求	3	
155	5	1	3	1	预包装食品标识标准		
156	5	1	3	2	散装食品标识标准		
157	5	1	3	3	进口食品标识标准		
158	5	1	3	4	保存期限判定方法		
159	5	1	3	5	先进先出储存要求		
160	5	1	3	6	临近保质期食品储存要求		
	5	1	4		库房温湿度的要求和温湿度计的读取方法	1	
161	5	1	4	1	库房温湿度要求		
162	5	1	4	2	库房温湿度计读取方法		
	5	2			生产经营过程管理	14	
	5	2	1		食品生产经营过程操作规范	2	
163	5	2	1	1	食品生产关键控制环节		
164	5	2	1	2	食品销售关键控制环节		
165	5	2	1	3	餐饮服务关键控制环节		
166	5	2	1	4	食品储运关键控制环节		
	5	2	2		关键控制点（CCP）的操作限值要求	5	
167	5	2	2	1	HACCP 小组的组成		
168	5	2	2	2	产品描述		
169	5	2	2	2	预期用途的确定		
170	5	2	2	3	过程描述及流程图的制定		
171	5	2	2	4	危害分析和制定控制措施		
172	5	2	2	5	CCP 的确定		
173	5	2	2	6	关键限值和操作限值		
174	5	2	2	8	CCP（关键控制点）的监控		
175	5	2	2	9	纠偏措施		
176	5	2	2	10	不合格的控制		
	5	2	3		食品生产经营过程记录检查	1	

177	5	2	3	1	食品生产经营过程记录要求		
178	5	2	3	2	食品生产经营过程记录保存		
	5	2	4		产品出厂检验规范操作	4	
179	5	2	4	1	实验室设施、设备、化学试剂要求		
180	5	2	4	2	实验室检验人员要求		
181	5	2	4	3	出厂检验方法标准		
182	5	2	4	4	出厂检验原始记录		
183	5	2	4	5	出厂检验报告内容		
184	5	2	4	6	不合格品的控制		
185	5	2	4	7	委托出厂检验要求		
186	5	2	4	8	检验能力比对检验要求		
	5	2	5		食品留样和记录执行情况	2	
187	5	2	5	1	食品留样设备设施		
188	5	2	5	2	食品生产企业留样要求		
189	5	2	5	3	餐饮服务单位食品留样要求		
190	5	2	5	4	食品留样记录要求		
	6				风险管理	5	
	6	1			日常管理	3.5	
	6	1	1		食品安全自查及记录的操作规范	0.5	
191	6	1	1	1	食品安全自查及记录内容		
192	6	1	1	2	食品安全自查及记录规范		
	6	1	2		食品安全追溯的实施规范	0.5	
193	6	1	2	1	食品安全信息追溯法规要求		
194	6	1	2	2	食品安全信息追溯实施步骤		
	6	1	3		食品生产经营流程和安全控制关键环节	1	
195	6	1	3	1	食品生产经营流程的关键环节		
196	6	1	3	2	食品生产经营安全控制关键环节		
	6	1	4		食品安全监督检查、食品安全抽检时企业的义务和要求	1	
197	6	1	4	1	食品安全监督检查时企业的义务和要求		
198	6	1	4	2	食品安全抽检时企业的义务和要求		
	6	1	5		食品安全预案演练所需记录的清单和要求	0.5	
199	6	1	5	1	食品安全预案演练所需记录的清单		
200	6	1	5	2	食品安全预案演练所需记录的要求		
	6	2			应急管理	1.5	

	6	2	1		收集事件信息的方法	0.5	
201	6	2	1	1	事件信息的内容、范围		
202	6	2	1	2	收集事件信息方法注意事项		
	6	2	2		召回食品的信息记录、收集、整理方法 和要求	0.5	
203	6	2	2	1	召回食品的信息记录、收集		
204	6	2	2	2	召回食品的信息整理方法 和要求		
	6	2	3		不合格食品下架的制度	0.5	
205	6	2	3	1	不合格食品的法规要求		
206	6	2	3	2	不合格食品下架的处置记录		

食 品 安 全 管 理 师 （ 五 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	五级/初级工
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	能采取正确的形式进行从业人员健康证明公示		
2	1	1	2	能在从业人员健康证明公示过程中保护隐私		
3	1	1	3	能督促从业人员进行定期体检		
4	1	1	4	能督促企业完善健康公示内容		
	1	2		行为管理		
5	1	2	1	能检查从业人员工作服(帽)的穿戴情况		
6	1	2	2	能检查从业人员手部清洁消毒正确方式		
7	1	2	3	能检查从业人员个人卫生状况		
8	1	2	4	能检查从业人员食品安全防护情况		
	2			环境管理		
	2	1		场所管理		
9	2	1	1	能检查生产经营场所清洁消毒过程和状态		
10	2	1	2	能检查生产经营场所清洁消毒关键点控制情况		
11	2	1	3	能检查生产经营场所废弃物处理情况		
12	2	1	4	能检查生产经营场所废弃物关键点控制情况		
	2	2		病媒生物防治管理		
13	2	2	1	能检查食品企业蟑螂防控情况		
14	2	2	2	能检查食品企业老鼠防控情况		
15	2	2	3	能检查食品企业苍蝇防控情况		
16	2	2	4	能进行病媒生物防护设备完好性检查		
17	2	2	5	能对生产经营场所病媒生物的痕迹进行检查		
	3			采购和验收管理		
	3	1		采购管理		
18	3	1	1	能核查食品、食品添加剂供应商的合法资质		
19	3	1	2	能核查食品相关产品供应商的合法资质		
20	3	1	3	能核查食品、食品添加剂的合格证明		
21	3	1	4	能核查食品相关产品的合格证明		
	3	2		验收管理		
22	3	2	1	能核查动物检疫证明情况		

23	3	2	2	能查验肉类制品进货合格证明	
24	3	2	3	能核查进货查验记录	
	4			设备设施管理	
	4	1		维护管理	
25	4	1	1	能检查均质机等工器具清洗消毒的步骤	
26	4	1	2	能检查车间地坪等清洗消毒的步骤	
27	4	1	3	能检查工器具的维护情况	
28	4	1	4	能检查设备设施的维护情况	
	4	2		清洁消毒作业管理	
29	4	2	1	能正确选择清洗剂和消毒剂	
30	4	2	2	能检查工器具的清洁消毒情况	
31	4	2	3	能检查设备设施清洁消毒情况	
	5			过程管理	
	5	1		储运管理	
32	5	1	1	能检查运输工器具的清洁以及交叉污染状况	
33	5	1	2	能检查库房的清洁以及交叉污染状况	
34	5	1	3	能检查运输工器具保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等设施的运行情况和状态	
35	5	1	4	能检查库房保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等设施的运行情况和状态	
36	5	1	5	能检查仓库内食品添加剂、食品原料、食品相关产品标识管理情况	
37	5	1	6	能核查仓库内食品添加剂、食品原料、食品相关产品保存期限及先进先出的执行情况	
38	5	1	7	能核查库房温湿度的监测记录	
	5	2		生产经营过程管理	
39	5	2	1	能检查食品生产经营过程的关键环节	
40	5	2	2	能检查危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系中关键控制点 (CCP) 的操作限值 (A、B)	
41	5	2	3	能检查食品生产经营过程记录	
42	5	2	4	能检查食品生产企业产品出厂放行执行情况	
43	5	2	5	能检查食品生产企业食品留样和记录执行情况	
44	5	2	6	能检查餐饮服务企业食品留样和记录执行情况	
	6			风险管理	
	6	1		日常管理	
45	6	1	1	能检查企业食品安全自查情况	
46	6	1	2	能检查企业食品安全自查记录实施情况	

47	6	1	3	能核查食品安全追溯信息的完整性、有效性	
48	6	1	4	能配合监管部门进行食品安全检查	
49	6	1	5	能配合监管部门进行食品安全抽检	
50	6	1	6	能提供食品安全检查和抽检所需要的各项食品安全记录和产品	
51	6	1	7	能提供食品安全预案演练需要的记录	
	6	2		应急管理	
52	6	2	1	能检查召回食品处理情况	
53	6	2	2	能收集事件信息	
54	6	2	3	能提供召回食品的产品信息和记录	
55	6	2	4	能监督食品销售企业不合格食品下架	

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. 无菌室需维持正压防止外部污染进入。（ ）
2. 焙烤食品通过高温烘烤工艺（ $\geq 180^{\circ}\text{C}$ ）可有效杀灭食品中绝大部分微生物，并降低水分活度至 $A_w < 0.85$ 以抑制微生物生长。（ ）
3. 电商平台需显著标明竞价排名商品为“广告”。（ ）
4. 食品生产企业只需记录成品批次，无需记录原料批次。（ ）
5. 我国社会主义道德规范体系在发展过程中，始终坚持以人民为中心，将保障人民群众的根本利益作为道德建设的出发点和落脚点。（ ）
6. 未取得食品生产许可证的企业可临时生产少量食品用于内部福利发放。（ ）
7. 防毒面具过滤件需根据毒物性质定期更换。（ ）
8. 冷冻肉只要在保质期内，反复解冻再冷冻也不会影响食品安全。（ ）
9. 产品标识可仅标注英文名称。（ ）
10. 冷冻食品在运输过程中若冷链中断，只需在重新降温后继续运输即可。（ ）
11. 职业道德对所有社会成员都具有普遍约束力，与职业活动的特殊性无关。（ ）
12. 骨折伤员搬运前应先将断骨推回伤口内固定。（ ）
13. 粮油产品中黄曲霉毒素 B₁ 的污染主要发生在高温高湿的储存条件下，通过控制储存环境的温湿度可以有效预防其产生。（ ）
14. 分析纯（AR）试剂可作为基准物质配制标准溶液。（ ）
15. 食品生产经营环境的卫生状况对食品安全至关重要，食品生产经营场所应远离污染源，如垃圾场、化工厂等，且场所内应保持清洁、通风良好，防止食品受到污染。（ ）
16. 按照法律法规规定，食品安全管理师在工作中可以适当变通操作规范以提高工作效率。（ ）
17. 冷冻食品的运输温度允许短暂波动至 -12°C 以上，只要最终恢复至 -18°C 即可。（ ）
18. 含油废水可直接排入雨水管网。（ ）
19. 味精（谷氨酸钠）在低温烹饪条件下小部分会转化为焦谷氨酸钠，这种物质对人体是安全的。（ ）
20. 特殊食品（如保健食品、婴幼儿配方食品）应设置专门区域或专柜销售，并与普通食品明显区分。（ ）
21. 啤酒生产过程中采用冷过滤工艺可完全避免蛋白质混浊问题。（ ）
22. 检测结果记录在完成之后，为了保密性，应立即对原始数据进行加密处理。（ ）
23. 食品安全标准只需在食品生产环节执行，流通和消费环节无需严格遵守。（ ）
24. 感官评价实验室中的评价员在进行评价时，可以相互讨论以达成一致意见。（ ）
25. 专间内应设置独立的空调设施，温度应不高于 25°C 。（ ）
26. 忠于职守仅指在工作中遵守公司的规章制度，不迟到不早退。（ ）
27. 凉菜间紫外线消毒需在无人状态下开启，每日至少 30min。（ ）
28. 再制干酪属于《食品安全国家标准》分类中的“其他乳制品”。（ ）
29. 农产品质量安全标准由县级人民政府制定。（ ）
30. 食品原料、半成品和成品可堆放在同一区域，只要标识清晰即可。（ ）
31. 职业道德的作用主要体现在通过经济奖惩机制约束企业生产行为。（ ）
32. 微生物阳性结果可无需复核确认直接报告。（ ）
33. 每日只需在营业前检查一次冷藏设备温度记录即可。（ ）
34. 食品物理性污染主要指食品在加工或储运过程中混入的玻璃碎片、金属屑等异物，通过实施 HACCP 体系中的金属检测和 X 光筛查可有效防控。（ ）

-
35. 有奖销售最高奖金额不得超过 5 万元。（ ）
36. 冰激凌生产过程中，巴氏杀菌的温度要求是 85℃ 维持 15 秒。（ ）
37. ISO 22000 要求企业必须建立外部沟通程序。（ ）
38. 排污许可证的申请、变更、延续等流程均需通过全国排污许可证管理信息平台办理。（ ）
39. 碳酸饮料的 pH 值通常高于 7.0，属于碱性食品。（ ）
40. 劳动者每日工作时间不得超过 8 小时。（ ）
41. 食品加工用水的供水管路可与间接冷却水管路共用。（ ）
42. 在工作中对每一个环节都认真检查，确保食品安全，并且在与他人交流和业务往来中始终保持诚实，信守承诺，这体现了认真负责，诚实守信。（ ）
43. 食品添加剂的生产需取得单独的生产许可。（ ）
44. 食品热加工过程中，中心温度的控制是确保食品安全的关键因素之一，通常需要达到特定的温度和时间组合以杀灭有害微生物。（ ）
45. 餐饮服务者可对造成明显浪费的消费者收取垃圾处理费。（ ）
46. 豆制品加工过程中使用的乙酰磺胺酸钾（甜味剂）应符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》规定，其最大使用量不得超过 0.2g/kg。（ ）
47. 食品中农药残留检测首选仪器分析法而非化学分析法。（ ）
48. 所有水产类食品在销售前都必须经过重金属含量检测，合格后方可上市销售，无需进行微生物检测。（ ）
49. 高温灭菌设备操作人员长期处于高温环境可能导致中暑，这属于物理性职业病危害。（ ）
50. 食品加工过程中，加热至 60℃ 并保持 5min，能彻底杀灭所有致病微生物。（ ）
51. 国家标准分为强制性标准和推荐性标准，行业标准、地方标准均为推荐性标准。（ ）
52. 食品运输车辆在装货前应进行清洁和检查，确保车厢内部无污染源。（ ）
53. 道德的调节功能是道德最突出也是最重要的社会功能。（ ）
54. 在生物安全实验室中，BSL-1 实验室可用于操作高致病性禽流感病毒。（ ）
55. ISO 22000 仅适用于食品生产加工企业。（ ）
56. 土豆发芽后，只要把芽眼挖掉，剩余部分仍可正常烹饪食用。（ ）
57. 动火作业需在易燃物 10m 范围内配置灭火器。（ ）
58. 散装食品销售容器上需标注生产日期和保质期。（ ）
59. 罐头中苯甲酸钠的最大使用量为 1.0g/kg。（ ）
60. 冷冻食品采样后需在常温下解冻再检测。（ ）
61. 食品安全指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。（ ）
62. 为节省时间，热加工过程中可将食品中心温度控制在 60℃ 并缩短加热时间。（x）
63. 经营者擅自使用与知名商品近似的包装装潢，导致消费者混淆的行为属于不正当竞争。（ ）
64. 传统发酵豆制品（如腐乳）在发酵过程中产生的生物胺对人体完全无害，可放心食用。（ ）
65. 食品安全感官评价是指利用人体的视觉、嗅觉、味觉、触觉和听觉等感官，对食品的营养进行感知、测量、分析和解释的一种科学方法。（ ）
66. 使用环保型包装材料，就能完全避免食品包装废弃物造成的环境污染。（ ）
67. 社会主义道德规范体系在党的十八大首次明确提出并系统阐述。（ ）
68. 专间工作人员可直接佩戴手表进入操作区域。（ ）
69. 溶液配制完成后，若未标注有效期，默认在 1 个月内可以使用。（ ）
70. 食品中放射性物质的污染属于物理性污染，其限量标准由《食品安全国家标准 食品中污染物限量》（GB 2762）统一规定。（ ）
71. 电子商务平台经营者应当对入网食品经营者进行实名登记，并审核其食品经营许可证。（ ）
72. 焙烤食品中添加的丙酸钙属于非法防腐剂，应禁止使用。（ ）
73. 不合格食品样品应保存至申诉期结束（通常 6 个月）。（ ）

-
74. 职业道德是指从事一定职业的人在职业生活中应当遵循的具有职业特征的道德要求和行为准则。（ ）
75. 《中华人民共和国农产品质量安全法》自 2023 年 1 月 1 日起施行。（ ）
76. 食品库房内可直接存放杀虫剂，方便随时处理虫害问题。（ ）
77. 网购商品均适用 7 日无理由退货。（ ）
78. 食品安全管理师遵纪守法，敢于担当，意味着在发现企业存在食品安全违法行为时，应及时制止并向上级或监管部门报告。（ ）
79. 初级食品安全管理师只需熟悉保健食品销售要求，无需掌握特殊医学用途配方食品知识。（ ）
80. 生产性粉尘（如矽尘、煤尘）属于化学性职业病危害因素。（ ）
81. 肉蛋类食品在生产过程中，应严格控制兽药的使用，防止兽药残留超标，确保食品安全。（ ）
82. 公民有权举报环境污染行为。（ ）
83. 食品生产过程中应配备专用器具或设施以防止不同生产区域的交叉污染。（ ）
84. 根据《中华人民共和国反食品浪费法》，食品浪费包括对可安全食用的食品因不合理利用导致数量减少或质量下降的行为。（ ）
85. 每一种职业道德都只能规范本行业从业人员的职业行为。（ ）
86. 餐饮具消毒后可直接放入密闭保洁柜，无需擦拭。（ ）
87. 掺伪或食物中毒样品的采样应优先考虑典型性而非代表性。（ ）
88. 食品的生物性污染主要指微生物（如细菌、霉菌、病毒）及其代谢产物对食品造成的污染。（ ）
89. 企业可制定严于国家标准的产品标准。（ ）
90. 青皮红肉鱼类（如鲈鱼）腐败变质后可能引起组胺中毒，烹饪前需检查新鲜度。（ ）
91. 排污单位无排污许可证可临时排放达标废水。（ ）
92. 道德是由国家强制力保证实施的行为规范。（ ）
93. 疏散通道应急照明持续时间应 $\geq 120\text{min}$ 。（ ）
94. 冷藏食品在运输过程中，车厢温度应保持在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 范围内。（ ）
95. 根据食品安全国家标准规定，大米中镉的含量限量为 0.4mg/kg ，这一限量标准适用于所有种类的大米产品。（ ）
96. 杀菌步骤的温度偏差属于关键控制点（CCP）的偏离。（ ）
97. 为了提升工作效率，可以适当凭借经验判断食品原料验收流程。（ ）
98. 劳动争议发生后，劳动者必须先行申请劳动仲裁才能向法院提起诉讼。（ ）
99. 在食品生产中，投料控制只需关注原料的种类和数量，原料的质量和来源可以忽略，因为后续的加工环节可以弥补原料的不足。（ ）
100. 食品安全管理师在工作中，始终以高度的责任感对待每一个环节，确保食品安全，这体现了爱岗敬业，忠于职守。（ ）
101. 食品生产车间的墙壁与地面交界处应设计为弧形结构，便于清洁。（ ）
102. 带菌废弃物需经 121°C 压力灭菌 30min 后再处理。（ ）
103. 食品中铅污染的主要来源包括工业废水排放、含铅农药使用以及食品加工器具的迁移，通过严格管控污染源和规范食品接触材料可有效降低风险。（ ）
104. 耐用商品瑕疵争议的举证责任默认由经营者承担。（ ）
105. 禁止生产经营标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品。（ ）
106. 误服强酸后应立即口服牛奶稀释。（ ）
107. 饮料生产企业应定期对生产设备进行清洁消毒，防止微生物污染。（ ）
108. 标准溶液必须使用基准物质直接配制，禁止标定法配制。（ ）
109. 当企业利益与食品安全标准冲突时，食品安全管理师为维护企业形象可适当放宽标准要求。（ ）
110. 检测数据出现异常时，可先记录下来，后续再进行原因分析。（ ）
111. 冷冻饮品生产过程中，原料搅拌后的空气含量（膨胀率）需控制在 $40\%\sim 60\%$ 以确保口感和结构稳定。（ ）
112. 保健食品广告应当显著标明“本品不可代替药物”。（ ）

-
113. 直接入口食品与生鲜食品应分区域陈列销售，并使用独立的取用工具。（ ）
114. 采样工具如镊子、剪刀等可通过紫外线照射代替高压灭菌。（ ）
115. 乳制品中的三聚氰胺主要来源于牛奶的自然分泌，因此无法完全避免其存在。（ ）
116. 放射性作业人员必须佩戴个人剂量计。（ ）
117. 食品烹饪环节中，生熟食品加工工具分开使用是防控交叉污染的核心措施之一。（ ）
118. 职业道德有助于调节职业交往人员关系、维护和提高本行业的信誉、促进本行业的发展、提高全社会的道德水平。（ ）
119. 追溯记录保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月。（ ）
120. 物理性胖听罐头的常见原因是内容物装填过满。（ ）

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. 检验后的备份样品保存期限通常为（ ）。
- （A）永久保存（B）7 天（C）15 天（D）与复检有效期一致
2. （ ）是豆制品特有的安全风险因子。
- （A）镉（B）黄曲霉毒素（C）亚硝酸盐（D）铅
3. （ ）是最常见导致食品腐败的生物性污染源。
- （A）寄生虫（B）细菌（C）病毒（D）昆虫
4. 关于食品安全国家标准的说法，正确的是（ ）。
- （A）食品安全国家标准不包括微生物指标（B）食品安全国家标准是强制执行的标准（C）食品安全国家标准可以由企业自行制定（D）食品安全国家标准只针对加工食品
5. （ ）最能有效防控食品生产过程中的空气交叉污染。
- （A）佩戴一次性手套操作（B）安装紫外线消毒灯（C）定期清洁生产设备（D）设置正压洁净车间
6. 感官评价的结果分析中，（ ）最能反映评价员的真实情况。
- （A）一致性分析（B）平均值分析（C）标准差分析（D）方差分析
7. 黄酒储存过程中出现浑浊沉淀，最可能的原因是（ ）。
- （A）微生物污染（B）温度过高（C）酒精挥发（D）光照氧化
8. 食品贮存时应离墙离地至少（C）cm。
- （A）30（B）5（C）10（D）20
9. 食品仓库的“三防”措施通常包括（ ）。
- （A）防尘、防鼠、防虫（B）防火、防盗、防潮（C）防冻、防晒、防腐蚀（D）防爆、防震、防漏
10. （ ）是食品生产线正确的清洁顺序。
- （A）按生产流程“从洁到污”反向清洁（B）先清洗低风险区域再清洗高风险区域（C）从上游到下游依次清洁（D）先清洁设备内部再清洁外部
11. 保健食品销售专区应当显著标示（ ）。
- （A）功效（B）“保健食品不是药物，不能代替药物治疗疾病”（C）“普通食品”字样（D）“特殊食品”字样
12. 属于“标准溶液”的是（ ）。
- （A）10%乙醇溶液（B）未标定的 NaOH 溶液（C）已知浓度的滴定用盐酸溶液（D）饱和食盐溶液
13. 厂房排烟系统启动后应优先（B）。
- （A）切断电源（B）联动关闭通风系统（C）打开所有门窗（D）通知物业
14. 冷灌装工艺的主要目的是（ ）。
- （A）缩短灭菌时间（B）降低饮料黏度（C）减少高温对营养成分的破坏（D）提高二氧化碳溶解度

-
15. 生产设备清洁消毒后应（ ）。
- (A) 每 72h 重新清洁一次 (B) 投入生产并同步记录清洁状态 (C) 贴标签注明清洁日期与责任人 (D) 存放并等待使用
16. () 是焙烤食品加工的错误做法。
- (A) 油炸类糕点的煎炸油不得重复使用超过 3 次 (B) 冷加工糕点 (如蛋黄酥) 需在 15℃ 以下环境灌装 (C) 烘烤后的冷却时间应控制在 2h 内以防止二次污染 (D) 含乳焙烤食品需在 10 万级洁净车间内生产
17. 职业道德在一定程度上可以弥补 () 的不足。
- (A) 技术水平 (B) 法律法规 (C) 企业制度 (D) 管理方法
18. 冷冻饮品在储存过程中出现融化再冻结现象, 会导致 ()。
- (A) 包装材料破损 (B) 产品重量增加 (C) 添加剂失效 (D) 微生物繁殖风险升高且冰晶结构破坏影响口感
19. 劳动争议仲裁时效为 ()。
- (A) 5 年 (B) 3 个月 (C) 1 年 (D) 2 年
20. 验证关键控制点 (CCP) 监控记录的时间频率是 ()。
- (A) 每年一次 (B) 每周一次 (C) 每月一次 (D) 每季度一次
21. 发现某批次食品的微生物检测值临近临界标准, () 的处理方法是正确的。
- (A) 重新采样复检, 并如实记录和上报检测结果 (B) 认为不超标就无需特别关注, 正常放行产品 (C) 自行降低检测标准, 使产品符合要求 (D) 矫正偏差, 将数据调整为合格范围
22. 从事产品质量检验、认证的社会中介机构必须依法设立, () 与行政机关和其他国家机关存在隶属关系或者其他利益关系。
- (A) 需要 (B) 可以 (C) 应当 (D) 不得
23. 监督检查部门可采取的执法措施是 ()。
- (A) 拘留责任人 (B) 冻结银行账户 (C) 查封涉案财物 (D) 吊销营业执照
24. 按日计罚制度适用于 ()。
- (A) 环保设施未验收 (B) 未缴纳环保税 (C) 首次轻微违法 (D) 责令改正后拒不改正
25. 确定 CCP (关键控制点) 的依据是 ()。
- (A) 危害分析的结论 (B) 员工建议 (C) 客户需求 (D) 设备成本
26. () 措施属于食品储运防护的核心要求。
- (A) 司机穿戴工作服和手套 (B) 使用防潮包装材料 (C) 配置实时温度监测设备 (D) 定期清洁运输车辆表面
27. 食品生产原料投料前需要进行的操作是 ()。
- (A) 仅在标签模糊时抽样检测 (B) 直接拆封使用以提高效率 (C) 仅检查外包装完整性 (D) 核对生产日期、感官性状及检验报告
28. 新鲜水果中铅的限量标准是 () mg/kg。
- (A) 0.5 (B) 0.1 (C) 0.2 (D) 0.3
29. 食用农产品销售者应当建立食用农产品进货查验记录制度, 并保存相关进货凭证。记录和凭证保存期限不得少于 () 个月。
- (A) 24 (B) 3 (C) 6 (D) 12
30. 标准实施的监督主体是 ()。
- (A) 媒体机构 (B) 企业质检部 (C) 县级以上标准化部门 (D) 消费者个人
31. 因产品缺陷造成损害可向 () 索赔。
- (A) 行业协会 (B) 生产者或销售者 (C) 物流公司 (D) 广告代言人
32. 社会主义道德规范体系是在社会主义经济、政治、文化基础上形成的, 以 () 道德

原则为核心的道德行为准则系统。

- (A) 集体主义 (B) 爱国守法 (C) 敬业奉献 (D) 团结友善
33. 食用油的主要卫生问题不包括 ()。
- (A) 蛋白质变性 (B) 酸败 (C) 真菌毒素污染 (D) 农药残留
34. 在进行 () 销售时, 需重点查验生产企业的生产许可证和产品注册批件。
- (A) 腌制咸菜 (B) 预包装普通糕点 (C) 进口婴幼儿配方乳粉 (D) 农场自产鲜鸡蛋
35. 冷冻饮品的储存温度应满足 ()。
- (A) $\leq -20^{\circ}\text{C}$ (B) $\leq -10^{\circ}\text{C}$ (C) $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (D) $\leq -15^{\circ}\text{C}$
36. 可主张的残疾赔偿项目包括 ()。
- (A) 康复费及辅助器具费 (B) 精神损失费 (C) 误工费 (D) 律师咨询费
37. 诱导超量点餐的罚款区间是 ()。
- (A) 10000 元以上 (B) 500-5000 元 (C) 给予警告 (D) 1000-10000 元
38. 生物性职业病危害因素不包括 ()。
- (A) 紫外线辐射 (B) 森林脑炎病毒 (C) 布氏杆菌 (D) 炭疽杆菌
39. 实行排污登记管理的单位范围由 () 制定。
- (A) 县级生态环境部门 (B) 国务院生态环境主管部门 (C) 省级生态环境部门 (D) 市级生态环境部门
40. 排污单位需每年提交 ()。
- (A) 设备采购清单 (B) 变更申请 (C) 执行情况年报 (D) 延期申请
41. 每年环境日的具体日期是 ()。
- (A) 5 月 1 日 (B) 4 月 22 日 (C) 6 月 5 日 (D) 3 月 22 日
42. 职业道德是社会道德在职业活动中的 (), 是本行业对社会所承担的道德责任和义务。
- (A) 具体化 (B) 形象化 (C) 规范化 (D) 标准化
43. () 可能导致罐头食品的平酸腐败。
- (A) 贮存环境温度低于 10°C (B) 杀菌温度低于 100°C (D) 罐头密封性不良 (D) 原料初始污染嗜热脂肪芽孢杆菌
44. 长期吸入 () 可能导致矽肺病。
- (A) 铁矿石粉 (B) 游离二氧化硅粉尘 (C) 棉尘 (D) 木屑
45. BSL-2 实验室必备的设备是 ()。
- (A) 生物安全柜 (B) 离心机 (C) 培养箱 (D) PCR 扩增仪
46. 饮料生产企业发现某批次产品 pH 值异常(标准 4.2-4.5, 实测 3.8), 应优先采取 ()。
- (A) 按工艺参数偏差处理记录 (B) 添加碳酸氢钠调整 pH (C) 重新灭菌延长保质期 (D) 启动不合格品隔离程序
47. 消费者协会的性质是 ()。
- (A) 企业联盟 (B) 政府机构 (C) 社会监督组织 (D) 营利机构
48. () 属于《中华人民共和国食品安全法》明确禁止生产经营的食品。
- (A) 未按规定程序进行检疫合格的肉类 (B) 用非食品原料生产的食品 (C) 未标注生产日期但仍在保质期内的食品 (D) 超过保质期但感官性状正常的食品
49. 某餐厅厨师在加工冷菜时, 发现砧板有霉斑, 正确的处理方式是 ()。
- (A) 用钢丝球打磨霉斑后涂抹食用油保养 (B) 更换新砧板并对刀具进行酒精消毒 (C) 用洗洁精清洗后继续使用 (D) 用开水烫洗砧板后晾晒 1h
50. 面包中毛发属于 () 污染。
- (A) 物理性 (B) 生物性 (C) 放射性 (D) 化学性

