# 学校、幼儿园餐厅从业人员食品安全知识培训考试试题[合集五篇]

来源：网络 作者：雾花翩跹 更新时间：2024-05-18

*第一篇：学校、幼儿园餐厅从业人员食品安全知识培训考试试题学校、幼儿园餐厅从业人员食品安全知识培训考试试题单位： 姓名：一、填充题(每空3分，共24分)1、《中华人民共和国食品安全法》自2024年月日起施行。《中华人民共和国食品卫生法》同时...*

**第一篇：学校、幼儿园餐厅从业人员食品安全知识培训考试试题**

学校、幼儿园餐厅从业人员食品安全知识培训考试试题

单位： 姓名：

一、填充题(每空3分，共24分)

1、《中华人民共和国食品安全法》自2024年月日起施行。《中华人民共和国食品卫生法》同时废止。

2、制定《中华人民共和国食品安全法》的目的是为了保证食品安全，保障公众和。

3、食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于年。食品出厂检验记录应当真实，保存期限不得少于年。

4、安排患有本法第三十四条中所列疾病的人员从事接触直接入口食品的工作，将处以元以上元以下罚款;情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。

二、选择题：(每题3分，共30分)

1、餐用具煮沸、蒸汽消毒应：()

A.保持100度10分钟以上B.保持100度5分钟以上

C.保持85度30分钟以上D.以上都不对

2、在烹饪后至食用前需要较长时间(超过2小时)存放的食品，应当在的条件下存()

A.高于60℃低于0℃B.高于60℃或低于10℃

C.高于70℃或低于0℃D.以上都不是

3、下列紫外线消毒灯安装方式哪种是正确的?()

A.任何方式均可以B.离地2米悬挂

C.离桌2米悬挂D.靠顶悬挂

4、食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于：()

A.一年B.二年

C.三年D.四年

E.以上都是

5、食品贮存应当分类分架，距离墙壁、地面：()

A.5CM以上B.10CM以上

C.15CM以上D.20CM以上

E.以上都不是

6、各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应\_\_\_\_\_\_\_\_清洗，水产品宜在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。()

A.分别B.分池

C.分时D.分人

E.以上都不是

7、需要\_\_\_\_\_\_\_\_\_的熟制品，应尽快\_\_\_\_\_\_\_\_\_后再\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。(B)

A.冷冻冷却冷藏B.冷藏冷却冷藏

C.冷藏冷冻冷藏D.冷冻冷却冷藏

E.以上都不是

8、下列哪种厨师的操作做法可能引起细菌污染。()

A.生、熟食品分开存放B.鱼肉蔬菜同一个砧板切配

C.消毒好的餐具摆放在保洁柜D.以上都是

E.以上都不是

9、需烧熟煮透，否则极易发生食物中毒的是下列哪组食品。()

A.豆浆、四季豆B.豆腐干、白菜

C.榨菜、酱菜D.虾、牛肉

E.以上都不是

10、食品加工场所应距粪坑、污水池、垃圾场、旱厕等污染源：()

A.15米以上B.25米以上

C.35米以上D.100米以上E.以上都不是

三、多项选择题：(每题3分，共9分)

1、下列哪些人员不得从事接触直接入口食品的工作：(ABCE)

A.痢疾B.甲型病毒性肝炎

C.活动性肺结核D.心脏病

E.化脓性或渗出性皮肤病

2、下列场所中属于食品处理区的是：()

A、粗加工间B、食品仓库

C、餐具洗消间D、更衣间E、餐厅

3、下列哪些做法符合烹调安全要求：()

A、烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其它感官性状异常的，不得进行烹调加工。

B、不得将回收的食品或辅料经烹调加工后再次供应。

C、需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时的中心温度不得低于70度。

D、加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

E、以上都不对。

四、判断题(每题3分，共42分)

1食品，指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。()

2、食品在冷藏、冷冻柜(库)内贮藏时，应做到原料、半成品和成品严格分开。()

