**四川省教育系统食品安全题库——用于后勤人员选拔赛**

一、选择题

1. 《食品生产经营日常监督检查管理办法》是（ A ）开始施行？

A自2016年5月1日起施行

B自2017年5月1日起施行

C自2018年5月1日起施行

D自2019年5月1日起施行

1. 《食品生产经营日常监督检查管理办法》是由（B）机构审议通过？

A [国务院食品安全委员会办公室](http://www.baidu.com/link?url=NqzdpxJJFchODObsl5q9lw8dJRzaG0W4Q0NXFwWogryfnaqvR6EeCWiAF5tM3LABgfg3ZmWjvmy39W3j6nhSoo9R28nSS8EHglkDqQr0uNkEh0VZRStPvHI2pDyvxxFLZs4SnT5iuQH4PZy0Rr43rZMFHF2cqVQyE7_9pkDUA9WQcz7CPxJUs1p_3pPZbn7Xxtgv07_BVHAFdZhX_tCo7hUpjQYqc_pN-Wqlp2yXQGu&wd=&eqid=d204e64a008de2ca000000035d101e56)

B国家食品药品监督管理总局

C国家食品安全监督机构

D国家市场监督管理总局

1. 食品生产经营日常监督检查可以不遵循（D）原则。

A属地负责 B全面覆盖 C风险管理 D公平公正

1. 市、县级食品药品监督管理部门实施食品生产经营日常监督检查，在（A）的基础上，可以在本行政区域内随机选取食品生产经营者、随机选派监督检查人员实施异地检查、交叉互查。

A全面覆盖 B公平公正 C信息公开 D 公开公正

1. 食品生产环节监督检查事项包括食品生产者的（A）、贮存及交付控制、不合格品管理和食品召回、从业人员管理、食品安全事故处置等情况。

A 生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制、产品检验结果

B原料生产环境、进货查验结果、生产过程控制、产品检验结果

C原料生产环境、生产环境条件、生产过程控制、产品检验结果

D原料生产环境、生产环境条件、进货查验结果、产品检验结果

1. 下列不属于餐饮服务环节监督检查事项（D）

A 餐饮服务提供者资质

B从业人员健康管理、原料控制、加工制作过程

C食品添加剂使用管理及公示、设备设施维护和餐饮具清洗消毒。

D原材料购买资料

1. 食品生产经营日常监督检查计划应当不包括（C）内容。

A 检查事项 B检查方式 C检查人员 D检查频次

1. 市、县级食品药品监督管理部门实施日常监督检查，应当由（B）监督检查人员参加。

A 1名以上（含1名）

B 2名以上（含2名）

C 3名以上（含3名）

D 4名以上（含4名）

1. 实施食品生产经营日常监督检查，对重点项目应当以（A）方式为主。

A 现场检查 B 书面检查 C 抽样检查 D 全面检查

1. 市、县级食品药品监督管理部门应当于日常监督检查结束后（ A）工作日内，向社会公开日常监督检查时间、检查结果和检查人员姓名等信息，并在生产经营场所醒目位置张贴日常监督检查结果记录表。

A 2个工作日 B 5个工作日 C 7个工作日 D 10个工作日

1. 市、县级食品药品监督管理部门在日常监督检查中发现食品生产经营者存在食品安全隐患，未及时采取有效措施消除的，可以对食品生产经营者的（A）进行责任约谈。

A主要负责人 B 采购人员 C 生产人员 D 清洁人员

1. 市、县级食品药品监督管理部门在日常监督检查中发现食品安全违法行为的，应当进行（B）。

A汇报上级

B立案调查处理

C停止生产

D收集证据

1. 食品生产经营者下列（ D ）行为不属于拒绝、阻挠、干涉食品药品监督管理部门进行监督检查。

A拒绝、拖延、限制监督检查人员进入被检查场所或者区域的，或者限制检查时间的。

B拒绝或者限制抽取样品、录像、拍照和复印等调查取证工作的。

C无正当理由不提供或者延迟提供与检查相关的合同、记录、票据、账簿、电子数据等材料的。

D以上都是。

1. 《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》是有（C）施行。

A自2016年1月1日起

B自2017年1月1日起

C自2018年1月1日起

D自2019年1月1日起

1. 入网餐饮服务提供者应当具有（A），并按照食品经营许可证载明的主体业态、经营项目从事经营活动，不得超范围经营。

A实体经营门店并依法取得食品经营许可证

B网络经营店并依法取得食品经营许可证

C实体经营门店不需要取得食品经营许可证

D网络经营店不需要取得食品经营许可证

1. 网络餐饮服务第三方平台提供者应当在通信主管部门批准后（D）内，向所在地省级食品药品监督管理部门备案。

A 5个工作日 B 10个工作日 C 15个工作日 D 30个工作日

1. 网络餐饮服务第三方平台提供者应当设置专门的食品安全管理机构，配备专职食品安全管理人员，每年对食品安全管理人员进行培训和考核。培训和考核记录保存期限不得少于（C）。

A 半年 B一年 C两年 D三年

1. 网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者应当加强对送餐人员的食品安全培训和管理。委托送餐单位送餐的，送餐单位应当加强对送餐人员的食品安全培训和管理。培训记录保存期限不得少于（ C ）。

A 半年 B一年 C两年 D三年

1. 网络餐饮服务第三方平台提供者和自建网站餐饮服务提供者应当履行记录义务，如实记录网络订餐的订单信息，包括食品的名称、下单时间、送餐人员、送达时间以及收货地址，信息保存时间不得少于（A）。

A 半年 B一年 C两年 D三年

1. 入网餐饮服务提供者加工制作餐饮食品不需要符合的要求是（D）：

A 制定并实施原料控制要求，选择资质合法、保证原料质量安全的供货商，或者从原料生产基地、超市采购原料，做好食品原料索证索票和进货查验记录，不得采购不符合食品安全标准的食品及原料；

B在加工过程中应当检查待加工的食品及原料，发现有腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的，不得加工使用；

C定期维护食品贮存、加工、清洗消毒等设施、设备，定期清洗和校验保温、冷藏和冷冻等设施、设备，保证设施、设备运转正常；

D以上都是

1. 县级以上地方食品药品监督管理部门接到网络餐饮服务第三方平台提供者报告入网餐饮服务提供者存在违法行为的，应当（B）。

A汇报上级

B依法查处

 C停止生产

 D收集证据

1. 网络餐饮服务第三方平台提供者以及分支机构或者自建网站餐饮服务提供者未履行相应备案义务的，由县级以上地方食品药品监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，（A）罚款。

A 处5000元以上3万元以下

B 处2000元以上2万元以下

C处1000元以上1万元以下

D处500元以上1万元以下

1. 县级以上地方食品药品监督管理部门应当自对网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者违法行为作出处罚决定之日起（B）工作日内在网上公开行政处罚决定书

A 10个 B 20个 C30个 D 40个

1. 《餐饮服务单位食品安全管理人员培训管理办法》是（B）开始实施。

A自2010年7月1日起

B自2011年7月1日起

C自2012年7月1日起

D自2013年7月1日起

1. 《餐饮服务单位食品安全管理人员培训管理办法》一共有（A）条。

A 20 B 30 C 40 D 50

1. 为加强和规范餐饮服务单位食品安全管理人员管理，提高餐饮服务单位食品安全管理能力和水平，《餐饮服务单位食品安全管理人员培训管理办法》不是根据（D）等规定制定。

A《[食品安全法](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E6%B3%95/314491)》

B《食品安全法实施条例》

C《[餐饮服务许可管理办法](https://baike.baidu.com/item/%E9%A4%90%E9%A5%AE%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%AE%B8%E5%8F%AF%E7%AE%A1%E7%90%86%E5%8A%9E%E6%B3%95)》和《[餐饮服务食品安全监督管理办法](https://baike.baidu.com/item/%E9%A4%90%E9%A5%AE%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E7%9B%91%E7%9D%A3%E7%AE%A1%E7%90%86%E5%8A%9E%E6%B3%95)》

D以上都是

1. 餐饮服务单位食品安全管理人员的培训和考核，适用（A ）。

A《餐饮服务单位食品安全管理人员培训管理办法》

B《[餐饮服务许可管理办法](https://baike.baidu.com/item/%E9%A4%90%E9%A5%AE%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%AE%B8%E5%8F%AF%E7%AE%A1%E7%90%86%E5%8A%9E%E6%B3%95)》

C《[餐饮服务食品安全监督管理办法](https://baike.baidu.com/item/%E9%A4%90%E9%A5%AE%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E7%9B%91%E7%9D%A3%E7%AE%A1%E7%90%86%E5%8A%9E%E6%B3%95)》

D《食品安全法实施条例》

1. （A ）负责全国餐饮安全管理人员培训、考核等管理工作。

A国家食品药品监督管理局

B[国务院食品安全委员会办公室](http://www.baidu.com/link?url=NqzdpxJJFchODObsl5q9lw8dJRzaG0W4Q0NXFwWogryfnaqvR6EeCWiAF5tM3LABgfg3ZmWjvmy39W3j6nhSoo9R28nSS8EHglkDqQr0uNkEh0VZRStPvHI2pDyvxxFLZs4SnT5iuQH4PZy0Rr43rZMFHF2cqVQyE7_9pkDUA9WQcz7CPxJUs1p_3pPZbn7Xxtgv07_BVHAFdZhX_tCo7hUpjQYqc_pN-Wqlp2yXQGu&wd=&eqid=d204e64a008de2ca000000035d101e56)

C国家食品安全监督机构

D国家市场监督管理总局

1. 餐饮安全管理人员原则上每年应接受不少于（C）小时的餐饮服务食品安全集中培训

A 20 B 30 C 40 D 50

1. 餐饮服务食品安全培训的内容主要包括（D）：

A 与餐饮服务有关的食品安全法律、法规、规章、规范性文件、标准；

B餐饮服务食品安全基本知识和管理技能；

C[食品安全事故](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E4%BA%8B%E6%95%85/6432247)应急处置知识；