51. 腹泻患者粪便样本保存温度应为（ ），送检时限≤2h。
(A) 37℃ (B) 4℃ (C) -20℃ (D) 25℃
52. （ ）在叶类蔬菜中的残留限量要求最严格。
(A) 六六六 (B) 有机磷类 (C) 拟除虫菊酯类 (D) 氨基甲酸酯类
53. （ ）符合《中华人民共和国广告法》规定。
(A) 某电视台推出《养生大讲堂》节目普及养生知识，每期节目根据不同主题介绍相关的健康知识 (B) 某母婴品牌通过赞助综艺节目打广告，宣称其奶粉营养价值高，可替代母乳 (C) 某品牌护肤品促销期间宣称“买得多送得多”，未表示具体赠品数量 (D) 某保健品广告牌上标注“适用人群：熬夜加班、喝酒应酬、饮食油腻”
54. 以谷类为原料的蒸馏酒中甲醇的限量要求为（ ）。
(A) ≤3.0g/L (B) ≤0.6g/L (C) ≤1.0g/L (D) ≤2.0g/L
55. （ ）在调味品中使用时受限最严格。
(A) 谷氨酸钠 (B) 苯甲酸及其钠盐 (C) 维生素 C (D) 柠檬酸
56. 散装食品销售时应配备的基本防护设施是（ ）。
(A) 公用勺子 (B) 防尘罩和专用取用工具 (C) 普通塑料袋 (D) 敞开式容器
57. 烹饪工具消毒时，用（ ）最符合规范。
(A) 洗涤剂搓洗后清水冲洗 (B) 75%酒精喷洒后自然晾干 (C) 沸水煮沸 5min (D) 紫外线照射 30min
58. （ ）污染是指有害化学物质对食品的污染。
(A) 化学性 (B) 放射性 (C) 生物性 (D) 物理性
59. 易腐败样品（如鲜肉）临时保存温度应为（ ）。
(A) <10℃ (B) -18℃ (C) 0~4℃ (D) 5℃
60. ISO 22000 的核心原则是（ ）。
(A) 全程风险控制 (B) 增强管理能力 (C) 简化记录流程 (D) 提供员工素质
61. 某餐厅加工牛排时，中心温度检测显示为 68℃，此时应采取的措施是（ ）。
(A) 停止加热，因中心温度超过安全阈值 (B) 直接出锅，因 68℃已达到巴氏杀菌温度 (C) 延长加热时间，直至中心温度达到 70℃以上 (D) 调整加热设备功率，使表面温度升至 80℃
62. 关于食品销售区的清洁消毒频率，（ ）是错误的。
(A) 电子秤每月拆解清洗 (B) 切割板每日营业结束后消毒 (C) 展示柜每周清洁一次 (D) 收银台每班次擦拭消毒
63. 油类火灾应选用（ ）灭火器。
(A) 清水 (B) 水基型 (C) 泡沫 (D) 二氧化碳
64. 验证 ISO 22000 有效性的方法是（ ）。
(A) 企业收益 (B) 客户投诉统计 (C) 内部审核和管理评审 (D) 供应商数量
65. 食品原料验收区应设在厂区（ ）。
(A) 成品仓库内 (B) 清洁作业区内 (C) 一般作业区入口处 (D) 化学品仓库旁
66. （ ）废水处理技术适用于罐头食品企业。
(A) 石灰法 (B) 生物膜法 (C) 离子交换法 (D) 电渗析法
67. （ ）是人与人交往中最基本的道德。
(A) 友善 (B) 守法 (C) 爱国 (D) 诚信
68. 在工作中遇到利益冲突时，应当（ ）。
(A) 与相关方协商达成利益平衡方案 (B) 优先维护企业利益，后续再评估风险 (C) 按照内部流程逐级上报，等待上级决策 (D) 坚持职业道德，以食品安全为首要原则
69. 在食品销售环节，冷藏食品的温度应控制在（ ）以确保食品安全和质量。

-
- (A) 12℃~16℃ (B) 0℃~4℃ (C) 4℃~8℃ (D) 8℃~12℃
70. 食醋生产过程中最需要重点控制的生物危害是 ()。
- (A) 耐酸致病菌 (B) 大肠菌群污染 (C) 霉菌污染 (D) 醋酸菌过度发酵
71. 道德的产生与 () 密切相关。
- (A) 社会经济关系 (B) 人类的本能 (C) 个人兴趣爱好 (D) 自然环境
72. 农产品质量安全的风险监测由 () 负责。
- (A) 消费者协会 (B) 农业农村主管部门 (C) 市场监管部门 (D) 环保部门
73. 烹饪过程中, 食品中心温度应达到 () 才能杀灭大部分致病菌。
- (A) 80℃ (B) 45℃ (C) 60℃ (D) 70℃
74. 根据 GB 2762-2022, () 中汞污染风险最高。
- (A) 乳制品 (B) 淡水鱼类 (C) 深海大型掠食性鱼类 (D) 谷物类
75. 食品安全可追溯系统在实际应用过程中, 需要各个参与方包括生产企业、加工企业、物流企业、销售企业等密切配合, 共同录入和更新相关信息, 这主要是为了 ()。
- (A) 避免企业之间的恶性竞争 (B) 提高企业的市场竞争力 (C) 促进企业之间的友好合作 (D) 实现食品信息的完整性和准确性
76. 法定节假日加班工资应不低于工资的 ()。
- (A) 400% (B) 150% (C) 200% (D) 300%
77. () 是食品投料控制的关键步骤。
- (A) 所有原料必须由同一操作人员完成称量 (B) 称量后的原料投入生产线 (C) 需记录每批次投料的实际用量并与配方比对 (D) 冷冻原料需在常温下完全解冻后投料
78. 专间和专用操作区的清洁消毒要求是 ()。
- (A) 每月清洁一次, 定期消毒 (B) 每天清洁一次, 无需消毒 (C) 每次使用后清洁并消毒 (D) 每周清洁一次, 定期消毒
79. 检测结果记录的备份策略中, () 最合理。
- (A) 每年进行一次全量备份, 每季度进行一次增量备份 (B) 每周进行一次全量备份, 每天进行一次增量备份 (C) 每月进行一次全量备份, 每周进行一次增量备份 (D) 每季度进行一次全量备份, 每月进行一次增量备份
80. 选择理化检验方法的首要原则是 ()
- (A) 设备精度最高 (B) 与检测目标物匹配 (C) 成本效益最高 (D) 操作简便且快速
81. () 需在生物安全二级实验室 (BSL-2) 进行。
- (A) 饮用水总大肠菌群测定 (B) 肉制品中沙门氏菌分离 (C) 酸奶中乳酸菌计数 (D) 面包中霉菌检测
82. 职业道德的 () 是指职业道德的内容总是要鲜明地表达职业义务、职业责任以及职业行为上的道德准则。
- (A) 多样性 (B) 规范性 (C) 行业性 (D) 稳定性
83. 评价生鲜肉色泽时, 应优先在 () 下观察。
- (A) 暗室红光 (B) 自然光 (C) 紫外灯光 (D) 暖色灯光
84. 发现调味品包装出现涨罐现象, 最可能的原因是 ()。
- (A) 光照时间过长 (B) 添加防腐剂过量 (C) 微生物污染产气 (D) 运输过程震动
85. 不得利用不满 () 周岁的未成年人作为广告代言人。
- (A) 10 (B) 3 (C) 5 (D) 8
86. () 最能体现食品安全管理人员的爱岗敬业精神。
- (A) 保持工作服整洁卫生 (B) 按时完成日常检验记录 (C) 主动加班排查潜在风险 (D) 参加年度继续教育培训

-
87. 热食类食品保温温度应不低于（ ）。
(A) 80℃ (B) 45℃ (C) 60℃ (D) 70℃
88. 食品广告的内容应当真实合法，不得含有虚假或者引人误解的内容，不得欺骗、误导消费者。食品广告中涉及特定功效的应当（ ）。
(A) 有企业内部证明 (B) 有科学依据 (C) 有消费者评价 (D) 有市场调研数据
89. 商业秘密的核心要件是（ ）。
(A) 采取保密措施 (B) 申请专利 (C) 政府备案 (D) 公开宣传
90. 质量浓度 ρ_B 的单位通常表示为（ ）。
(A) V/V (B) % (m/m) (C) mol/L (D) g/L
91. 未持证排放污染物的罚款区间是（ ）。
(A) 5000 元以下 (B) 1 万-5 万元 (C) 5 万-10 万元 (D) 10 万-100 万元
92. 在检测结果出现争议时，应（ ）。
(A) 采用其他批次的检测结果代替 (B) 以检测人员最初记录的结果为准 (C) 由企业负责人决定最终结果 (D) 重新进行样品复检
93. （ ）不属于食品安全管理中职业危害的控制要求。
(A) 制定食品安全事故预案 (B) 定期校准检测设备 (C) 建立员工健康档案 (D) 提供防护用品
94. 处理触电事故的优先措施是（ ）。
(A) 拨打 120 等待专业人员 (B) 用潮湿木棍挑开电线 (C) 切断电源或用绝缘工具分离 (D) 立即进行人工呼吸
95. （ ）的冷藏储存温度要求最严格。
(A) 新鲜水果 (B) 新鲜蔬菜 (C) 巴氏杀菌乳 (D) 鲜鸡蛋
96. 理化检验样品的采集应确保样品的（ ）。
(A) 稳定性 (B) 代表性 (C) 多样性 (D) 均匀性
97. （ ）是公民道德最低层次的要求。
(A) 友善 (B) 守法 (C) 爱国 (D) 诚信
98. 根据 GB 2707-2016，鲜、冻禽肉中挥发性盐基氮的限量标准是 $\leq$ （ ）mg/100g。
(A) 30 (B) 15 (C) 20 (D) 25
99. 关于水产品中重金属污染，正确的说法是（ ）。
(A) 砷的无毒形态占总砷比例通常 $< 50\%$ (B) 贝类富集镉的能力弱于鱼类 (C) 甲基汞可通过食物链在大型鱼类中积累 (D) 铅污染主要来源于深海捕捞环境
100. 道德的基本功能中，（ ）是用于衡量行为善恶的标准。
(A) 导向功能 (B) 强制功能 (C) 教育功能 (D) 调节功能
101. 被有害物质污染且可能危及人体健康的食物应（ ）。
(A) 立即停止生产并召回 (B) 高温煮沸后继续销售 (C) 无害化处理后作为饲料 (D) 标注“处理品”降价销售
102. 专间和专用操作区的温度应控制在（ ）以下以确保食品安全。
(A) 30℃ (B) 10℃ (C) 20℃ (D) 25℃
103. 食品安全是指食品无毒、无害，符合应有的（ ）要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。
(A) 营养 (B) 卫生 (C) 食用 (D) 健康
104. 降低噪声传播的有效措施是（ ）。
(A) 播放背景音乐 (B) 工人佩戴耳塞 (C) 安装隔声屏障 (D) 增加作业时长
105. （ ）不属于道德的特点。

-
- (A) 变动性 (B) 规范性 (C) 非强制性 (D) 历史性
106. 预防豆制品腐败变质的最有效措施是 ()。
- (A) 提高包装密封性 (B) 添加足量防腐剂 (C) 控制加工环节的卫生条件 (D) 延长高温杀菌时间
107. 室内质控频率应为 ()。
- (A) 每年一次 (B) 每周一次 (C) 每月一次 (D) 每批一次
108. () 属于 HACCP (危害分析与关键控制点) 的预备步骤。
- (A) 记录审核 (B) 组建 HACCP (危害分析与关键控制点) 小组 (C) 监测 CL (关键限值) 值 (D) 实施纠偏
109. 国家引导、推广农产品标准化生产, 鼓励和支持生产 () 农产品, 禁止生产、销售不符合国家规定的农产品质量安全标准的农产品。
- (A) 无公害 (B) 绿色优质 (C) 转基因 (D) 有机
110. 我国社会主义道德规范体系的核心是 ()。
- (A) 爱国主义 (B) 为人民服务 (C) 集体主义 (D) 诚实守信
111. () 是关于“遵纪守法”与“敢于担当”关系的正确说法。
- (A) 两者矛盾时, 应优先保障企业利益 (B) 遵纪守法是底线要求, 敢于担当需突破常规 (C) 遵纪守法会限制担当行为的灵活性和效率 (D) 敢于担当必须在遵纪守法的框架内实现
112. 常见的生物性污染引发的食物中毒症状不包括 ()。
- (A) 牙龈出血 (B) 头晕 (C) 腹痛及腹泻 (D) 恶心及呕吐
113. 罐头食品的保质期主要依赖 () 技术。
- (A) 辐照处理 (B) 高温杀菌和密封工艺 (C) 添加防腐剂 (D) 冷冻保存
114. 电子商务平台经营者对平台内经营者的资质资格未尽到审核义务, 造成消费者损害的, 应当承担 ()。
- (A) 直接责任 (B) 相应的责任 (C) 连带责任 (D) 补充责任
115. () 可能导致焙烤食品的酸败变质。
- (A) 包装材料透氧率过高 (B) 使用氢化植物油作为起酥油 (C) 贮存环境湿度 $\leq 65\%$ (D) 添加适量丙酸钙 ($\leq 2.5\text{g/kg}$)
116. 采集食品微生物样本的首要原则是 ()。
- (A) 低温保存 (B) 无菌操作 (C) 快速送检 (D) 足量采样
117. 合格食品检验样品保存期限为报告发出后 () 个月。
- (A) 12 (B) 1 (C) 3 (D) 6
118. 防控鲜切蔬菜微生物污染最关键的措施是 ()。
- (A) 延长紫外线照射时间 (B) 使用次氯酸钠溶液消毒 (C) 保持加工环境温度低于 10°C (D) 建立严格的清洗消毒程序
119. 企业标准应报 () 备案。
- (A) 标准化行政主管部门 (B) 上级集团公司 (C) 行业协会 (D) 税务部门
120. 电子商务平台经营者应当在其 () 持续公示平台服务协议和交易规则信息或链接标识, 确保用户易于访问。
- (A) 交易完成页面 (B) 首页任一位置 (C) 个人中心页面 (D) 首页显著位置
121. () 是预防 UHT 灭菌乳二次污染的最关键控制点。
- (A) 包装材料厚度检测 (B) 原奶验收时的微生物检测 (C) 灌装环境的空气洁净度控制 (D) 成品运输温度保持
122. 对溺水者的正确急救顺序是 ()。
- (A) 直接进行胸外按压 (B) 倒水 $\rightarrow$ 人工呼吸 $\rightarrow$ 心肺复苏 (C) 清理呼吸道 $\rightarrow$ 人工呼吸 $\rightarrow$ 心

- 肺复苏 (D) 心肺复苏→倒水→保暖
123. () 在储运过程中对温度波动最敏感。
(A) 腌制腊肉 (B) 预包装烘焙糕点 (C) 罐装饮料 (D) 冷冻生虾仁
124. 危险化学品废液应 ()。
(A) 遮挡放置 (B) 稀释后排入下水道 (C) 混合存放 (D) 分类收集后交专业机构处置
125. 食品安全国家标准的制定主体是 ()。
(A) 行业协会 (B) 企业 (C) 国务院卫生行政部门 (D) 地方政府
126. 销售散装熟食时, 保温柜的温度应设置为 ()。
(A) $\geq 80^{\circ}\text{C}$ (B) $40^{\circ}\text{C} \sim 50^{\circ}\text{C}$ (C) $\geq 60^{\circ}\text{C}$ (D) $\geq 70^{\circ}\text{C}$
127. 根据食品安全国家标准, 食品中沙石的限量控制主要针对 ()。
(A) 糖果类产品 (B) 婴幼儿谷类辅助食品 (C) 冷冻饮品 (D) 发酵乳制品
128. 《中华人民共和国食品安全法》规定, 国家市场监督管理总局负责 ()。
(A) 食品安全综合协调职责 (B) 食品生产经营活动监督管理 (C) 餐饮消费环节监督管理
(D) 食品流通环节监督管理
129. () 是发酵酒 (如黄酒、葡萄酒) 中最需要控制的生物毒素。
(A) 脱氧雪腐镰刀菌烯醇 (DON) (B) 黄曲霉毒素 B (C) 赭曲霉毒素 A (D) 展青霉素
130. 高毒作业场所应设置的警示标识是 ()。
(A) 黄色菱形 (B) 蓝色圆形 (C) 红色三角形 (D) 绿色方形
131. 职业道德的 () 是指职业道德在内容上具有一定的稳定性, 但在不同历史时期也会随着社会经济的发展而逐渐演变。
(A) 稳定性 (B) 规范性 (C) 多样性 (D) 行业性
132. () 的热加工中心温度要求最高。
(A) 果蔬类罐头食品 (B) 整只家禽 (如鸡) (C) 绞碎肉制品 (如汉堡肉饼) (D) 蛋黄酱类食品
133. 禁止生产经营的食品是 ()。
(A) 进口未贴中文标签的饮料 (B) 超过保质期的原料生产的食品 (C) 未标注生产日期的预包装食品 (D) 散装称重糕点
134. 学校反食品浪费的教育内容应纳入 ()。
(A) 艺术课程 (B) 选修课 (C) 国情教育 (D) 品德课程
135. () 需避光保存。
(A) 碳酸钠溶液 (B) 生理盐水 (C) 碘化钾溶液 (D) 蔗糖溶液
136. 食品加工场所的墙壁应采用 (), 以确保易于清洁和消毒。
(A) 毛面混凝土 (B) 木质材料 (C) 普通石灰墙 (D) 光滑、防水、防霉的瓷砖或涂层
137. 某食品企业通过开展道德宣讲活动, 提升员工的道德素养和责任意识, 这主要发挥了道德的 ()。
(A) 教育功能 (B) 认识功能 (C) 监督功能 (D) 调节功能
138. 良好的职业道德可以激发从业人员的 (), 提高工作效率和质量。
(A) 团队合作 (B) 工作热情 (C) 竞争意识 (D) 创新精神
139. 生物安全柜操作后需紫外消毒 () min。
(A) 60 (B) 5 (C) 15 (D) 30
140. () 是婴幼儿配方乳粉中必须添加的营养强化剂。
(A) DHA (B) 益生菌 (C) 乳铁蛋白 (D) 维生素 D
141. () 是公民对待职业活动的道德规范。
(A) 爱岗敬业 (B) 爱国守法 (C) 服务客户 (D) 热情周到

142. 职业道德的形成和发展是与（ ）紧密相连的。
(A) 文化传统 (B) 社会分工 (C) 个人兴趣 (D) 经济发展
143. 食品生产企业虫害防治的正确做法是（ ）。
(A) 使用强效化学药剂彻底灭杀 (B) 仅在发现虫害时使用杀虫剂 (C) 定期检查并记录虫害活动, 采取预防性措施 (D) 依靠自然通风驱赶虫害
144. () 可通过充分冷冻处理使其失去感染能力。
(A) 广州管圆线虫 (B) 肝吸虫 (C) 异尖线虫 (D) 血吸虫
145. 均质处理的目的是（ ）。
(A) 灭活微生物 (B) 加速化学反应 (C) 使样品成分分布均匀 (D) 去除杂质
146. () 的工作行为最能体现“严谨工作, 实事求是”。
(A) 对食品原料的采购来源进行详细调查和记录 (B) 每天按时上下班, 不迟到早退 (C) 定期参加企业组织的团队活动 (D) 在工作中与同事保持良好的沟通
147. 食品经营场所与垃圾场的距离至少应为（ ）m。
(A) 50 (B) 5 (C) 15 (D) 25
148. 食品追溯标识的最小单位通常为（ ）。
(A) 同一仓库产品 (B) 单个产品 (C) 同一批次产品 (D) 同一生产线产品
149. 道德区别于法律的显著特征是（ ）。
(A) 以权利和义务为主要内容 (B) 具有普遍适用性 (C) 依靠国家强制力实施 (D) 通过社会舆论、传统习俗和内心信念发挥作用
150. () 是鲜蛋储存过程中影响安全性的最关键因素。
(A) 储存容器颜色 (B) 环境温度 (C) 光照强度 (D) 包装材料
151. 根据 GB 2715-2016, 粮食卫生标准中特别强调要控制的是（ ）。
(A) 碳水化合物含量 (B) 蛋白质含量 (C) 水分含量 (D) 真菌毒素污染

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. 《餐饮服务食品安全操作规范》规定, 待清洗的工作服可以暂时放在食品加工区域内。()
2. 《餐饮服务食品安全操作规范》中推荐的手消毒方法是: 清洗后的双手在消毒剂水溶液中浸泡 20~30s, 或涂擦消毒剂后充分揉搓 20~30s。()
3. 不同区域员工的工作服可按其工作的场所从颜色或式样上进行区分。()
4. 餐饮单位应限制非工作人员进入食品加工区域, 以防止人为蓄意破坏。()
5. 餐饮留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内, 在冷藏条件下存放 48h。()
6. 餐饮业留样的食品可以在加工操作过程中或加工结束后采集, 如未能及时采集的, 可以另行制作少量专供留样。()
7. 从业人员可以将个人手机、钥匙等物品存放在食品加工操作台下的抽屉内。()
8. 从业人员在接触非食品表面(如门把手、设备开关)后, 必须重新洗手消毒才能继续食品操作。()
9. 电子显示屏可以作为健康证明公示的形式。()
10. 发现有手外伤、皮肤湿疹、疖子、咽喉疼痛等症状时, 应立即暂停接触直接入口食品, 并立即向食品安全管理人员报告。()
11. 个人衣物及私人物品不得带入食品加工区域, 应存放在更衣室。()
12. 供餐过程中, 应对食品采取有效防护措施, 避免食品受到污染。()
13. 接触直接入口食品的从业人员, 口罩可重复使用。()

-
14. 冷冻原料验收时，应检测中心温度是否达到-18℃以下。（ ）
 15. 连续操作时，至少每 4h 要洗手消毒一次，更换一次手套。（ ）
 16. 企业可根据实际情况自行决定验证频率，无需遵循年度最低要求。（ ）
 17. 食品处理区内禁止佩戴手表、手镯等可能脱落的饰物。（ ）
 18. 食品从业人员的工作服选用浅色、易清洗、透气面料制作。（ ）
 19. 食品从业人员工作期间不得留长指甲、涂指甲油，可佩戴手表和手镯等，工作时饰物不应外露。（ ）
 20. 食品从业人员健康证过期后，仍可继续工作 1 个月。（× ）
 21. 食品从业人员健康证明有效期为 1 年，有效期内调整工作单位需再次体检。（ ）
 22. 食品防护计划的核心目标是预防食源性疾病的爆发。（ ）
 23. 食品加工区域有监控摄像头，可以减少员工食品安全防护培训。（ ）
 24. 食品企业应定期评估和更新食品安全防护计划，确保其有效性。（ ）
 25. 手套不能代替洗手，戴手套前和更换新的手套前都应该洗手。（ ）
 26. 洗手消毒设施附近洗手消毒方法标示不是强制要求。（ ）
 27. 一般作业区工作服与清洁作业区工作服可以完全相同。（ ）
 28. 一次性塑料或橡胶手套，经消毒后可以重复使用。（ ）
 29. 原料验收时检查外观和保质期，产品合格可不核对供应商资质文件。（ ）
 30. 专间操作区的食品从业人员需佩戴口罩，口罩应完全遮盖口鼻。（ ）
 31. 专间操作人员短时间出专间可不脱去专间工作服。（ ）
 32. 发现有手外伤、皮肤湿疹、疖子、咽喉疼痛等症状时，应立即暂停接触直接入口食品，并立即向食品安全管理人员报告。（ ）
 33. 食品从业人员经健康检查并持有健康证就能保证身体健康。（ ）

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. 食品从业人员工作服应当选用（ ）材质。
(A) 化纤反光面料 (B) 深色不透气的材料 (C) 毛料材质 (D) 浅色、易清洗、透气面料
2. 健康证明公示的内容应当包括（ ）。
(A) 姓名、岗位、有效期 (B) 姓名、照片、体检结果 (C) 完整身份证号码 (D) 全部体检报告
3. （ ）是食品从业人员个人物品正确的存放做法。
(A) 钥匙等小物件挂在食品加工区的墙上 (B) 工作服口袋临时存放个人手机 (C) 个人水杯放在食品清洗池旁边 (D) 私人物品应统一存放在更衣室专用柜
4. 晨检时，发现接触直接入口食品的从业人员出现腹泻症状时，首先应该（ ）。
(A) 观察一天再决定 (B) 记录症状情况 (C) 立即调离工作岗位 (D) 让其服用止泻药
5. 关于食品从业人员佩戴手套的要求，正确的是（ ）。
(A) 处理不同种类食材可用同一副手套 (B) 佩戴手套前可以不用洗手，直接佩戴 (C) 手套破损时应立即更换并重新洗手消毒 (D) 同一副手套可连续使用 8h
6. 验收高风险原料（如肉类、水产）时，必须（ ）。
(A) 减少等待时间直接入库 (B) 查看检疫合格标志 (C) 供应商承诺安全 (D) 索取并留存动物检疫合格证明
7. 食品加工过程中，（ ）最可能导致异物混入风险。
(A) 佩戴无耳洞的医用口罩 (B) 有裂纹塑料菜板 (C) 不锈钢材质的操作台 (D) 按扣式设计工作服
8. 按照《餐饮服务食品安全操作规范》规定，每名从业人员至少应有（ ）套工作服。
(A) 4 (B) 1 (C) 2 (D) 3
9. 标准的清洗手部方法冲洗手部时，需要用（ ）。
(A) 热水 (B) 消毒水 (C) 温水 (D) 流动水

-
10. 食品从业人员工作服、帽应采用无毒、无害、不易产生静电的材料制成，具备防水、（ ）、防污等特性。
(A) 防火 (B) 防电 (C) 防油 (D) 防辐射
11. （ ）允许带入食品处理区。
(A) 有盖子的私人水杯 (B) 带绳悬挂的工牌 (C) 无口袋的专用工作服 (D) 金属材质的手链
12. 食品从业人员的健康证有效期通常是（ ）。
(A) 2 年 (B) 3 个月 (C) 6 个月 (D) 1 年
13. 《餐饮服务食品安全操作规范》推荐的洗手程序中，食品从业人员洗手时双手互相搓擦至少应达到（ ）s。
(A) 40 (B) 10 (C) 20 (D) 30
14. 过敏原清洁验证的关键指标是（ ）。
(A) 员工持证上岗 (B) 清洁后表面无可见残留 (C) 过敏原残留检测阴性 (D) 使用专用清洁工具
15. 学校食堂从业人员应当（ ）进行一次健康检查。
(A) 每 2 年 (B) 每 6 个月 (C) 每 1 年 (D) 每 18 个月
16. （ ）是原料验收的必查项目。
(A) 食品感官性状和标签完整性 (B) 供应商企业规模 (C) 送货人员健康证 (D) 运输车辆性能
17. 发现从业人员将个人物品带入食品加工区时，首先应采取的措施是（ ）。
(A) 记录违规行为并扣分 (B) 责令其将物品移至更衣室 (C) 立即没收相关物品 (D) 提醒下次注意
18. 餐饮服务从业人员手部清洗消毒设施的要求，正确的是（ ）。
(A) 洗手设施附近可不配备干手用品 (B) 洗手池应采用手动式水龙头 (C) 专间（如冷菜间）入口处应设置独立的手部消毒设施 (D) 使用 84 消毒液直接喷洒手部可代替洗手消毒流程
19. 食品从业人员夏季工作帽应（ ）更换。
(A) 每周 (B) 每天 (C) 隔天 (D) 每 2 天
20. 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) 沙门氏菌 (C) 肉毒杆菌 (D) 金黄色葡萄球菌
21. 根据《餐饮服务食品安全操作规范》，（ ）情形下从业人员必须佩戴口罩。
(A) 就餐区收拾餐具 (B) 粗加工区清洗蔬菜 (C) 仓库清洁卫生 (D) 专间内切配即食水果
22. 根据《餐饮服务食品安全操作规范》从业人员手部清洁消毒要求，正确的是（ ）。
(A) 佩戴手套操作时，可不用手部清洗消毒 (B) 接触直接入口食品前，用清水简单冲洗 (C) 处理生鲜食材后，使用免洗消毒液替代洗手 (D) 手部有伤口时，应佩戴不透水手套并避免接触食品
23. 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) 质量管理 (B) 风险监测 (C) 风险防控 (D) 质量控制
24. 《餐饮服务食品安全操作规范》规定应进行留样的食品是（ ）。
(A) 原料、半成品、成品 (B) 成品 (C) 原料 (D) 原料、成品
25. 金属探测器验证的必备操作是（ ）。
(A) 使用测试块通过检测 (B) 调整灵敏度参数 (C) 记录运行时间 (D) 清洁传送带
26. 《餐饮服务食品安全操作规范》规定，待清洗的工作服应放在（ ）。