3、备餐间的室内温度应控制在25℃以下。()

4、保质期，指预包装食品在标签指明的贮存条件下保持品质的期限。()

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

6、食品生产经营人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。()

7、食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽。()

8、食品生产经营应当符合食品安全标准，有食品安全专业技术人员、管理人员和保证食品安全的规章制度。()

9、食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度。()

10、餐饮业中用于原料加工切配动物性和植物性食品的工具和容器，可不用区分、相互混用。()

11、需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时的中心温度不得低于50度。()

12、由于留样食品需要保存48小时以上，为防止留样食品腐败，应在冷冻条件下存放。()

13、使用紫外线灯消毒的，应在有人工作时开启30分钟以上。()

14、食品在烹饪后至食用前需要较长时间存放的食品，应当高于60度或低于10度的条件下存放。()

**第二篇：学校、幼儿园餐厅从业人员食品安全知识培训考试试题与学校食品安全工作计划**

学校、幼儿园餐厅从业人员食品安全知识培训考试试题与学校食品安全工作计划两篇合集

学校、幼儿园餐厅从业人员食品安全知识培训考试试题

单位：

姓名：

一、填充题(每空3分，共24分)

1、《中华人民共和国食品安全法》自2024年月日起施行。《中华人民共和国食品卫生法》同时废止。

2、制定《中华人民共和国食品安全法》的目的是为了保证食品安全，保障公众和。

3、食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于年。食品出厂检验记录应当真实，保存期限不得少于年。

4、安排患有本法第三十四条中所列疾病的人员从事接触直接入口食品的工作，将处以元以上元以下罚款;情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。

二、选择题：(每题3分，共30分)

1、餐用具煮沸、蒸汽消毒应：（）

A.保持100度10分钟以上B.保持100度5分钟以上

C.保持85度30分钟以上D.以上都不对

2、在烹饪后至食用前需要较长时间(超过2小时)存放的食品，应当在的条件下存

（）

A.高于60℃低于0℃B.高于60℃或低于10℃

C.高于70℃或低于0℃D.以上都不是

3、下列紫外线消毒灯安装方式哪种是正确的?（）

A.任何方式均可以B.离地2米悬挂

C.离桌2米悬挂D.靠顶悬挂

4、食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于：（）

A.一年B.二年

C.三年D.四年

E.以上都是

5、食品贮存应当分类分架，距离墙壁、地面：（）

A.5CM以上B.10CM以上

C.15CM以上D.20CM以上

E.以上都不是

6、各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应\_\_\_\_\_\_\_\_清洗，水产品宜在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。（）

A.分别B.分池

C.分时D.分人

E.以上都不是

7、需要\_\_\_\_\_\_\_\_\_的熟制品，应尽快\_\_\_\_\_\_\_\_\_后再\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。(B)

A.冷冻冷却冷藏B.冷藏冷却冷藏

C.冷藏冷冻冷藏D.冷冻冷却冷藏

E.以上都不是

8、下列哪种厨师的操作做法可能引起细菌污染。（）

A.生、熟食品分开存放B.鱼肉蔬菜同一个砧板切配

C.消毒好的餐具摆放在保洁柜D.以上都是

E.以上都不是

9、需烧熟煮透，否则极易发生食物中毒的是下列哪组食品。（）

A.豆浆、四季豆B.豆腐干、白菜

C.榨菜、酱菜D.虾、牛肉

E.以上都不是

10、食品加工场所应距粪坑、污水池、垃圾场、旱厕等污染源：（）

A.15米以上B.25米以上

C.35米以上D.100米以上E.以上都不是

三、多项选择题：(每题3分，共9分)

1、下列哪些人员不得从事接触直接入口食品的工作：(ABCE)