D以上都是

1. 餐饮安全管理人员考核成绩合格的，由考核部门发给培训合格证明。培训合格证明有效期（C），样式由各省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门规定。

A 1年 B 2年 C 3年 D 4年

1. 各省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门负责餐饮安全管理人员（D）以及。

A 培训机构 B 培训方式 C考核机关 D以上都是

1. 食品药品监督管理部门应加强对餐饮安全管理人员培训和考核工作的监督检查。重点检查以下内容：（D）

A餐饮服务单位配备食品安全管理人员情况；

B餐饮安全管理人员持有培训合格证明情况；

C餐饮安全管理人员培训及考核情况；

D以上都是。

1. 《建立餐饮服务食品安全责任人约谈制度》是（A）生效。

A 2010年12月22日

B 2011年12月22日

C 2012年12月22日

D 2013年12月22日

1. 《建立餐饮服务食品安全责任人约谈制度》是依据（D）制定？

A《[食品安全法](https://baike.baidu.com/item/%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E6%B3%95/314491)》

B《食品安全法实施条例》

C《[餐饮服务食品安全监督管理办法](https://baike.baidu.com/item/%E9%A4%90%E9%A5%AE%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E9%A3%9F%E5%93%81%E5%AE%89%E5%85%A8%E7%9B%91%E7%9D%A3%E7%AE%A1%E7%90%86%E5%8A%9E%E6%B3%95)》

D以上都是

1. 《建立餐饮服务食品安全责任人约谈制度》约谈范围（ D）。

A发生食品安全事故的；

B存在严重违法违规行为的；

C存在严重食品安全隐患的；有关情况涉及到食品安全问题，监管部门认为需要约谈的;

D以上都是

1. 下列不属于《建立餐饮服务食品安全责任人约谈制度》约谈主要内容（ D ）。

A通报违法违规事实及其行为的严重性；

B剖析发生违法违规行为的原因；

C告知整改的内容和期限；

D执行罚款

1. 餐饮服务食品安全监管部门参加约谈的人员不得少于（A）人。

A 2人 B 3人 C 4人 D 5人

1. 发生重大食品安全事故（Ⅱ级）,（B）部门组织约谈。

A国家食品药品监督管理局

B所在地省级餐饮服务食品安全监管部门

C市级餐饮服务食品安全监管部门

D直接监管的餐饮服务食品安全监管部门

1. 凡被约谈的餐饮服务提供者，（B）内不得承担重大活动餐饮服务接待任务。

A 一年 B两年 C 三年 D 四年

1. 被约谈单位应严格按照约谈要求，对约谈指出的问题进行全面整改，并在约谈后（A）内以书面形式将整改报告报约谈部门。

A 5个工作日 B10个工作日 C 15个工作日 D 20个工作日

1. **《**餐饮服务单位食品安全监管信用信息管理办法》是（A）执行。

A 2011年12月14日

B 2012年12月14日

C 2013年12月14日

D 2014年12月14日

1. **《**餐饮服务单位食品安全监管信用信息管理办法》适用于食品药品监督管理部门对餐饮服务食品安全监管信用信息（D）。

A 收集和记录 B 整理 C使用和管理 D 以上都是

1. 对纳入餐饮服务食品安全不良信用记录名单的，监管部门在依法处理的同时，采取以下措施予以重点监管（D）。

 A增加监督检查频次；

 B量化分级等级降级；

 C向社会曝光；

 D以上都是。

1. 有下列行为之一的，纳入餐饮服务食品安全不良信用记录（D）。

A骗领《餐饮服务许可证》，转让、涂改、出借、倒卖、出租《餐饮服务许可证》，超出餐饮服务许可范围经营等。

B聘用不得从事食品生产经营管理人员从事管理工作，或者未按规定配备专职或兼职食品安全管理人员。

C从业人员没有取得健康证明，或者患有《食品安全法》及其实施条例规定的有碍食品安全的疾病从事直接入口食品的工作。

D以上都是

1. 加工制作食品过程中，为避免食品受到交叉污染，应采取（D）措施。

A 不同类型的食品原料、不同存在形式的食品（原料、半成品、成品，下同）分开存放，其盛放容器和加工制作工具分类管理、分开使用，定位存放；

B 接触食品的容器和工具不得直接放置在地面上或者接触不洁物；食品处理区内不得从事可能污染食品的活动

C不得在辅助区（如卫生间、更衣区等）内加工制作食品、清洗消毒餐饮具；餐饮服务场所内不得饲养和宰杀禽、畜等动物。

D以上都是

1. 下列加工制作既可在专间也可在专用操作区内进行（D）

A备餐；

B现榨果蔬汁、果蔬拼盘等的加工制作；

C仅加工制作植物性冷食类食品（不含非发酵豆制品）；对预包装食品进行拆封、装盘、调味等简单加工制作后即供应的；调制供消费者直接食用的调味料

D以上都是

1. 应缩短解冻后的高危易腐食品原料在常温下的存放时间，食品原料的表面温度不宜超过（B ）℃。

A 4 B 8 C 10 D 20

1. 每餐（或每次）使用专间前，应对专间空气进行消毒。消毒方法应遵循消毒设施使用说明书要求。使用紫外线灯消毒的，应在无人加工制作时开启紫外线灯（B）分钟以上并做好记录。

A 15 B 30 C 45 D 60

1. 专间内温度不得高于（C）℃。

A 15 B 20 C 25 D 30

1. 加工制作后，应将海产品放置在密闭容器内冷藏保存，或放置在食用冰中保存并用保鲜膜分隔。放置在食用冰中保存的，加工制作后至食用前的间隔时间不得超过（B）小时。

A 0.5 B 1 C 1.5 D 2

1. 需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到（ B）℃以上。

A 60 B 70 C 80 D 90

1. 油炸食品时，油温不宜超过（ C ）℃。

A 150 B 170 C 190 D 210

1. 制作油炸类食品应该注意事项（ D ）。

A选择热稳定性好、适合油炸的食用油脂；

B与炸油直接接触的设备、工具内表面应为耐腐蚀、耐高温的材质（如不锈钢等），易清洁、维护。

C油量不足时，应及时添加新油。定期过滤在用油，去除食物残渣。

D以上都是

1. 制作糕点类食品的注意事项（ A）。

A使用烘焙包装用纸时，应考虑颜色可能对产品的迁移，并控制有害物质的迁移量，不应使用有荧光增白剂的烘烤纸。

B使用自制蛋液的，应冷冻保存蛋液，防止蛋液变质。

C一次性不应制作太多糕点类食品。

D以上都不是。

1. 下列不能作为加工制作现榨果蔬汁、食用冰等的水来源（ D ）。

A预包装饮用水;

B使用符合相关规定的水净化设备或设施处理后的直饮水;

C煮沸冷却后的生活饮用水;

D生活用水

1. 高危易腐食品冷却时，可采用将食品切成小块、搅拌、冷水浴等措施或者使用专用速冷设备，使食品的中心温度在（D）小时内从60℃降至21℃。

A 0.5 B 1 C 1.5 D 2

1. 应在（A）内进行高危易腐熟制成品的冷却，并在盛放容器上标注加工制作时间等

A清洁操作区 B 准清洁操作区 C一般操作区 D 以上都不是

1. 高危易腐食品熟制后，在8℃～60℃条件下存放（ D）小时以上且未发生感官性状变化的，食用前应进行再加热。

A 0.5 B 1 C 1.5 D 2

1. 在盛放留样食品的容器上应标注（ D）。

A留样食品名称

B留样时间（月、日、时）

C标注与留样记录相对应的标识

D以上都是

1. 宜按照标签标注的温度等条件，供应预包装食品。食品的温度不得超过标签标注的温度（ C ）℃

A 1 B 2 C 3 D 4

1. 废弃物存放容器应配有盖子，主要是为了防止（ D ）

A 有害生物侵入、不良气味或污水溢出，

B污染食品，

C地面、食品接触面（包括接触食品的工作台面、工具、容器、包装材料等）

D以上都是

1. 应建立餐厨废弃物处置台账，详细记录餐厨废弃物（ D ）。

A处置时间、

B种类和数量

C收运者信息

D以上都是

1. 有害生物防制应遵循（ A ）优先的原则，保障食品安全和人身安全。

A 物理防治 B 化学防治 C 生物防治 D人为防治

1. 卫生杀虫剂和杀鼠剂的使用要求（ D ）

A使用卫生杀虫剂和杀鼠剂的人员应经过有害生物防制专业培训。

B应针对不同的作业环境，选择适宜的种类和剂型。

C严格根据卫生杀虫剂和杀鼠剂的技术要求确定使用剂量和位置，设置警示标识。

D以上都是

1. 餐饮服务提供者宜根据自身业态、经营项目、供餐对象、供餐数量等，建立如下食品安全管理制度（D）

A食品安全管理人员制度；从业人员培训考核制度

B场所及设施设备（如卫生间、空调及通风设施、制冰机等）定期清洗消毒、维护、校验制度；

C食品添加剂使用制度，餐厨废弃物处置制度，有害生物防制制度。

D以上都是

1. 食品安全自查不包括（D ）。

A 制度自查

B定期自查

C专项自查

D设备自查

1. 患有（ D ）不得从事接触直接入口食品的工作。

A患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、

B伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、

C活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病

D以上都是

1. 餐饮服务企业应每年对其从业人员进行一次食品安全培训考核，特定餐饮服务提供者应每（ C ）对其从业人员进行一次食品安全培训考核。

A 2个月 B 4个月 C 6个月 D 8个月

1. 对食品处理区内的从业人员的要求是（ D ）

A 不宜化妆；

B应戴清洁的工作帽，工作帽应能将头发全部遮盖住；

C应该穿干净的工作服；

D以上都是

1. 专用操作区内从事下列活动的从业人员应佩戴清洁的口罩（ D ）

A现榨果蔬汁加工制作；

B调制供消费者直接食用的调味料；

C备餐

D以上都是

1. 加工制作过程中，应保持手部清洁。出现下列情形时，应重新洗净手部（D）

A加工制作不同存在形式的食品前；

B清理环境卫生、接触化学物品或不洁物品（落地的食品、受到污染的工具容器和设备、餐厨废弃物、钱币、手机等）后；

C咳嗽、打喷嚏及擤鼻涕后；

D 以上都是

1. 进货查验记录和相关凭证的保存期限不得少于产品保质期满后（ C ）月。

A 2个 B 4个 C 6个 D 8个

1. 食品安全管理人员应（ B ）检查所有记录表格，发现异常情况时，立即督促有关人员采取整改措施。

A每天 B 每周 C 每半个月 D 每月

1. 从事接触直接入口食品工作（清洁操作区内的加工制作及切菜、配菜、烹饪、传菜、餐饮具清洗消毒）的从业人员（包括新参加和临时参加工作的从业人员，下同）应取得健康证明后方可上岗，并每（ B ）进行健康检查取得健康证明，必要时应进行临时健康检查。