-
- (A) 更衣室的个人衣柜内 (B) 食品加工工具存放区 (C) 食品处理区内 (D) 远离食品处理区
27. 食品留样的主要目的是 ()。
- (A) 减少原料浪费 (B) 方便监管部门检查 (C) 便于追溯食品安全事故 (D) 提高企业品牌形象
28. 服务人员进行供餐操作时, 正确的是 ()。
- (A) 佩戴手部饰品的须佩戴手套 (B) 佩戴口罩并完全遮住口鼻 (C) 将消毒后的餐具堆叠 (D) 直接用手整理餐具后继续分餐
29. 预防食品交叉污染的核心措施是 ()。
- (A) 不同操作区配备专用工器具 (B) 使用同一把刀处理生熟食品 (C) 每周更换工作服 (D) 每日消毒一次操作台面
30. 预防人为蓄意破坏的最有效措施是 ()。
- (A) 使用一次性包装餐具 (B) 安装 24h 监控系统 (C) 建立全流程食品防护计划 (D) 每月更换一次门禁密码
31. 食品从业人员在 () 情况下必须更换手套。
- (A) 从烹饪区进入专间前 (B) 连续操作 30min 后 (C) 佩戴同一副手套处理同一种食材超过 1h (D) 整理清洁后的工作台面时
32. 食品防护人员管理计划的必备措施是 ()。
- (A) 原料索证索票 (B) 允许临时工进入高风险区 (C) 监控录像保存 24h (D) 建立人员进出登记制度
33. 食品行业从业人员中 () 需要进行预防性体检。
- (A) 门卫 (B) 会计 (C) 司机 (D) 车间主任
34. 根据《食品安全法》及相关规定, () 是食品从业人员健康检查的必检项目。
- (A) 尿常规检查 (B) 心电图检查 (C) 粪便细菌培养 (伤寒、痢疾等) (D) 血糖检测
35. () 负责对餐饮服务从业人员佩戴口罩情况进行监督管理。
- (A) 消费者 (B) 街道社区 (C) 市场监管部门 (D) 食品 (餐饮) 协会
36. 成品追溯系统的核心信息是 ()。
- (A) 生产日期 (B) 原料供应商 (C) 原料批号 (D) 成品批号
37. 根据《食品安全法》, 餐饮服务单位应当将从业人员健康证明 ()。
- (A) 在检查时出示 (B) 在经营场所显著位置公示 (C) 存放在人事部门 (D) 由员工个人保管
38. 关于食品从业人员手部卫生, 错误的是 ()。
- (A) 手部有伤口时必须佩戴不透水手套并定期更换 (B) 洗手应使用流动水和皂液, 揉搓时间不少于 20s (C) 佩戴戒指等饰物操作即食食品符合卫生规范 (D) 接触即食食品前, 洗手后操作
39. 发现食品有被蓄意污染的嫌疑时, 首先应 ()。
- (A) 更换监控设备 (B) 立即封存相关产品并报告 (C) 内部调查确定责任人 (D) 加强后续产品检验
40. 根据《餐饮服务食品安全操作规范》, 不同清洁程度处理区工作服的区分管理要求, 正确的是 ()。
- (A) 待清洗的工作服可临时存放在食品处理区内 (B) 清洁操作区 (如专间) 与一般操作区的工作服可通过颜色或标识明显区分 (C) 所有区域工作服统一使用白色或浅色布料 (D) 不同区域工作服可合并清洗和存放

环境管理

一、判断题（将判断结果填入括号中。正确的填“√”，错误的填“×”）

1. 病媒生物是指能够通过生物或机械方式将病原生物从传染源或环境向人类传播的生物。（ ）
2. 餐饮场所的防蝇设施必须包含风幕机或纱门。（ ）
3. 防鼠挡鼠板的高度标准为 $\geq 60\text{cm}$ 且外侧包覆铁皮。（ ）
4. 防鼠网孔径标准为 $\leq 2\text{cm}$ 即可有效阻隔老鼠。（ ）
5. 废弃物存放容器必须加盖密封，防止异味和虫害滋生。（ ）
6. 废弃物容器必须每周彻底清理并消毒，防止微生物滋生。（ ）
7. 废弃物容器外壁必须标注清晰类别标识。（ ）
8. 根据病媒生物防护标准，食品企业应至少每季度进行一次全面虫害检查，并保存检查记录。（ ）
9. 老鼠造成的经济损失主要表现为传播植物病毒。（ ）
10. 清洁消毒记录需包含操作人员信息，并保存至少一个月。（ ）
11. 清洁消毒应贯穿食品生产经营的全过程，从原料采购、加工、储存到销售，每个环节都需严格把控。（ ）
12. 清洁作业区工器具消毒后需风干方可使用。（ ）
13. 若废弃物无异味，废弃物容器可不加密封盖。（ ）
14. 为有效防控病媒生物，排水管道出水口的篦子缝隙间距应小于 15mm 。（ ）
15. 粘鼠板使用后若未捕获老鼠，可重复放置至有捕获。（ ）

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. 餐饮场所防蝇风幕机的安装宽度要求是（ ）。
(A) 比门框略窄 (B) 与门框同宽 (C) 大于门框两侧各 5cm (D) 覆盖门框上方 10cm
2. 物理防治中合规的器械选择是（ ）。
(A) 操作台放置电子驱鼠器 (B) 食品区使用粘捕式灭蝇灯 (C) 仓库用敞开式毒饵盒 (D) 下水道喷洒化学杀虫剂
3. 病媒生物综合防制的根本措施是（ ）。
(A) 清除孳生地改善环境 (B) 全面喷洒化学杀虫剂 (C) 增加物理捕杀器械密度 (D) 投放天敌生物制剂
4. 对清洁度要求最高的作业区是（ ）。
(A) 一般作业区 (B) 原辅料仓库 (C) 清洁作业区 (D) 准清洁作业区
5. 废弃物容器的清洁消毒频率应为（ ）。
(A) 出现异味后立即消毒 (B) 每日清理时同步消毒 (C) 每3天消毒一次 (D) 每月深度清洁
6. 不符合废弃物存放合规措施的是（ ）。
(A) 容器外壁标注“废弃物”标识 (B) 容器内衬一次性塑料袋 (C) 每日工作结束后彻底清理 (D) 废弃物容器置于食品加工台旁
7. 餐饮场所防蝇风幕机的安装方向要求是（ ）。
(A) 垂直向下送风 (B) 向外倾斜 30° 吹风 (C) 向内倾斜 45° 吸风 (D) 水平方向平行吹风
8. 生产经营场所采用清洁消毒、加热灭菌、低温贮存、添加防腐剂、建立不利于（ ）生存繁殖的环境等措施。
(A) 寄生虫 (B) 虫害 (C) 真菌毒素 (D) 微生物
9. 蚊子传播疟疾的传播方式属于（ ）。
(A) 水源性传播 (B) 生物性传播 (C) 机械性传播 (D) 接触性传播

10. 不符合防鼠建筑结构要求的是（ ）。
- (A) 墙体孔洞用水泥密封 (B) 下水道出口加装孔径 $\leq 0.6\text{cm}$ 金属网 (C) 仓库门底部加装 $\geq 60\text{cm}$ 高金属防鼠板 (D) 通风管道使用塑料网覆盖
11. 预防细菌性食物中毒的核心原则是（ ）。
- (A) 控制温度与时间(如快速冷却) (B) 延长食品加工时间 (C) 提高食品酸度 (D) 使用大量调味料腌制
12. 环境治理操作的核心步骤是（ ）。
- (A) 清除孳生地与封堵孔洞 (B) 全面喷洒杀虫剂 (C) 增加毒饵站投放密度 (D) 每日更换灭蝇灯粘板
13. 符合食品处理区病媒防护设备要求的是（ ）。
- (A) 使用普通纱窗无需密封边框 (B) 在操作台上方悬挂灭蝇灯 (C) 下水道出口加装孔径 $\leq 0.6\text{cm}$ 防鼠网 (D) 仓库门口铺设粘鼠板替代防鼠门
14. 不符合防鼠设施国标要求的是（ ）。
- (A) 墙体孔洞用水泥封堵 (B) 仓库门缝 $\leq 1.0\text{cm}$ (C) 下水道出口安装孔径 $\leq 0.6\text{cm}$ 金属筛子 (D) 毒饵站配备防水功能及警示标识
15. 更衣室工作服消毒应使用的设备是（ ）。
- (A) 红外线消毒柜 (B) 250ppm次氯酸钠溶液池 (C) 紫外线灯或臭氧消毒器 (D) 75%酒精喷雾装置
16. 不符合人员手部消毒标准操作的是（ ）。
- (A) 消毒剂作用1min后风干 (B) 用清水冲洗至无滑腻感后直接接触食品 (C) 洗手液搓洗双手不少于20s (D) 酒精消毒时涂擦手部1-2遍
17. 蟑螂传播病原的主要方式是（ ）。
- (A) 水源性传播 (B) 空气传播 (C) 机械性传播 (D) 生物性传播
18. 不符合废弃物容器要求的是（ ）。
- (A) 容量满载时及时更换 (B) 采用脚踏式带盖塑料桶 (C) 临时存放可使用无盖敞口垃圾桶 (D) 盖子边缘加装密封胶条
19. 防鼠设施维护的核心要求是（ ）。
- (A) 粘鼠板重复使用至沾满 (B) 每月检查防鼠网破损并更换 (C) 每季度清理防鼠板油污 (D) 毒饵站永久固定位置

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. 采购畜禽产品必须索要动物检疫合格证明。（ ）
2. 采购散装熟食的必备票证是第三方营养评估报告。（ ）
3. 采购预包装食品必须索取出厂检验合格证。（ ）
4. 从农民专业合作社经济组织采购食用农产品时，必须查验其《农产品质量合格证明》。（ ）
5. 感官性状查验必须包含听觉检测（如摇晃声音），且需使用专业仪器辅助评估。（ ）
6. 个体菜农销售自产蔬菜需提供农药残留速测报告。（ ）
7. 集中交易市场开办者需查验入场销售者的产地证明。（ ）
8. 进货查验记录必须包含食品名称、规格、数量、生产批号、供货者名称及联系方式，且保存至保质期满后6个月。（ ）
9. 进口食品的中文标签必须完整标注原产国、生产日期、保质期及境内代理商信息，且不得仅使用外文标签。（ ）
10. 进口食品分装后，可仅标注分装日期替代原产日期。（ ）

-
11. 进口食品相关产品的进货记录因涉及海关凭证,需永久保存。()
 12. 冷冻食品感官查验时,为减少温度变化,应禁止打开包装箱检查内容物外观。()
 13. 冷冻食品在贮存和运输全过程中,温度必须保持在-18℃或以下,经营者需履行温度查验义务。()
 14. 连锁超市配送中心需向门店提供批次配送单。()
 15. 农产品农药使用记录需保留2年以上。()
 16. 农民个人销售自产的食用农产品需要取得食品流通许可证。()
 17. 农民专业合作社销售苹果需提供统一生产记录档案。()
 18. 散装食品的销售容器必须在显著位置同时公示生产日期、保质期和生产者名称信息。()
 19. 散装食品销售者需在容器上标明生产日期和保质期。()
 20. 审核食品添加剂合格证时需查验生产日期和检验结果。()
 21. 食品出厂检验合格证无需标注产品生产批号。()
 22. 食品进货记录中必须包含供货者的银行账户信息。()
 23. 食品生产企业只需在首次营业时提供营业执照,后续经营无需更新。()
 24. 食品生产者提供上月同批次检验报告说明当批合格。()
 25. 食品生产者需建立进货查验记录制度并保存凭证。()
 26. 食品添加剂标签必须清晰标注“食品添加剂”字样,且生产许可证编号不可缺失。()
 27. 食品添加剂标签可省略“食品添加剂”字样,直接标注化学名称。()
 28. 食品相关产品如食品包装材料,储存时不需要控制环境温度。()
 29. 食品销售企业如许可证过期,在确保食品安全的前提下可临时借用他人食品经营许可证。()
 30. 食用农产品生产企业产地土壤目前无标准要求。()
 31. 无保质期的食品相关产品进货记录保存1年即可。()
 32. 预包装食品标签的生产日期可用“见包装”字样替代直接打印。()
 33. 预包装食品标签净含量字符高度小于1.8mm,但可通过放大镜辨识,仍视为合规。()

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. 当集中交易市场销售者无法提供食用农产品产地证明时,采购方正确的做法是()。
(A) 采购后自行补充产地证明 (B) 直接拒绝采购 (C) 要求销售者提供追溯凭证,经核实后可采购 (D) 降低采购价格后进行采购
2. 添加剂标签强制内容不包括()。
(A) “孕妇慎用”警示语 (B) 使用范围及限量 (C) 生产许可证编号 (D) 贮存条件(如避光)
3. 散装食品指无预先定量包装,需称重销售的食品,()不属于散装食品。
(A) 干果 (B) 糖果 (C) 食用农产品 (D) 饼干
4. 个体生产者销售畜禽产品的强制要求是()。
(A) 冷链运输记录 (B) 提供营养成分分配比表 (C) 每批次第三方检测报告 (D) 动物检疫合格证明
5. 从生产企业采购面粉时,需查验材料不包括()。
(A) 加盖公章的送货单 (B) 食品生产许可证复印件 (C) 每批次产品合格证明 (D) 供应商法人身份证
6. 采购散装熟食的必备票证是()。
(A) 消费者满意度调查 (B) 标签标注生产日期及经营者信息 (C) 第三方营养评估报告 (D) 冷链运输温度记录
7. 食品销售企业无需建立的制度是()。

-
- (A) 食品添加剂使用记录 (B) 从业人员健康管理制度 (C) 不合格食品处置记录 (D) 食品安全自查制度
8. 进口食品销售必备的资质文件是 ()。
- (A) 国际物流单据 (B) 原产地证明 (C) 出口国质检报告 (D) 入境货物检验检疫证明
9. 散装食品标签的强制内容是 ()。
- (A) 产地及生产者名称 (B) 营养成分表 (C) 食用方法 (D) 适用人群
10. 食品添加剂生产企业必须资质是 ()。
- (A) 出口食品备案 (B) 食品添加剂生产许可证 (C) ISO 22000 (D) HACCP 认证
11. 根据《食品安全国家标准 生乳》，() 不属于感官指标要求。
- (A) 组织状态呈均匀液体，无沉淀 (B) 色泽呈乳白色或微黄色 (C) 杂质度 ≤ 2.0 mg/kg (D) 滋味、气味具有乳固有香味
12. 关于统一配送的食品相关产品记录保存，错误的是 ()。
- (A) 保存期限适用相同标准 (6 个月/2 年) (B) 总部需保存资质查验记录 (C) 门店需保存配送清单及凭证 (D) 门店记录保存期比总部短 50%
13. 符合预包装食品标签标准的是 ()。
- (A) 净含量与产品名称分列包装正反面 (B) 营养成分表置于标签侧边，字体高度 1.5mm (C) 生产日期采用“2024 年 06 月 01 日”格式 (D) 添加剂功能说明用英文缩写“TBHQ”
14. 进口食品中文标签标识的审核责任主体是 ()。
- (A) 国内超市 (B) 进口商或经销商 (C) 国内消费者 (D) 国外生产企业
15. 合格证明文件真实性的审核方法是 ()。
- (A) 查验合法机构出具的原始文件 (B) 电话询问供应商确认 (C) 核对复印件印章清晰度 (D) 查询企业官网宣传信息
16. 实行统一配送，门店的票证义务是 ()。
- (A) 保存配送单据 ≥ 6 个月 (B) 自主采购补充货源 (C) 检测配送食品成分 (D) 签发检疫合格证明
17. 食品生产许可证的有效期是 ()。
- (A) 长期有效 (B) 3 年 (C) 5 年 (D) 7 年
18. 食品经营者采购国产奶粉时，必须查验的合格证明是 ()。
- (A) 冷链运输记录 (B) 出厂检验合格证 (C) 出口国卫生证书 (D) ISO 22000 认证
19. 网络食品经营者出售进口食品，不属于在网站公示的资质文件是 ()。
- (A) 进口食品检验检疫报告 (B) 营业执照 (C) 食品经营许可证 (D) GMP 认证证书
20. 关于食品名称标识，错误的是 ()。
- (A) 无国家标准产品需标注“自制”字样 (B) “风味酸奶”可标注为“酸奶” (C) 创新名称需邻近标注真实属性，如“薯脆（马铃薯制品）” (D) 商标名称字体大于通用名称
21. 从集中交易市场采购鲜切水果的必备票证是 ()。
- (A) 进口植物检疫证 (B) 市场开具的销售凭证 (C) 种植户身份证复印件 (D) 农药残留合格证
22. 温度要求错误的是 ()。
- (A) 鲜活水产：0-5℃ (B) 冷冻食品： $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (C) 巴氏奶：0-4℃ (D) 巧克力：阴凉干燥 ($\leq 20^{\circ}\text{C}$)
23. 蜂产品采购需要的票证是 ()。
- (A) 养蜂人健康证 (B) 花粉来源国证明 (C) 蜜蜂品种鉴定书 (D) 兽药残留检验报告
24. 食品进货记录中必须包含 ()。

-
- (A) 运输司机的联系方式 (B) 供货者的银行账户信息 (C) 食品的销售价格 (D) 生产批号和保质期
25. 冷冻食品到货测温为-15℃，正确的处置是（ ）。
- (A) 按折扣价接收 (B) 退货并记录 (C) 转入冷藏库暂存 (D) 重新预冷后接收
26. 食品添加剂包装标签上必须标注的内容不包括（ ）。
- (A) 保质期 (B) 食用方法 (C) 名称、规格、净含量 (D) 生产者的名称、地址、联系方式
27. 根据《食品安全法》，食品生产经营者未履行合格证明审核义务且情节严重时，可能面临处罚是（ ）。
- (A) 责令改正 (B) 警告 (C) 罚款五千至五万元 (D) 吊销许可证
28. 食品添加剂感官性状查验的外观标准是（ ）。
- (A) 气味需带有轻微刺激性以证明有效性 (B) 包装完整，标签清晰，粉末状添加剂无结块 (C) 颜色必须与同类产品完全一致 (D) 液体添加剂需标注功能类别名称
29. 票证保存期限的起算点是（ ）。
- (A) 产品保质期截止日 (B) 采购合同签订日 (C) 物流签收日 (D) 文件打印日
30. 从食用农产品生产企业和农民专业合作社采购必须提供的可溯源凭证是（ ）。
- (A) 农产品质量安全追溯码 (B) 社员分红记录 (C) 物流公司运单号 (D) 合作社税务登记证
31. 关于统一配送食品的查验要求，正确的是（ ）。
- (A) 总部查验后门店免于担责 (B) 门店可豁免保存进货记录 (C) 总部需提供配送清单及凭证 (D) 门店无需核对实物与标签
32. 从食用农产品个体生产者直接采购时，必须查验的凭证是（ ）。
- (A) 有效身份证 (B) 健康证明 (C) 出厂检验报告 (D) 动物检疫合格证
33. （ ）销售初级农产品时需履行包装或标识义务。
- (A) 社区团购代购 (B) 个体农户 (C) 农民专业合作社经济组织 (D) 农贸市场摊贩
34. 自产自销可豁免的票证是（ ）。
- (A) 农药使用记录 (B) 动物检疫合格证（畜禽类） (C) 自产承诺声明 (D) 食品经营许可证
35. 根据《中华人民共和国食品安全法》及相关规定，食品经营者对进货查验记录和凭证的保存期限应为（ ）。
- (A) 永久保存 (B) 产品生产日期后 2 年 (C) 产品保质期满后 6 个月，无明确保质期的不少于 2 年 (D) 产品销售结束后 1 年
36. 食用农产品个体生产者的资质审核涉及从生产环境、管理制度到（ ）等多维度要求。
- (A) 用工要求 (B) 产品品种 (C) 产品质量控制 (D) 产品种类
37. 实行统一配送的配送单据的核心责任主体是（ ）。
- (A) 供应商质检员 (B) 运输司机 (C) 总部配送中心 (D) 门店收货员
38. 食用农产品生产企业，（ ）经营需定点许可，兽用处方药销售需符合兽药管理办法。
- (A) 农膜 (B) 种子 (C) 化肥 (D) 高毒农药
39. 必须查验的生产者资质是（ ）。
- (A) 广告审查批文 (B) 物流公司营业执照 (C) 食品生产许可证 (D) ISO 14001 环保认证
40. 进口食品标签无需标注（ ）。
- (A) 中文警示语（如致敏原） (B) 境外生产商注册号 (C) 国内代理商地址 (D) 原产国标准代号

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. 75%乙醇消毒剂可以杀灭食品操作台表面的真菌。（ ）
2. 按照设备维护计划，定期对设备进行检查，确保各部件正常。（ ）
3. 对于牛乳产品的生产管道清洗，可以选用酸性清洗剂和碱性清洗剂交叉清洗。（ ）
4. 根据食品生产工艺特点，可以实现清洁作业区与准清洁作业区共用。（ ）
5. 含氯消毒剂可以用于车间环境消毒，不受 pH 影响。（ ）
6. 碱性清洗剂以表面活性剂为主，通常为非离子型或阴离子型。（ ）
7. 可以直接在生产车间操作台上放置粘鼠板，防止病虫害。（ ）
8. 清洁剂、消毒剂、杀虫剂等应与原料、成品等分隔放置。（ ）
9. 清洁消毒前后的食品加工模具应合并放置，妥善保管。（ ）
10. 清洗加工设备时，应注意安全，切断电源。（ ）
11. 设备和工器具在清洁消毒前后应分开放置，避免交叉污染。（ ）
12. 食品处理区的废弃物容器应配有盖子，防止有害动物侵入及不良气味溢出。（ ）
13. 食品加工设备开启前，应检查设备状态和安全装置，对设备彻底清洗。（ ）
14. 食品生产车间应设置纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯等，防止鼠类昆虫等侵入。（ ）
15. 食品生产加工设备可用于生产不同食品品种，无需切换清洗消毒。（ ）
16. 食品生产经营工器具操作人员提供有效健康体检证明即可上岗。（ ）
17. 食品生产经营工器具是食品加工、生产、储存和销售过程中必不可少的设备和工具，显微镜属于食品生产经营工器具。（ ）
18. 食品生产企业对肉制品加工的绞肉机设备应注意刀片、筛网磨损，防止金属碎屑进入食品产品。（ ）
19. 食品生产企业对新购买的分析天平只需要进行一次检定。（ ）
20. 食品生产企业应配备与生产能力相适应的生产设备，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。（ ）
21. 食品生产区域分为清洁操作区、准清洁操作区和一般操作区，不同区域的清洁消毒要求有所不同。（ ）
22. 食品生产人员进入生产车间前应当将手洗净，是否需要穿戴清洁的工作衣、帽可由企业自行要求。（ ）
23. 市场监督管理人员需要进入食品生产车间，只需要清洗手部。（ ）
24. 为大量清洗食品加工车间地面和墙壁清洁，应选用酒精清洗剂。（ ）
25. 消毒剂必须通过国家相关审批，具备“卫消字”批准文号。（ ）
26. 应配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施。（ ）
27. 用于烘焙面包的普通烘箱设备，压力控制需要定期校准、维护。（ ）
28. 用于食品生产监控的温度计、压力表，不属于生产经营工器具。（ ）
29. 原料库、成品库等需具备防虫害装置，考虑倒伏可能性，物品存放应与墙壁、地面紧靠。（ ）
30. 长期使用同一种消毒剂可能导致微生物产生耐药性，因此需要定期轮换不同类型的消毒剂。（ ）
31. 直接接触食品成品的员工需要每半小时进行手部酒精消毒。（ ）
32. 中性清洗剂对设备腐蚀性小，适合清洁铝制品等敏感材质的设备。（ ）
33. 中性清洗剂可去除无机污垢，如矿物质沉积、水垢等，常见的有磷酸、柠檬酸等，用于清洁不锈钢设备、管道等，防止污垢积累。（ ）

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. （ ）是属于企业规定的食品生产工器具维护清洁的文件。
(A) 工器具维护保养制度 (B) 食品生产控制制度 (C) 食品安全召回制度 (D) 食品安全环境维护制度
2. （ ）是属于食品生产经营工器具。

-
- (A) 污水处理站 (B) 食品运输车 (C) 照明灯具 (D) 蛋糕模具
3. 食品企业可以选择 () 来验证清洗效果。
- (A) 比色法 (B) 目视法 (C) pH 试纸法 (D) ATP 荧光测试法
4. 食品生产企业厂区内的道路不应使用 () 材料。
- (A) 沙石 (B) 混凝土 (C) 沥青 (D) 防滑地砖
5. 常用消毒剂中 () 杀菌能力强, 能杀灭多种微生物, 但稳定性受环境影响较大。
- (A) 酸类消毒剂 (B) 过氧化物类消毒剂 (C) 醇类消毒剂 (D) 含氯消毒剂
6. 最适用于油脂食品生产设备、容器等清洁的是 () 清洗剂。
- (A) 酶制剂 (B) 酸性 (C) 碱性 (D) 中性
7. 清洁消毒前后的设备和工器具, 错误的措施是 ()。
- (A) 都存放在一般清洁区 (B) 分开放置 (C) 标识标记 (D) 定期评估清洗消毒效果
8. 食品生产企业, 车间操作人员使用次氯酸钠消毒剂, 不慎吸入过量发生头晕, 应采取的应急措施是 ()。
- (A) 使用小苏打溶液中和 (B) 立即躺平 (C) 喝温水 (D) 移出至室外后送医
9. 属于食品生产经营工器具的正确消毒方法是 ()。
- (A) 低浓度臭氧 (B) 30min 紫外线消毒 (C) 10ppm 次氯酸钠溶液 (D) 75%酒精擦拭
10. 消毒剂应符合食品安全标准, 无毒、无残留, 优先选择 () 食品级消毒剂。
- (A) 阴离子泡沫 (B) 硫酸 (C) 氢氧化钠 (D) 过氧乙酸
11. 采用 () 消毒剂清洗食品生产车间操作台, 可以抑制霉菌生长。
- (A) 小苏打 (B) 柠檬酸 (C) 二氧化氯 (D) 乳酸
12. 根据 GB14930.2 标准, 用于描述消毒剂对餐饮具消毒效果的评价指标是 ()。
- (A) 金黄色葡萄球菌 (B) 大肠杆菌 (C) 脊髓灰质炎病毒 (I 型疫苗株) (D) 霍乱弧菌
13. () 适用于手部、小面积器具表面擦拭消毒。
- (A) 二氧化氯消毒剂 (B) 次氯酸钠消毒剂 (C) 过氧乙酸消毒剂 (D) 75%乙醇
14. 乳制品厂在清洗管路时, 选用的合适清洗剂是 ()。
- (A) 盐水 (B) 热水 (C) 酸水、碱水 (D) 阴离子洗涤剂
15. 为大量清洗食品加工车间地面和墙壁清洁, 应选用 ()。
- (A) 泡沫清洗剂 (B) 柠檬酸清洗剂 (C) 氢氧化钠清洗剂 (D) 酒精清洗剂
16. 食品加工车间, 操作工人需要穿着防水胶鞋进出车间, 较为适宜的清洗剂是 ()。
- (A) 表面活性剂 (B) 稀磷酸溶液 (C) 双氧水溶液 (D) 高锰酸钾溶液
17. 属于食品生产经营工器具操作人员卫生要求是 ()。
- (A) 可以带手机 (B) 可以配戴饰物 (C) 可以染指甲 (D) 带个人水杯进作业区域外
18. 使用次氯酸钠消毒剂时, 应避免混用 () 消毒剂, 防止产生化学反应。
- (A) 醇类 (B) 表面活性剂 (C) 氢氧化钠 (D) 酸性
19. 每日结束生产后, 使用紫外线灯对车间进行消毒, 不符合操作规范的措施是 ()。
- (A) 标记紫外灯开关状态 (B) 清洗人员尚在现场 (C) 开启前检查紫外灯状态 (D) 减少操作台遮挡
20. 食品生产经营设备操作规范中属于设备准备的步骤是 ()。
- (A) 检查设备状态 (B) 投料 (C) 监控运行 (D) 记录数据
21. 不属于食品生产经营工器具启动准备工作的是 ()。
- (A) 记录数据 (B) 检查工器具状态 (C) 清洁清洗 (D) 检查安全设置
22. () 属于每日食品生产设备使用前准备工作内容。
- (A) 监控参数 (B) 开机线路检查 (C) 操作培训 (D) 维护保养
23. () 是属于物理消毒方式。

-
- (A) 过氧乙酸溶液 (B) 臭氧 (C) 蒸汽 (D) 75%乙醇
24. 对食品内包装材料使用()清洁消毒方法,可以进一步降低微生物污染。
(A) 臭氧 (B) 双氧水 (C) 紫外灯照射 (D) 次氯酸钠
25. 需要对温度传感器进行计量校准的设备有()。
(A) 封口机 (B) 斩拌机 (C) 灌装机 (D) 烘箱
26. 引起交叉污染的做法有()。
(A) 食品原料、包装材料整齐码放在一起 (B) 配备足够的食品、工器具和设备的专用清洁设施 (C) 生产设备按工艺流程有序排列 (D) 清洁消毒前后的工器具分开放置并妥善保管
27. 食品企业大型发酵罐,因工艺切换需要清洗,适宜的清洗剂是()。
(A) 酶制剂清洗剂 (B) 碱性清洗剂 (C) 酸性清洗剂 (D) 中性清洗剂
28. 食品生产经营工器具最常被推荐使用的材质是()。
(A) 软质塑料 (B) 不锈钢 (C) 木板 (D) 竹质
29. 对食品企业微生物检验室采用臭氧区域消毒,不符合操作规范的措施是()。
(A) 消毒完毕即可启用 (B) 关闭微生物检验室通风 (C) 臭氧需要达到作用浓度 (D) 开启期间停止进入
30. 与食品直接接触的工具应使用()、无害、耐腐蚀的材料。
(A) 无涂层 (B) 无色 (C) 无光 (D) 无毒
31. 食品生产企业的车间地坪可以选用材质是()。
(A) 马赛克地砖 (B) 木制地板 (C) 水泥地坪 (D) 环氧树脂
32. 食品生产企业车间通风设施设计不合理的是()。
(A) 车间天花板应有弧度,防冷凝水垂直滴落 (B) 用于控制车间环境温度湿度 (C) 需要加装防尘装置 (D) 通风设施的进气口应当紧邻排气口
33. 不属于食品销售环节使用的设备是()。
(A) 均质机 (B) 冷藏柜 (C) 冷库 (D) 常温货架
34. 为减少交叉污染,人员清洗消毒间的水龙头应为()。
(A) 短杆旋转式 (B) 手动旋钮式 (C) 按压式 (D) 红外感应式
35. 清洗肉制品加工所用斩拌机较为合适的清洗剂是()。
(A) 冰水 (B) 双氧水 (C) 次氯酸钠溶液 (D) 热火碱水
36. ()属于检验检测设备。
(A) 量杯 (B) pH计 (C) CIP清洗设备 (D) 冷冻干燥机
37. ()是关于食品生产经营设施设备消毒剂消毒效果的描述。
(A) 低腐蚀性 (B) 食品级消毒 (C) 无毒性残留 (D) 杀菌广谱性
38. ()属于食品生产经营监控设备。
(A) 空调 (B) 温度计 (C) 冷冻机 (D) 冷却塔
39. 食品生产企业,车间操作人员使用酸性清洗剂清洗工器具时,不慎被清洗剂泼溅眼部,应采取的正确救护措施是()。
(A) 干布擦拭 (B) 用碱性清洗剂中和 (C) 立即使用大量清水冲洗 (D) 涂抹红霉素眼药膏
40. 食品生产经营设施设备选择与配置时,()不属于重点考虑的因素。
(A) 配套条件 (B) 适用性 (C) 安全与卫生 (D) 可靠性