A.痢疾B.甲型病毒性肝炎

C.活动性肺结核D.心脏病

E.化脓性或渗出性皮肤病

2、下列场所中属于食品处理区的是：（）

A、粗加工间B、食品仓库

C、餐具洗消间D、更衣间E、餐厅

3、下列哪些做法符合烹调安全要求：（）

A、烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其它感官性状异常的，不得进行烹调加工。

B、不得将回收的食品或辅料经烹调加工后再次供应。

C、需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时的中心温度不得低于70度。

D、加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

E、以上都不对。

四、判断题(每题3分，共42分)

1食品，指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。（）

2、食品在冷藏、冷冻柜(库)内贮藏时，应做到原料、半成品和成品严格分开。（）

3、备餐间的室内温度应控制在25℃以下。（）

4、保质期，指预包装食品在标签指明的贮存条件下保持品质的期限。（）

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

6、食品生产经营人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。（）

7、食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽。（）

8、食品生产经营应当符合食品安全标准，有食品安全专业技术人员、管理人员和保证食品安全的规章制度。（）

9、食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度。（）

10、餐饮业中用于原料加工切配动物性和植物性食品的工具和容器，可不用区分、相互混用。（）

11、需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时的中心温度不得低于50度。（）

12、由于留样食品需要保存48小时以上，为防止留样食品腐败，应在冷冻条件下存放。（）

13、使用紫外线灯消毒的，应在有人工作时开启30分钟以上。（）

14、食品在烹饪后至食用前需要较长时间存放的食品，应当高于60度或低于10度的条件下存放。（）

学校食品安全工作计划

食品卫生安全是学校安全工作的重要组成部分，事关于广大师生员工的生命安全，是维护学校和社会稳定的大事。为认真贯彻落实国务院《关于进一步加强食品安全工作的规定》和《省政府关于进一步加强食品安全工作的意见》等法律法规，以预防和遏止重特大食品安全事故，切实加强食品安全工作，努力营造学校食品放心消费的环境为目标，坚持消除食品安全隐患，全面落实食品安全责任制，普遍建立健全食品安全长效管理机制，从根本上增强教育系统防范食品安全事故的能力，确保师生员工生命安全和身体健康，为教育教学创造一个安全稳定的环境，特制定本计划。

一、加强领导

学校食品卫生安全工作是一项重要的基础性工作。各地、各校要切实加强领导，提高师生对学校食品卫生安全工作的认识，从保障青少年学生身体健康和生命安全、保证学

校正常教育教学秩序、维护社会稳定大局的高度，充分认识这项工作的重要性、紧迫性、艰巨行和长期性。各校(包括幼儿园及其他办学机构)均要制订本单位的食品卫生安全工作实施方案，明确专门机构、专人负责，切实加强对学校食品卫生安全工作的管理;要成立由一把手总负责的学校食品卫生安全工作领导小组，全面负责学校食品卫生安全工作，组织协调各部门的工作，在全校范围内形成有效的食品卫生安全网络。

二、明确职责

(一)教育行政部门应当履行的职责如下：

1.加强对所辖学校的食品卫生工作的行政管理，将学校食品卫生安全列入对学校的督导评估和考核指标。教育行政部门与学校签订学校食品卫生安全责任书。每学期会同卫生行政部门组织一至两次学校食品卫生安全检查，发现事故隐患及时督促整改，并做好学生课间餐、“学生奶”、饮用水及其他方面的学校食品卫生的管理和督查。

2.有计划的对学校校长、分管校长、学校食品安全的管理人员和从业人员实施食品卫生知识、职业道德和法制教育的培训，并做好必要的考核记录。

3.加强学校食堂及饮用水等基础设施建设，使其达到卫生要求，并与学校招生规模相适应。学校食堂及饮用水等基础设施达不到卫生要求或与办学规模不相适应的，要责令其限期整改，整改不到位的，不得批准扩大招生规模。