A 6个月 B 12个月 C 18个月 D 24个月

1. 食品安全事故处置包括（ D）

A 发生食品安全事故的，应立即采取措施，防止事故扩大。

B 发现其经营的食品属于不安全食品的，应立即停止经营，采取公告或通知的方式告知消费者停止食用、相关供货者停止生产经营。

C发现有食品安全事故潜在风险，及发生食品安全事故的，应按规定报告

D以上都是

1. 餐用具保洁要求（D）

A消毒后的餐饮具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具，应定位存放在专用的密闭保洁设施内，保持清洁。

B保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。

C定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的餐用具受到污染。

D 以上都是

1. 遵循（ A ）原则，使用食品原料、食品添加剂、食品相关产品。

A 先进先出

B 先进后出

C 后进先出

D 以上都可以

1. 有关食品安全的正确表述是（B）

A.经过灭菌，食品中不含有任何细菌

B.食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害

C.含有食品添加剂的食品一定是不安全的

D.食品即使超过了保质期，但外观、口感正常仍是安全的

1. 以下关于食品安全标准的说法正确的是（C）

A.食品安全标准是鼓励性标准

B.食品安全标准是推荐性标准

C.食品安全标准是强制性标准

D.食品安全标准是自愿性标准

1. 餐饮服务提供者申办《食品经营许可证》时，正确的做法是（D）

A.一所学校内有多个食堂（厨房独立设置）的，只需申办一个许可证

B.一家宾馆内有多个餐厅（厨房独立设置）的，只需申办一个许可证

C.同一法定代表人的餐饮连锁企业，只需申办一个许可证

D.食品经营许可实行一地一证原则，每个经营场所均需要申办许可证

1. 餐饮服务提供者加工经营河鲀的正确做法是（D）

A.可以经营所有品种的野生河鲀

B.可以经营所有品种的养殖河鲀活鱼

C.可以经营所有品种的养殖河鲀整鱼

D.只能经营农业部批准的养殖河鲀加工企业加工好的河鲀制品

1. 餐饮服务提供者对食品的理化指标检验结论有异议的，可以自收到检验结论之日起（A）个工作日内提出复检申请

A 7 B.10 C.15 D.30

1. 餐饮服务提供者在一年内累计（B）次受到责令停产停业、吊销许可证以外处罚的，由食品药品监管部门责令停产停业，直至吊销许可证

A.2 B.3 C.4 D.5

1. 餐饮服务提供者在食品安全管理中必须贯彻执行的技术法规是（A）

A.《餐饮服务食品安全操作规范》

B.《食品安全管理体系餐饮业要求》（GB/T27306）

C.《质量管理体系要求》（GB/T19001）

D.五常法、六T法

1. 下列加工制作可以在专用操作区内进行的是（D）

A.生食类食品

B. 裱花蛋糕；

C.所有冷食类食品；

D.现榨果蔬汁、果蔬拼盘

1. 餐饮具保洁场所属于哪类操作区（B）

A.清洁操作区

B.准清洁操作区

C. 一般操作区

D.以上都不是

1. 餐饮服务提供者在散装食品的贮存位置可以不标明哪项内容（C）

A.食品的名称

B.食品的生产日期或生产批号

C.食品的成分或者配料表

D.保质期

1. 被吊销许可证的餐饮服务提供者，其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起（D）年内不得申请食品生产经营许可、从事食品生产经营管理工作和担任食品生产经营企业食品安全管理人员

A.2 B.3 C.4 D.5

1. 餐饮服务人员从事以下哪项操作时应戴口罩（A）

A 切酱牛肉 B 切生牛肉 C 炖牛肉 D 洗生牛肉

1. 餐饮服务提供者加工食品时可以添加（C）

A 药品

B 任何中药材

C 按照传统既是食品又是中药材的物质

D 少数西药

1. 下列不属于食品原料的物质是（A）

A 罂粟壳 B 黑胡椒 C 桔子罐头 D 中式腊肠

1. 下列关于过期食品处置措施正确的是（C）

A 尽快使用 B 降价销售 C 禁止使用 D 混合使用

1. 在食用冰中保存的生食海鲜，加工后至食用时的间隔时间不得超过（A）小时

A 1 B 2 C 4 D 24

1. 餐饮服务提供者发生食物中毒后，应立即采取下列哪项措施（A）

A.停止经营，封存可能导致事故的食品及原料、工具、设备

B.清扫现场，搞好室内外卫生

C.废弃剩余食品

D.调换加工人员

1. 因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，（D）不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员

A.5年内 B.10年内 C.20年内 D.终身

1. 食品安全管理人员每年应接受不少于（D）小时的食品安全集中培训

A.12 B 24 C 30 D 40

1. 留样食品的留样数量不少于（D）克

A 20 B 50 C 75 D 125

1. 易引起组胺中毒的鱼类是（B）

A 河豚鱼 B 青皮红肉海产鱼 C 带鱼 D 甲鱼

1. 为预防豆浆中毒，需将豆浆在“假沸”后保持沸腾（D）分钟以上

A 1 B 2 C 3 D 5

1. 禁止餐饮业采购、加工和销售的螺类是（C）

A 花螺 B 黄泥螺 C 织纹螺 D 田螺

1. 大多数细菌能够快速生长繁殖的温度范围是（C）

A.－15℃～0℃ B.0℃～9℃

C.8℃～60℃ D.61℃～70℃

1. 留样食品应保留（D）小时以上

A.12 B.24 C.36 D.48

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

A.6 B.10 C.18 D.25

1. 餐饮服务提供者应当在经营场所的显著位置悬挂或者摆放（C）

A.营业执照 B.酒类流通许可证

C.食品经营许可证 D.税务登记证

1. 餐饮服务提供者应当将食品药品监管部门张贴的日常监督检查结果记录表保持（A）

A.到下次监督检查时 B.3个月 C.6个月 D.2年

1. 以下哪种情形可免予处罚（A）

A.履行了进货查验等义务，有充分证据证明其不知道所采购的食品不符合食品安全标准，并能如实说明其进货来源

B.生产经营微生物含量超过食品安全标准限量的食品

C.生产经营掺假掺杂的食品

D.生产经营死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品

1. 许可申请人隐瞒真实情况或者提供虚假材料申请食品经营许可的，申请人在（C）内不得再次申请食品经营许可

A.3个月 B.6个月 C.1年 D.2年

1. 食品经营许可证载明的许可事项发生变化，餐饮服务提供者未按规定申请变更许可的，由原发证部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处（B）元罚款

A.1千～1万 B.2千～1万

C.5千～1万 D.5千～2万

1. .餐饮服务提供者撕毁、涂改日常监督检查结果记录表，或者未保持日常监督检查结果记录表至下次日常监督检查的，由市、县级食品药品监督管理部门责令改正，给予警告，并处（C）元罚款