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. HACCP（危害分析及关键控制点）小组成员只需包含生产部门和质检部门人员，其他部门参与属于资源浪费。（ ）
2. HACCP（危害分析及关键控制点）小组应针对原料、食品添加剂、食品相关产品，识别、确定并记录进行危害分析所需的适用信息。（ ）
3. 不得将食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。（ ）
4. 不合格食品可以与待验食品临时存放在同一区域。（ ）
5. 食品生产经营者应当建立临近保质期食品和食品添加剂管理制度，将临近保质期的食品和食品添加剂集中存放、陈列、出售，并作出醒目提示。（ ）
6. 仓库的防鼠、防虫、防尘等设施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等）应齐全无损。（ ）
7. 操作限值（OL）是比关键限值更宽松的工艺参数。（ ）
8. 成品须逐批随机抽取样品，出厂检验项目应满足企业产品标准和产品许可审查细则要求。（ ）
9. 出厂检验报告应注明产品名称、规格、数量、生产日期、生产批号、执行标准、检验结论、检验合格证号或检验报告编号、检验时间等基本信息，并有主检及复核人签字。（ ）
10. 出厂检验报告中的检验结果（如净含量、水分、菌落总数、大肠菌群等）应有相对应的原始检验记录。（ ）
11. 出厂检验必须由企业自有实验室完成，不得委托第三方机构。（ ）
12. 初级食品安全管理师只需执行纠偏措施，无需参与原因分析。（ ）
13. 储存场所应保持清洁、干燥、通风良好，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂等，避免阳光直射。（ ）
14. 待检验食品与合格品分区存放时，只需在货架张贴标识即可，无需物理隔离。（ ）
15. 当发现储存地面有积水时，应先清理积水再查找漏水源头。（ ）
16. 电子温湿度计的传感器可随意放置在仓库门口，不影响数据准确性。（ ）
17. 对不合格产品进行隔离时，只需标注“待处理”即可，无需详细记录批次信息。（ ）
18. 感官检验（如色泽、气味）不属于出厂检验报告的必填项目。（ ）
19. 各类冷库应能根据产品的要求达到贮存规定的温度，并设有可正确指示库内温度的指示设施，装有温度自动控制器。所有温湿度控制应定期检查和记录。（ ）
20. 根据食品的特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件，必要时应配备保温、冷藏、保鲜等设施。（ ）
21. 工艺流程图应包括原料、辅料和中间产品的投入点、终产品、中间产品放行点和副产品、废弃物的排放点。（ ）
22. 关键控制点的记录应当与实际相符，应当真实。（ ）
23. 过程描述只需书面文字，无需图表辅助。（ ）
24. 监控措施包括监控对象、监控方法、监控频率及监控人员。（ ）
25. 监控频率应根据 CCP（关键控制点）的风险等级确定，高风险点需提高监控频次。（ ）
26. 检查仓库时发现墙面有 1cm² 霉斑，用酒精擦拭后判定卫生合格。（ ）
27. 检验报告中若发现质量问题，可直接调整数据后上报。（ ）
28. 检验不合格的产品不得出厂销售。（ ）
29. 进口的预包装食品应当有中文标签、中文说明书。（ ）
30. 进口食品标签只需符合原产国标准即可销售。（ ）
31. 纠偏措施应包括实施纠偏措施和负责受影响产品放行的人员，偏离原因的识别和消除，受影响产品的隔离、评估和处理。（ ）
32. 库房温度计读取温度的方法：将温度计放置在库房内需要测量的区域，确保温度计的感温部分（水银泡）完全暴露在空气中，避免接触墙壁、地面或其他物体。（ ）
33. 冷藏车在装载生鲜食品前，只需确认制冷设备显示温度达标即可开始装货，无需记录温度变化过程。（ ）
34. 冷藏陈列的临近保质期酸奶，缩短巡检周期至每日 2 次。（ ）
35. 冷藏库的湿度监控仅需在入库时记录一次即可，日常无需定期检查。（ ）
36. 冷冻库进货后立即检测温度，显示达标则无需再监测。（ ）

-
37. 留样场所的环境（空间、温度、湿度等）应满足所留产品的贮存条件。（ ）
38. 每餐次的食品成品应留样，按品种分别盛放于专用密闭容器内，存放于专用冷藏设备中48h以上。每个品种留样量应不少于125g。（ ）
39. 烹饪鱼、肉类动物食品、块状食品、有容器存放的液态食品的中心温度不低于70℃。（ ）
40. 企业 HACCP（危害分析及关键控制点）小组人员的能力应满足本企业食品生产经营专业技术要求。（ ）
41. 企业可与有资质的检验机构签订委托合同或协议，检验机构出具的检验报告对企业委托的项目负责。（ ）
42. 企业可自行选择有资质的指定机构进行比对检验。（ ）
43. 企业留样产品的包装、规格等应与出厂销售的产品相一致，留样产品的批号、数量应与实际生产相符。（ ）
44. 企业委托出厂检验时，可自行选择任意检测机构，无需确认其资质。（ ）
45. 散装食品经营者重新分装食品时，不可直接在原标签基础上延长保质期。（ ）
46. 生产的成品应当每批次都有关键控制点记录。（ ）
47. 生产结束后车间地面污渍用清水冲洗，判定清洁合格。（ ）
48. 实行自行检验的企业应到食品安全监管部门指定的检验机构进行检验能力比对检验，无时间要求。（ ）
49. 实验室排水管道可直接连接生活污水系统。（ ）
50. 食品仓库中不同批次的同类原料可以直接堆放在同一区域，只要外包装完整。（ ）
51. 食品储存架与墙壁之间保留5cm间距即可满足卫生要求。（ ）
52. 食品感官性状检查只需观察颜色是否正常即可，无需关注气味或质地变化。（ ）
53. 食品留样必须使用专用留样冰箱或留样柜，不得存放其他食品。（ ）
54. 食品留样仅需在发生食品安全事故时启动。（ ）
55. 食品留样需覆盖所有菜品类别，包括主食、凉菜、热菜及特色菜品。（ ）
56. 食品生产车间发现少量虫鼠活动时，只需局部清理即可，无需全面检查。（ ）
57. 食品生产企业必须建立进货查验记录制度，如实记录食品原料、食品添加剂的生产日期和供应商信息。（ ）
58. 食品添加剂超过保质期1天但未开封，判定可继续使用。（ ）
59. 食品添加剂的标签、说明书和包装应符合《中华人民共和国食品安全法》的相关规定，必须清晰明显，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防功能。（ ）
60. 食品相关产品（如塑料包装容器）的保存期限仅与生产日期有关，储存环境不影响其安全性。（ ）
61. 食品原料、食品添加剂和食品包装材料等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2年。（ ）
62. 食品原料可直接堆放在地面上，只要外包装完整即可。（ ）
63. 食品运输过程中可与消毒剂同车存放，只要分开放置即可。（ ）
64. 食品贮存记录只需包含入库时间，无需记录温湿度等环境参数。（ ）
65. 使用同一把刀具处理生肉和熟食前，只需用清水冲洗即可。（ ）
66. 所有加工步骤都需要设为CCP（关键控制点），才能确保食品安全。（ ）
67. 天平放置应选择防尘、防震、防潮、防止温度波动的房间或区域，避免震动、气流及阳光照射。（ ）
68. 同一库房内贮存不同类别食品和非食品，可以存放同一区域，需有明显标识。（ ）
69. 同一库房内贮存不同类别食品和物品的区分存放区域，不同区域应有明显标识。（ ）
70. 危害分析仅需考虑生产环节的生物危害，无需关注化学或物理危害。（ ）
71. 应根据食品风险程度，分析流程步骤中可能出现引入或增加的生物、化学、物理危害。（ ）。
72. 为了防止或减少偏离关键限值，HACCP（危害分析及关键控制点）小组宜建立CCP（关键控制点）的操作限值。（ ）
73. 应根据食品风险程度，分析流程步骤中可能出现引入或增加的生物、化学、物理危害。（ ）

-
74. 应识别终产品非预期（但极可能出现）的食用或使用方式。（ ）
75. 应由专人管理留样食品、记录留样情况，记录内容包括留样食品名称、留样时间（月、日、时）、留样人员等。（ ）
76. 有存贮要求的原料，仓库应设有温、湿度控制设施。（ ）
77. 预包装食品的生产日期可以印刷在包装封口处，不需要设置独立标注区域。（ ）
78. 预期用途的确定是 HACCP（危害分析及关键控制点）计划的七个原理之一。（ ）
79. 原辅料仓库不得存放有毒有害及易爆易燃等物品。（ ）
80. 原始记录复核人可由检验人员本人兼任，以提高效率。（ ）
81. 运输车辆内部清洁检查时，仅需目测无可见污渍即可，无需检查气味残留。（ ）
82. 运输车辆应定期清洁消毒，确保对运输产品无污染。（ ）
83. 运输过程中，需冷冻的食品温度不应高于-18℃，需冷藏的食品温度应在 0℃-4℃。（ ）
84. 运输冷藏食品时，车厢温度只需在装车前和卸货后记录，途中无需监测。（ ）
85. 运输冷冻食品的车辆在卸货后，只需用清水冲洗车厢即可再次装载食品。（ ）
86. 在库存周转较快的情况下，也必须严格执行先进先出原则。（ ）
87. 直接入口食品销售时，从业人员佩戴口罩即可，无需全程佩戴手套。（ ）
88. 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等，防止食品受到不良影响。（ ）

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. 产品描述中必须包含的内容（ ）。
- （A）员工培训记录（B）企业法人代表姓名（C）致敏原信息（D）竞争对手产品特点
2. 虫害防治中，食品加工的上方可采用（ ）。
- （A）粘鼠板（B）杀虫剂（C）防蝇设施（D）灭鼠药
3. 纠偏措施记录中必须包含的内容是（ ）。
- （A）偏离的关键控制点及偏离值（B）操作员工资信息（C）客户满意度评分（D）供应商联系方式
4. 运输车辆清洁消毒剂的选择原则不包括（ ）。
- （A）标注有效杀菌浓度（B）低成本易采购（C）符合食品接触面卫生标准（D）无刺激性气味残留
5. 食品添加剂使用记录的必备项是（ ）。
- （A）添加剂量及工序（B）供应商地址（C）包装规格（D）使用前后的设备清洁时长
6. 高压灭菌器操作人员必须（ ）。
- （A）持有特种设备作业人员证书（B）穿戴普通实验服（C）具备化学专业背景（D）每周清洁设备
7. 某企业对运输车辆的清洁操作，正确的是（ ）。
- （A）装货前检查车厢是否有异味（B）用同一把拖把清洁冷藏车和常温车（C）先清洁车厢地板再擦拭车门内侧（D）消毒后自然晾干无需擦干
8. 含液态的食品留样需特别注意（ ）。
- （A）冷冻保存（B）添加防腐剂（C）分装至多个容器（D）保留足量汤汁
9. 对隔离的不合格产品进行评估后，最不可能的处理方式是（ ）。
- （A）退货给供应商（B）返工处理至符合标准（C）转为员工内部福利品（D）按废弃物销毁
10. 按照 GB14881 相关要求，淀粉生产企业厂房和车间的内部设计和布局应满足（ ）要求，避免食品生产中发生交叉污染。
- （A）食品企业标准（B）食品卫生操作（C）食品行业标准（D）食品地方标准
11. HACCP（危害分析及关键控制点）小组的持续改进职责主要体现在（ ）。
- （A）培训新入职员工（B）定期评审体系有效性（C）每日生产线巡检（D）直接更换供应商
12. 不符合食品防护要求的是（ ）。
- （A）将生鲜食品与干货混装在同一车厢不同区域（B）防雨布破损处用食品级胶带修补（C）搬运时轻提轻放避免包装变形（D）运输车辆专用，不运输其他非食品物资

-
13. 确定预期用途的主要依据是（ ）。
- (A) 广告宣传方案 (B) 企业生产成本 (C) 消费者健康需求和产品特性 (D) 竞争对手的产品设计
14. 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) 第三方检验机构 (B) 具备能力的检验机构 (C) 具备能力的其他企业 (D) 具有资质的检验机构
15. 食品储存方式不符合临近保质期管理规范的是（ ）。
- (A) 定期巡检专区商品保质期情况 (B) 按照生产日期分批次存放 (C) 混装时标注最早生产日期和最短保质期 (D) 与原价商品混合摆放以促进销售
16. （ ）不属于虫鼠害防控的物理措施。
- (A) 喷洒杀虫剂 (B) 安装防虫网 (C) 投放粘鼠板 (D) 使用紫外线诱蚊灯
17. 实验室 5S 管理的目的是（ ）。
- (A) 加快检验速度 (B) 减少实验次数 (C) 降低检测失误率 (D) 确保环境整洁与设备安全
18. 不符合温湿度计读取规范的是（ ）。
- (A) 人工记录时标注读取时间和设备编号 (B) 传感器直接暴露在空调出风口 (C) 同时读取多台温湿度计数据时做好标记 (D) 读取后发现异常立即用校准过的设备复核
19. 操作限值超限时,首先应采取的行动是（ ）。
- (A) 调整工艺参数 (B) 隔离产品 (C) 召回产品 (D) 修订 HACCP (危害分析及关键控制点) 计划
20. HACCP (危害分析及关键控制点) 小组构成的说法正确的是（ ）。
- (A) 小组成员可无需接受 HACCP 培训 (B) 生产部门人员参与即可 (C) 必须包含外部监管机构代表需 (D) 覆盖多领域知识 (如质量、生产、技术)
21. （ ）适合运输需冷藏的乳制品。
- (A) 带有温控显示的冷藏车 (B) 带有温度计的冷藏车 (C) 未安装温度监测设备的冷链车 (D) 开放式卡车加遮阳棚
22. 温度异常处理记录应包含的内容是（ ）。
- (A) 温度异常期间的车辆行驶速度记录 (B) 异常发生时的天气状况 (C) 异常发生时间及影响范围 (D) 货物种类、异常时车辆周边环境温度
23. 食品储存仓库应由（ ）定期检查产品质量和卫生情况,及时清理变质或过期的产品。
- (A) 专人 (B) 物流经理 (C) 品控部门 (D) 质量员
24. HACCP 计划中,CCP (关键控制点) 的数量应（ ）。
- (A) 越少越好 (B) 根据实际风险必要性确定 (C) 越多越好 (D) 固定为 5 个
25. 检验设备未定期校准可能导致（ ）。
- (A) 报告保存简化 (B) 检验成本降低 (C) 设备运行负荷减轻 (D) 检测数据失真
26. 食品经营者对保质期半年的商品,临近保质期设定最短应为（ ）。
- (A) 到期前 20 天 (B) 到期前 1 个月 (C) 到期前 45 天 (D) 到期前 15 天
27. 需严格控制在 0-4℃ 储存的食品是（ ）。
- (A) 干燥谷物 (B) 真空包装的膨化食品 (C) 生鲜肉类 (D) 罐装糖果
28. 车辆清洁消毒记录应包含的内容是（ ）。
- (A) 驾驶人员消毒培训合格证书编号 (B) 车牌号、清洁日期及消毒后通风时长 (C) 消毒剂浓度及作用时间 (D) 运输货物类别、清洁消毒前后车辆内部照片、清洁用水量
29. 微生物检测用的超净工作台应安装在（ ）区域。
- (A) 清洁区 (B) 无菌区 (C) 操作区 (D) 半清洁区
30. 开封后的调味品保存期限应（ ）。
- (A) 统一限定为 30 天内使用完毕 (B) 按原包装标注期限减半计算 (C) 根据开封后储存条件重新评估 (D) 参考未开封产品行业标准执行
31. 出厂检验报告的核心作用是（ ）。
- (A) 提高生产效率 (B) 完成监管检查任务 (C) 提供产品符合安全标准的证据 (D) 降低生产成本
32. 不合格品处理记录应包含的内容是（ ）。

- (A) 仓库温度和湿度数据 (B) 仅食品名称和处理方式 (C) 标识颜色和货架编号 (D) 不合格原因及处置日期
33. 关于食品标签记录, 正确的是 ()。
- (A) 营养标签无需中文标注 (B) 外文标签可独立存在 (C) 标签设计稿无需存档 (D) 修改标签需留存审批记录
34. 危害分析中, 不属于常见食品安全危害类型的是 ()。
- (A) 放射危害 (如医学风险) (B) 生物危害 (如致病菌) (C) 化学危害 (如农药残留) (D) 物理危害 (如玻璃碎片)
35. 出厂检验中, 微生物指标检测应优先采用的标准是 ()。
- (A) 行业推荐标准 (B) GB4789 系列标准 (C) 企业自定标准 (D) ISO22000 标准
36. 留样记录中不必包含的内容是 ()。
- (A) 食品成本 (B) 留样人 (C) 留样量 (D) 食品名称
37. 运输车辆清洁记录应包含的内容是 ()。
- (A) 清洁工具使用明细、车辆清洁后的通风时长 (B) 清洁日期、操作人员清洁时的车辆停放位置 (C) 本次清洁前的载货品类 (D) 消毒剂名称及作用时间
38. 原始记录中数据修约的正确做法是 ()。
- (A) 由检验员根据检测习惯决定 (B) 四舍五入至整数位 (C) 按标准方法规定的有效位数保留 (D) 统一保留小数点后三位
39. 属于纠正措施的核心内容的是 ()。
- (A) 降低生产速度 (B) 消除不合格产生的根本原因 (C) 追究操作人员责任 (D) 增加抽样检测频率
40. 在 HACCP (危害分析及关键控制点) 中, 流程图的核心功能是 ()。
- (A) 用于外部审计 (B) 降低生产成本 (C) 替代操作限值设定 (D) 可视化生产步骤顺序
41. 冷冻库内堆放食品时, 不符合卫生要求的是 ()。
- (A) 货物与顶棚保持 80cm 间距 (B) 食品离地 15cm 存放 (C) 不同批次货物分区存放 (D) 使用木质托盘堆放货物
42. 发现食品包装破损但未污染内容物时, 正确的处理方式是 ()。
- (A) 拆除破损外包装 (B) 继续销售并标注“特价” (C) 自行重新包装后销售 (D) 退回供应商或销毁
43. 储存场所应遵循 () 的原则, 定期检查质量和卫生情况, 及时清理变质或超过保质期的添加剂。
- (A) 先进先出 (B) 防虫害 (C) 专人保管 (D) 定期卫生制度
44. 食品储存区域的“先进先出”原则指 ()。
- (A) 使用方便拿取的库存原料 (B) 按生产日期先后顺序使用 (C) 优先使用价格高的原料 (D) 根据库存空间灵活调整
45. 某企业运输巴氏杀菌奶时, 符合储运控制要求的操作是 ()。
- (A) 运输途中因堵车延误 2h, 到货后直接入库无需检测 (B) 用常温货车运输, 途中每 2h 检查一次车内温度 (C) 装车前将车厢预冷至 4℃, 运输全程保持 3-6℃ (D) 与冰淇淋混装运输, 利用冰淇淋的低温维持牛奶品质
46. 运输过程中防止食品机械性损伤的措施不包括 ()。
- (A) 避免堆叠过高 (B) 快速装卸以提高效率 (C) 使用防震包装 (D) 轻拿轻放
47. 绘制食品加工流程图时, 起点必须明确的环节是 ()。
- (A) 原料验收 (B) 包装方式 (C) 销售渠道 (D) 设备维护
48. 产品描述的主要目的是为了 ()。
- (A) 为危害分析提供基础信息 (B) 提升产品包装美观度 (C) 明确产品营销策略 (D) 降低生产成本
49. 最常用的 CCP (关键控制点) 监控方法是 ()。
- (A) 广告投放效果评估 (B) 客户满意度调查 (C) 实时温度检测 (D) 财务报表分析
50. 食品原料与成品混放时, 最可能违反的防护原则是 ()。
- (A) 追溯编码原则 (B) 先进先出原则 (C) 物理隔离原则 (D) 标签完整原则
51. 预进间必备设施不包括 ()。

- (A) 紫外线灯 (B) 非接触式洗手池 (C) 微波炉 (D) 消毒脚垫
52. 属于化学危害的 CCP (关键控制点) 监控的是 ()。
- (A) 金属残留速测 (B) 生产线菌落总数检测 (C) 包装完整性检查 (D) 员工操作规范观察重
53. 食品安全管理师制定控制措施时, 首要任务是 ()。
- (A) 制定设备维护周期计划 (B) 识别并评估潜在危害 (C) 设定产品价格 (D) 优化生产流程中的卫生监控节点
54. 发现某批次饼干口感变涩且包装袋内壁有水汽, 最可能的原因是 ()。
- (A) 包装破损导致吸潮 (B) 原料配比错误 (C) 添加剂过量 (D) 生产工艺温度过高
55. 储存场所的防虫鼠设施应做到 ()。
- (A) 发现虫鼠后临时增加粘鼠板 (B) 安装防鼠板、纱窗, 定期检查缝隙密封性 (C) 在夜间投放灭鼠药 (D) 每月清理一次仓库外围垃圾
56. 企业送样至指定检验机构进行比对检验的时限是 ()。
- (A) 封样后 7 天内 (B) 封样后 5 天内 (C) 封样后 10 天内 (D) 封样后 15 天内
57. 留样食品的正确储存方式是 ()。
- (A) 与原料一同存放 (B) 置于专用留样冰箱 (C) 存放于成品库 (D) 放置于操作间
58. () 不属于预包装食品感官检查项目。
- (A) 气味是否正常 (B) 包装封口严密性 (C) 产品是否有杂质 (D) 包装图案颜色
59. 食品防护的核心目标是预防 ()。
- (A) 包装破损 (B) 蓄意污染或破坏 (C) 意外变质 (D) 运输损耗
60. HACCP (危害分析及关键控制点) 预备步骤中的“预期用途”不包括 ()。
- (A) 建议储存温度 (B) 目标消费群体 (C) 食品的食用方法 (D) 生产线设备型号
61. 食品生产企业自查记录保存期限至少为 ()。
- (A) 2 年 (B) 6 个月 (C) 1 年 (D) 3 年
62. 肉制品生产企业成品留样的最小重量标准是 ()。
- (A) 满足检验要求 (B) 50g (C) 100g (D) 125g
63. 某企业对冷库的温度检查操作, 正确的是 ()。
- (A) 冬季可关闭冷库部分制冷设备节能 (B) 用手触摸蒸发器表面判断制冷效果 (C) 冷冻库温度波动在 $-18^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ 视为正常 (D) 新货入库后 30min 重新检测库温
64. () 不属于散装食品必须标注的内容。
- (A) 经营者联系方式 (B) 食用方法 (C) 食品添加剂名称 (D) 生产批号
65. 某仓库湿度显示 80%, 应采取的措施是 ()。
- (A) 使用除湿设备 (B) 开启加湿器 (C) 增加通风频率 (D) 无需特别处理
66. 检验项目灰分不需要的检验设备设施是 ()。
- (A) 马弗炉 (B) 电热板 (C) 折光仪 (D) 干燥器
67. 纠偏措施完成后, 食品安全管理人员应优先 ()。
- (A) 降低监控频率 (B) 总结经验教训 (C) 删除相关记录 (D) 验证措施有效性并监控后续批次
68. 不合格品分类的依据是 ()。
- (A) 不合格的严重程度 (B) 生产成本高低 (C) 货源所在地域 (D) 生产批次大小
69. 会影响温湿度数据准确性的是 ()。
- (A) 读取前打开冷藏库门通风 10min (B) 定期用软布擦拭温湿度计传感器 (C) 温湿度计与货物堆垛间距 $\geq 30\text{cm}$ (D) 水银温度计垂直悬挂避免倾斜
70. () 贮存位置, 应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。
- (A) 不合格食品 (B) 食用农产品 (C) 散装食品 (D) 预包装食品
71. 运输前车辆厢体检查的首要任务是 ()。
- (A) 测试制冷系统 (B) 核对货物清单 (C) 排查可疑异物与污染痕迹 (D) 确认燃油充足
72. 某食品生产企业发现库存的复合调味料已超过标注保质期 1 个月, 但感官无异常。正确的处理方式 ()。
- (A) 延长保质期后使用 (B) 直接使用 (C) 经检验合格后使用 (D) 销毁处理
73. HACCP (危害分析及关键控制点) 计划中, 必须设定关键限值的对象是 ()。

- (A) 针对化学危害 (B) 所有加工步骤 (C) 对最终产品检测 (D) 每个已识别的显著危害
74. 仓库货架标识系统的设置, 正确的是 ()。
- (A) 进货日期标签可贴在货架侧面隐蔽处 (B) 只需在货架顶部悬挂区域标识牌 (C) 用不同颜色标签区分食品类别 (如红色=肉类、绿色=蔬菜) (D) 标识内容包含食品名称、进货数量、货架编号及存放人员签名
75. 预包装食品的标签配料表中, 各种配料应按制造或加工食品时配料 () 顺序一一排列。
- (A) 添加 (B) 加入量递减 (C) 加入量递增 (D) 营养价值
76. 烹饪完毕至食用超过 2h 的高危易腐食品, 应在 () 的条件下存放。
- (A) 高于 60℃或低于 8℃ (B) 高于 60℃或低于 20℃ (C) 高于 55℃或低于 20℃ (D) 高于 55℃或低于 8℃
77. 企业委托检验的法律依据主要是 ()。
- (A) 《食品安全法》 (B) 《广告法》 (C) 《商标法》 (D) 《消费者权益保护法》
78. 最可能被设为 CCP (关键控制点) 的是 ()。
- (A) 消毒剂浓度记录 (B) 冷冻产品中心温度控制 (C) 车间照明强度检测 (D) 员工着装规范检查
79. 食品生产经营过程文件记录管理的关键要素是 ()。
- (A) 所有记录无需保存备份 (B) 使用复杂统计分析软件 (C) 记录正面反馈 (D) 确保记录真实、完整且可查询
80. 不符合冷藏冷冻仓库温度检查要求的是 ()。
- (A) 冷冻库化霜期间停止温度监测 (B) 记录冷藏库温度时同时标注湿度 (C) 发现温度异常时立即启动备用设备 (D) 用校准过的水银温度计复核电子测温仪
81. 原始记录复核人的职责不包括 ()。
- (A) 核查仪器校准状态 (B) 检查数据计算准确性 (C) 确认检验方法符合标准 (D) 代检验员签名
82. () 对生产经营食品的安全负责。
- (A) 食品生产经营者 (B) 食品安全监管部门 (C) 食品行业协会 (D) 食品销售商
83. 承担比对检验的机构须具备的资质是 ()。
- (A) 无需特殊资质 (B) 省级以上市场监管部门认定 (C) 企业自主指定 (D) 县级以上政府部门指定
84. 留样工作的直接责任人是 ()。
- (A) 仓库管理员 (B) 生产主管 (C) 质检员 (D) 食品安全管理师
85. 进口预包装食品无需标注的内容是 ()。
- (A) 保质期 (B) 原产国 (C) 境内代理商地址 (D) 进口许可证号
86. 进货检验发现原料不合格时, 首先应 ()。
- (A) 通知销售部 (B) 直接退货 (C) 标识隔离并记录 (D) 申请复检
87. 鼠类繁殖高峰期通常出现在 ()。
- (A) 冬季 (B) 春季 (C) 夏季 (D) 秋季
88. 关于储运温度控制的表述, 错误的是 ()。
- (A) 当监测到温度异常时应首先检查记录仪是否正常 (B) 冷冻食品运输应保持-18℃以下 (C) 冷藏车需配备自动温度记录仪 (D) 常温库温度超过 30℃时需开启降温设备
89. 不属于食用动物油脂兽药残留风险来源的是 ()。
- (A) 食用动物油脂加工工艺不当 (B) 畜禽养殖过程盲目用药 (C) 畜禽养殖过程过量用药 (D) 畜禽养殖过程未正确执行休药期
90. 食品储存区域清洁频率的最低要求是 ()。
- (A) 根据实际污染情况 (B) 每周一次 (C) 每月一次 (D) 每天一次
91. 检验报告编写的主要依据是 ()。
- (A) 实验数据与检验标准 (B) 市场反馈 (C) 过往经验 (D) 生产成本
92. 进口鲜冻肉类产品包装标识中无需标注的是 ()。
- (A) 营养成分表 (B) 生产企业注册号 (C) 生产批号 (D) 保质期
93. 微生物检测报告中, 必须包含的指标是 ()。