4.督促学校落实食品卫生安全责任制度和食品卫生安全事故责任追究制度。

5.督促学校开展健康教育，普及学生食品卫生安全知识，教育学生养成良好的饮食卫生习惯。

(二)学校应当履行的职责如下：

1.学校应建立一把手负总责的食品卫生安全工作领导小组，明确专门机构，指定专人负责学校食品卫生安全工作。明确学校食品卫生安全管理的校长负责制，校长为食品卫生安全的第一责任人，主管校级领导为主要责任人，具体分管人员为直接责任人。层层落实岗位责任，分工协作，各尽其职，在各个岗位和各个操作环节都要责任到人，坚决做到“谁主管、谁负责”。

2.学校定期召开食品卫生安全专题会议，每月检查学校食堂、饮食店、商店食品及饮用水卫生安全，发现安全隐患，及时整改，达不到卫生基本要求的要坚决予以关闭。同时要做好四个“备案”：一是各层次的检查和自查工作都要有检查记录备案;二是发现安全隐患要有整改记录备案;三是出现食物中毒要有处理意见记录备案;四是要制定饮食卫生事故应急处理预案备案。

3.学校食堂应坚持“服务师生，保本微利”的原则，实行目标责任管理，建立健全食品卫生安全管理制度。

4.学校要加强饮用水的卫生管理，必须向学生提供足够的符合卫生标准的饮用水和必要的洗手设施。学校供水工作由专人监管，盛装学生饮用水的容器必须加盖加锁，每天清洗消毒。

5.学校食堂、饮食店、商店必须符合食品卫生经营的基本条件，取得卫生许可证，严禁出售“三无”食品和过期食品。

6.食堂从业人员必须按照《中华人民共和国食品卫生法》要求接受食品卫生知识和卫生法律知识培训，并持有卫生监督部门指定医疗单位检查的健康证明。发现患有影响食品卫生安全疾病的，应立即脱离工作岗位，待疾病治愈后，方可重新上岗。

7.学校食堂物资实行准入制度，定点采购，并建立采购索证及验收制度。

8.开展健康教育，普及饮食卫生安全知识，教育学生养成良好的饮食卫生习惯。

9.加强食堂及饮用水源的安全保卫工作，禁止非食堂工作人员随意进入加工操作间及食品原料存放间，严防投毒事故的发生。

10.学校发生食物中毒事故后，应当迅速向当地卫生行政部门、教育行政部门报告，并采取积极措施开展救助工作。

三、具体措施

1.建立学校食品卫生安全工作制度。一是建立学校突发食物中毒在内的突发公共卫生事件的上报工作。发生食物中毒等突发公共卫生事件，要立即报告当地卫生、教育行政部门，同时全力配合抓好救治和事件的调查处理工作;教育行政部门报告人要在接到报告后1小时内逐级报告上级教育行政部门。报告内容为发生食物中毒或者疑似食物中毒事故的单位、地址、时间、中毒人数、临床表现、已采取的措施、可疑食物、联系人姓名、联系方式等有关内容。学校食物中毒事件得到控制后，学校及地方教育行政部门要将该事件的详细情况和处理结果及时向上级主管部门报告。二是建立突发公共卫生事件应急处理机制。学校应当建立食物中毒或者其他食源性疾患等突发事件的应急处理机制。发生食物中毒或疑似食物中毒事故后，学校应采取下列措施：(1)立即停止生产经营活动，并立即向所在地人民政府、教育行政部门和卫生行政部门报告：(2)协助卫生机构救治病人;(3)保留造成食物中毒或者可能导致食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场;(4)配合卫生行政部门进行调查，按卫生行

政部门的要求如实提供有关材料和样品;(5)落实卫生行政部门要求采取的其他措施，把事态控制在最小范围。三是建立学校食品卫生责任追究制度。对违反规定，玩忽职守、疏于管理，造成食物中毒或者其他食源性疾患的学校和责任人，以及造成食物中毒或其他食源性疾患后，报告不及时、瞒报、漏报的学校和责任人，由教育行政部门按照有关规定给予通报批评或行政处分。同时该校在当年的各项考核、评比中一票否决。