A.5千～5万 B.5千～3万

C.2千～3万 D.2千～2万

1. 餐饮服务提供者需要延续食品经营许可有效期的，应当在该许可有效期届满（D）个工作日前，向原发证部门提出申请

A 10 B 20 C 25 D 30

1. 餐饮服务提供者应在（C）位置公示食品安全投诉举报电话

A.会议室 B.负责人办公室

C.就餐场所醒目位置 D.加工操作间

1. 以下避免熟食品受到各种病原菌污染的措施中错误的是（A）

A.接触直接入口食品的人员经常洗手但不消毒

B.保持食品加工操作场所清洁

C.避免昆虫、鼠类等动物接触食品

D.避免生食品与熟食品接触

1. 以下预防细菌性食物中毒的措施中错误的是（D）

A.尽量缩短食品存放时间

B.尽量当餐食用加工制作的熟食品

C.尽快使用完购进的食品原料

D.超过加工场所和设备的承受能力加工食品

1. 禁止采购使用下列哪类肉类及其制品（D）

A病死的

B 毒死的

C未经检验或者检疫不合格的

D以上都是

1. 监督检查结果分为（ D ）3种形式。

A符合 B基本符合 C不符合 D以上都对

1. 《预包装食品营养标签通则》将于（ A ）起正式施行。

A 2013年1月1日

B 2014年1月1日

C 2015年1月1日

D 2016年1月1日

1. 所有预包装食品营养标签强制标示的内容包括（D）

A能量

B核心营养素的含量值

C核心营养素占营养素参考值（NRV）的百分比

D以上都是

1. 预包装食品中能量和营养成分的含量应以每（ C ）克和（或）每（）毫升和（或）每份食品可食部中的具体数值来标示。

A 10、10 B 50、 50 C 100、100 D 200、200

1. 下列关于餐饮具清洗消毒的程序哪项是正确的（D）

A.去残渣→洗涤剂去污→物理消毒→保洁

B.去残渣→洗涤剂去污→清水冲洗→化学消毒→保洁

C.去残渣→洗涤剂去污→清水冲洗→保洁

D.去残渣→洗涤剂去污→清水冲洗→化学消毒→清水冲洗→保洁

1. 餐饮服务提供者消毒餐饮具时，不可采用的消毒方式是（C）

A.煮沸或蒸汽消毒

B.红外线加热消毒

C.紫外线消毒

D.用含氯消毒药物消毒

1. 下列关于餐饮具消毒方法正确的是（A）

A.煮沸消毒，温度100℃，10分钟以上

B.红外线消毒，温度120℃以上，5分钟以上

C.洗碗机消毒，水温65℃，30秒以上

D.含氯消毒剂消毒，在有效氯浓度250mg/L以上的消毒液中浸泡3分钟

1. .下列不属于餐饮服务提供者预防细菌性食物中毒的基本原则（D）

A.防止食品受到病原菌污染

B.控制病原菌繁殖

C.杀灭病原菌

D.在食品中添加抗生素

1. 下列不属于厨房中造成交叉污染的常见因素是（D）

A.生、熟食品混存混放

B.生、熟食品加工工用具及盛装容器混用

C.接触直接入口食品的工具、容器使用前未消毒

D.从业人员加工熟食品后不洗手直接择菜洗菜

1. 禁止采购使用下列哪类肉类及其制品（D）

A病死的

B 毒死的

C未经检验或者检疫不合格的

D以上都是

1. 下列不属于餐饮服务提供者预防细菌性食物中毒的基本原则（D）

A.防止食品受到病原菌污染

B.控制病原菌繁殖

C.杀灭病原菌

D.在食品中添加抗生素

1. 不得将食品与下列哪项物质一同贮存、运输（C）

A食品添加剂

B餐饮具

C有毒有害物品

D调味品

1. 下列有关餐饮经营场所卫生间管理不正确的是（D）

A.设置独立的排风设置

B.出口附件设置洗手设施，并配备洗手液（皂）、消毒液、擦手纸、干手器等

C.定期清洗卫生间设施、设备，并做好记录

D.可以存放垃圾

1. 餐饮服务提供者采购国内食品生产企业生产的预包装食品时，应当查验下列哪项内容（D）

A.食品的名称、规格、净含量、生产日期、保质期

B. 生产者的名称、地址、联系方式

C. 生产许可证编号、产品标准代号

D. 以上都是

1. 下列哪项物质为食品生产经营活动中可以使用的物质（D）

A.硼砂

B.罂粟壳

C.酸性橙（金黄粉）

D.柠檬黄

1. 专间内需要有下列哪项专用设施（D）

A冷藏设备和独立的空调设施

B空气消毒设施

C工具清洗消毒设施

D 以上都是

1. 晨检时发现从业人员存在下列（D）病症，还可以接触直接入口食品的工作岗位。

A 发热

B 腹泻

C 皮肤伤口或感染

D 头晕

1. 存放消毒后餐用具的保洁设施，可以不符合下列（D）要求。

A 标记明显

B 结构密闭

C 易于清洁

D 材质透明

1. 下列有关裱花蛋糕加工制作的要求中正确的是（A）

A 在专用冰箱中冷藏蛋糕胚

B 可以第二天使用加工好裱浆和经清洗消毒的新鲜水果，但要放在4℃冰箱

C 植脂奶油裱花蛋糕储藏温度在10℃±2℃

D 蛋白裱花、奶油裱花、人造奶油裱花等蛋糕储藏温度不超过30℃

1. 下列哪项加工制作必须在专间内进行（B）

A 加工制作冷食类食品

B 加工制作生食类食品

C 加工制作熟食类食品

D 加工制作饮料

1. 下列有关从业人员个人卫生的行为中正确的是（A）

A穿戴清洁的工作衣帽

B 留长指甲，涂指甲油

C 饰物外露

D 以上都是

1. 以下哪项为防止生熟交叉污染的有效措施（A）

A 采用材质、形状、颜色、标识等方式明显区分加工生熟食品的工用具、容器等

B 彻底洗净接触直接入口食品的餐饮具、工用具、容器

C 从业人员洗手消毒制作冷食类食品

D 在专间或专用场所内加工直接入口食品

1. 餐饮服务提供者购买下列哪项物品时应当实行进货查验制度（A）

A 食品

B 餐具

C 桌椅板凳

D 杀虫剂

1. 食品留样记录中应不包含下列哪项内容（D）

A 食品名称

B 时间

C 人员

D 加工人员

1. 原料的入库检查的外观检查不包括（ C ）。

A 预包装食品的包装完整、清洁、无破损，标识与内容物一致，具有正常的感官性状。

B冷冻食品无解冻后再次冷冻情形。

C 开封一个样品看是否有变质情形。

D 食品在保质期内

1. 将食品离地离墙贮存不是为了（A）

A 便于存取

B 通风防潮

C 防止有害生物藏匿

D 便于检查和清洁

1. 以下清洗消毒餐具的做法中错误的是（B）

A 消毒后的餐具应贮存在专用保洁设施内备用；

B 重复使用一次性餐用具时要注意洗净以后再消毒；

C 物理消毒一定要注意温度和时间；

D 使用化学消毒法消毒餐具时，要注意定时测量消毒液浓度，浓度低于要求时应立即更换或适量补加消毒。

1. 合理营养指的是（C）

A.多吃一些能为人体提供能量的糖类物质

B.多吃一些富含蛋白质的食物

C.均衡的摄入各类食物，比例合理，搭配合理

D.以肉，蛋，奶和水果为主

1. （D）是提供能量的重要营养素

A 蛋白质 B 钠 C 有机酸 D 碳水化合物

1. 肉类食品中含有胆固醇最高的部分是（A）

 A 内脏  B 肌肉 C 骨骼 D 血

1. 依据最新版《中国居民膳食指南》， 每日反式脂肪酸摄入量不超过（A ）。

A 2g B 3g C 4g D 5g

1. 日常生活中，推荐补钙佳品是（ D）。

A 油菜 B 牛肉 C 萝卜 D 牛奶

1. 中国居民膳食指南（2016）提出（C）条核心推荐。

A 10 B 8 C 6 D 12

1. 下列食物中，维生素A最佳食物来源（B）。

A 蔬菜 B 动物肝脏 C 粮食 D 豆类

1. 下列哪个是植物中含蛋白质最丰富的食品，被称为绿色牛奶（D）

A 苹果 B 香蕉 C 芝麻 D 大豆（黄豆）

1. 夜盲症可能是由于缺乏（A）。

A 维生素A B维生素B C维生素B1 D维生素B2

1. 维生素A原中，转化维生素A效率最高的是（ C）。

A 虾红素 B 番茄红素 C β-胡萝卜素 D α-胡萝卜素

1. 下列哪种食品中不但钙含量丰富，而且吸收率高（D）。

A 豆浆 B 鸡蛋 C大蒜 D 牛奶

1. 下列烹调方法中营养素损失较小的是（C）。

A煮粥加碱 B炸油条 C 焖饭 D 长时间炖制食物

1. 下列饮食习惯中，不科学的是（ B）。

A清淡少盐 B狼吞虎咽 C细嚼慢咽 D 少吃零食

1. 膳食中含钠过高，容易引起（ C ）。

A 胆固醇性胆结石 B 高血糖 C高血压 D高血脂

1. 食品具有的第一功能是指（ A ）。

A 营养功能 B 特定保健功能 C感官功能 D 安全卫生

1. 通常人们所称“坏脂肪”是指（ C ）。

A 必须脂肪酸 B 不饱和脂肪酸 C 反式脂肪酸 D 多不饱和脂肪酸

1. 人体所必需的七大营养素，主要包括碳水化合物、蛋白质、脂肪、矿物质、水、膳食纤维和（ B ）。

A 饮料 B 维生素 C肉制品 D 乳制品

1. 大米富含的营养素是（ A ）。

A 碳水化合物 B蛋白质 C脂肪 D 维生素

1. 蔬菜和水果富含的营养素是（ D ）。

A 碳水化合物 B蛋白质 C脂肪 D 维生素

1. 中国学龄儿童膳食指南2016中的学龄儿童是指（A）。

A、从6岁到不满18岁的未成年人

B、从5岁到不满18岁的未成年人

C、从6岁到不满16岁的未成年人

D、从5岁到不满16岁的未成年人

1. 下列不属于《中国学龄儿童膳食指南2016》内容是。（D）

A合理选择零食，足量饮水，不喝含糖饮料；

B不偏食节食，不暴饮暴食，保持适宜体重增长

C认识食物，学习烹饪，提高营养科学素养；

D多吃蔬果、奶类、大豆；

1. 下列哪项不是维生素D缺乏症。（D）

A 佝偻病 B 老年人骨质疏松  C成人骨软化 D癞皮病

1. 能促进钙吸收的措施是（A）

A、常在户外晒太阳 B、常做理疗（热敷）

C、多吃谷类食物 D、多吃蔬菜，水果

1. 学龄期儿童处于生长发育阶段，为此，中国营养学会关于学龄儿童的膳食指南中特别强调了此期儿童在饮食方面的一些特殊要求，但并不包括（C）

A保证吃好早餐 B重视户外活动

C饮用碳酸饮料 D控制食糖摄入

1. 下列关于健康膳食的说法中，不正确的是：（C）

A 鱼、禽、蛋和瘦肉均属于动物性食物，是人类优质蛋白的良好来源。

B 进食量和运动是保持健康体重的两个主要因素，都不可缺少。

C 经常不吃早餐对身体没有影响，午餐要吃好，保证营养充足，晚餐要适量。