- (A) 菌落总数和大肠菌群 (B) 蛋白质含量 (C) 脂肪含量 (D) 水分活度
94. 发现运输车辆温度异常时, 应首先 ()。
- (A) 记录异常情况并继续配送 (B) 联系维修人员检查设备 (C) 暂停使用并上报负责人 (D) 手动调整温度后继续运输
95. 关于储存场所分架原则的表述, 错误的是 ()。
- (A) 开封后的食品原料需与未开封原料分架存放 (B) 植物性食品与动物性食品可同架分层存放 (C) 直接入口食品与非直接入口食品需分架存放 (D) 退货食品需单独设架并明确标识
96. 不合格食品隔离措施不包括 ()。
- (A) 专用温控设备 (B) 独立物理分区 (C) 红色标识 (D) 单独登记台账
97. 不符合食品防护要求的储存条件是 ()。
- (A) 与清洁剂存放于同一区域 (B) 阴凉干燥环境 (C) 温度波动控制在 $\pm 2^{\circ}\text{C}$ 内 (D) 使用密闭容器盛放散装原料
98. 销售环节引起食物中毒的主要原因是 ()。
- (A) 交叉污染和储存不当 (B) 食品添加剂超标 (C) 包装材料不合格 (D) 销售人员个人卫生不合规
99. 留样标签必备信息不包括 ()。
- (A) 留样人签名 (B) 留样时间 (C) 食品品名 (D) 生产线编号
100. 散装食品 (食用农产品除外) 应在贮存位置标明食品的名称、生产日期或生产批号、() 等内容, 宜使用密闭容器贮存。
- (A) 领用人 (B) 商标 (C) 保质期 (D) 入库时间
101. 留样柜的温度监控设施属于 ()。
- (A) 中央厨房可选设施 (B) 必备设施 (C) 学校食堂可选设施 (D) 大型食堂可选设施
102. 产品配料使用氢化和 (或) 部分氢化油脂的, 在营养成分表中应标示 () 的含量。
- (A) 反式脂肪 (酸) (B) 脂肪 (酸) (C) 抗氧化物 (D) 过氧化物
103. () 是确定 CCP (关键控制点) 的正确依据。
- (A) 客户个人偏好 (B) 员工投票结果 (C) 危害分析结论和关键限值可行性 (D) 企业年度利润目标

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. 本企业已经建立 HACCP 制度, 可以不用配备食品安全管理人员。 ()
2. 不合格食品下架制度是为了保障食品安全、平衡生产经营企业和消费者之间利益的重要制度。 ()
3. 从事接触直接入口食品工作的食品生产人员健康证过期后, 可继续从事食品生产活动, 待日后取得健康证明即可。 ()
4. 对下架的不合格食品应实行分类处置, 处置过程应符合环保要求。 ()
5. 发生食品安全事故, 食品生产者应当立即采取措施, 防止事故扩大, 按照规定及时报告。 ()
6. 根据《食品安全法》规定, 食品生产经营者应当建立食品安全追溯体系, 企业是第一责任人。 ()
7. 鼓励食品生产者采用信息化手段采集、留存各项食品生产信息。 ()
8. 果汁生产企业为保证鲜配茶饮的保质周期, 可将还在检验中产品运出厂进行上市铺货。 ()
9. 回收食品是指已经售出, 因违反法律、法规被召回或者退回的食品。 ()
10. 进口的食品产品符合原产国家或地区标准即可。 ()
11. 可以在贮存食品原料的场所内存放个人生活物品。 ()
12. 企业应建立完整的食品安全信息记录制度, 确保信息真实、完整、可靠。 ()
13. 企业应接受和配合市场监管部门开展的安全检查工作, 除了暂停营业生产的情形。 ()

-
14. 任何单位或者个人不得阻挠、干涉食品安全事故的调查处理。（ ）
 15. 食品安全标准是推荐性的国家标准，企业可以根据自身条件需要采纳实施。（ ）
 16. 食品安全应急演练可以发挥完善应急准备、磨合应急机制、锻炼应急队伍、社会宣传的作用。（ ）
 17. 食品安全自查是食品生产企业保障食品安全的重要环节，因此只要正常生产，没有残次品出现，可以不必另花时间安排自查工作。（ ）
 18. 食品企业可以自行发布食品召回信息，无需向市场监督管理部门报告。（ ）
 19. 食品生产经营企业对其生产和经营的食物负有安全责任。（ ）
 20. 食品生产企业可以先对召回的食物进行销毁，再向市场监督管理部门报告情况过程。（ ）
 21. 食品生产企业可以先对召回的食物进行销毁，再向市场监督管理部门报告时间、地点。（ ）
 22. 食品生产企业应当就原料采购、原料验收、投料等原料控制事项制定并实施控制要求。（ ）
 23. 食品生产企业应关注市场动态和食品安全信息，参加权威部门学习讲座，关注食品安全国家标准发布。（ ）
 24. 食品生产企业应具有与生产的食品品种、数量相适应的生产设备或者设施。（ ）
 25. 食品相关产品生产企业召回已经上市销售的产品，无需通知相关生产经营者。（ ）
 26. 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。（ ）

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，面对食品安全抽检和不合格结果，可以在（ ）日内向市场监管部门提出复检申请。
(A) 90 (B) 3 (C) 7 (D) 30
2. 食品安全事故应急演练后，形成的总结报告，不属于总结的内容是（ ）。
(A) 实施内容 (B) 演练基本信息 (C) 观摩人员 (D) 评估专家组
3. 进口阿斯巴甜食品添加剂，需要的基本追溯信息有（ ）。
(A) 经营许可证 (B) 国内进口商名称 (C) 价格 (D) 船期
4. 不属于食堂食品安全管理员每日自查内容的是（ ）。
(A) 从业人员培训记录 (B) 员工个人卫生 (C) 餐具、炊具卫生 (D) 明厨亮灶监控设备
5. 通过内部自查和巡检，可以发现食品需要召回的情形，属于内部信息收集渠道的是（ ）。
(A) 消费者投诉 (B) 生产工人反馈 (C) 行业通报 (D) 监管部门通知
6. 食品超市接到市场监管部门对标识不合格的婴幼儿食品下架通知，应采取的措施是（ ）。
(A) 直接销毁 (B) 将仓库存货运回厂家 (C) 降价促销处理 (D) 撤出展示柜，集中退货仓库
7. （ ）不属于召回食品信息整理的正确做法。
(A) 汇总消费者投诉举报信息 (B) 尽量缩小知晓范围 (C) 信息整理应便于监管部门检查 (D) 企业改进措施
8. 企业开展食品安全事故应急演练，（ ）属于演练开展过程中需要记录的内容。
(A) 演练时间 (B) 评估报告 (C) 现场照片 (D) 演练计划步骤
9. 食品召回应包含的信息内容是（ ）。
(A) 物流费用 (B) 食品专利信息 (C) 安全生产责任要求 (D) 召回费用及赔偿
10. 不合格食品需要下架处理，（ ）不属于下架程序。
(A) 报告与处置 (B) 发现与通知 (C) 清点与登记 (D) 打折与销售

-
11. 食品生产经营单位，应从（ ）信息渠道获得权威食品安全信息。
(A) 第三方检验检测机构 (B) 品牌企业 (C) 行业协会 (D) 市场监管等政府部门
12. 食品经营单位，应关注食品安全事件信息，所采取不正确的收集信息方式是（ ）。
(A) 舆情监测 (B) 埋头经营 (C) 同行交流 (D) 顾客投诉
13. 当市场监管人员检查食品安全工作时，企业应提供提供的资料是（ ）。
(A) 固定资产投资计划 (B) 生产工艺配方表 (C) 财务报表 (D) 安全生产记录
14. 保健食品宣传广告不得含有（ ）内容。
(A) 不适宜人群 (B) 注册证书 (C) 备案产品说明书 (D) 功效保证
15. 食品流通企业，不属于追溯体系记录的食品安全信息是（ ）。
(A) 冷藏车温度记录 (B) 食品库存情况 (C) 食品销售客户 (D) 运输车辆里程数
16. 利用新食品添加剂加工生产食品产品并扩大使用范围，企业应当向（ ）提交相关产品的安全性评估材料。
(A) 中科院 (B) 农业农村部 (C) 市场监管总局 (D) 食品安全风险评估中心
17. 校园食堂，属于食品安全追溯体系的措施有（ ）。
(A) 餐具消毒制度 (B) 生熟分开 (C) 烧制菜肴留样保存 (D) 食品添加剂公示制度
18. 食品生产加工企业，不属于食品添加剂管理自查工作措施是（ ）。
(A) 检查食品添加剂保质期 (B) 检测库存的食品添加剂 (C) 交给操作工人管理 (D) 检查食品添加剂使用台账
19. （ ）不属于食品生产追溯体系中追溯标志。
(A) 符号 (B) 文字 (C) 语音 (D) 图形
20. （ ）实施不合格食品下架处置监督实施职责。
(A) 城管部门 (B) 市场监管部门 (C) 卫健委 (D) 公安部门
21. 食品安全自查的内容是（ ）。
(A) 销售发票 (B) 生产经营状况 (C) 食品原料采购价格 (D) 食品添加剂使用台账
22. 食品生产经营单位应接受市场监管部门抽检检查，无正当理由拒不履行义务的，市场监管部门可以做出的行政处罚是（ ）。
(A) 情节严重，可吊销许可证 (B) 拘留法人代表 (C) 继续经营生产 (D) 处 2000 元以下罚款
23. 开展食品安全事故应急演练前，应做好演练前期计划和准备，不属于计划和准备工作范围内的是（ ）。
(A) 演练食品样品 (B) 演练改进措施 (C) 演练地点 (D) 演练范围
24. 不属于食品超市食品安全关键环节的措施是（ ）。
(A) 冷藏生鲜运输车辆温度调节 (B) 操作间紫外消毒灯 (C) 防盗监控 (D) 仓库里放置防鼠挡板
25. （ ）不属于食品安全事故应急演练的记录内容。
(A) 演练事故情景 (B) 演练项目名称 (C) 意外保险 (D) 演练时间
26. 企业应当按照《食品生产许可审查通则》的相关要求建立食品安全自查制度和食品安全事故处置方案，定期检查生产质量管理体系的运行情况，并向所在地（ ）市场监督管理部门提交自查报告。
(A) 乡镇 (B) 县级 (C) 市级 (D) 省级
27. 食品生产企业应建立产品检验制度，（ ）不属于产品检验制度的内容。
(A) 保留检验不合格产品的记录 (B) 厂区废弃物处理 (C) 检验检测仪器设备定期检定校准 (D) 产品按照食品安全国家标准开展检验
28. 食品生产企业属于在食品安全自查中发现的错误做法是（ ）。

-
- (A) 库房温度计在校准期内正常使用 (B) 员工每天更换工作服未检查线头和扣子脱落 (C) 检查车间纱窗密封无破损 (D) 生产工具无破损
29. 企业开展召回食品工作, 其合适的信息整理流程是 ()。
- (A) 主动公开—监管介入—整改总结 (B) 分类整理—开展实施—收集销毁 (C) 分类整理—汇总分析—形成报告 (D) 沟通信息—研判风险—提炼总结
30. 不属于单位食堂食品安全关键环节措施是 ()。
- (A) 就餐区照明耗电 (B) 库房内落地原料有塑料垫板 (C) 检查消毒液浓度 (D) 索要猪肉票证
31. 食品生产企业对下架的不合格食品建立台账, 其中不属于台账记录的内容是 ()。
- (A) 处理价格 (B) 食品名称 (C) 下架原因 (D) 下架时间
32. 面包生产企业在投料关键环节时, 采取的正确措施是 ()。
- (A) 使用脱氢乙酸食品添加剂 (B) 发现面粉袋有霉斑 (C) 使用净化水和面 (D) 工人直接划割面粉包装绳

第 5 部分

操作技能复习题

【人员管理】

一、督促食品生产企业从业人员定期体检（考核时间：10 min）

（一）试题单

1. 背景资料

某食品烘焙生产企业正在赶制一批加急订单，车间内一片忙碌。糕点师小王近一年半未进行健康体检，近期常出现腹痛、腹泻症状还伴有轻微发热，却因担心影响订单进度一直坚守岗位。老张已超过两年未参加企业组织的健康体检，今天血压有些高还在坚持工作。此外，刚入职不到一个月的学徒小赵，企业尚未安排其进行入职健康体检，就已直接上岗参与馅料搅拌工作。当班组长早就知晓小王、老张的体检相关情况，却觉得大家都是老员工，问题不大，只是口头关心了几句，便继续鼓励他们抓紧干活。

2. 试题要求

（1）指出该企业在督促从业人员定期体检方面存在哪些问题。（6 分）

（2）按法规的要求该企业应如何整改。（4 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	4	
合计	10	

二、管理食品加工企业从业人员定期体检和健康证明公示（考核时间：10 min）

（一）试题单

1. 背景资料

某食品加工企业有 300 名在岗员工，公司制定了完善的从业人员体检规定与要求，明确员工需定期进行健康体检并取得有效健康证，且健康证需在车间入口公示栏公示。食品安全管理人员小李每日负责对照全公司员工健康档案，核查

在岗人员的健康证有效期及每日体温检测记录。某天，小李在核查时，发现包装车间员工王某的健康证已过期 5 天，但因当天忙着处理一批原材料抽检不合格的问题，便暂时将此事搁置，未及时提出。同时，车间内还有几名员工因轻微感冒体温略高于正常范围，小李已督促他们佩戴好口罩；另有新入职员工张某的健康证正在办理中，暂用体检报告复印件代替公示，正常进入工作岗位。

2. 试题要求

- (1) 指出该企业在从业人员定期体检方面存在的问题。(6 分)
 - (2) 指出该企业在健康证明公示管理上不符合规定之处，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、管理糕点烘焙坊从业人员体检与健康公示（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

小李刚入职一家小型糕点烘焙坊，担任食品安全管理人员。该烘焙坊有 5 名员工，其中 3 名负责糕点制作（接触直接入口食品），2 名负责店内销售及收银工作。一个月后，市场监管部门进行例行检查，发现以下情况：

- (1) 糕点师戴好口罩，帽子和手套进行糕点制作。
- (2) 负责糕点制作的员工张某，其健康证明在三个月前就已过期，却仍在从事糕点制作工作。
- (3) 另一名糕点制作员工王某入职时未进行健康检查，至今没有健康证明；整个烘焙坊内，没有任何关于从业人员健康证明的公示信息。
- (4) 其他人员均有健康证。

2. 试题要求

- (1) 指出该烘焙店不符合食品安全相关法规中关于人员体检与健康公示管理的问题。(4 分)
- (2) 指出该烘焙店在体检与健康公示管理方面正确的做法。(6 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	4	
2	6	
合计	10	

四、进行餐饮企业人员健康证明公示管理（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某地市场监管局对辖区某餐饮公司进行监督检查期间，发现如下情况：

公示栏中有证照和员工健康证明等信息，员工健康证明以 EXCEL 表集中记录员工姓名、岗位、体检单位、检验结果，并且放置在许可证背面。负责人介绍因为公示栏比较小，所以用表格集中员工健康信息公示并放置在许可证后方便拿出。

2. 试题要求

(1) 指出该企业在健康证明公示管理中的不妥之处。（4 分）

(2) 指出该企业负责人的介绍是否符合规范要求？并指出正确的公示方法。（6 分）

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	4	
2	6	
合计	10	

五、管理连锁奶茶店从业人员定期体检和健康证明公示（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某连锁奶茶店新开业一家分店，招聘了 8 名员工负责饮品制作、原料处理及收银工作。开业一周后，市场监管部门检查发现，店内仅张贴了 3 名员工的健康证明，另外 5 名员工的健康证明还在办理中，且已过期的健康证明未及时撤下。店长表示因近期生意繁忙，未及时安排员工进行本年度的定期体检。

2. 试题要求

(1) 指出该奶茶店在人员定期体检和健康证明公示方面存在哪些违规行为，并说明理由。(6 分)

(2) 指出该企业应如何落实定期健康体检制度，以确保从业人员符合食品安全要求。(4 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	4	
合计	10	

六、检查食品加工行业从业人员工作服（帽）穿戴情况（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某食品加工企业主要生产速冻汤圆，近期订单量激增，车间内生产节奏紧张。在汤圆成型车间，部分老员工为图方便，常将工作服袖口卷起，露出手腕，帽子未戴正，鬓角的碎发不时掉落；还有员工在中途去卫生间返回后，未按规定重新穿戴干净的工作服，且工作服纽扣未扣全，便直接回到岗位继续操作。新入职员工对相关卫生要求了解不足，企业即将迎来市场监管部门的食品安全检查，而从业人员工作服（帽）的卫生情况是检查的重点内容之一，需要质检部及时进行检查和制定措施解决从业人员工作服（帽）的卫生要求的问题。

2. 试题要求

- (1) 指出该企业员工在工作服（帽）穿戴方面存在的违规行为。(4 分)
- (2) 食品安全管理人员在迎接检查前，针对从业人员工作服（帽）的穿戴情况，除了检查是否整齐，还需关注哪些与卫生相关的穿戴细节。(6 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	4	
2	6	
合计	10	

七、检查餐饮行业人员卫生与食品安全防护情况（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

在一家繁忙的中餐厅后厨，厨师长正在进行熟食间的日常检查。他发现厨师 A 刚处理完生鱼，没清洗双手就开始切熟食；学徒 B 穿着便服在食品操作台附近走动；厨师 C 戴着的一次性手套经常破损，却还在继续处理食材；服务员 D 端菜时，手指甲缝里藏着污垢；厨师 E 穿戴整齐在摆盘中；熟食间温度显示 25℃。

2. 试题要求

（1）指出厨师 A、学徒 B 的做法存在什么问题，提出如何解决；针对厨师 C 经常出现手套破损情况，提出如何解决；指出服务员 D 手指甲缝污垢未清理，在服务过程中造成的影响。（7 分）

（2）厨师长发现这些问题后，应如何记录以便后续管理。（3 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	7	
2	3	
合计	10	

八、检查食品销售从业人员卫生操作规范（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某面包店是生意火爆的连锁品牌。某日，顾客食用刚购买的牛角包后出现腹泻、呕吐，随即向市场监管部门投诉。调查发现店内员工存在如下情况：工作服（帽）污渍明显且未规范佩戴口罩；有员工处理垃圾后未彻底清洁消毒双手就直接接触原料；操作间内原料随意堆放、台面未及时清理，且未采取任何防护措施。

2. 试题要求

（1）该面包店员工有哪些违规行为违反了从业人员工作服（帽）卫生要求，并指出规范的穿戴要求。（6 分）

（2）该面包店员工未对手部进行彻底清洗消毒就接触面包原料，违反了从业人员个人卫生的哪些规定，并指出正确的方法。（4 分）

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	4	
合计	10	

九、检查食品经营企业人员手部清洁消毒情况（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某蛋糕店收银员临时外出，有顾客急于买单，裱花师傅脱去手套出去进行收银，回到工位后戴好原手套进行蛋糕裱花，食品安全管理人员检查现场发现后，和该员工沟通指出这一问题，但裱花师傅认为他没有裸手操作是符合要求的，并表示没有参加过食品操作清洁消毒制度的培训，不了解相关规定。

2. 试题要求

(1) 指出该蛋糕店裱花师傅工作中的不合规之处。(4分)

(2) 指出正确的操作流程，并指出按上述员工的操作可能带来的食品安全风险，以及该蛋糕店还需要改进之处。(6分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	4	
2	6	
合计	10	

十、检查食品加工企业人员食品安全防护情况（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某大型肉制品加工企业，生产线正满负荷运转。负责香肠灌装的A员工，昨天晚上感觉身体乏力、食欲不振，还伴有轻微腹泻，今天上班后及时向班组长报告；B员工刚出去处理生肉，回来就直接接触即将包装的香肠；C员工透明手套可以看出涂了红色指甲油，还看到颈部项链；D员工刚来已经对手部进行清洁消毒，裸手接触了加工好的熟香肠。

2. 试题要求

- (1) 指出该企业员工存在哪些不符合食品安全防护要求的情况。(5 分)
- (2) 针对该企业员工不符合食品安全防护要求的情况, 提出正确的做法。(5 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
合计	10	

【环境管理】

一、检查饮料灌装车间地面清洁消毒情况(考核时间: 10min)

(一) 试题单

1. 背景资料

某果汁厂灌装车间每日清洁消毒检查发现: 地面刷与设备刷存放于同一支架; 车间地面消毒液作用时间 10min; 设备下方地面残留果泥。消毒液配制记录: 10L 水添加 10g 消毒粉(消毒粉有效氯含量 20%)。

2. 试题要求

- (1) 计算消毒液有效氯浓度(写出计算过程, 文字或公式表述均可), 评价是否符合标准。(6 分)
- (2) 指出该企业消毒过程中的不规范之处, 并写出正确做法。(9 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	9	
合计	15	

二、检查餐厅专间消毒过程(考核时间: 10min)

(一) 试题单

1. 背景资料

在检查某餐厅消毒过程中发现：专间安装有紫外线灯，记录显示开启时间 9:00，关闭时间为 9:15；专间天花板出现霉斑；专间墙面张贴《消毒记录表》最后更新日期为 3 天前；地面消毒液配制：40L 水添加 100ml 次氯酸钠原液（有效氯 10%）。

2. 试题要求

（1）计算消毒液有效氯浓度（写出计算过程，文字或公式表述均可），评价是否符合标准。（6 分）

（2）指出该餐厅消毒过程中的不规范之处，并指出正确做法。（9 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	9	
合计	15	

三、检查学校食堂清洁消毒情况（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某小学食堂现场检查发现：食堂专间温度显示 30℃；进入专间后，门未自动关闭；设有三个食品原料清洗水池，未标明其用途；抹布按红色（台面）/蓝色（餐具）分色，红蓝抹布混合浸泡于消毒桶。

食堂专间面积 30m³，安装紫外灯 1 盏（功率 15w）。

2. 试题要求

（1）紫外灯安装数量是否符合要求。如不符合，写出正确安装数量。（3 分）

（2）指出该食堂消毒过程中的不规范之处，并写出正确做法。（12 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	3	
2	12	
合计	15	

四、检查餐饮企业厨余废弃物处理情况（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某快餐店现场检查发现：厨余垃圾桶未加盖，存放于食品处理区入口处（室温 25℃）；废弃油脂使用无标识容器收集，容器表面油污厚度约 2mm；收运记录显示厨余垃圾每日清运 1 次（早 8:00），但现场发现 15:00 时垃圾已溢出；清洁剂空瓶混入厨余垃圾桶。

2. 试题要求

(1) 指出该餐饮企业废弃物处理过程不规范之处。（7 分）

(2) 指出该餐饮企业废弃物处理的做法。（8 分）

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	7	
2	8	
合计	15	

五、试题名称：检查超市废弃物处理情况（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

3 月 18 日，在某超市检查发现：蔬果区、肉品区、水产区分别配备有带盖垃圾桶，水果区货架下发现 2 箱腐烂芒果；水产废弃物存放区域地面积液面积约 0.5 m²；肉品区冷藏库内存有废弃肉品；肉品废弃包装袋盒混入可回收纸箱；废弃物贮运记录至 3 月 15 日。

2. 试题要求

(1) 指出该超市废弃物处理过程的不规范之处。（7 分）

(2) 指出超市废弃物处理过程的做法。（8 分）

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	7	
2	8	
合计	15	

六、检查超市病媒生物入侵风险情况（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某超市检查发现：排水管道出水口安装的篦子使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼为 20mm。与外界直接相通的门、窗，安装有空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗，与外界直接相通的门未安装防鼠板，门的缝隙小于 6mm。防蝇胶帘覆盖整个门框，悬于半空，相邻胶帘条的重叠部分大于 2cm。通风口、换气窗与外界直接相通。

2. 试题要求

（1）指出该超市病媒生物入侵的风险点。（7 分）

（2）针对以上风险点，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	

七、检查餐饮单位病媒生物孳生情况（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某餐饮单位检查发现：配备了有害生物防治设施(如灭蝇灯、防蝇帘、风幕机、粘鼠板等),清洁用拖布落地存放，地面积水严重；灭蝇灯粘蝇纸粘捕量达 95%；排水口密封完好（孔径 $\leq 6\text{mm}$ ）；烹饪间灶台上有食物残渣，餐厨废弃物垃圾桶未加盖。

2. 试题要求

（1）指出该餐厅病媒生物孳生隐患。（7 分）

（2）针对以上隐患，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	

八、检查食品生产企业病媒生物防护设备完好性（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

检查某食品生产企业病媒生物防护设备，生产车间及仓库安装了纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等，现场查看车间入口处灭蝇灯不亮，纱窗完好，风幕机未开启。企业绘制了虫害控制平面图，标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等放置的位置，现场查看粘鼠板放置于仓库区域中间位置，在车间角落见有鼠药。

2. 试题要求

（1）指出该企业病媒生物防护设备的缺陷。（7 分）

（2）针对以上缺陷，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	

九、检查食品企业仓库鼠类痕迹（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某企业粮油仓库检查发现：墙角有黑色纺锤形粪便 12 粒，长度约 10mm；货架下方有新鲜油迹 2 处，面积约 5cm²；面粉袋底部被啃咬破洞 3 处，洞口直径 20mm；挡鼠板高度 60cm，无缝隙；粘鼠板放置在仓库中间，本周末捕获老鼠。

2. 试题要求

（1）识别鼠类活动痕迹，说明判断依据。（9 分）

（2）分析未捕获老鼠的可能原因。（6 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
------	----	----

1	9	
2	6	
合计	15	

十、检查餐饮企业后厨蟑螂痕迹（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某餐饮企业后厨检查发现：灶台缝隙处有褐色点状粪便 30 余处；冷藏柜压缩机舱内有蟑螂蜕皮 5 片；面粉箱内发现 1 只活体蟑螂；排水沟篦子底部堆积油污厚度 1cm；灭蟑胶饵点施在垃圾桶周围、水槽附近、更衣箱缝隙等蟑螂活动频繁的区域。

2. 试题要求

- （1）指出蟑螂孳生痕迹，说明判断依据。（9 分）
- （2）指出冷藏柜压缩机、排水沟清理措施。（6 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	9	
2	6	
合计	15	

【采购和验收管理】

一、核查饮料企业食品、食品添加剂供应商合法资质（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

2025 年 7 月 30 日核查某饮料企业食品、食品添加剂供应商合法资质：

- （1）核查果葡糖浆的供应商合法资质：提供营业执照（长期有效）、食品生产许可证（发证日期 2020.6.25），许可明细为淀粉糖（麦芽糖、饴糖）。
- （2）核查红西柚浓缩汁供应商合法资质：提供了营业执照、食品生产许可证，许可明细为果蔬汁（浆）；
- （3）核查食品添加剂苹果味香精的供应商合法资质：提供营业执照、食品生产许可证，许可明细为食品添加剂。

2. 试题要求

(1) 指出该企业食品、食品添加剂供应商的资质缺陷。(10 分)

(2) 针对以上缺陷, 列出供应商资质应符合的条件。(10 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	10	
2	10	
合计	20	

二、核查食品相关产品供应商合法资质 (考核时间: 15min)

(一) 试题单

1. 背景资料

2025 年 5 月 20 日核查某食品销售连锁企业食品相关产品供应商资质:

(1) 核查次氯酸钠供应商: 提供营业执照 (长期有效)、消毒产品生产企业卫生许可证 (发证日期为 2020 年 5 月 20 日), 生产项目为卫生用品。

(2) 核查洗涤剂供应商: 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: 食品用洗涤剂。

(3) 核查保鲜膜供应商: 提供营业执照、工业产品生产许可证, 产品名称: 食品用塑料包装工具容器、纸包装容器, 证书编号: 粤 SC16-2040-00533。

2. 试题要求

(1) 指出该企业食品相关产品供应商资质不符合之处。(12 分)

(2) 针对该企业情况, 指出食品相关产品供应商资质应符合的条件。(8 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	12	
2	8	
合计	20	

三、核查食品、食品添加剂合格证明 (考核时间: 15min)

(一) 试题单

1. 背景资料

2024 年 8 月 20 日核查某火锅店肉类产品合格证明：

(1) 核查预包装冷冻羊肉卷（生产日期 20240706）：提供第三方检验报告，包括感官指标、污染物限量指标、农兽药残留指标，报告日期 20240715，检验依据 GB 2707-2005《食品安全国家标准 鲜冻畜肉卫生标准》。

(2) 核查澳洲谷饲牛腱肉(生产日期 20240605)：提供出入境检验检疫合格证明，报告批号包括 20240601、20240604、20240607。

(3) 核查食品添加剂复配着色剂(生产日期 20240512)：提供第三方检验报告，标签上载明“食品添加剂”字样，且标明“零售”字样，未标明各单一食品添加剂品种的含量。

2. 试题要求

(1) 指出该火锅店食品和添加剂合格证明文件缺陷。(11 分)

(2) 针对以上缺陷，指出合格证明文件相应的要求。(9 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	11	
2	9	
合计	20	

四、核查食品相关产品合格证明（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

2025 年 7 月 20 日核查某食品生产企业食品接触材料合格证明：

(1) 核查塑料瓶合格证明：提供型式检验报告（2024 年 05 月 20 日），检验依据 GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》，检验项目包括感官、浸泡液、总迁移量、高锰酸钾消耗量、脱色试验。

(2) 核查一次性纸杯合格证明：提供型式检验报告，检验依据 GB 4806.8-2022《食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品》，微生物检验项目包括大肠菌群、霉菌。

2. 试题要求

(1) 指出该食品企业包装材料合格证明文件的缺陷。(11 分)

(2) 针对以上缺陷，指出合格证明文件的要求。(9 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	11	
2	9	
合计	20	

五、核查洗涤剂、消毒剂合格证明（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

2025 年 6 月 15 日核查某餐饮企业洗涤剂、消毒剂合格证明：

(1) 提供洗涤剂生产日期为 2025. 5. 16，型式检验报告日期 2024. 2. 5，型式检验报告无 CMA 标志，检验项目包括总砷、重金属（以 Pb 计）、甲醇、1, 4-二噁烷。

(2) 提供餐饮具消毒剂检验报告，检验项目包括外观、气味、总砷、重金属（以 Pb 计），微生物杀灭指标为大肠杆菌（8099）。

2. 试题要求

(1) 指出该企业供应商提供的洗涤剂、消毒剂合格证明文件缺陷。(10 分)

(2) 针对上述缺陷，指出合格证明文件正确的要求。(10 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	10	
2	10	
合计	20	

六、核查肉类原料进货查验实施情况（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

对某餐厅 2024 年 9 月 10 日验收冻猪肉进货查验实施情况检查发现：

供应商资料：动物检疫证（编号 A20240905001，有效期至 2024. 09. 12）；肉品品质检验证（无签发日期）。

现场操作：未检查冷链温度记录（供应商后补记录显示-16℃）；感官抽查发现 2 箱冻猪肉肉色暗红（生产日期 2024.07.01）；验收记录仅写“猪肉合格”未填数量。