2.检查各校食品卫生安全进销台帐，对每的食品安全工作进行总结，对要整改的单位督促完成。

3.继续开展专项整治工作，确保所有学校食堂、小商店卫生许可证、从业人员健康证持证率达100%。

4.加大经费投入，切实改善学校卫生基础设施和条件。在学校规划、建设和危房改造过程中要统筹考虑食堂、宿舍、厕所设施和条件的改善：每年必须安排相应的专项经费改善学校食堂、宿舍、厕所等卫生设施条件，使食堂建筑、设备与环境卫生要求符合规定。根据《xx市学校食堂食品卫生监督量化分级管理实施意见》，开展学校食堂等级量化评估。

5.切实加强监督管理。各级教育行政部门要采取有力措，切实加强对学校(尤其是农村学校)食品卫生安全工作的监管，落实各项安全管理措施，建立和完善各项食品卫生管理规章制度，不断提高管理水平。

6.定期开展培训。定期开展对学校卫生主管领导和学校食堂负责人的卫生法律和食品卫生知识培训。学校要在接受市级培训后，组织对本校饮食从业人员进行相关知识和法规培训。

**第三篇：学校从业人员食品安全知识培训制度**

学校从业人员食品安全知识培训制度

1、食品生产经营者应当依照《食品安全法》第三十二条的规定组织职工参加食品安全知识培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准和食品安全知识，明确食品安全责任，并建立培训档案。

2、应当依照《餐饮服务食品安全监督管理办法》第十一条的规定，加强专（兼）职食品安全管理人员食品法律法规和相关食品安全管理知识的培训。

3、从业人员必须接受食品安全知识培训并经考核合格后，方可从事食品生产经营工作。从业人员包括餐饮业和集体用餐配送、收集整理单位中从事食品采购、保管、加工、供餐服务等工作的人员。

4、食品安全管理人员应认真制订培训计划定期组织有关管理人员和从业人员（含新参加和临时人员）开展食品安全知识、食品安全事故应急及职业道德培训，使每名员工均能掌握岗位食品安全知识及要求。

5、培训方式以集中授课与自学相结合，定期考核，不合格者应待考试合格后再上岗。

6、建立从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果等有关信息记录档案，并明细每人培训记录，以备查验。

**第四篇：行政餐厅食品安全知识培训试题**

行政餐厅食品安全知识培训试题

1.下面食物有毒的是？（）

A.青菜 B.菠菜 C.鲜黄花菜 D.豆芽菜 2.下列哪个选项中的食物是酸性的？（）

A.火腿 B.黄瓜 C.菠菜

3.高浓度的功夫茶有很多危害，那么以下属于其危害的是？（）

A.引起胃炎 B.导致肝炎 C.引起咽喉炎 4.以下食物中可以和螃蟹一起吃的是？（）

A.茄子 B.地瓜 C.花生仁 D.豆腐 5.夜盲症是维生素（）的缺乏症

A、维生素A B、维生素B C、维生素C D、维生素D 6.以下选项中的两种食物同吃会影响蛋白质的吸收的是？（）

A.鸡蛋 豆浆 B.油条和豆浆 C.花生和豆浆 7.纤维素的营养作用有()。

A.防止便秘 B.供热作用 C.强壮肌肉

8.胡萝卜素存在于：（）

A.所有食物中 B、植物性食物中 C.动物性食物中 9.鸡蛋怎么吃营养价值最高？（）

A.炒 B.生吃 C.蒸 D.开水冲 10.人体缺乏维生素C容易引起的缺乏症是：（）

A、坏血病 B、贫血 C.高血脂 11.大豆蛋白质属于：（）

A、不完全蛋白质 B、完全蛋白质 12.食物在烹饪中损失最大的营养素是：（）A、蛋白质 B.维生素 C.葡萄糖 13.口腔溃疡是维生素（）缺乏症。

A、维生素A B、维生素B C、维生素C 14.吃以下哪一种肉患肠癌的危险低一些？（）A.精肉 B.腌制肉 C.肥肉 15.以下选项中的食物同食会导致脱水的是（）