D 脂肪是人体能量的重要来源之一，但是脂肪摄入过多是引起肥胖、高血脂等多种慢性疾病的危险因素之一。

1. 下列营养素中属于微量营养素的是（ D ）。

A 蛋白质 B 脂肪 C 糖类 D 维生素

1. 合理烹饪的措施有（C），科学切配，沸水烫料，上浆挂糊，勾芡保护，适当加醋，旺火速成。

A 洗涤干净 B 反复浸泡 C 合理洗涤 D 除去污物

1. 食品安全事故共分为（ B ）级。

A 三 B 四 C 五 D 六

1. 按照污染物的性质，食品污染可以分为三类，下列不属于食品污染的是（ D ）。

A 生物性污染 B 化学性污染 C 物理性污染 D放射性污染

1. 发生食品安全事故后，学校负责人要在（ A ）向所在地县级人民政府卫生行政部门和食品药品监管管理部门报告，并按照相关监管部分的要求采取控制措施。

A 2 B 3 C 4 D 5

1. 食品安全事故应急处理的原则不包括；（D）

A 以人为本，减少危害

B统一领导，分级负责

C科学处理，依法处理

D追究责任，依法处理

1. 对一起发病规模较大的食物中毒事故一般至少应采集（B ）名具有典型临床症状的病人的检验样品，同时应采集部分具有相同进食但未发病者的同类样品进行对照。

A 5-10

B 10-20

C 20-30

D 30-40

1. 细菌性食物中毒是食物中毒中最多见的一类，发病有明显的季节性，主要在（ C ）月。

A 1-5月 B 3-6月 C 5-10月 D 8-12月

1. 受热易氧化、遇光、热易破坏的是维生素（ C ）。

A 维生素A B 维生素B2 C 维生素C D维生素D

1. 下列关于喝牛奶的说法，有一定科学道理的是（ D ）。

A 空腹喝

B 长时间加热杀菌以后喝

C置于冰箱中冷冻以后喝

D晚上睡觉前可以适量喝

1. 膳食中含钠过高，容易引起（ C ）。

 A 胆固醇性胆结石 B 高血糖 C 高血压 D 高血脂

1. 糖类的生理能值是（ A）千卡/g。

A 4 B 6 C 8 D 9

1. 蛋白质的生理能值是（ A）千卡/g。

A 4 B 6 C 8 D 9

1. 脂肪的生理能值是（ D ）千卡/g。

A 4 B 6 C 8 D 9

1. 我国平衡膳食宝塔共分为5层，其中从下至上，下面在第一层的是（ A ）。

A 谷类 B 蔬菜 C禽肉 D 奶

1. 我国平衡膳食宝塔共分为5层，其中从下至上，下面在第四层的是（ D ）。

A 谷类 B 蔬菜 C禽肉 D 奶

1. 我国平衡膳食宝塔共分为5层，其中从下至上，第五层是油脂类，推荐摄入量为（ C ） g。

A 6 B 10 C 25 D 50

1. 下列氨基酸中，不属于必需氨基酸的是（ C ）。

A 赖氨酸 B色氨酸 C半胱氨酸 D 亮氨酸

1. 我国建议膳食中碳水化合物供能占总能量的百分比一般应该为（ B ）。

A 11%-14% B 55%- 65% C 20%-30% D 20%-25%

1. 我国建议膳食中蛋白质供能占总能量的百分比一般应该为（ A ）。

A 11%-14% B 55%- 65% C 20%-30% D 20%-25%

1. 我国建议膳食中脂肪供能占总能量的百分比一般应该为（ C ）。

A 11%-14% B 55%- 65% C 20%-30% D 20%-25%

1. 大米富含的营养素是（ A ）。

A 碳水化合物 B蛋白质 C脂肪 D 维生素

1. 蔬菜和水果富含的营养素是（ D ）。

A 碳水化合物 B蛋白质 C脂肪 D 维生素

1. 食品在烟熏、烧烤或烘焦等制作过程中，食品中的脂肪在高温条件下发生热聚形成（ B ）致癌物。

A 杂环胺 B 苯并芘 C氯丙醇 D 丙烯酰胺

1. 下列不属于食品安全事故后期处置的是（ C ）。

A善后处置 B奖惩 C评估 D 总结

1. 下列不属于食品安全事故的应急保障的是（ C ）。

A信息保障 B 医疗保障 C设备保障 D社会动员保障

1. 餐饮服务环节不是发生化学性食物中毒的常见原因为（ A ）。

A.误食被细菌污染的凉菜

B.食用了含禁用农药的蔬菜

C.食用了未烧熟煮透的豆浆、四季豆

D.误将亚硝酸盐当作食盐

1. 卫生标准操作程序的缩写（ B ）

A HACCP B SSOP C ISO22000 D GMP

1. 危害分析与关键控制点的缩写是（ A ）

A HACCP B SSOP C ISO22000 D GMP

1. 良好操作规范的缩写是（ D ）

A HACCP B SSOP C ISO22000 D GMP

1. 《食品生产许可管理办法》的发布日期是（A）。

A2015年8月31日 B 2015年7月13日

C 2015年8月20日 D 2015年7月23日

1. 《食品生产许可管理办法》的生效日期是（B）

A 2015年8月31日 B 2015年10月1日

C 2015年8月20日 D 2015年10月20日

1. 食品生产许可实行（C）原则。

A 一企多证 B 多企一证

C 一企一证 D 多企多证

1. 《食品生产许可管理办法》最近的修订年份是（C ）。

A 2015年 B 2016年

C 2017年 D 2018年

1. 食品生产许可的申请、受理、审查、决定及其监督检查，适用（C ）。

A《中华人民共和国食品安全法》

B《中华人民共和国农产品质量安全法》

C《食品生产许可管理办法》

D《食品经营许可管理办法》

1. 根据（B ）等法律法规，国家食品药品监督管理总局制定食品生产许可管理办法。

A《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》

B《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国行政许可法》

C《食品生产许可管理办法》、《食品经营许可管理办法》

D《食品生产许可管理办法》、《食品经营许可管理办法》

1. 食品药品监督管理部门按照食品的（D ）对食品生产实施分类许可。

A安全 B 性质

C 类别 D 风险程度

1. （B ）级以上地方食品药品监督管理部门负责本行政区域内的食品生产许可管理工作。

A市 B 县C 区 D 乡镇

1. （A）级以上地方食品药品监督管理部门实施食品生产许可审查，应当遵守食品生产许可审查通则和细则。

A县 B 市 C 区 D 乡镇

1. 企业法人、合伙企业、个人独资企业、个体工商户等，以（D ）作为申请人。

A企业法人 B 合伙企业

C 个人独资企业 D 营业执照载明的主体

1. 申请食品生产许可，应当符合（D ）个条件

A2 B 3 C 4 D 5

1. 下列哪项属于申请食品生产许可的条件（D ）。

A. 具有与生产的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

B.有专职或者兼职的食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度。

C.具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物。

D 以上都属于

1. 申请食品生产许可，应当向申请人所在地（A）级以上地方食品药品监督管理部门提交下列材料

A县 B 市 C 区 D 乡镇

1. 申请食品生产许可，提交的材料有（D ）

A进货查验记录、生产过程控制、出厂检验记录、食品安全自查、从业人员健康管理、不安全[**食品召回**](http://law.foodmate.net/show-186004.html)、食品安全事故处置等保证食品安全的规章制度。

B食品生产主要设备、设施清单；食品生产许可申请书；营业执照复印件

C食品生产加工场所及其周围环境平面图、各功能区间布局平面图、工艺设备布局图和食品生产工艺流程图

D以上都是

1. 申请食品添加剂生产许可，应当具备与所生产食品添加剂品种相适应的哪些场所（D ）。

 A生产设备或者设施 B食品安全管理人员

C专业技术人员和管理制度 D以上都是

1. 申请人提出的食品生产许可申请，当申请材料不齐全或者不符合法定形式的，应当当场或者在（A ）个工作日内一次告知申请人需要补正的全部内容。当场告知的，应当将申请材料退回申请人；在（A）个工作日内告知的，应当收取申请材料并出具收到申请材料的凭据。逾期不告知的，自收到申请材料之日起即为受理。

A 5 B 4 C 3 D 2

1. 食品药品监督管理部门在食品生产许可现场核查时，核查人员不得少于（D ）人。

A 5 B 4 C 3 D 2

1. 除可以当场作出行政许可决定的外，县级以上地方食品药品监督管理部门应当自受理申请之日起（A）个工作日内作出是否准予行政许可的决定。因特殊原因需要延长期限的，经本行政机关负责人批准，可以延长（C ）个工作日，并应当将延长期限的理由告知申请人。

A 20 B 15 C 10 D 5

1. 县级以上地方食品药品监督管理部门应当根据申请材料审查和现场核查等情况，对符合条件的，作出准予生产许可的决定，并自作出决定之日起（C ）个工作日内向申请人颁发食品生产许可证；对不符合条件的，应当及时作出不予许可的书面决定并说明理由，同时告知申请人依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。

A 20 B 15 C 10 D 5

1. 食品生产许可证发证日期为许可决定作出的日期，有效期为（B ）年。

A 4 B 5 C 3 D 2

1. 据《食品生产许可管理办法》，申请人、利害关系人在被告知听证权利之日起（D ）个工作日内提出听证申请的，食品药品监督管理部门应当在（A）个工作日内组织听证。听证期限不计算在行政许可审查期限之内。

A 20 B 15 C 10 D 5

1. 食品生产许可证编号由SC（“生产”的汉语拼音字母缩写）和（B ）位阿拉伯数字组成。

A 15 B 14 C 10 D 13

1. 食品生产许可证有效期内，现有工艺设备布局和工艺流程、主要生产设备设施、食品类别等事项发生变化，需要变更食品生产许可证载明的许可事项的，食品生产者应当在变化后（C ）个工作日内向原发证的食品药品监督管理部门提出变更申请。