2. 试题要求

- （1）指出该餐厅进货查验违规之处，并说明风险。（14 分）
- （2）提出对该批次货物的处置措施。（6 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	14	
2	6	
合计	20	

七、核查食品添加剂进货查验的实施情况（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某糕点厂验收“山梨酸钾”时实施情况如下：

供应商提供：SC 证（范围含防腐剂）；检测报告（2024.08.01 出具，铅含量 0.5mg/kg）。

现场操作：送货单信息为 25kg*1 包，实际送货为 1kg*25 包；验收记录未填批号（实际批次 SY240715）；直接入库未贴待验标识。

包装信息：生产日期 2024.07.15；检测报告未测砷项目。

2. 试题要求

- （1）指出该糕点厂食品添加剂进货查验中的违法行为，并说明风险。（14 分）
- （2）指出需补充的检测项目并说明理由。（6 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	14	
2	6	
合计	20	

八、核查食品包装材料进货查验记录（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

2024 年 5 月 10 日，某饮料厂验收 PET 塑料瓶实施情况如下：

供应商提供：生产许可证（XK16-204-00001）；2024 年材质报告（符合 GB 4806.7）。

现场操作：未检查包材生产日期（实际为 2023. 12. 01）；未核总迁移量检测项（报告仅含高锰酸钾消耗量）；验收记录涂改 3 处未签名。

包材相关标准要求：保质期 12 个月，需检测重金属迁移。

2. 试题要求

(1) 指出该饮料厂验收程序和记录缺陷，说明正确操作方法。（12 分）

(2) 指出该批包装材料使用风险及处置措施。（8 分）

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	12	
2	8	
合计	20	

九、核查生鲜肉类进货查验记录（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某超市 2024 年 10 月 2 日猪肉进货记录摘录如下：

项目	记录内容	实际查验情况
动物检验检疫证号	A20241001001	证号正确，有效期至 2024. 10. 5
肉品品质合格证	“合格”	无签发日期和盖章
冷链温度	2℃	运输车测温显示 6℃
生产日期	2024. 10. 01	2 箱肉生产日期为 2024. 09. 28
验收数量	20 箱	现场清点 18 箱，未备注短缺

2. 试题要求

(1) 指出该超市生鲜肉类进货查验记录中的错误信息。（8 分）

(2) 针对该超市生鲜肉类进货查验记录中的错误，提出整改措施。（12 分）

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	8	
2	12	
合计	20	

十、核查乳品厂 PET 瓶进货查验记录（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某乳品厂 PET 瓶进货记录摘录如下：

项目	记录内容	实际查验情况
生产日期	2024. 08. 01	包装标注 2024. 06. 01
保质期	18 个月	符合标准
外观	符合	其中 2 箱外包装破损，标签模糊
总迁移量检测	“合格”	报告仅测高锰酸钾消耗量
供应商	XX 塑料厂	资质有效
验收员签字	张某	张某当日休假，代签无授权

2. 试题要求

(1) 指出该乳品厂 PET 瓶进货查验记录中的错误信息。（12 分）

(2) 针对该乳品厂 PET 瓶进货查验记录中的错误，提出整改措施。（8 分）

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	12	
2	8	
合计	20	

【设备设施管理】

一、检查乳制品生产企业工器具的使用和维护情况（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某乳制品生产企业，食品安全管理人员下车间巡查，发现以下情形：

(1) 食品安全管理人员进入车间发现用于奶酪、奶片等固体乳制品的成型模具是聚氯乙烯塑料制成的，模具表面比较粗糙。

(2) 食品安全管理人员现场发现，流水线生产出来的产品不光滑，有的出现裂缝，导致产品有缺陷。

(3) 食品安全管理人员检查工器具的维护信息，发现每日有清洗消毒记录，但未查见定期维护的记录。

2. 试题要求

(1) 指出该生产企业奶酪、奶片模具存在的主要问题及原因，并说明该问题可能导致的后果。(6 分)

(2) 指出该生产企业奶酪、奶片模具存在的主要问题的解决方法，并说明原因。(4 分)

(3) 指出该乳制品生产企业日常模具应如何维护。(5 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	4	
3	5	
合计	15	

二、检查肉制品生产企业工器具的使用和维护情况（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某肉制品加工生产企业的食品安全管理人员，进入厂区检查各项食品生产工器具的使用和维护情况如下：

(1) 旋转式切割机，用于切割肉品，使用前应检查刀片，机械活动部位润滑状况，必要时可以用食用油润滑机械摩擦部位，使用结束后，用清水冲洗切割机表面。

(2) 高压灭菌锅，用于午餐肉罐头的灭菌，灭菌锅的压力阀未做检定，操作人员培训一天后就上岗操作了。

(3) 车间用 pH 计，帽头稍有干涸，直接插入产品肉酱中测量 pH 值，测量

完用纸擦拭，装回。

2. 试题要求

(1) 指出该午餐肉加工生产企业，在旋转式切割机的使用和维护中的正确与错误之处，并予以改进。(5 分)

(2) 指出该午餐肉加工生产企业，在高压灭菌锅的使用和维护中的错误之处，并予以改进。(4 分)

(3) 指出该午餐肉加工生产企业 pH 计使用和维护中的错误之处，并予以改进。(6 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	4	
3	6	
合计	15	

三、检查饮料生产企业工器具的使用和维护情况（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某饮料生产企业的食品安全管理人员，进入厂区检查各项食品生产工器具的使用情况如下：

(1) 链式充气包装机，该设备将二氧化碳作为食品添加剂灌入饮料中。操作人员在启动器具前做的准备工作包括：检查设备状态、检查润滑状态、检查气源、电源，检查安全开关、应急开关位置。因为昨天收工时已用蒸馏水清洗灌装头，所以今天可以直接开机使用。

(2) 操作台上有称取食品添加剂的天平，检定周期已过，但是仍在使用。操作台用于配料，在使用完毕后，用清洁剂清洗、紫外灯消毒。

(3) 隧道式烘箱，每天工作完毕，等待烘箱降温后，直接用清水冲洗表面，然后完成清洗消毒。

2. 试题要求

(1) 指出该饮料生产企业，在链式充气包装机使用和维护中的正确和错误之处，

并予以改进。(5 分)

(2) 指出该饮料生产企业, 在操作台和天平的使用和维护中正确和错误之处, 并予以改进。(4 分)

(3) 指出该饮料生产企业, 对隧道式烘箱的使用和维护中错误之处, 说明理由并予以改进。(6 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	4	
3	6	
合计	15	

四、检查奶制品生产企业设备设施使用和维护情况 (考核时间: 15min)

(一) 试题单

1. 背景资料

某奶制品生产企业的食品安全管理人员, 进入厂区检查各项食品生产设备设施的使用和维护情况如下:

(1) 厂区内有着多套管路运行, 包括净化水管路、牛奶原料管路、CIP 管路等。管路的各类切换阀由中央控制系统调度, 并用不同颜色的标签和标志来标注管路流向。操作人员在开启阀门前, 使用 3M 试纸片测试细菌浓度。

(2) 厂区排水地漏有防护网, 经检查后, 发现缺少水封。

(3) 外包车间至冷藏库, 其中有一段区域处于露天环境, 外包装后的牛奶产品被堆积到这个露天环境中, 等待入库。

2. 试题要求

(1) 指出该奶制品生产企业, 在厂区内管路的使用和维护过程中的正确与错误之处, 并说明理由。(6 分)

(2) 指出该奶制品生产企业, 在厂区排水地漏的使用和维护过程中的正确与错误之处, 并说明理由。(4 分)

(3) 指出该奶制品生产企业, 在外包车间至冷藏库环节中的错误之处, 说明理由并指出如何改进。(5 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	4	
3	5	
合计	15	

五、检查食品经营企业工器具和设备设施使用和维护情况（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某校园食堂的食品安全管理人员，进入食堂各个区域检查工器具和设备设施的使用和维护情况如下：

(1) 食堂厨房间，处理各类食材，使用的是木制砧板，中间有凹陷，操作台是大理石面板，已有多处划痕印记。

(2) 食堂冷藏冰箱放置半成品和成品菜肴，经现场测温，发现冰箱温度高于显示值两度。

(3) 食堂废弃物处理设施，位于后厨门口位置，为塑料桶结构，带有塑料盖。

2. 试题要求

(1) 指出该食堂在工器具和设施设备使用和维护过程中有哪些不妥之处，说明理由及改进方法。（6分）

(2) 指出该食堂冷藏冰箱使用中有哪些错误做法，并说明理由及改进方法。（4分）

(3) 指出该食堂废弃物处理设施的使用有哪些错误做法，并说明理由及改进方法。（5分）

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	4	
3	5	

合计	15	
----	----	--

六、检查婴幼儿乳粉生产工器具清洁消毒情况（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某婴幼儿乳粉生产企业，作为食品安全管理人员，在日常企业自查过程中，有以下情形：

（1）生产车间需要配制奶液，需要用到搅拌铲作为生产工器具，帮助脱脂奶粉溶解。每天工作结束后，使用自来水冲洗搅拌铲，冲去粘附的奶浆，用干布擦净，放置于设备奶缸边上以备使用。

（2）车间操作人员约 20 人，每天需要更换工作服，企业设有专门洗衣间，工作服清洗完毕后，晾晒在厂区外露天环境，最后收集在洗衣间敞开衣架处。

（3）车间为清洗工器具残留的奶垢，采购了一批化工级磷酸和烧碱，使用后清洗效果较好，清洗后将工器具用自来水冲洗干净，沥干。

2. 试题要求

（1）指出该企业搅拌铲的清洗消毒是否正确，并说明理由。（6 分）

（2）指出该企业清洗消毒工作服的方式是否正确，说明理由并指出正确的清洗消毒方案。（5 分）

（3）指出该企业对工器具的奶垢清洗消毒过程是否有不正确之处，并指出正确的做法。（4 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	5	
3	4	
合计	15	

七、检查果汁食品生产企业设备设施清洁消毒情况（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某果汁食品生产企业，作为食品安全管理人员，在日常企业自查过程中，查

看车间操作人员开展设备设施清洗消毒情形：

（1）果汁榨汁机设备，是采用螺旋推进器带动水果在滤网内压榨出汁。工作结束后，操作人员首先切断设备电源，用清水冲洗滤网和螺旋推进器，去除表面残留的果肉和果汁，随后放在通风处晾干。最后对榨汁机主机内部及安装部件的接触面，用热水冲洗进行消毒，待晾干后再重新组装设备。

（2）车间净水机设备，负责将生活饮用水通过过滤芯净化成生产用水，操作人员定期更换滤芯，用清水和毛刷冲洗滤芯桶，使用次氯酸钠溶液消毒净水机，清洁消毒后直接开启使用净水机设备了。

（3）果汁均质机是混合均质果肉颗粒的生产设备，均质机螺杆容易粘附果肉残渣。工作结束后，操作人员首先切断设备电源，拆下均质机螺杆，使用钢丝球清除残留汁渣，使用热水冲洗均质机内外面，用次氯酸钠溶液消毒均质机内壁，自然晾干。

2. 试题要求

（1）指出操作人员在清洗消毒榨汁机设备过程合适和不合适之处，说明理由并指出正确的操作方式。（5 分）

（2）指出操作人员清洗消毒净水机设备过程中合适和不合适之处，说明理由并指出正确的操作方式。（5 分）

（3）指出操作人员在清洗消毒均质机设备时，操作合适和不合适之处，说明理由并指出正确的操作方式。（5 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
3	5	
合计	15	

八、检查食用油食品生产企业工器具和设备设施清洁消毒情况（考核时间：15min）

（一）试题单

1. 背景资料

某食用油食品生产企业的食品安全管理人员，在日常企业自查过程中，发现

以下情形：

(1) 质检科微生物实验室，采用臭氧杀菌，对实验室区域进行消毒。操作人员首先关闭实验室门窗和出入口，人员离开。开启臭氧发生器，循环6个小时。关闭臭氧发生器后，方可使用实验室。

(2) 在生产车间，操作人员将装有包装材料的透明塑料桶直接从仓库转移到内包装间。

(3) 车间操作工人进入车间区域前，更换工作服，进行风淋并用手动式水龙头进行手部清洁，未配备消毒设施。

2. 试题要求

(1) 指出该企业实验室臭氧杀菌消毒的操作过程中的合适和不合适之处，说明理由并指出正确的操作方式。(5分)

(2) 指出该企业将包装材料转移到内包装车间的不合理之处，并指出正确的处理方法及作用。(6分)

(3) 指出该企业人员进入车间洁净区进行手部清洁设施的不合理之处，并指出正确的洗手设施。(4分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	6	
3	4	
合计	15	

九、检查餐饮服务企业工器具清洁消毒情况（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某餐饮服务企业，作为食品安全管理人员，在日常企业自查过程中，有以下情形：

(1) 切菜机清洗消毒时，先用流动自来水冲洗切菜机主机内外及拆卸部件，冲去粘附的蔬菜残渣和汁液，再用加有洗涤剂的温水仔细刷洗备用。接着将部件放入温水中浸泡消毒，取出部件，用洁净干布擦干水分，重新组装切菜机。

(2) 绞肉机清洁时，用钢丝球清洗绞肉机表面及拆卸部件，使用酸性洗涤剂冲洗绞肉机内外面，所有部件用流动清水冲洗，确保无洗涤剂残留，晾干。

(3) 餐饮具清洗时，应首先刮掉餐饮具表面的大部分残渣和污垢，在预洗池内浸泡 5-10min，去除牢固的食物残渣、污垢。随后在洗涤池中注入热水，用洗涤刷等工具将餐饮具刷净。最后在冲洗池中放入适量的洗涤剂将餐具清洗干净。

2. 试题要求

(1) 指出操作人员对切菜机的清洗消毒是否正确，说明理由并提出正确的方法。

(5 分)

(2) 指出操作人员清洗消毒绞肉机的方法是否正确，说明理由并提出合理的清洁消毒方法。(5 分)

(3) 指出操作人员在清洗餐饮具时，操作合适和不合适之处，说明理由并指出正确的操作方式。(5 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
3	5	
合计	15	

十、检查食品超市工器具和设施设备清洁消毒情况（考核时间：15min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某食品超市的食品安全管理人员，在日常企业自查过程中，发现以下情形：

(1) 肉品部经常需要切割猪肉，工作区域存在较多血水和油脂。刀具使用后仅简单用水冲洗。

(2) 冷藏展示柜存放了牛奶、饮料等商品，货架底部有较多奶液、果汁残留液。工作人员使用无品牌散装洗涤剂和消毒液进行擦拭，且没有定期清洗消毒。

(3) 超市仓库有较多叉车，车辆往来货车和仓库货架之间时，没有清洁消毒措施。

2. 试题要求

(1) 指出该超市肉类切割刀具清洁消毒方式不妥之处，说明理由并指出正确的方式。(6分)

(2) 指出该超市冷藏展示柜的清洗消毒方法不妥之处，说明理由并指出正确的方式。(5分)

(3) 指出叉车的食品安全隐患，并制定针对防止叉车污染的消毒措施。(4分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	5	
3	4	
合计	15	

【过程管理】

一、检查食品储运过程运行情况（考核时间：20min）

(一) 试题单

1. 背景资料

小赵是食品厂仓库管理员，今天要接收和出货，从运输车上卸下生鲜肉，塑料周转筐底部有霉斑和残留血渍，小赵随手用熟食库的拖把、刷子进行清洁后入库。运输车卸完肉后，抓紧时间马上装上鲜奶乳制品就开走了。接下来小赵进行正常库房检查，发现库房排水口有积水，防鼠板完好、灭蝇灯正常开启，查看了鲜奶库仓库温控设备并记录了温度。小赵需要查看储存环境是否达标，货物包装有无破损，标签信息是否齐全，货物摆放是否规范。

2. 试题要求

(1) 指出小赵在储运操作中存在哪些食品安全风险，并说明理由。(12分)

(2) 针对储运中运输车问题，指出应该做哪些检查。(8分)

(3) 储运过程中发现问题该如何处理？(10分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	12	

2	8	
3	10	
合计	30	

二、检查食品储运设施与环境运行情况（考核时间：20min）

（一）试题单

1. 背景资料

某大型物流公司需要运输鲜牛奶，目前车内温度为8℃，开始装货，工人突然有事装货延迟到1个小时后完成，这时车内温度6℃，全程运输过程温度在4-6℃之间。

冷库管理员接收了苹果、冷冻畜禽肉、鲜蛋、果蔬、巴氏杀菌奶、冷藏盒饭、水产品、冷冻果汁，先送到冷藏库暂时保存一下，明天进行整理。再看了一下湿度计湿度70%，关好门，就去做别的工作了，下班时再没有去库房。第二天记录了昨天的温湿度。

2. 试题要求

- （1）指出该物流公司食品储运的运行有哪些问题。（7分）
- （2）指出针对该物流公司食品储运问题正确的操作方法。（11分）
- （3）指出冷冻、冷藏库和常温库的温度要求，以及日常库房记录的基本要求。（12分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	7	
2	11	
3	12	
合计	30	

三、检查食品添加剂、食品原料储存及标识情况（考核时间：20min）

（一）试题单

1. 背景资料

某食品生产企业的食品安全管理人员正进行今天的日巡查工作，到了食品原料仓库后，看到地面整洁，原料均放置在垫板上，放置了白砂糖和柠檬酸，其中

白砂糖有三个批号放在同一块垫仓板上，只有一块库位卡。白砂糖有零头外包已脱，零头塑料袋外面贴有“白砂糖”打印字。库房干净，粘虫板上有较多小虫，经了解昨天已更换过，规定一天换一次。检查时仓库主管在现场对发生的问题也一一确认。

2. 试题要求

- (1) 指出在今天的日巡查中发现该企业哪些问题。(8 分)
- (2) 仓库应该如何针对发现的问题进行整改。(14 分)
- (3) 写出白砂糖和柠檬酸的标识牌内容。(8 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	8	
2	14	
3	8	
合计	30	

四、核查食品生产企业库房温湿度的监测记录（考核时间：20min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某家糕点厂食品安全员日常检查时发现：大仓库里存放着面粉、奶油、食用色素等食品原料和添加剂，还有包装盒、包装袋等食品相关产品，所有物品均放在垫仓板上，离墙有距离。库管员小张每天需要对仓库内的食品、食品添加剂以及食品相关产品进行检查管理，确保所有物品的标识清晰规范，标注好保存期限，做好账卡物一致，发货时严格按照客户需求，保证货品质量。现场见库管员进入原料（面粉）储存区，读取时抬头仰视温湿度计，记录《温湿度监控记录》温度为 40℃、湿度为 80%，记录显示库管员每周记录一次，询问库管员温湿度计校准情况，库管员表示不清楚。

2. 试题要求

- (1) 指出该企业仓库管理中的不规范之处，并指出如何改进。(10 分)
- (2) 指出《温湿度监控记录》显示的面粉贮存环境是否适宜，并说明理由。(6 分)

(3) 指出温湿度监测过程及记录错误之处，说明原因并纠正。(14 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	10	
2	6	
3	14	
合计	30	

五、核查食品经营企业库房温湿度的监测记录（考核时间：20min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某家面包房各仓库里放着面粉、奶油等原料，面粉直接放置于地面，开封的常温牛奶放置于操作台上未封口，开封的芒果果酱裸露放置于货架上。仓库安装了空调和除湿机，还有温湿度计。仓库管理员每天都要检查仓库温湿度，每天上午、下午做好数据记录，如果温湿度不对，需要及时处理。某天记录发现：

(1) 干货原料（如面粉），温度 38℃，湿度 75%。

(2) 奶油等冷藏原料，温度 10℃。

(3) 草莓原浆等冷冻果汁，温度-9℃。

(4) 酵母等其他原辅料，温度 25℃。

2. 试题要求

(1) 指出该面包房仓库温湿度不正确之处，并写出正确温湿度范围。(12 分)

(2) 针对奶油等冷藏原料，制定适宜的温度的内控监测标准和记录要求。(6 分)

(3) 指出该企业仍存在的食品安全隐患及其风险，并提出改进措施。(12 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	12	
2	6	
3	12	
合计	30	

六、检查生产经营过程关键环节（考核时间：20min）

(一) 试题单

1. 背景资料

在某公司的饮料生产车间,生产果汁饮料的设备在生产完了一批次、清洁清场后,食品安全管理人员来检查,用棉签擦拭了生产设备,设备有残留的污渍,墙面有污垢,地面有水迹、清洁用品、还有上一班次使用过的添加剂;而且在生产碳酸饮料的过程中,配料环节工作人员临时有事离开,其他组员进行称量,他用普通磅秤称量,导致多称量了添加剂的数量,在准备进入投料时,看到盛装添加剂的容器内,有添加剂除外的异常颜色。

2. 试题要求

- (1) 指出该公司在食品生产经营清洁清场方面有哪些错误。(8 分)
- (2) 指出该企业在投料生产的关键环节,有哪些错误。(12 分)
- (3) 作为食品安全管理人员,发现这些问题后,该如何进行管理。(10 分)

(二) 评分表

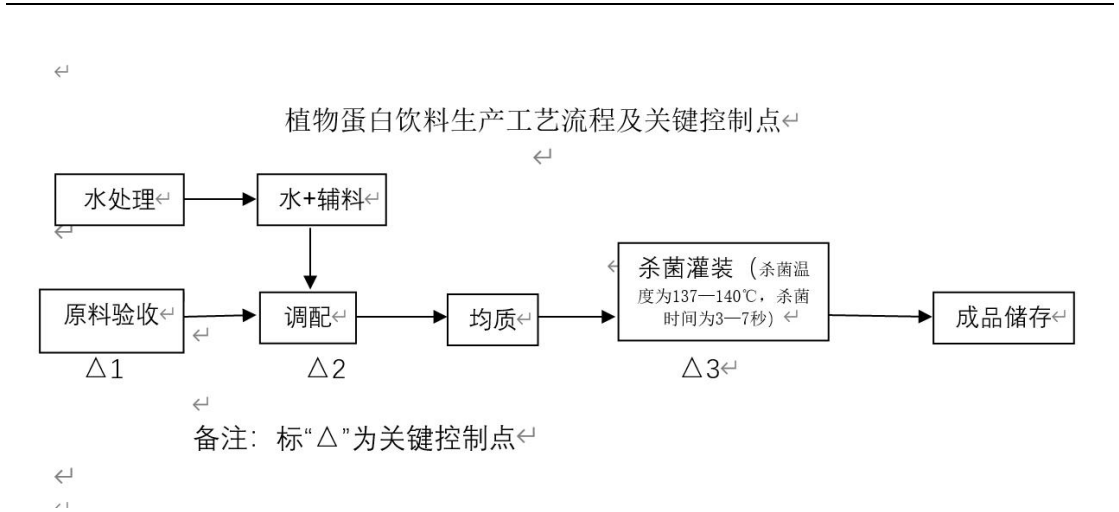
评价要素	配分	得分
1	8	
2	12	
3	10	
合计	30	

七、检查生产过程中关键控制点 (CCP) 的操作限值 (考核时间: 20min)

(一) 试题单

1. 背景资料

某饮料公司对植物蛋白饮料线制定了关键控制点 (CCP), 其生产工艺流程及 CCP 点见下图:



2. 试题要求

- (1) 指出上图的工艺流程中原料验收（ $\Delta 1$ ）环节中的关键控制点（CCP）可能发生的_{问题及处理办法}。（9 分）
- (2) 指出上图的工艺流程中调配（ $\Delta 2$ ）环节中的关键控制点（CCP）可能发生的_{问题及处理办法}。（11 分）
- (3) 指出上图的工艺流程中杀菌灌装（ $\Delta 3$ ）环节中的关键控制点（CCP）可能发生的_{问题及处理办法}。（10 分）

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	9	
2	11	
3	10	
合计	30	

八、检查食品生产经营过程记录（考核时间：20min）

(一) 试题单

1. 背景资料

2024 年 8 月 4 日检查某食品生产企业生产经营过程记录：

- (1) 抽查“进货查验记录”，包括食品原料、食品添加剂和食品包装材料等食品相关产品的名称、规格、数量、进货日期等内容；
- (2) 抽查黄金脆皮粉“投料记录”，配料包括玉米淀粉、小麦粉、食用盐、玉米粉和复配膨松剂，产品标签显示配料为：玉米淀粉、小麦粉、食用盐；
- (3) 抽查河粉“蒸粉关键质量控制点记录”，蒸粉温度 99℃，时间 125s，

且记录多处涂改，无签名。现场张贴有关键控制点要求温度：90-105℃，蒸粉时间：100-140s。现场见河粉蒸制隧道温度为 85℃，隧道从起点到终点蒸制时间 130s；

（4）抽查“金属探测监控记录表”，每 2 小时记录一次，但未显示开机、关机测试情况，且最后记录时间为 2024 年 7 月 25 日。

2. 试题要求

（1）指出该企业食品经营过程记录不合规之处。（12 分）

（2）说明以上不合规情形的潜在风险。（18 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	12	
2	18	
合计	30	

九、检查产品出厂放行执行情况（考核时间：20min）

（一）试题单

1. 背景资料

某食品加工厂生产一批袋装饼干，在完成生产加工后，放入仓库，即将进入产品出厂流程。生产过程中，原料采购均符合国家标准，生产车间按照卫生规范操作，各生产环节均有相应记录。在出厂前，工厂安排质检员对这批饼干进行最后的检查，并完成了检验报告。食品安全管理人员查看产品标签和检验报告：产品标签包括生产日期、保质期、配料表、生产许可证编号；检验报告包括生产批号、检验日期、依据标准。

检验报告显示饼干检验指标包括感官要求、水分 3.5%、酸价（脂肪计）5mg/g、过氧化值（脂肪计）0.5g/100g、菌落总数：10⁶CFU/g、大肠菌群<10CFU/g、致病菌（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌）未检出、脱氢乙酸钠 0.5g/kg，判定合格，有检验员签名。

2. 试题要求

（1）指出该企业饼干标签和检验报告缺失项目，并予以完善。（10 分）

（2）指出检验报告指标结果的不合规之处。（8 分）

(3) 说明该企业不合格指标的合规要求。(12 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	10	
2	8	
3	12	
合计	30	

十、检查食品留样和记录执行情况（考核时间：20min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某餐饮企业新推出了一款特色糕点，当天上午制作了 200 份。在食品加工完成后，后厨负责人安排工作人员进行食品留样操作，并要求做好相关记录。当天下午，市场监管部门到店进行食品安全检查，重点查看食品留样及记录情况。留样规范要求 $\geq 125\text{g}$ ，实际留样每份在 50g，未看到糕点的关键原料（如馅料、添加剂）的留样；上午 10 点制作完成，留样时间是下午 14 点；使用普通塑料盒留样，并与员工私人物品一起放置在货物架上；留样记录表无记录人和复核人签字；记录表显示“留样 200g”，但实际称重仅 100g；记录表上只登记了“糕点留样”、留样时间。

2. 试题要求

- (1) 指出该餐饮企业留样中存在的问题，并说明理由。(10 分)
- (2) 指出该餐饮企业负责留样记录的人操作存在的问题。(6 分)
- (3) 根据检查情况，该企业应如何整改。(14 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	10	
2	6	
3	14	
合计	30	

【风险管理】

一、实施食品安全自查并记录（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对本企业开展食品安全自查工作，现场发现如下情况：

（1）食品原料仓库内，有四批原料，分别是今年1-4月间隔入库，查投料台账，最近一次生产中使用了4月进库的原料，未找到2月入库原料的查验单和检验合格报告，之后生产中分别领取了1月、3月的入库原料进行正常生产。

（2）在生产车间，发现操作人员对搅拌机设备，仅采用清水冲洗的方式，未擦干设备；检查产品内包装机设备的清洗消毒记录有日期、清洗剂和消毒剂品种、操作人签名。

2. 试题要求

- （1）指出在食品安全自查中食品原料的领用过程中有哪些不合规之处。（5分）
- （2）指出生产车间操作人员在安全操作中的不足之处，应如何完善操作方法。（5分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
合计	10	

二、核查食品安全追溯信息的完整性和有效性（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某乳制品生产企业，为对接省级食品安全追溯系统，邀请生产部、信息部、销售部、质量管理部四个部门抽调相关人员组成了食品安全信息追溯系统建设小组，通过招投标工作，选择了某信息技术公司作为实施方，在新建的企业食品安全信息追溯系统中，设置了食品名称、规格、生产日期、保质期四项信息字段。

质量管理部提出，用于水解牛乳的原料之一为某酶制剂，应加强管理，并增加对食品添加剂的信息追溯要求。

2. 试题要求

(1) 指出企业组建的食品安全信息追溯系统的不合理之处，并予以改正。(5 分)

(2) 该企业对某酶制剂的信息追溯内容有何要求。(5 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
合计	10	

三、配合食品安全检查和抽检（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某糕点企业，接到属地市场监督管理所通知，开展食品安全检查和样品抽检，作为企业食品安全管理人员配合检查活动，在检查中发现以下情况：

(1) 检查从业人员健康证，企业相关人员 26 人，其中 24 人有健康检合格证且在有效期内，另外一人刚招聘进来，持有上一家食品企业的合格健康证；另一个人在该企业长期工作但健康证已过期失效，企业每日执行人员上岗前健康检查和询问，未见传染病迹象。

(2) 市场监管人员前往成品仓库抽检，有某冷加工糕点 200 件，1kg/件，根据糕点生产许可证审查细则，食品安全管理人员应配合检查人员开展抽样工作。

2. 试题要求

(1) 指出该企业在员工健康证管理中合理之处及存在的问题，并指出如何改进。

(4 分)

(2) 指出该企业食品安全管理人员应如何配合市场监督管理人员对糕点进行抽样。(6 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	4	
2	6	

合计	10	
----	----	--

四、提供食品安全演练需要的记录（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某饮料生产企业，食品安全演练预案设定场景：饮料产品受到生产线润滑油污染，产品需要紧急召回，产品涉及 3 个批次共 3000 件产品，企业各部门密切配合演练消除食品安全风险。为此食品安全管理人员向各参与部门落实食品安全演练记录。