A.鲫鱼和冬瓜 B.羊肉 竹笋 C.芹菜和鸡肉 16.下面三种食物谁的营养指数高？（）

Ａ.排骨

Ｂ.鸡蛋 C.红薯 17.下面食物中同食会影响钙的吸收的是？（）

A.菠菜 豆腐 B.白菜豆腐 C.青菜 豆腐 18.蛋白质在防治什么病方面有一定作用？（）Ａ.高血脂

Ｂ.肥胖 C.高血糖

19．海鱼和南瓜同时会中毒，请问用下面哪一种食物可以解毒？（A.鲫鱼 B.虾 C.螃蟹 20.鹅肉和柿子混吃会中毒，请问用什么可解毒？（）

A.绿豆水 B.西瓜汁 C.辣椒酱 21.冰激凌中的能量含量比牛奶()。

A.高

B.低 C.差不多 22.被称为“中国蔬菜大王”的蔬菜品种是（）。

A．大蒜 B.大白菜 C.青菜 D.芹菜 23.以下食物中不易同吃的是？（）

A.豆腐和辣椒 B.大蒜和茄子 C.南瓜 羊肉）24.农村里淘米的方法大家都应该都很熟悉，那么淘大米真正正确的方法应该是？（）。

A．用力搓洗 B.足够的冷水淘洗2-3次 C.足够的温水淘洗1-2次 25.高血压病人适合食用以下哪种食物？()A.南瓜 B.芹菜 C.土豆 26.（）是治疗糖尿病的最基本措施。

A．药物治疗 B.化疗 C.饮食治疗 D.手术治疗 27.以下哪种方法可保持蔬菜中的维生素？（）

A．先洗后切，旺火快炒 B.先切后洗，旺火快炒 C.先切后洗，小火慢炒 28.一天三餐中哪两餐的能量所占比例基本相同.？()A．早餐和午餐 B早餐和晚餐 C.午餐和晚餐

29．碘的良好来源是：（）。

A.牛肉、粉丝、藕、豆腐

B.海带、紫菜、鱼类、海盐

C.猪肝、鱼、萝卜、包心菜 30.世界卫生组织曾宣布，在某些洋快餐中有一种致癌物质存在于炸薯条、薄脆饼、烤猪肉、水果甜品上的棕色脆皮等煎炸食品中。它是（）。A苏丹红 B硫氧化物 C苯并芘 D 丙烯酰胺化合物 二．简答题（每题十分，共计四十分）1、动物油脂和植物油脂有何不同？

答：动物油脂主要含饱和脂肪酸，植物油脂主要成分是不饱和脂肪酸，不饱和脂肪酸易于消化，并有软化血管作用：

2、煮骨头汤或鱼汤时，加少许醋有何作用？ 答：促进钙的溶解，有利于钙的吸收。

3、你能说出几种不良的饮食习惯吗? 答：零食、偏食、暴食、烫食、咸食、快食。

4、请举出5种酸性食品，5种碱性食品。

答：酸性食品：蛋黄、鸡肉、猪肉、鲤鱼、面粉。碱性食品：海带、菠菜、萝卜、扁豆、苹果、藕。

**第五篇：学校食堂从业人员食品安全知识培训考试试题**

学校食堂从业人员食品安全知识培训考试试题

单位：

姓名：

一、填充题（每空3分，共24分）

1、《中华人民共和国食品安全法》自2024年月日起施行。《中华人民共和国食品卫生法》同时废止。

2、制定《中华人民共和国食品安全法》的目的是为了保证食品安全，保障公众和。

3、食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于年。食品出厂检验记录应当真实，保存期限不得少于年。