A 20 B 15 C 10 D 5

1. 食品生产许可证副本载明的同一食品类别内的事项、外设仓库地址发生变化的，食品生产者应当在变化后（C ）个工作日内向原发证的食品药品监督管理部门报告。

A 20 B 15 C 10 D 5

1. 申请变更食品生产许可的，应当提交下列哪些申请材料（D）

 A食品生产许可变更申请书；

 B食品生产许可证正本、副本；

  C与变更食品生产许可事项有关的其他材料。

D以上都是

1. 食品生产者需要延续依法取得的食品生产许可的有效期的，应当在该食品生产许可有效期届满（B ）个工作日前，向原发证的食品药品监督管理部门提出申请。

A 20 B 30 C 10 D 5

1. 食品生产者申请延续食品生产许可，应当提交哪些材料（D）

 A食品生产许可延续申请书；

 B食品生产许可证正本、副本；

 C与延续食品生产许可事项有关的其他材料

D以上都是

1. 食品生产者申请注销食品生产许可的，应当向原发证的食品药品监督管理部门提交哪些材料（D）。

A食品生产许可注销申请书；

B食品生产许可证正本、副本；

C与注销食品生产许可有关的其他材料

D以上都是

1. 食品生产者伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让食品生产许可证的，由县级以上地方食品药品监督管理部门责令改正，给予警告，并处（A）罚款；情节严重的，处（C ）罚款。

A 1万元以下

B 1万元以上

C 1万元以上3万元以下

D 2万元以上3万元以下

1. 被许可人以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品生产许可的，由原发证的食品药品监督管理部门撤销许可，并处（C ）罚款。

A 1万元以下

B 1万元以上

C 1万元以上3万元以下

D 2万元以上3万元以下

1. 《食品经营许可管理办法》的的施行日期是（A）。

A 2015年10月1日

B 2016年10月1日

C 2015年11月3日

D 2015年5月15日

1. 食品经营许可实行（D）原则。

A 一地多证 B 多地一证 C 多地多证 D 一地一证

1. 食品经营许可的申请、受理、审查、决定及其监督检查，适用（A）。

A《食品经营许可管理办法》 B《食品生产许可管理办法》

C 《食品经营许可管理办法》 D《中华人民共和国食品安全法》、

1. 食品经营者在一个经营场所从事食品经营活动，应当取得（A）个食品经营许可证。

A 一 B 二 C 三 D 多

1. （D）级以上地方食品药品监督管理部门实施食品经营许可审查，应当遵守食品经营许可审查通则。

A乡镇 B 市 C 区 D 县

1. 食品经营者申请通过网络经营、建立中央厨房或者从事集体用餐配送的，应当在主体业态后以（C ）标注。

A方括号 B 感叹号 C括号 D 句号

1. 申请食品经营许可，下列条件不正确的是（D）。

A具有与经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、销售、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离

B有专职或者兼职的食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度；

C法律、法规规定的其他条件。

D不具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；

1. 申请食品经营许可，应当向申请人所在地县级以上地方食品药品监督管理部门提交下列哪些材料（D）。

A食品经营许可申请书

B营业执照或者其他主体资格证明文件复印件

C与食品经营相适应的主要设备设施布局、操作流程等文件

D以上都是

1. 利用自动售货设备从事食品销售的，申请人还应当提交自动售货设备的产品合格证明（D）联系方式、食品经营许可证的公示方法等材料。

A具体放置地点 B经营者名称

C住所 D以上都是

1. 县级以上地方食品药品监督管理部门对申请人提出的食品经营许可申请，申请材料不齐全或者不符合法定形式的，应当当场或者在（C ）个工作日内一次告知申请人需要补正的全部内容。当场告知的，应当将申请材料退回申请人。

A 10 B 15

C 5 D 7

1. 食品经营许可证发证日期为许可决定作出的日期，有效期为（C ）年。

A 10 B 15

C 5 D 7

1. 县级以上地方食品药品监督管理部门应当根据申请材料审查和现场核查等情况，对符合条件的，作出准予经营许可的决定，并自作出决定之日起（A）个工作日内向申请人颁发食品经营许可证。

A 10 B 15

C 5 D 7

1. 据《食品经营许可管理办法》除可以当场作出行政许可决定的外，县级以上地方食品药品监督管理部门应当自受理申请之日起（D）个工作日内作出是否准予行政许可的决定。因特殊原因需要延长期限的，经本行政机关负责人批准，可以延长（A）个工作日，并应当将延长期限的理由告知申请人。

A 10 B 15C 5 D 20

1. 食品经营许可证编号由JY（“经营”的汉语拼音字母缩写）和（C ）位阿拉伯数字组成。

A 10 B 15

C 14 D 20

1. 食品经营者申请注销食品经营许可的，应当向原发证的食品药品监督管理部门提交下列材料正确的是（D）
　A食品经营许可注销申请书； B食品经营许可证正本、副本；
　C与注销食品经营许可有关的其他材料。D以上都是
2. 食品经营者未按规定申请办理注销手续的，原发证的食品药品监督管理部门应当依法办理食品经营许可注销手续，以下的情形错误的是（B ）。
A食品经营许可有效期届满未申请延续的；
B食品经营者主体资格未依法终止的；

C食品经营许可依法被撤回、撤销或者食品经营许可证依法被吊销的；
D因不可抗力导致食品经营许可事项无法实施的；

1. 被许可人以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品经营许可的，由原发证的食品药品监督管理部门撤销许可，并处（C ）罚款。

A 1万元以下 B 1万元以上

C 1万元以上3万元以下 D 2万元以上3万元以下

1. 被许可人以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品经营许可的，由原发证的食品药品监督管理部门撤销许可，并处相应罚款。被许可人在（A ）年内不得再次申请食品经营许可。

A 3 B 1 C 4 D 5

1. 食品经营者伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让食品经营许可证的，由县级以上地方食品药品监督管理部门责令改正，给予警告，并处（A ）罚款；情节严重的，处（C ）罚款。

A 1万元以下 B 1万元以上

C 1万元以上3万元以下 D 2万元以上3万元以下

1. ，食品经营许可证载明的许可事项发生变化，食品经营者未按规定申请变更经营许可的，由原发证的食品药品监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处（D ）罚款。

A 1万元以下 B 1万元以上

C 1万元以上3万元以下 D 2千元以上1万元以下

1. 食品经营者外设仓库地址发生变化，未按规定报告的，或者食品经营者终止食品经营，食品经营许可被撤回、撤销或者食品经营许可证被吊销，未按规定申请办理注销手续的，由原发证的食品药品监督管理部门责令改正；拒不改正的，给予警告，并处（B ）罚款。

A 1万元以下 B 2千元以下

C 1万元以上3万元以下 D 2千元以上1万元以下

1. 被吊销经营许可证的食品经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起（A ）年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

A 5 B 2 C 10 D13

1. 其他类食品，指的是（D）

A区域性销售食品 B民族特色食品

C地方特色食品 D以上都是

1. 《食品添加剂生产监督管理规定》的施行日期是（C ）

A 2010年8月2日 B 2012年7月6日

C 2010年6月1日 D 2015年7月25日

1. 下列哪些材料是申请食品添加剂生产许可中有用的（D）

A 食品添加剂生产许可申请书

B申请人营业执照复印件

C申请生产许可的食品添加剂有关生产工艺文本

D以上都是

1. 生产者应当建立原材料采购、生产过程控制、产品出厂检验和销售等质量管理制度，以下哪些生产管理记录不用记录（D）

A生产者从业人员的培训和考核记录

B厂房、设施和设备的使用、维护、保养检修和清洗消毒记录

C生产者质量管理制度的运行记录，其中包括原辅材料进货验收记录、生产过程控制记录、产品出厂经验记录、产品销售记录等

D温湿度监控仪

1. 下列哪些事项是食品添加剂中标签、说明书中的内容（D）

A食品添加剂产品名称、规格和净含量；生产日期、保质期限或安全使用期限

B生产者名称、地址和联系方式；成分或配料表

C贮存条件；产品标准代号；生产许可证编号

D以上都是

1. 食品添加剂生产许可证有限期为（C）年。

A 3 B 4 C 5 D 6

1. 下列不是《食品添加剂生产监督管理规定》制定所参考的是（D）

A《中华人民共和国产品质量法》

B《中华人民共和国食品安全法》

C《中华人民共和国工业产品生产许可证管理条例》

D《中华人民共和国食品安全法》

1. 在中华人民共和国境内从事食品添加剂生产、实施生产许可和监督管理，适用 (B)

A《中华人民共和国食品安全法》

B《食品添加剂生产监督管理规定》

C《食品生产许可管理办法》

D《中华人民共和国产品质量法》

1. （C）级质量技术监督部门主管本行政区域内生产食品添加剂的质量监督管理工作，负责实施食品添加剂生产许可。

A县 B 市 C 省 D 乡镇

1. 市、（A）级质量技术监督部门负责本行政区域内生产食品添加剂的质量监督管理工作。

A县 B 区 C 省 D 乡镇

1. 生产食品添加剂的，申请人应当向生产所在地（C）级质量技术监督部门提交生产许可申请。

A县 B 区 C 省 D 乡镇

1. 据《食品添加剂生产监督管理规定》，申请人提出的申请材料不完整或不符合法定形式的，应当当场或者（D）日内一次性告知予以补正的材料及要求，并向申请人发出许可申请材料补正告知书；逾期不告知的，视为受理。

A6 B 7 C 4 D 5

1. 据《食品添加剂生产监督管理规定》，许可机关组织对申请人进行实地核查，应当组织核查组。核查组由（D）名有资质的核查人员组成。

A 6-7 B 7-8 C 3-4 D 2-4

1. 据《食品添加剂生产监督管理规定》，许可机关组织对申请人进行实地核查应当制定实地核查计划，并于核查(A)日前向申请人发出实地核查通知书。实地核查工作一般不超过(D)日。