（1）质量部提交产品检验报告，仪器设备检定记录，实验人员培训考核记录，仪器设备维修记录。销售部提供产品销售台账，产品促销方案，产品销售回款月度总结报告。物流仓库部门提供发货单，运输车辆消毒记录，入库单，部门考勤记录，人员健康证。

（2）演练总结阶段，由食品安全管理人员进行总结分析，召集演练各部门进行讨论，为编制演练总结报告，对汇总记录进行分析，收集的记录有：演练部门人员到岗记录，产品检验报告，监控视频，厂区出入记录，医疗报告，固定资产台账，财务报表，污水处置记录等。

2. 试题要求

- （1）指出该企业各部门应提交食品安全演练预案所需的记录信息，并说明理由。（5 分）
- （2）指出演练总结阶段，为编制总结报告所需要收集的记录信息，并说明理由。（5 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
合计	10	

五、实施餐饮食品安全关键环节自查（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某餐饮单位开展对食品安全各个关键控制环节的检查，发现以下情况：

（1）存放半成品菜肴的冰箱，其温度显示 4℃，经现场测定实际为 7℃；该单位每三天用消毒水清洗冰箱，保持清洁状态。冰箱内的聚氯乙烯塑料盒中盛放着油炸猪排。

（2）餐饮单位使用红曲作为食品添加剂，用于红烧牛肉菜肴，经现场检查，该红曲粉存放在厨房的储藏柜内，储藏柜无闭锁。厨师回答，根据菜肴需要取用红曲；检查红曲的进货凭证，记录保留有食品添加剂名称、规格、数量、供应商名称及联系方式、销售日期等内容。

2. 试题要求

（1）指出该餐饮单位食品存放中的做法哪些是正确的，哪些是不正确的，并指出判断错误的理由。（5 分）

（2）指出该餐饮单位对食品添加剂管理是否合规，并说明判断依据。（5 分）

（二）评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
合计	10	

六、收集事件信息（考核时间：10min）

（一）试题单

1. 背景资料

某食品生产企业，指派食品安全管理人员定期收集食品安全事件信息，旨在提升食品安全形象。

（1）食品安全管理人员优先向同行、上游供应商收集信息，同时也和行业协会交流，参加相关交流培训会议，有时也在权威网上下载信息。

（2）市场监管人员在现场监督检查时，发现操作人员在生产过程中使用食品添加剂落葵红。

2. 试题要求

（1）指出该企业食品安全管理人员收集食品安全事件信息的不合理之处，并指出正确收集信息的方式。（5 分）

(2) 该企业食品生产从业人员在使用添加剂方面是否合理，说明理由。(5 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
合计	10	

七、提供召回食品的记录（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

近期某食品生产企业，发生一起食品安全事件，需实施食品召回。在食品召回工作中，发生以下情形：

(1) 该生产企业通知下游食品经营单位某超市下架产品，连同库存一并拉回食品生产企业立即销毁处理。某超市接到通知后未采取任何行动，此事件尚未向市场监督管理部门报告。

(2) 食品安全管理人员立即开展内部核查，在核查中发现有一个批号的产品未按工艺要求杀菌，微生物指标超标，遂收回已上市且未出售产品，以消费者经济补偿来降低投诉。食品安全管理人员已第一时间将召回通知记录与发现的问题提供给了监管部门。

2. 试题要求

(1) 指出该食品生产企业下游食品经营单位某超市在食品召回工作中是否存在不合规之处，并说明正确做法。(5 分)

(2) 指出食品安全管理人员向监管部门提供的召回记录存在哪些不足，并予以完善。(5 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
合计	10	

八、监督婴幼儿不合格乳粉的下架（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某食品超市接到市场监管部门通报，多名婴幼儿食用某款乳粉后引起腹泻，因此对该产品进行下架。根据市场监管部门的通报，该款婴幼儿乳粉产品在生产过程中，受到阪崎杆菌污染。食品安全管理人员立即执行不合格食品下架，停止销售该食品，通知相关生产厂家和消费者，并记录停止经营和相关情况。对不合格食品进行清点并登记造册。将不合格食品堆放在商品存储仓库，过几天后，销毁不合格食品，未通报市场监管部门。

2. 试题要求

(1) 指出该食品超市食品安全管理人员在开展不合格食品下架工作中，有哪些做法是正确的，存在哪些违规行为。(6 分)

(2) 分析该超市婴幼儿乳粉不合格的原因。(4 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	6	
2	4	
合计	10	

九、提供肉制品召回的产品信息（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

某食品生产企业，近期收到多起消费者投诉，反映其生产的午餐肉罐头发生涨袋现象，为此质检科对涨袋的午餐肉产品和库存留样的产品同时开展检验，发现微生物超标，尚未发生消费者食用后身体不适的报告。

午餐肉的生产工艺为：原料粉碎、混合调味料、装罐、杀菌、外包装。生产部会同质检科共同寻找产品不合格原因。由销售科追查产品流向，会同物流仓库，将涉事批号产品下架并召回，涉事产品批号：20240730，数量：1000 件，流向甲乙丙三个超市，消费者 200 人。

2. 试题要求

(1) 指出该企业召回肉类产品的不合格之处，并说明产生原因。(5 分)

(2) 指出该企业发布召回肉类产品公告的信息通报要点。(5 分)

(二) 评分表

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
合计	10	

十、监督食品超市不合格产品的下架（考核时间：10min）

(一) 试题单

1. 背景资料

市场监督管理部门，对某食品超市开展突击检查，在检查中发现以下情况：

(1) 食品超市对市场监督管理部门通报的一批苯甲酸超标的豆干产品实施下架，进行集中封存隔离保管。某食品厂家的某款膨化食品，其标签不符合相关标准，超市未对其下架，由厂家派员重新贴食品标签遮盖方式处理。

(2) 超市未建立不合格食品下架台账记录，只是将市场监督管理部门通报信息汇编，作为下架食品的依据，这些信息保存一年时间。

2. 试题要求

(1) 指出该食品超市处理不合格食品的措施合理的和不合规的有哪些，并说明理由。(6 分)

(2) 指出该超市建立不合格食品下架的信息记录不合规之处，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	

第 6 部分

理论知识考试模拟试卷及答案

食品安全管理师（五级）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. 冷藏食品在运输过程中，车厢温度应保持在 0℃～4℃ 范围内。（ ）
- 2. 产品标识可仅标注英文名称。（ ）
- 3. 溶液配制完成后，若未标注有效期，默认在 1 个月内可以使用。（ ）
- 4. 社会主义道德规范体系在党的十八大首次明确提出并系统阐述。（ ）
- 5. 经营者擅自使用与知名商品近似的包装装潢，导致消费者混淆的行为属于不正当竞争。（ ）
- 6. 在食品生产中，投料控制只需关注原料的种类和数量，原料的质量和来源可以忽略，因为后续的加工环节可以弥补原料的不足。（ ）
- 7. 动火作业需在易燃物 10m 范围内配置灭火器。（ ）
- 8. 冷冻饮品生产过程中，原料搅拌后的空气含量（膨胀率）需控制在 40%～60% 以确保口感和结构稳定。（ ）
- 9. 餐饮具消毒后可直接放入密闭保洁柜，无需擦拭。（ ）
- 10. 食品库房内可直接存放杀虫剂，方便随时处理虫害问题。（ ）
- 11. 啤酒生产过程中采用冷过滤工艺可完全避免蛋白质混浊问题。（ ）
- 12. ISO 22000 要求企业必须建立外部沟通程序。（ ）
- 13. 每一种职业道德都只能规范本行业从业人员的职业行为。（ ）
- 14. 食品的生物性污染主要指微生物（如细菌、霉菌、病毒）及其代谢产物对食品造成的污染。（ ）
- 15. 食品加工用水的供水管路可与间接冷却水管路共用。（ ）

-
16. 所有水产类食品在销售前都必须经过重金属含量检测，合格后方可上市销售，无需进行微生物检测。（ ）
 17. 国家标准分为强制性标准和推荐性标准，行业标准、地方标准均为推荐性标准。（ ）
 18. 生产性粉尘（如矽尘、煤尘）属于化学性职业病危害因素。（ ）
 19. 电子商务平台经营者应当对入网食品经营者进行实名登记，并审核其食品经营许可证。（ ）
 20. 食品安全感官评价是指利用人体的视觉、嗅觉、味觉、触觉和听觉等感官，对食品的营养进行感知、测量、分析和解释的一种科学方法。（ ）
 21. 含油废水可直接排入雨水管网。（ ）
 22. 食品从业人员的工作服选用浅色、易清洗、透气面料制作。（ ）
 23. 连续操作时，至少每 4h 要洗手消毒一次，更换一次手套。（ ）
 24. 接触直接入口食品的从业人员，口罩可重复使用。（ ）
 25. 餐饮单位应限制非工作人员进入食品加工区域，以防止人为蓄意破坏。（ ）
 26. 餐饮留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放 48h。（ ）
 27. 专间操作人员短时间出专间可不脱去专间工作服。（ ）
 28. 根据病媒生物防护标准，食品企业应至少每季度进行一次全面虫害检查，并保存检查记录。（ ）
 29. 清洁消毒记录需包含操作人员信息，并保存至少一个月。（ ）
 30. 粘鼠板使用后若未捕获老鼠，可重复放置至有捕获。（ ）
 31. 进货查验记录必须包含食品名称、规格、数量、生产批号、供货者名称及联系方式，且保存至保质期满后 6 个月。（ ）
 32. 连锁超市配送中心需向门店提供批次配送单。（ ）
 33. 冷冻食品感官查验时，为减少温度变化，应禁止打开包装箱检查内容物外观。（ ）
 34. 审核食品添加剂合格证时需查验生产日期和检验结果。（ ）
 35. 食用农产品生产企业产地土壤目前无标准要求。（ ）
 36. 预包装食品标签的生产日期可用“见包装”字样替代直接打印。（ ）
 37. 对于牛乳产品的生产管道清洗，可以选用酸性清洗剂和碱性清洗剂交叉清洗。（ ）
 38. 碱性清洗剂以表面活性剂为主，通常为非离子型或阴离子型。（ ）
 39. 食品生产经营工器具操作人员提供有效健康体检证明即可上岗。（ ）
 40. 食品生产企业对肉制品加工的绞肉机设备应注意刀片、筛网磨损，防止金属碎屑进入食品产品。（ ）
 41. 原料库、成品库等需具备防虫害装置，考虑倒伏可能性，物品存放应与墙壁、地面紧靠。（ ）
 42. 长期使用同一种消毒剂可能导致微生物产生耐药性，因此需要定期轮换不同类型的消毒剂。（ ）
 43. 不合格食品可以与待验食品临时存放在同一区域。（ ）
 44. 初级食品安全管理师只需执行纠偏措施，无需参与原因分析。（ ）
 45. 食品仓库中不同批次的同类原料可以直接堆放在同一区域，只要外包装完整。（ ）
 46. 同一库房内贮存不同类别食品和物品的区分存放区域，不同区域应有明显标识。（ ）
 47. 预包装食品的生产日期可以印刷在包装封口处，不需要设置独立标注区域。（ ）
 48. 所有加工步骤都需要设为 CCP（关键控制点），才能确保食品安全。（ ）

49. 食品运输过程中可与消毒剂同车存放，只要分开放置即可。（ ）
50. 运输冷藏食品时，车厢温度只需在装车前和卸货后记录，途中无需监测。（ ）
51. 为了防止或减少偏离关键限值，HACCP（危害分析及关键控制点）小组宜建立 CCP（关键控制点）的操作限值。（ ）
52. 过程描述只需书面文字，无需图表辅助。（ ）
53. 电子温湿度计的传感器可随意放置在仓库门口，不影响数据准确性。（ ）
54. 检查仓库时发现墙面有 1cm² 霉斑，用酒精擦拭后判定卫生合格。（ ）
55. 感官检验（如色泽、气味）不属于出厂检验报告的必填项目。（ ）
56. 进口食品标签只需符合原产国标准即可销售。（ ）
57. 各类冷库应根据产品的要求达到贮存规定的温度，并设有可正确指示库内温度的指示设施，装有温度自动控制器。所有温湿度控制应定期检查和记录。（ ）
58. 不合格食品下架制度是为了保障食品安全、平衡生产经营企业和消费者之间利益的重要制度。（ ）
59. 回收食品是指已经售出，因违反法律、法规被召回或者退回的食品。（ ）
60. 企业应接受和配合市场监管部门开展的食物安全检查工作，除了暂停营业生产的情形。（ ）

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）

- （ ）可能导致罐头的平酸腐败。
（A）贮存环境温度低于 10℃ （B）杀菌温度低于 100℃
（C）罐头的密封性不良 （D）原料初始污染嗜热脂肪芽孢杆菌
- （ ）是人与人之间交往中最基本的道德。
（A）友善 （B）守法 （C）爱国 （D）诚信
- 排污单位需每年提交（ ）。
（A）设备采购清单 （B）变更申请
（C）执行情况年报 （D）延期申请
- 监督检查部门可采取的执法措施是（ ）。
（A）拘留责任人 （B）冻结银行账户
（C）查封涉案财物 （D）吊销营业执照
- 从事产品质量检验、认证的社会中介机构必须依法设立，（ ）与行政机关和其他国家机关存在隶属关系或者其他利益关系。
（A）需要 （B）可以 （C）应当 （D）不得
- 在进行（ ）销售时，需重点查验生产企业的生产许可证和产品注册批件。
（A）腌制咸菜 （B）预包装普通糕点
（C）进口婴幼儿配方乳粉 （D）农场自产鲜鸡蛋
- （ ）是发酵酒（如黄酒、葡萄酒）中最需要控制的生物毒素。
（A）脱氧雪腐镰刀菌烯醇（DON） （B）黄曲霉毒素 B
（C）赈曲霉毒素 A （D）展青霉素

-
8. () 可能导致焙烤食品的酸败变质。
- (A) 包装材料透氧率过高 (B) 使用氢化植物油作为起酥油
(C) 贮存环境湿度 $\leq 65\%$ (D) 添加适量丙酸钙 ($\leq 2.5\text{g/kg}$)
9. 电子商务平台经营者应当在其()持续公示平台服务协议和交易规则信息或链接标识, 确保用户易于访问。
- (A) 交易完成页面 (B) 首页任一位置
(C) 个人中心页面 (D) 首页显著位置
10. 食品安全是指食品无毒、无害, 符合应有的()要求, 对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。
- (A) 营养 (B) 卫生 (C) 食用 (D) 健康
11. 在检测结果出现争议时, 应()。
- (A) 采用其他批次的检测结果代替
(B) 以检测人员最初记录的结果为准
(C) 由企业负责人决定最终结果
(D) 重新进行样品复检
12. 食品安全可追溯系统在实际应用过程中, 需要各个参与方包括生产企业、加工企业、物流企业、销售企业等密切配合, 共同录入和更新相关信息, 这主要是为了()。
- (A) 避免企业之间的恶性竞争
(B) 提高企业的市场竞争力
(C) 促进企业之间的友好合作
(D) 实现食品信息的完整性和准确性
13. 食品原料验收区应设在厂区()。
- (A) 成品仓库内 (B) 清洁作业区内
(C) 一般作业区入口处 (D) 化学品仓库旁
14. () 措施属于食品储运防护的核心要求。
- (A) 司机穿戴工作服和手套 (B) 使用防潮包装材料
(C) 配置实时温度监测设备 (D) 定期清洁运输车辆表面
15. 感官评价的结果分析中, () 最能反映评价员的真实情况。
- (A) 一致性分析 (B) 平均值分析
(C) 标准差分析 (D) 方差分析
16. 食醋生产过程中最需要重点控制的生物危害是()。
- (A) 耐酸致病菌 (B) 大肠菌群污染
(C) 霉菌污染 (D) 醋酸菌过度发酵
17. 根据食品安全国家标准, 食品中沙石的限量控制主要针对()。
- (A) 糖果类产品 (B) 婴幼儿谷类辅助食品
(C) 冷冻饮品 (D) 发酵乳制品
18. 职业道德的()是指职业道德在内容上具有一定的稳定性, 但在不同历史时期也会随着社会经济的发展而逐渐演变。
- (A) 稳定性 (B) 规范性 (C) 多样性 (D) 行业性
19. () 是关于“遵纪守法”与“敢于担当”关系的正确说法。
- (A) 两者矛盾时, 应优先保障企业利益

-
- (B) 遵纪守法是底线要求，敢于担当需突破常规
(C) 遵纪守法会限制担当行为的灵活性和效率
(D) 敢于担当必须在遵纪守法的框架内实现
20. () 污染是指有害化学物质对食品的污染。
(A) 化学性 (B) 放射性 (C) 生物性 (D) 物理性
21. () 是食品生产线正确的清洁顺序。
(A) 按生产流程“从洁到污”反向清洁
(B) 先清洗低风险区域再清洗高风险区域
(C) 从上游到下游依次清洁
(D) 先清洁设备内部再清洁外部
22. () 是豆制品特有的安全风险因子。
(A) 镉 (B) 黄曲霉毒素 (C) 亚硝酸盐 (D) 铅
23. 黄酒储存过程中出现浑浊沉淀，最可能的原因是 ()。
(A) 微生物污染 (B) 温度过高 (C) 酒精挥发 (D) 光照氧化
24. () 在储运过程中对温度波动最敏感。
(A) 腌制腊肉 (B) 预包装烘焙糕点
(C) 罐装饮料 (D) 冷冻生虾仁
25. 根据 GB 2707-2016，鲜、冻禽肉中挥发性盐基氮的限量标准是 $\leq$ () mg/100g。
(A) 30 (B) 15 (C) 20 (D) 25
26. 发现调味品包装出现涨罐现象，最可能的原因是 ()。
(A) 光照时间过长 (B) 添加防腐剂过量
(C) 微生物污染产气 (D) 运输过程震动
27. 冷冻饮品在储存过程中出现融化再冻结现象，会导致 ()。
(A) 包装材料破损
(B) 产品重量增加
(C) 添加剂失效
(D) 微生物繁殖风险升高且冰晶结构破坏影响口感
28. 社会主义道德规范体系是在社会主义经济、政治、文化基础上形成的，以 () 道德原则为核心的道德行为准则系统。
(A) 集体主义 (B) 爱国守法 (C) 敬业奉献 (D) 团结友善
29. () 是最常见导致食品腐败的生物性污染源。
(A) 寄生虫 (B) 细菌 (C) 病毒 (D) 昆虫
30. 均质处理的目的是 ()。
(A) 灭活微生物 (B) 加速化学反应
(C) 使样品成分分布均匀 (D) 去除杂质
31. 《中华人民共和国食品安全法》规定，国家市场监督管理总局负责 ()。
(A) 食品安全综合协调职责 (B) 食品生产经营活动监督管理
(C) 餐饮消费环节监督管理 (D) 食品流通环节监督管理
32. 关于水产品中重金属污染，正确的说法是 ()。
(A) 砷的无毒形态占总砷比例通常 $<50\%$
(B) 贝类富集镉的能力弱于鱼类

-
- (C) 甲基汞可通过食物链在大型鱼类中积累
(D) 铅污染主要来源于深海捕捞环境
33. 实行排污登记管理的单位范围由()制定。
(A) 县级生态环境部门 (B) 国务院生态环境主管部门
(C) 省级生态环境部门 (D) 市级生态环境部门
34. 生物性职业病危害因素不包括()。
(A) 紫外线辐射 (B) 森林脑炎病毒
(C) 布氏杆菌 (D) 炭疽杆菌
35. 危险化学品废液应()。
(A) 遮挡放置 (B) 稀释后排入下水道
(C) 混合存放 (D) 分类收集后交专业机构处置
36. 职业道德的()是指职业道德的内容总是要鲜明地表达职业义务、职业责任以及职业行为上的道德准则。
(A) 多样性 (B) 规范性 (C) 行业性 (D) 稳定性
37. 不得利用不满()周岁的未成年人作为广告代言人。
(A) 10 (B) 3 (C) 5 (D) 8
38. 食品广告的内容应当真实合法,不得含有虚假或者引人误解的内容,不得欺骗、误导消费者。食品广告中涉及特定功效的应当()。
(A) 有企业内部证明 (B) 有科学依据
(C) 有消费者评价 (D) 有市场调研数据
39. ()是预防 UHT 灭菌乳二次污染的最关键控制点。
(A) 包装材料厚度检测 (B) 原奶验收时的微生物检测
(C) 灌装环境的空气洁净度控制 (D) 成品运输温度保持
40. ()是婴幼儿配方乳粉中必须添加的营养强化剂。
(A) DHA (B) 益生菌 (C) 乳铁蛋白 (D) 维生素 D
41. 因产品缺陷造成损害可向()索赔。
(A) 行业协会 (B) 生产者或销售者
(C) 物流公司 (D) 广告代言人
42. 新鲜水果中铅的限量标准是() mg/kg。
(A) 0.5 (B) 0.1 (C) 0.2 (D) 0.3
43. 标准实施的监督主体是()。
(A) 媒体机构 (B) 企业质检部
(C) 县级以上标准化部门 (D) 消费者个人
44. ()是食品投料控制的关键步骤。
(A) 所有原料必须由同一操作人员完成称量
(B) 称量后的原料投入生产线
(C) 需记录每批次投料的实际用量并与配方比对
(D) 冷冻原料需在常温下完全解冻后投料
45. ()在叶类蔬菜中的残留限量要求最严格。
(A) 六六六 (B) 有机磷类
(C) 拟除虫菊酯类 (D) 氨基甲酸酯类

-
46. 禁止生产经营的食品是（ ）。
- (A) 进口未贴中文标签的饮料
(B) 超过保质期的原料生产的食品
(C) 未标注生产日期的预包装食品
(D) 散装称重糕点
47. () 不属于食品安全管理中职业病危害的控制要求。
- (A) 制定食品安全事故预案 (B) 定期校准检测设备
(C) 建立员工健康档案 (D) 提供防护用品
48. 冷冻饮品的储存温度应满足（ ）。
- (A) $\leq -20^{\circ}\text{C}$ (B) $\leq -10^{\circ}\text{C}$ (C) $\leq -18^{\circ}\text{C}$ (D) $\leq -15^{\circ}\text{C}$
49. 降低噪声传播的有效措施是（ ）。
- (A) 播放背景音乐 (B) 工人佩戴耳塞
(C) 安装隔声屏障 (D) 增加作业时长
50. 食品从业人员工作服应当选用（ ）材质。
- (A) 化纤反光面料 (B) 深色不透气面料
(C) 毛料材质 (D) 浅色、易清洗、透气面料
51. 《餐饮服务食品安全操作规范》推荐的洗手程序中，食品从业人员洗手时双手互相搓擦至少应达到（ ）s。
- (A) 40 (B) 10 (C) 20 (D) 30
52. 成品追溯系统的核心信息是（ ）。
- (A) 生产日期 (B) 原料供应商 (C) 原料批号 (D) 成品批号
53. 食品从业人员工作服、帽应采用无毒、无害、不易产生静电的材料制成，具备防水、（ ）、防污等特性。
- (A) 防火 (B) 防电 (C) 防油 (D) 防辐射
54. 《餐饮服务食品安全操作规范》规定应进行留样的食品是（ ）。
- (A) 原料、半成品、成品 (B) 成品
(C) 原料 (D) 原料、成品
55. 食品防护人员管理计划的必备措施是（ ）。
- (A) 原料索证索票 (B) 允许临时工进入高风险区
(C) 监控录像保存 24h (D) 建立人员进出登记制度
56. 预防食品交叉污染的核心措施是（ ）。
- (A) 不同操作区配备专用工器具
(B) 使用同一把刀处理生熟食品
(C) 每周更换工作服
(D) 每日消毒一次操作台面
57. 按照《餐饮服务食品安全操作规范》规定，每名从业人员至少应有（ ）套工作服。
- (A) 4 (B) 1 (C) 2 (D) 3
58. () 负责对餐饮服务从业人员佩戴口罩情况进行监督管理。
- (A) 消费者 (B) 街道社区
(C) 市场监管部门 (D) 食品（餐饮）协会
59. 关于食品从业人员手部卫生，错误的是（ ）。

-
- (A) 手部有伤口时必须佩戴不透水手套并定期更换
(B) 洗手应使用流动水和皂液，揉搓时间不少于 20s
(C) 佩戴戒指等饰物操作即食食品符合卫生规范
(D) 接触即食食品前，洗手后操作
60. 食品留样的主要目的是（ ）。
- (A) 减少原料浪费 (B) 方便监管部门检查
(C) 便于追溯食品安全事故 (D) 提高企业品牌形象
61. 健康证明公示的内容应当包括（ ）。
- (A) 姓名、岗位、有效期 (B) 姓名、照片、体检结果
(C) 完整身份证号码 (D) 全部体检报告
62. 学校食堂从业人员应当（ ）进行一次健康检查。
- (A) 每 2 年 (B) 每 6 个月 (C) 每 1 年 (D) 每 18 个月
63. 食品从业人员夏季工作帽应（ ）更换。
- (A) 每周 (B) 每天 (C) 隔天 (D) 每 2 天
64. 环境治理操作的核心步骤是（ ）。
- (A) 清除孳生地与封堵孔洞 (B) 全面喷洒杀虫剂
(C) 增加毒饵站投放密度 (D) 每日更换灭蝇灯粘板
65. 不符合废弃物存放合规措施的是（ ）。
- (A) 容器外壁标注“废弃物”标识
(B) 容器内衬一次性塑料袋
(C) 每日工作结束后彻底清理
(D) 废弃物容器置于食品加工台旁
66. 餐饮场所防蝇风幕机的安装方向要求是（ ）。
- (A) 垂直向下送风 (B) 向外倾斜 30° 吹风
(C) 向内倾斜 45° 吸风 (D) 水平方向平行吹风
67. 生产经营场所采用清洁消毒、加热灭菌、低温贮存、添加防腐剂、建立不利于（ ）生存繁殖的环境等措施。
- (A) 寄生虫 (B) 虫害 (C) 真菌毒素 (D) 微生物
68. 蟑螂传播病原的主要方式是（ ）。
- (A) 水源性传播 (B) 空气传播
(C) 机械性传播 (D) 生物性传播
69. 防鼠设施维护的核心要求是（ ）。
- (A) 粘鼠板重复使用至沾满 (B) 每月检查防鼠网破损并更换
(C) 每季度清理防鼠板油污 (D) 毒饵站永久固定位置
70. 预防细菌性食物中毒的核心原则是（ ）。
- (A) 控制温度与时间（如快速冷却） (B) 延长食品加工时间
(C) 提高食品酸度 (D) 使用大量调味料腌制
71. 个体生产者销售畜禽产品的强制要求是（ ）。
- (A) 冷链运输记录 (B) 提供营养成分配比表
(C) 每批次第三方检测报告 (D) 动物检疫合格证明
72. 关于统一配送的食品相关产品记录保存，错误的是（ ）。

-
- (A) 保存期限适用相同标准 (6 个月/2 年)
(B) 总部需保存资质查验记录
(C) 门店需保存配送清单及凭证
(D) 门店记录保存期比总部短 50%
73. 从集中交易市场采购鲜切水果的必备票证是 ()。
- (A) 进口植物检疫证 (B) 市场开具的销售凭证
(C) 种植户身份证复印件 (D) 农药残留合格证
74. 1. 食品添加剂生产企业必须资质是 ()。
- (A) 出口食品备案 (B) 食品添加剂生产许可证
(C) ISO 22000 (D) HACCP 认证
75. 进口食品中文标签标识的审核责任主体是 ()。
- (A) 国内超市 (B) 进口商或经销商
(C) 国内消费者 (D) 国外生产企业
76. 食品销售企业无需建立的制度是 ()。
- (A) 食品添加剂使用记录 (B) 从业人员健康管理制度
(C) 不合格食品处置记录 (D) 食品安全自查制度
77. 食品生产许可证的有效期是 ()。
- (A) 长期有效 (B) 3 年 (C) 5 年 (D) 7 年
78. 根据《食品安全国家标准 生乳》，() 不属于感官指标要求。
- (A) 组织状态呈均匀液体，无沉淀
(B) 色泽呈乳白色或微黄色
(C) 杂质度 ≤ 2.0 mg/kg
(D) 滋味、气味具有乳固有香味
79. 食品添加剂包装标签上必须标注的内容不包括 ()。
- (A) 保质期 (B) 食用方法
(C) 名称、规格、净含量 (D) 生产者的名称、地址、联系方式
80. 食用农产品个体生产者的资质审核涉及从生产环境、管理制度到 () 等多维度要求。
- (A) 用工要求 (B) 产品品种 (C) 产品质量控制 (D) 产品种类
81. 食用农产品生产企业，() 经营需定点许可，兽用处方药销售需符合兽药管理办法。
- (A) 农膜 (B) 种子 (C) 化肥 (D) 高毒农药
82. 从食用农产品个体生产者直接采购时，必须查验的凭证是 ()。
- (A) 有效身份证 (B) 健康证明
(C) 出厂检验报告 (D) 动物检疫合格证
83. 进口食品销售必备的资质文件是 ()。
- (A) 国际物流单据 (B) 原产地证明
(C) 出口国质检报告 (D) 入境货物检验检疫证明
84. 冷冻食品到货测温为 -15°C ，正确的处置是 ()。
- (A) 按折扣价接收 (B) 退货并记录
(C) 转入冷藏库暂存 (D) 重新预冷后接收
85. 最适用于油脂食品生产设备、容器等清洁的是 () 清洗剂。
- (A) 酶制剂 (B) 酸性 (C) 碱性 (D) 中性