4、安排患有本法第三十四条中所列疾病的人员从事接触直接入口食品的工作，将处以元以上元以下罚款；情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证。

二、选择题：（每题3分，共30分）

1、餐用具煮沸、蒸汽消毒应：（）

A．保持100度10分钟以上B．保持100度5分钟以上

C．保持85度30分钟以上D．以上都不对

2、在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品，应当在的条件下存放。()

A．高于60℃低于0℃B．高于60℃或低于10℃

C．高于70℃或低于0℃D．以上都不是

3、下列紫外线消毒灯安装方式哪种是正确的？（）

A．任何方式均可以B．离地2米悬挂

C．离桌2米悬挂D．靠顶悬挂

4、食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于：（）

A．一年B．二年

C．三年D．四年

E．以上都是

5、食品贮存应当分类分架，距离墙壁、地面：（）

A．5CM以上B．10CM以上

C．15CM以上D．20CM以上

E．以上都不是

6、各种食品原料在使用前应洗净，动物性食品、植物性食品应\_\_\_\_\_\_\_\_清洗，水产品宜在专用水池清洗，禽蛋在使用前应对外壳进行清洗，必要时消毒处理。（）

A．分别B．分池

C．分时D．分人

E．以上都不是

7、需要\_\_\_\_\_\_\_\_\_的熟制品，应尽快\_\_\_\_\_\_\_\_\_后再\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_。（B）

A．冷冻冷却冷藏B．冷藏冷却冷藏

C．冷藏冷冻冷藏D．冷冻冷却冷藏

E．以上都不是

8、下列哪种厨师的操作做法可能引起细菌污染。（）

A．生、熟食品分开存放B．鱼肉蔬菜同一个砧板切配

C．消毒好的餐具摆放在保洁柜D．以上都是

E．以上都不是

9、需烧熟煮透，否则极易发生食物中毒的是下列哪组食品。（）

A．豆浆、四季豆B．豆腐干、白菜

C．榨菜、酱菜D．虾、牛肉

E．以上都不是

10、食品加工场所应距粪坑、污水池、垃圾场、旱厕等污染源：（）

A．15米以上B．25米以上

C．35米以上D．100米以上E．以上都不是

三、多项选择题：（每题3分，共9分）

1、下列哪些人员不得从事接触直接入口食品的工作：（ABCE）

A．痢疾B．甲型病毒性肝炎

C．活动性肺结核D．心脏病

E．化脓性或渗出性皮肤病

2、下列场所中属于食品处理区的是：（）

A、粗加工间B、食品仓库

C、餐具洗消间D、更衣间E、餐厅

3、下列哪些做法符合烹调安全要求：（）

A、烹调前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其它感官性状异常的，不得进行烹调加工。

B、不得将回收的食品或辅料经烹调加工后再次供应。

C、需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时的中心温度不得低于70度。

D、加工后的成品应与半成品、原料分开存放。

E、以上都不对。

四、判断题（每题3分，共42分）

1食品，指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。（）

2、食品在冷藏、冷冻柜（库）内贮藏时，应做到原料、半成品和成品严格分开。（）

3、备餐间的室内温度应控制在25℃以下。（）

4、保质期，指预包装食品在标签指明的贮存条件下保持品质的期限。（）

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

6、食品生产经营人员每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。（）

7、食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽。（）

8、食品生产经营应当符合食品安全标准，有食品安全专业技术人员、管理人员和保证食品安全的规章制度。（）

9、食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度。（）

10、餐饮业中用于原料加工切配动物性和植物性食品的工具和容器，可不用区分、相互混用。（）

11、需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，其加工时的中心温度不得低于50度。（）

12、由于留样食品需要保存48小时以上，为防止留样食品腐败，应在冷冻条件下存放。（）

13、使用紫外线灯消毒的，应在有人工作时开启30分钟以上。（x）

14、食品在烹饪后至食用前需要较长时间存放的食品，应当高于60度或低于10度的条件下存放。（）

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！