A 5 B 4 C 3 D 2

1. 食品添加剂标签、说明书，应当标明以下哪些事项（D）

A产品标准代号；

B生产许可证编号；

C食品安全标准规定的和国务院卫生行政部门公告批准的使用范围、使用量和使用方法；

D以上都是

1. 关于食品添加剂生产许可的相关事宜，许可机关受理申请后，应当组织对申请人是否具备持续生产合格产品的必备生产条件进行审查。审查内容包括（D）

A对申请的资料

B生产场所进行实地核查

C产品质量检验。

D以上都是

1. 据《食品添加剂生产监督管理规定》，对检验结果有异议的，申请人可以自接到检验报告之日起（A）日内向原许可机关提出复检申请。

A 5 B 4 C 3 D 2

1. （C）级质量技术监督部门应当及时将获得食品添加剂生产许可证书的生产者名单向国家质检总局备案，并向社会公布。

A县 B 区 C 省 D 乡镇

1. 在食品添加剂生产许可证书有效期内，生产者生产条件（D）发生较大变化的，生产者应当及时向原许可机关提出审查申请，原许可机关应当依照本规定重新组织审查。

A检验手段

B生产技术

C生产工艺

D以上都是

1. 许可机关应当将办理食品添加剂生产许可的有关资料及时归档。档案材料的保存期限为(C)年。

A 6 B 4 C 5 D 2

1. 食品添加剂生产许可证有效期届满，生产者需要继续生产的，应当在生产许可证有效期届满（A）个月前向原许可机关提出换证申请。

A 6 B 4 C 5 D 2

1. 食品添加剂生产许可证书遗失或者损毁，生产者应当及时向原许可机关提出补领生产许可证申请，并同时在（C）级以上媒体发布原生产许可证书遗失和作废声明。原许可机关按照有关规定办理补证手续。

A县 B 区 C 省 D 乡镇

1. 生产食品添加剂，应当使用符合相关质量安全要求（D）。

A原辅材料 B包装材料 C生产设备 D以上都是

1. 食品添加剂生产者应当建立原材料采购、生产过程控制、产品出厂检验和销售等质量管理制度，并做好以下哪些生产管理记录（D）。

A生产者从业人员的培训和考核记录；

B厂房、设施和设备的使用、维护、保养检修和清洗消毒记录；

C生产者质量管理制度的运行记录，其中包括原辅材料进货验收记录、生产过程控制记录、产品出厂检验记录、产品销售记录等。

D以上都是

1. 食品添加剂生产者应当建立原材料采购、生产过程控制、产品出厂检验和销售等质量管理制度，并做好生产管理记录上述记录应当真实、完整，生产者对其真实性和完整性负责。记录的保存期限不得少于（D）年；产品保质期超过的，保存期限应当不短于产品保质期。

A 6 B 4 C 5 D 2

1. 食品添加剂标签、说明书，应当标明下列哪些事项（D）

A食品添加剂产品名称、规格和净含量；

B生产者名称、地址和联系方式；

C成分或者配料表；

D以上都是

1. 食品添加剂的标签、说明书应当（D）

A清楚B明显C容易辨认识读D以上都是

1. 据《食品添加剂生产监督管理规定》，对生产者实施现场监督检查，应有（B）名以上工作人员参加。监督检查人员实施监督检查时，应当出示有效证件。

A 3 B2 C 5 D 6

1. 进口的预包装食品、食品添加剂应当有（ B ）标签；依法应当有说明书的，还应当有中文说明书。标签、说明书应当符合食品安全法以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求，并载明食品的（ C ）以及（ D ）的名称、地址、联系方式。

 A 英文 B 中文 C 原产地 D 境内代理商

1. 保健食品的标签、说明书不得涉及（ A ）和疾病治疗功能，内容应当真实，与注册或者备案的内容相一致，载明适宜人群、不适宜人群、功效成分或者标志性成分及其含量等，并声明“本品不能代替药物”。保健食品的功能和成分应当与标签、说明书相一致。

A 疾病预防功能 B 保健功能 C 营养特点 D 服用剂量

1. 下列食品中，哪些属于可以生产经营的（ D ）。

A 营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品

B 超过保质期的食品

C 无标签的预包装食品

D 有标签的预包装食品

1. 对因标签、标识或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，食品生产者在采取补救措施且能保证食品安全的情况下（ A ）；销售时应当向消费者明示补救措施。

A可以继续销售 B不得继续销售

C食品生产经营者自行决定 D召回产品

1. 下列食品中，哪些属于禁止生产经营的（ D ）。

 A 营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品

 B 超过保质期的食品

 C 无标签的预包装食品

 D 以上都是

1. 《GB 28050-2011 预包装食品营养标签通则》于（A ）起正式实施。

A 2013年1月1日 B 2013年1月8日

C 2012年1月1日 D 2014年4月21日

1. 食品营养标签中最基本的信息是（ D ）。

 A 营养成分表 B 营养声称

C 营养成分功能声称 D 以上都是

1. （ A ）有权举报食品生产经营中的违法行为，有权向有关部门了解食品安全信息，对食品安全监督管理工作提出意见和建议。

A 任何组织或个人 B 只有食品生产经营者

C 仅消费者 D 只有食品企业从业人员

1. “预包装食品”的包装上应当有标签。以下不属于标签应当标明事项的是（ D ）。

A 保质期和贮存条件

B 生产者的名称、地址、联系方式

C 净含量和规格

D 食品生产经营过程的卫生要求

1. 下面哪种食品是有毒食品 ，不宜食用（ D ）。

A发芽的土豆 B未彻底煮熟的四季豆

C发霉的花生 D以上都是

1. 食品包装上的标签包括文字、（ C ）、符号及一切说明物。

A 生产地 B商家联系方式 C图形 D 配料表

1. 下列食品须强制标识食品标签的产品为（ B ）。

A 食堂制作的面包 B食品加工企业的面包

C 家庭自制的面包 D 以上都不对

1. 食品标签上的“QS”的意思是（ D ）。

A 有机食品 B 无公害食 C 绿色食品 D 企业食品生产许可

1. 《食品添加剂生产监督管理规定》包括（A）

 A 六章五十五条 B 六章四十五条

C六章五十条 D五章五十五条

1. 《食品生产许可管理办法》包括（C）

 A 六章五十条 B 八章四十五条

C八章六十三条 D八章五十七条

1. 《食品经营许可管理办法》包括（D）

A 六章五十条 B 八章四十五条

C八章六十三条 D八章五十七条

1. 保健食品管理规定包括（B）

 A 六章五十条 B 七章三十五条

C七章六十三条 D八章五十七条

1. 保健食品管理规定实施日期（C）

A 2015年8月31日 B 2015年7月13日

C 1996年6月1日 D1999年7月23日

1. 保健食品管理办法是根据（A）制定的。

A《中华人民共和国食品卫生法》

B《中华人民共和国食品安全法》

C《食品生产经营日常监督检查管理办法》

D《中华人民共和国产品质量法》

1. 保健食品必须符合下列哪些(D)要求。

A经必要的动物和／或人群功能试验，证明其具有明确、稳定的保健作用；标签、说明书及广告不得宣传疗效作用

B各种原料及其产品必须符合食品卫生要求，对人体不产生任何急性、亚急性或慢性危害；

C配方的组成及用量必须具有科学依据，具有明确的功效成分。如在现有技术条件下不能明确功能成分，应确定与保健功能有关的主要原料名称；

D以上都是

1. 研制者应向所在地的（C）级卫生行政部门提出申请。

A县 B 区 C 省 D 乡镇

1. 申请《保健食品批准证书》必须提交（D）项资料

A5 B 7 C 8 D 9

1. 申请《保健食品批准证书》必须提交（D）项资料

A保健食品申请表；保健食品的配方、生产工艺及质量标准；毒理学安全性评价报告；

B保健功能评价报告；保健食品的功效成分名单，以及功效成分的定性和／或定量检验方法、稳定性试验报告。因在现有技术条　件下，不能明确功效成分的，则须提交食品中与保健功能相关的主要原料名单；产品的样品及其卫生学检验报告；

C标签及说明书（送审样）；国内外有关资料；根据有关规定或产品特性应提交的其它材料。

D以上都是

1. 卫生部和省级卫生行政部门应分别成立评审委员会承担技术评审工作，委员会应由食品（D）医学及其它相关专业的专家组成。

A卫生 B营养 C毒理 D以上都是

1. 根据保健食品管理方法，卫生部评审委员会每年举行（C）次评审会

A 1 B 2 C 4 D 3

1. 根据保健食品管理方法，卫生部举行的评审会一般在每季度的（C）召开

A 第一个月 B 第二个月 C 最后一个月 D 都不是

1. 保健食品管理规定实施日期（C）

A 2015年8月31日 B 2015年7月13日

C 1996年6月1日 D1999年7月23日

1. 保健食品管理规定发布日期（C）

A 2015年8月31日 B 1994年7月13日

C 1996年3月15日 D1997年7月23日

1. 根据保健食品管理方法，有关保健食品的审批，卫生部根据评审意见，在评审后的（D）个工作日内，作出是否批准的决。定。

 A 10 B 20 C 40 D 30

1. 进口保健食品申请时，除提供第（A）条所需的材料外，还要提供出产国（地区）或国际组织的有关标准，以及生产、销售国（地区）有关卫生机构出具的允许生产或销售的证明。

A六 B 七 C 五 D 一

1. 在生产保健食品前，食品生产企业必须向所在地的（C）级卫生行政部门提出申请，经省级卫生行政部门审查同意并在申请者的卫生许可证上加注"××保健食品"的许可项目后方可进行生产。