-
86. 清洁消毒前后的设备和工器具，错误的措施是（ ）。
- (A) 都存放在一般清洁区 (B) 分开放置
(C) 标识标记 (D) 定期评估清洗消毒效果
87. 根据 GB14930.2 标准，用于描述消毒剂对餐饮具消毒效果的评价指标是（ ）。
- (A) 金黄色葡萄球菌 (B) 大肠杆菌
(C) 脊髓灰质炎病毒 (I 型疫苗株) (D) 霍乱弧菌
88. 对食品内包装材料使用（ ）清洁消毒方法，可以进一步降低微生物污染。
- (A) 臭氧 (B) 双氧水 (C) 紫外灯照射 (D) 次氯酸钠
89. 食品生产经营工器具最常被推荐使用的材质是（ ）。
- (A) 软质塑料 (B) 不锈钢 (C) 木板 (D) 竹质
90. 对食品企业微生物检验室采用臭氧区域消毒，不符合操作规范的措施是（ ）。
- (A) 消毒完毕即可启用 (B) 关闭微生物检验室通风
(C) 臭氧需要达到作用浓度 (D) 开启期间停止进入
91. （ ）属于检验检测设备。
- (A) 量杯 (B) pH 计 (C) CIP 清洗设备 (D) 冷冻干燥机
92. 食品生产企业厂区内的道路不应使用（ ）材料。
- (A) 沙石 (B) 混凝土 (C) 沥青 (D) 防滑地砖
93. 食品加工车间，操作工人需要穿着防水胶鞋进出车间，较为适宜的清洗剂是（ ）。
- (A) 表面活性剂 (B) 稀磷酸溶液
(C) 双氧水溶液 (D) 高锰酸钾溶液
94. 属于食品生产经营工器具操作人员卫生要求是（ ）。
- (A) 可以带手机 (B) 可以配戴饰物
(C) 可以染指甲 (D) 带个人水杯进作业区域外
95. 食品企业大型发酵罐，因工艺切换需要清洗，适宜的清洗剂是（ ）。
- (A) 酶制剂清洗剂 (B) 碱性清洗剂
(C) 酸性清洗剂 (D) 中性清洗剂
96. （ ）是属于物理消毒方式。
- (A) 过氧乙酸溶液 (B) 臭氧 (C) 蒸汽 (D) 75%乙醇
97. 不属于食品生产经营工器具启动准备工作的是（ ）。
- (A) 记录数据 (B) 检查工器具状态
(C) 清洁清洗 (D) 检查安全设置
98. （ ）是属于食品生产经营工器具。
- (A) 污水处理站 (B) 食品运输车 (C) 照明灯具 (D) 蛋糕模具
99. 属于化学危害的 CCP（关键控制点）监控的是（ ）。
- (A) 金属残留速测 (B) 生产线菌落总数检测
(C) 包装完整性检查 (D) 员工操作规范观察重
100. 食品生产企业自查记录保存期限至少为（ ）。
- (A) 2 年 (B) 6 个月 (C) 1 年 (D) 3 年
101. 发现运输车辆温度异常时，应首先（ ）。
- (A) 记录异常情况并继续配送 (B) 联系维修人员检查设备
(C) 暂停使用并上报负责人 (D) 手动调整温度后继续运输

-
102. 进口鲜冻肉类产品包装标识中无需标注的是（ ）。
- (A) 营养成分表 (B) 生产企业注册号
(C) 生产批号 (D) 保质期
103. 进口预包装食品无需标注的内容是（ ）。
- (A) 保质期 (B) 原产国
(C) 境内代理商地址 (D) 进口许可证号
104. 储存场所的防虫鼠设施应做到（ ）。
- (A) 发现虫鼠后临时增加粘鼠板
(B) 安装防鼠板、纱窗，定期检查缝隙密封性
(C) 在夜间投放灭鼠药
(D) 每月清理一次仓库外围垃圾
105. 留样食品的正确储存方式是（ ）。
- (A) 与原料一同存放 (B) 置于专用留样冰箱
(C) 存放于成品库 (D) 放置于操作间
106. 含液态的食品留样需特别注意（ ）。
- (A) 冷冻保存 (B) 添加防腐剂
(C) 分装至多个容器 (D) 保留足量汤汁
107. 需严格控制在 0-4℃ 储存的食品是（ ）。
- (A) 干燥谷物 (B) 真空包装的膨化食品
(C) 生鲜肉类 (D) 罐装糖果
108. 食品安全管理师制定控制措施时，首要任务是（ ）。
- (A) 制定设备维护周期计划
(B) 识别并评估潜在危害
(C) 设定产品价格
(D) 优化生产流程中的卫生监控节点
109. 检验设备未定期校准可能导致（ ）。
- (A) 报告保存简化 (B) 检验成本降低
(C) 设备运行负荷减轻 (D) 检测数据失真
110. 鼠类繁殖高峰期通常出现在（ ）。
- (A) 冬季 (B) 春季 (C) 夏季 (D) 秋季
111. 运输前车辆厢体检查的首要任务是（ ）。
- (A) 测试制冷系统 (B) 核对货物清单
(C) 排查可疑异物与污染痕迹 (D) 确认燃油充足
112. 原始记录中数据修约的正确做法是（ ）。
- (A) 由检验员根据检测习惯决定
(B) 四舍五入至整数位
(C) 按标准方法规定的有效位数保留
(D) 统一保留小数点后三位
113. 食品储存区域的“先进先出”原则指（ ）。
- (A) 使用方便拿取的库存原料 (B) 按生产日期先后顺序使用
(C) 优先使用价格高的原料 (D) 根据库存空间灵活调整

-
114. 食品添加剂使用记录的必备项是（ ）。
- (A) 添加剂量及工序 (B) 供应商地址
(C) 包装规格 (D) 使用前后的设备清洁时长
115. 不合格品分类的依据是（ ）。
- (A) 不合格的严重程度 (B) 生产成本高低
(C) 货源所在地域 (D) 生产批次大小
116. 纠偏措施记录中必须包含的内容是（ ）。
- (A) 偏离的关键控制点及偏离值 (B) 操作员工资信息
(C) 客户满意度评分 (D) 供应商联系方式
117. 不符合食品防护要求的是（ ）。
- (A) 将生鲜食品与干货混装在同一车厢不同区域
(B) 防雨布破损处用食品级胶带修补
(C) 搬运时轻提轻放避免包装变形
(D) 运输车辆专用，不运输其他非食品物资
118. （ ）不属于虫鼠害防控的物理措施。
- (A) 喷洒杀虫剂 (B) 安装防虫网
(C) 投放粘鼠板 (D) 使用紫外线诱蚊灯
119. 对隔离的不合格产品进行评估后，最不可能的处理方式是（ ）。
- (A) 退货给供应商 (B) 返工处理至符合标准
(C) 转为员工内部福利品 (D) 按废弃物销毁
120. HACCP 计划中，CCP（关键控制点）的数量应（ ）。
- (A) 越少越好 (B) 根据实际风险必要性确定
(C) 越多越好 (D) 固定为 5 个
121. 肉制品生产企业成品留样的最小重量标准是（ ）。
- (A) 满足检验要求 (B) 50g (C) 100g (D) 125g
122. 预包装食品的标签配料表中，各种配料应按制造或加工食品时配料（ ）顺序一一排列。
- (A) 添加 (B) 加入量递减 (C) 加入量递增 (D) 营养价值
123. （ ）贮存位置，应标明食品的名称、生产日期或者生产批号、使用期限等内容。
- (A) 不合格食品 (B) 食用农产品
(C) 散装食品 (D) 预包装食品
124. 运输车辆清洁消毒剂的选择原则不包括（ ）。
- (A) 标注有效杀菌浓度 (B) 低成本易采购
(C) 符合食品接触面卫生标准 (D) 无刺激性气味残留
125. 运输过程中防止食品机械性损伤的措施不包括（ ）。
- (A) 避免堆叠过高 (B) 快速装卸以提高效率
(C) 使用防震包装 (D) 轻拿轻放
126. 虫害防治中，食品加工的上方可采用（ ）。
- (A) 粘鼠板 (B) 杀虫剂 (C) 防蝇设施 (D) 灭鼠药
127. 检验报告编写的主要依据是（ ）。
- (A) 实验数据与检验标准 (B) 市场反馈

-
- (C) 过往经验 (D) 生产成本
128. 企业送样至指定检验机构进行比对检验的时限是 ()。
- (A) 封样后 7 天内 (B) 封样后 5 天内
(C) 封样后 10 天内 (D) 封样后 15 天内
129. 出厂检验报告的核心作用是 ()。
- (A) 提高生产效率 (B) 完成监管检查任务
(C) 提供产品符合安全标准的证据 (D) 降低生产成本
130. 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) 第三方检验机构 (B) 具备能力的检验机构
(C) 具备能力的其他企业 (D) 具有资质的检验机构
131. 高压灭菌器操作人员必须 ()。
- (A) 持有特种设备作业人员证书 (B) 穿戴普通实验服
(C) 具备化学专业背景 (D) 每周清洁设备
132. 某企业运输巴氏杀菌奶时,符合储运控制要求的操作是 ()。
- (A) 运输途中因堵车延误 2h,到货后直接入库无需检测
(B) 用常温货车运输,途中每 2h 检查一次车内温度
(C) 装车前将车厢预冷至 4℃,运输全程保持 3-6℃
(D) 与冰淇淋混装运输,利用冰淇淋的低温维持牛奶品质
133. 发现某批次饼干口感变涩且包装袋内壁有水汽,最可能的原因是 ()。
- (A) 包装破损导致吸潮 (B) 原料配比错误
(C) 添加剂过量 (D) 生产工艺温度过高
134. 食品生产加工企业,不属于食品添加剂管理自查工作措施是 ()。
- (A) 检查食品添加剂保质期 (B) 检测库存的食品添加剂
(C) 交给操作工人管理 (D) 检查食品添加剂使用台账
135. 食品安全自查的内容是 ()。
- (A) 销售发票 (B) 生产经营状况
(C) 食品原料采购价格 (D) 食品添加剂使用台账
136. 企业开展召回食品工作,其合适的信息整理流程是 ()。
- (A) 主动公开—监管介入—整改总结
(B) 分类整理—开展实施—收集销毁
(C) 分类整理—汇总分析—形成报告
(D) 沟通信息—研判风险—提炼总结
137. 不合格食品需要下架处理, () 不属于下架程序。
- (A) 报告与处置 (B) 发现与通知
(C) 清点与登记 (D) 打折与销售
138. 企业应当按照《食品生产许可审查通则》的相关要求建立食品安全自查制度和食品安全事故处置方案,定期检查生产质量管理体系的运行情况,并向所在地 () 市场监督管理部门提交自查报告。
- (A) 乡镇 (B) 县级 (C) 市级 (D) 省级
139. 不属于食堂食品安全管理员每日自查内容的是 ()。

-
- (A) 从业人员培训记录 (B) 员工个人卫生
(C) 餐具、炊具卫生 (D) 明厨亮灶监控设备
140. 食品生产企业应建立产品检验制度，() 不属于产品检验制度的内容。
- (A) 保留检验不合格产品的记录
(B) 厂区废弃物处理
(C) 检验检测仪器设备定期检定校准
(D) 产品按照食品安全国家标准开展检验

食品安全管理师（五级）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. D	2. D	3. C	4. C	5. D	6. C
7. C	8. A	9. D	10. A	11. D	12. D
13. C	14. C	15. A	16. A	17. B	18. A
19. D	20. A	21. A	22. B	23. A	24. D
25. B	26. C	27. D	28. A	29. B	30. C
31. B	32. C	33. B	34. A	35. D	36. B
37. A	38. B	39. C	40. D	41. B	42. B
43. C	44. C	45. A	46. B	47. A	48. C
49. C	50. D	51. C	52. D	53. C	54. B
55. D	56. A	57. C	58. C	59. C	60. C
61. A	62. C	63. B	64. A	65. D	66. B
67. D	68. C	69. B	70. A	71. D	72. D
73. B	74. B	75. B	76. A	77. C	78. C
79. B	80. C	81. D	82. A	83. D	84. B
85. C	86. A	87. C	88. C	89. B	90. A
91. B	92. A	93. D	94. D	95. A	96. C
97. A	98. D	99. A	100. A	101. C	102. A
103. D	104. B	105. B	106. D	107. C	108. B
109. D	110. B	111. C	112. C	113. B	114. A
115. A	116. A	117. A	118. A	119. C	120. B
121. A	122. B	123. C	124. B	125. B	126. C
127. A	128. A	129. C	130. D	131. A	132. C
133. A	134. C	135. D	136. C	137. D	138. B
139. A	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（五级）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：1.2.5

试题名称：检查食品加工企业人员食品安全防护情况。

考核时间：10min。

配分：10 分。

试题 2

试题代码：2.2.1

试题名称：检查超市病媒生物入侵风险情况。

考核时间：10min。

配分：15 分。

试题 3

试题代码：3.1.1

试题名称：核查饮料企业食品、食品添加剂供应商合法资质。

考核时间：15min。

配分：20 分。

试题 4

试题代码：4.1.2

试题名称：检查肉制品生产企业工器具的使用和维护情况。

考核时间：15min。

配分：15 分。

试题 5

试题代码：5.2.2

试题名称：检查生产过程中关键控制点（CCP）的操作限值。

考核时间：20min。

配分：30 分。

试题 6

试题代码：6.1.3

试题名称：配合食品安全检查和抽检。

考核时间：10min。

配分：10 分。

食品安全管理师（五级）操作技能考核 试题单

试题代码：1.2.5

试题名称：检查食品加工企业人员食品安全防护情况

考核时间：10min

1. 背景资料

某大型肉制品加工企业，生产线正满负荷运转。负责香肠灌装的 A 员工，昨天晚上感觉身体乏力、食欲不振，还伴有轻微腹泻，今天上班后及时向班组长报告；B 员工刚出去处理生肉，回来就直接接触即将包装的香肠；C 员工透明手套可以看出涂了红色指甲油，还看到颈部项链；D 员工刚来已经对手部进行清洁消毒，裸手接触了加工好的熟香肠。

2. 试题要求

- （1）指出该企业员工存在哪些不符合食品安全防护要求的情况。（5 分）
- （2）针对该企业员工不符合食品安全防护要求的情况，提出正确的做法。（5 分）

食品安全管理师（五级）操作技能考核 试题评分表

试题代码：1.2.5

试题名称：检查食品加工企业人员食品安全防护情况

考核时间：10min

评分表：

评价要素	配分	得分
1	5	
2	5	
合计	10	

考评员（签名）：

日期：

食品安全管理师（五级）操作技能考核

试题参考答案

试题代码：1.2.5

试题名称：检查食品加工企业人员食品安全防护情况

考核时间：10min

参考答案：

1. 指出该企业员工存在哪些不符合食品安全防护要求的情况。（5分）
 - （1）A 员工身体不适仍工作，可能携带病菌污染食品；（2分）
 - （2）B 员工接触生肉后，直接接触即将包装的香肠；（1分）
 - （3）C 员工涂了红色指甲油，戴项链；（1分）
 - （4）D 员工裸手接触加工好的熟香肠。（1分）

2. 针对该企业员工不符合食品安全防护要求的情况，提出正确的做法。（5分）
 - （1）A 员工停止工作，离开生产区域，安排其尽快就医，对其工作区域进行消毒隔离。（2分）
 - （2）B 员工接触生肉后，应进行手部清洁消毒后戴手套接触即将包装的香肠。（1分）
 - （3）C 员工不能涂指甲油和戴项链。（1分）
 - （4）D 员工戴手套接触加工好的熟香肠。（1分）

食 品 安 全 管 理 师 （ 五 级 ） 操 作 技 能 考 核

答 题 卷

试题代码：1.2.5

试题名称：检查食品加工企业人员食品安全防护情况

考核时间：10min

食品安全管理师（五级）操作技能考核

试题单

试题代码：2.2.1

试题名称：检查超市病媒生物入侵风险情况

考核时间：10min

1. 背景资料

某超市检查发现：排水管道出水口安装的篦子使用金属材料制成，篦子缝隙间距或网眼为 20mm。与外界直接相通的门、窗，安装有空气幕、防蝇胶帘、防虫纱窗，与外界直接相通的门未安装防鼠板，门的缝隙小于 6mm。防蝇胶帘覆盖整个门框，悬于半空，相邻胶帘条的重叠部分大于 2cm。通风口、换气窗与外界直接相通。

2. 试题要求

- （1）指出该超市病媒生物入侵的风险点。（7 分）
- （2）针对以上风险点，提出改进措施。（8 分）

食品安全管理师（五级）操作技能考核 试题评分表

试题代码：2.2.1

试题名称：检查超市病媒生物入侵风险情况

考核时间：10min

评分表：

评价要素	配分	得分
1	7	
2	8	
合计	15	

考评员（签名）：

日期：

食品安全管理师（五级）操作技能考核

试题参考答案

试题代码：2.2.1

试题名称：检查超市病媒生物入侵风险情况

考核时间：10min

参考答案：

1. 指出该超市病媒生物入侵的风险点。（7分）

- （1）篦子缝隙间距或网眼为 20mm；（2分）
- （2）与外界直接相通的门未安装防鼠板；（2分）
- （3）防蝇胶帘悬于半空；（1分）
- （4）通风口、换气窗与外界直接相通。（2分）

2. 针对以上风险点，提出改进措施。（8分）

- （1）篦子缝隙间距或网眼应小于 10mm；（2分）
- （2）与外界直接相通的门安装防鼠板，且高度不低于 60cm；（2分）
- （3）防蝇胶帘底部离地距离小于 2cm；（2分）
- （4）与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装防虫筛网。（2分）

食 品 安 全 管 理 师 （ 五 级 ） 操 作 技 能 考 核

答 题 卷

试题代码：2.2.1

试题名称：检查超市病媒生物入侵风险情况

考核时间：10min

食品安全管理师（五级）操作技能考核 试题单

试题代码：3.1.1

试题名称：核查饮料企业食品、食品添加剂供应商合法资质

考核时间：15min

1. 背景资料

2025 年 7 月 30 日核查某饮料企业食品、食品添加剂供应商合法资质：

- （1）核查果葡糖浆的供应商合法资质：提供营业执照（长期有效）、食品生产许可证（发证日期 2020.6.25），许可明细为淀粉糖（麦芽糖、饴糖）。
- （2）核查红西柚浓缩汁供应商合法资质：提供了营业执照、食品生产许可证，许可明细为果蔬汁（浆）；
- （3）核查食品添加剂苹果味香精的供应商合法资质：提供营业执照、食品生产许可证，许可明细为食品添加剂。

2. 试题要求

- （1）指出该企业食品、食品添加剂供应商的资质缺陷。（10 分）
- （2）针对以上缺陷，列出供应商资质应符合的条件。（10 分）

食品安全管理师（五级）操作技能考核 试题评分表

试题代码：3.1.1

试题名称：核查饮料企业食品、食品添加剂供应商合法资质

考核时间：15min

评分表：

评价要素	配分	得分
1	10	
2	10	
合计	20	

考评员（签名）：

日期：

食品安全管理师（五级）操作技能考核

试题参考答案

试题代码：3.1.1

试题名称：核查饮料企业食品、食品添加剂供应商合法资质

考核时间：15min

参考答案：

1. 指出该企业食品、食品添加剂供应商的资质缺陷。（10 分）
 - （1）果葡糖浆食品生产许可证（发证日期 2020.6.25），核查时已过期；（2 分）
 - （2）提供的果葡糖浆产品超出许可明细麦芽糖、饴糖；（3 分）
 - （3）红西柚浓缩汁超出许可明细果蔬汁（浆）；（3 分）
 - （4）苹果味香精超出许可明细食品添加剂。（2 分）
2. 针对以上缺陷，列出供应商资质应符合的条件。（10 分）
 - （1）食品生产许可证有效期 5 年，提供更新的食品生产许可证；（2 分）
 - （2）许可明细应包括果葡糖浆；（2 分）
 - （3）许可明细应包括浓缩果蔬汁（浆）；（3 分）
 - （4）许可明细应包括食品用香精。（3 分）

食 品 安 全 管 理 师 （ 五 级 ） 操 作 技 能 考 核

答 题 卷

试题代码：3.1.1

试题名称：核查饮料企业食品、食品添加剂供应商合法资质

考核时间：15min

食品安全管理师（五级）操作技能考核

试题单

试题代码：4.1.2

试题名称：检查肉制品生产企业工器具的使用和维护情况

考核时间：15min

1. 背景资料

某肉制品加工生产企业的食品安全管理人员，进入厂区检查各项食品生产工器具的使用和维护情况如下：

（1）旋转式切割机，用于切割肉品，使用前应检查刀片，机械活动部位润滑状况，必要时可以用食用油润滑机械摩擦部位，使用结束后，用清水冲洗切割机表面。

（2）高压灭菌锅，用于午餐肉罐头的灭菌，灭菌锅的压力阀未做检定，操作人员培训一天后就上岗操作了。

（3）车间用 pH 计，帽头稍有干涸，直接插入产品肉酱中测量 pH 值，测量完用纸擦拭，装回。

2. 试题要求

（1）指出该午餐肉加工生产企业，在旋转式切割机的使用和维护中的正确与错误之处，并予以改进。（5 分）

（2）指出该午餐肉加工生产企业，在高压灭菌锅的使用和维护中的错误之处，并予以改进。（4 分）

（3）指出该午餐肉加工生产企业 pH 计使用和维护中的错误之处，并予以改进。（6 分）

食品安全管理师（五级）操作技能考核 试题评分表

试题代码：4.1.2

试题名称：检查肉制品生产企业工器具的使用和维护情况

考核时间：15min

评分表：

评价要素	配分	得分
1	5	
2	4	
3	6	
合计	15	

考评员（签名）：

日期：

食品安全管理师（五级）操作技能考核

试题参考答案

试题代码：4.1.2

试题名称：检查肉制品生产企业工器具的使用和维护情况

考核时间：15min

参考答案：

1. 指出该午餐肉加工生产企业，在旋转式切割机的使用和维护中的正确与错误之处，并予以改进。（5分）

（1）使用前检查刀片的选择正确；（1分）

（2）用食用油润滑机械摩擦部位的选择不正确，应选择使用专用润滑油；（2分）

（3）用清水冲洗切割机表面的选择不正确，应选择使用专用清洁剂清洁。（2分）

2. 指出该午餐肉加工生产企业，在高压灭菌锅的使用和维护中的错误之处，并予以改进。（4分）

（1）灭菌锅的压力阀未作检定的进行操作不正确，应定期进行检定维护，保证使用安全性；（2分）

（2）对灭菌锅操作人员培训一天后就上岗不正确，操作灭菌锅应持有压力容器操作证，无证人员不得上岗使用。（2分）

3. 指出该午餐肉加工生产企业 pH 计使用和维护中的错误之处，并予以改进。（6分）

（1）pH 计帽头稍有干涸的做法不正确，应使帽头保持湿润；（2分）

（2）直接插入产品肉酱的做法不正确，测量食品样品前，应按相关标准使用蒸馏水稀释肉酱后，测量 pH 值；（2分）

（3）测量完用纸擦拭的做法不正确，应使用蒸馏水清洁 pH 探头。（2分）

食 品 安 全 管 理 师 （ 五 级 ） 操 作 技 能 考 核

答 题 卷

试题代码：4.1.2

试题名称：检查肉制品生产企业工器具的使用和维护情况

考核时间：15min

食品安全管理师（五级）操作技能考核 试题单

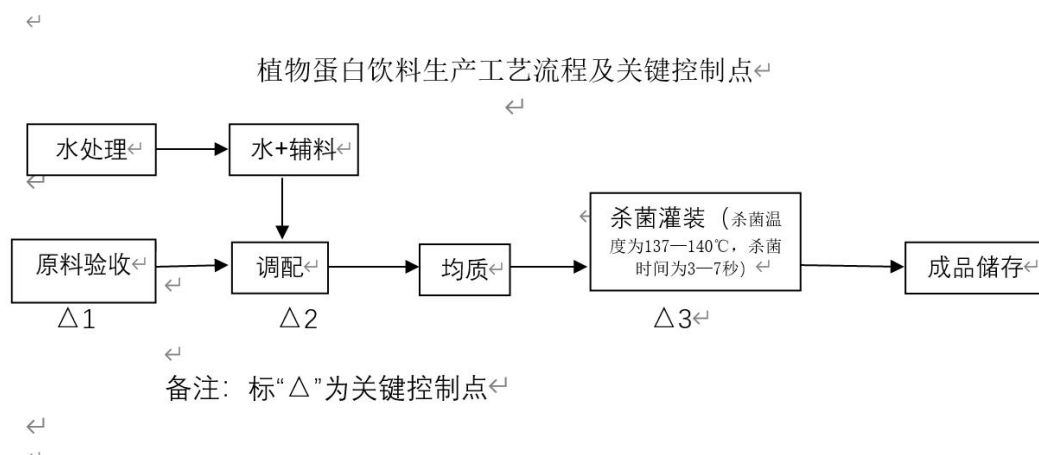
试题代码：5.2.2

试题名称：检查生产过程中关键控制点（CCP）的操作限值

考核时间：20min

1. 背景资料

某饮料公司对植物蛋白饮料线制定了关键控制点（CCP），其生产工艺流程及CCP点见下图



2. 试题要求

- （1）指出上图的工艺流程中原料验收（△1）环节中的关键控制点（CCP）可能发生的問題及处理办法。（9分）
- （2）指出上图的工艺流程中调配（△2）环节中的关键控制点（CCP）可能发生的問題及处理办法。（11分）
- （3）指出上图的工艺流程中杀菌灌装（△3）环节中的关键控制点（CCP）可能发生的問題及处理办法。（10分）

食品安全管理师（五级）操作技能考核 试题评分表

试题代码：5.2.2

试题名称：检查生产过程中关键控制点（CCP）的操作限值

考核时间：20min

评分表：

评价要素	配分	得分
1	9	
2	11	
3	10	
合计	30	

考评员（签名）：

日期：

食品安全管理师（五级）操作技能考核

试题参考答案

试题代码：5.2.2

试题名称：检查生产过程中关键控制点（CCP）的操作限值

考核时间：20min

参考答案：

1. 指出上图的工艺流程中原料验收（△1）环节中的关键控制点（CCP）可能产生的问题及处理办法。（9分）

- （1）原料符合国家相应标准要求，并提供合格报告；（3分）
- （2）发生不符合时需要提供不合格报告，并启动退货程序；（3分）
- （3）不合格原料应放置在仓库的不合格区域，并有相应标识。（3分）

2. 指出上图的工艺流程中调配（△2）环节中的关键控制点（CCP）可能发生的问题及处理办法。（11分）

- （1）配方严格执行 GB2760《食品添加剂使用卫生标准》的使用量及使用范围；（3分）
- （2）不允许超量添加或超范围使用添加剂；（3分）
- （3）准确使用计量器具，按量添加；（3分）
- （4）计量器具应有校验标识，并在有效期内。（2分）

3. 指出上图的工艺流程中杀菌灌装（△3）环节中的关键控制点（CCP）可能发生的问题及处理办法。（10分）

- （1）杀菌温度控制在 137-140℃内；（2分）
- （2）杀菌时间控制在 3-7 秒内；（2分）
- （3）发生偏移时需要叫停，并调查原因，给出纠正措施；（3分）
- （4）灌装量时应符合《定量包装商品计量监督规定》的要求。（3分）

食 品 安 全 管 理 师 （ 五 级 ） 操 作 技 能 考 核

答 题 卷

试题代码：5.2.2

试题名称：检查生产过程中关键控制点（CCP）的操作限值

考核时间：20min

食品安全管理师（五级）操作技能考核 试题单

试题代码：6.1.3

试题名称：配合食品安全检查和抽检

考核时间：10min

1. 背景资料

某糕点企业，接到属地市场监督管理所通知，开展食品安全检查和样品抽检，作为企业食品安全管理人员配合检查活动，在检查中发现以下情况：

（1）检查从业人员健康证，企业相关人员 26 人，其中 24 人有健康证合格证且在有效期内，另外一人刚招聘进来，持有上一家食品企业的合格健康证；另一个人在该企业长期工作但健康证已过期失效，企业每日执行人员上岗前健康检查和询问，未见传染病迹象。

（2）市场监管人员前往成品仓库抽检，有某冷加工糕点 200 件，1kg/件，根据糕点生产许可证审查细则，食品安全管理人员应配合检查人员开展抽样工作。

2. 试题要求

（1）指出该企业在员工健康证管理中合理之处及存在的问题，并指出如何改进。

（4 分）

（2）指出该企业食品安全管理人员应如何配合市场监督管理人员对糕点进行抽样。（6 分）

食品安全管理师（五级）操作技能考核 试题评分表

试题代码：6.1.3

试题名称：配合食品安全检查和抽检

考核时间：10min

评分表：

评价要素	配分	得分
1	4	
2	6	
合计	10	

考评员（签名）：

日期：

食品安全管理师（五级）操作技能考核

试题参考答案

试题代码：6.1.3

试题名称：配合食品安全检查和抽检

考核时间：10min

参考答案：

1. 指出该企业在员工健康证管理中合理之处及存在的问题，并指出如何改进。（4分）

（1）合理之处（2分）

- 1) 每日上岗前执行者检查从业人员健康状况的做法是正确的；（1分）
- 2) 持有上一家食品企业的合格健康证，招聘至现在的食品生产企业工作，健康证是有效的。（1分）

（2）存在问题及改进（2分）

- 1) 个别上岗人员健康证已过有效期；（1分）
- 2) 食品生产从业人员应每年进行一次健康检查，取得健康合格证方可上岗工作。（1分）

2. 指出该企业食品安全管理人员应如何配合市场监督管理人员对糕点进行抽样。（6分）

（1）企业应积极配合监管部门的监督抽检，如实提供相关资料和信息；（1分）

（2）抽取的样品须为同一批次保质期内的产品，以同班次、同规格的产品为抽样基数（1分），随机抽样至少 2kg（1分）；（2分）

（3）样品分成 2 份，送检验机构，1 份用于检验，1 份备查（1分）；样品确认无误后，由市场监督管理人员与被抽样单位在抽样单上签字、盖章、当场封存样品，并加贴封条（1分）；封条上应当有抽样人员签名、抽样单位盖章及封样日期（1分）。（3分）

食 品 安 全 管 理 师 （ 五 级 ） 操 作 技 能 考 核

答 题 卷

试题代码：6.1.3

试题名称：配合食品安全检查和抽检

考核时间：10min