A县 B 区 C 省 D 乡镇

1. 申请生产保健食品时，必须提交的资料有几条（A）。

A六 B 七 C 五 D 一

1. 申请生产保健食品时，有关必须提交的资料说法错误的为（B）

A有直接管辖权的卫生行政部门发放的有效食品生产经营卫生许可证；

B《保健食品批准证书》正本；

C生产企业制订的保健食品企业标准、生产企业卫生规范及制订说明；

D技术转让或合作生产的，应提交与《保健食品批准证书》的持有者签定的技术转让或合作生产的有效合同书；

保健食品生产者必须按照批准的内容组织生产，不得改变产品的配主、生产工艺、（D）以及说明书等。

A企业产品质量标准 B产品名称 C标签D以上都是

1. 保健食品标签和说明书必须符合国家有关标准和要求，必须标明的内容有（B）条。

A六 B 七 C 五 D三

1. 保健食品标签和说明书必须符合国家有关标准和要求，并标明下列哪些内容。（D）

A保健作用和适宜人群；

B食用方法和适宜的食用量；

C贮藏方法；

D以上都是

1. 保健食品标签和说明书必须符合国家有关标准和要求，有关标明内容说法错误的是。（A）

A功效成分的名称及含量。因在现有技术条件下，不能明确功效成分的，可标明与保健功能有关的原料名称；

B保健食品批准文号；

C保健食品标志；

D有关标准或要求所规定的其它标签内容。

1. 卫生部可根据以下哪些情况确定对已经批准的保健食品进行重新审查（D）

A科学发展后，对原来审批的保健食品的功能有认识上的改变；

B产品的配方、生产工艺、以及保健功能受到可能有改变的质疑；

C保健食品监督监测工作需要。

D以上都是

1. 凡有下列情形之一者，由县级以上地方人民政府卫生行政部门按《食品卫生法》第四十五条进行处罚。（D）

A经卫生部按本办法审查批准，而以保健食品名义生产、经营的；

 B未按保健食品批准进口，而以保健食品名义进行经营的；

C保健食品的名称、标签、说明书未按照核准内容使用的;

D以上都是

1. 《有机食品认证管理办法》共有（C）。

A 六章四十条 B 七章三十五条

C七章三十三条 D八章五十七条

1. 《有机食品认证管理办法》所称有机食品是指符合以下哪些条件的农产品及其加工产品（D）。

A符合国家食品卫生标准和有机食品技术规范的要求;

B在原料生产和产品加工过程中不使用农药、化肥、生长激素、化学添加剂、化学色素和防腐剂等化学物质，不使用基因工程技术;

C通过本办法规定的有机食品认证机构认证并使用有机食品标志。

D以上都是

1. 适用于在中华人民共和国境内从事有机食品认证及有机食品生产经营活动的单位和个人的是（A）。

A《有机食品认证管理办法》

B《食品生产许可管理办法》

C《食品生产经营日常监督检查管理办法》

D《中华人民共和国食品安全法》

1. 申请有机食品认证机构资格证书的单位应具备以下哪些条件（D）。

A具有独立的法人资格;

B有3名以上具有相关专业高级技术职称和5名以上具有相关专业中级技术职称，并专职从事有机食品认证的技术人员;

C具备从事有机食品认证活动所需的资金、设施、固定工作场所及其他有关的工作条件。

D以上都是

1. 申请有机食品认证机构资格证书的单位应向有机食品认可委员会提出申请，同时提交下列哪些材料（D）。

A法人的资格证明材料;专职技术人员的资格证明材料;

B从事有机食品认证活动的资金、设施、固定工作场所及其他有关的工作条件等情况的证明资料;

C有机食品认可委员会要求的其他材料。

D以上都是

1. 有机食品认可委员会自收到申请材料之日起(A)日内作出是否受理申请的决定，并书面通知申请单位。

A 10 B 15 C 20 D25

1. 有机食品认可委员会应在受理申请之日起（B）日内完成审查。

A 10 B 40 C 20 D25

1. 有机食品认证机构在从事有机食品认证时应遵循以下哪些原则（D）

A公正、公平、独立;

B认证的标准、程序和结果公开;

C保守客户的技术和业务秘密;

D以上都是

1. 有机食品认证机构应自颁发有机食品认证证书后(A)个月内，将其颁发的认证证书复印件报有机食品认可委员会备案。

A 1 B 4 C 2 D7

1. 有机食品认证机构应在每年（B）日前向有机食品认可委员会提交上年度工作报告，并接受有机食品认可委员会组织的年审考核。

A 1月20日 B 1月15日

C 2月15日 D2月20日

1. 申请有机食品加工认证的，还须提交加工原料来源为有机食品的证明、（D）及有机食品技术规范中规定的其他相关文件。

A产品执行标准

B 加工工艺(流程、程序)

C 市(地)级以上环境保护行政主管部门出具的加工企业污染物排放状况和达标证明

D以上都是

1. 有机食品认证机构应在收到书面认证申请及有关材料后（D）日内提出是否受理的意见。对不予受理的，应说明理由。

A 15 B 24 C 25 D10

1. 有机食品认证机构应在同意受理之日起的（C）日内组织完成认证。

A 50 B 60 C90 D30

1. 有机食品认证证书有效期为（C）年。

A一 B 四 C两 D五

1. 在有机食品认证证书的有效期内，有下列哪些情形之一的，有机食品生产经营单位或个人应向原有机食品认证机构办理变更手续（D）

A持证单位或个人发生变更的;产品类型(规格)变更的;

B产品名称变更的;使用新商标的;

C有机食品加工原料来源或有机食品贸易产品来源发生变更的。

D以上都是

1. 有机食品生产经营单位或个人，应遵守下列哪些规定（D）

A接受有机食品认证机构的监督检查;认证内容发生变更的，应及时向有机食品认证机构报告变更情况，并办理变更手续;

B建立有机食品经营管理制度及生产、加工和贸易的档案;进行有机食品销售宣传时，必须保证宣传内容的真实性;

C对本单位从事有机食品业务的工作人员，进行岗位培训。

D以上都是

1. 有关有机食品标志的说法正确的是（D）

A有机食品标志的图形式样由有机食品认可委员会统一规定。

B使用有机食品标志时，可根据需要等比例放大或缩小，但不得变形、变色。

C使用有机食品标志时，应在标志图形的下方同时标印该产品的有机食品认证证书号码。

D以上都对

1. 对违反《有机食品认证管理办法》，有下列哪些行为之一的有机食品认证机构，由有机食品认可委员会给予警告，并限期改正;限期未达到要求的，取消其有机食品认证机构资格证书（D）

A违反本办法第九条第二款规定，伪造、涂改、转让有机食品认证机构资格证书的;年审考核不合格的;

B违反本办法第十四条规定，从事有机食品有偿咨询活动或有机食品生产经营活动的;

C违反第十五条规定，在认证过程中弄虚作假或欺骗客户的。

D以上都对

1. 以下关于食品标签标示说法正确的是（D）

A标示内容必须使用汉字（注册商标除外），一并使用拼音、少数民族文字、外文的, 其不得大于相应的汉字（注册商标除外）。

B 强制标示内容不得小于1.8 mm。

C食品标签、标识不得与包装物(容器)分离。

D以上都对

1. 物标签上标有“高钙”的字样，该声称属于（ B ）。

A 比较声称 B 含量声称 C 属性声称 D功能声称

1. 的标签要求不包括（ C ）。

A 应符合法律法规的规定，并符合相应食品安全标准的规定

B 应通俗易懂，有科学依据，不得标示封建迷信、色情、贬低其他食品或违背营养科学常识的内容

C 应与食品或其包装物（容器）分离

D 不应标注或暗示具有预防或治疗疾病作用的内容，非保健食品不得明示或暗示具有保健作用

1. 饮服务环节禁用亚硝酸盐监管工作的通知是（ C ）发布的。

A 2010年7月12日 B 2000年3月3日

C 2012年7月12日 D 2011年3月3日

1. 从业人员上岗时不符合规范的是 C ）。

A 穿戴清洁的工作服、工作帽

B 有腹泻、化脓性皮肤病者不得从事接触直接入口食品的工作

C 涂指甲油

D 佩戴的手表、戒指、耳环等饰物不得外露

1. 关规定，下列哪种业态不属于餐饮服务许可的范围（ B ）。

A 小吃店  B 食品摊贩 C 学校食堂 D 集体用餐配送单位

1. 《8050-2011预包装食品营养标签通则》，营养成分表的基本要素不包括（ D ）。

A 表头 B 营养成分名称 C 含量 D 配料表

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

A“QS” B“蓝帽子” C“红帽子” D 条形码

1. 冰箱后，正确的处理方法是（Ｄ）。

A 只要菜没有变味什么时候都可以吃

B 存放时间不超过一星期就可以吃

C 饭菜变味了但经加热就可以吃

D 剩饭菜无感官性状异常的前提下须彻底再加热并尽快食用

1. 新的《中华人民共和国食品安全法》从（D）起施行。

A.2015年1月1日

B.2015年5月1日

C.2015年3月1日

D.2015年10月1日

1. 《中华人民共和国食品安全法》包括（D ）。

A.九章共一百零一条

B.十章共一百零一条

C.九章共一百零四条

D.十章共一百五十四条

1. 食品安全标准的性质是：(C )

A.鼓励性标准

B.引导性标准

C.强制性标准

D.自愿性标准

1. 农产品质量安全标准是(C)的技术规范。

A.鼓励性

B.引导性

C.强制性

D.自愿性

1. 《中华人民共和国食品安全法实施条例》是根据（ C ）制定。

A.《中华人民共和国民法通则》

B.《中华人民共和国消费者权益保护法》

C.《中华人民共和国食品安全法》

D.《中华人民共和国反不正当竞争法》

1. 食用农产品质量安全管理(包括其市场销售、有关质量安全标准的制定等)，应当遵守(B)的规定。

A.食品安全法

B.农产品质量安全法

C.产品质量法

D.以上都不是

1. （B）对本行政区域的食品安全监督管理工作负责，统一领导、组织、协调本行政区域的食品安全监督管理工作以及食品安全突发事件应对工作，建立健全食品安全全程监督管理工作机制和信息共享机制。

A.食品药品监督管理局

B.县级以上地方人民政府

C.市场监督管理局

D.食品安全委员会

1. 食品安全国家标准是强制执行的标准。公众可以（ B ）查阅食品安全国家标准。

A.付费 B.免费 C.付费，但应予优惠 D.付费，但收费价格可以协商

1. 国务院（B）负责组织食品安全风险评估工作，成立由医学、农业、食品、营养、生物、环境等方面的专家组成的食品安全风险评估专家委员会进行食品安全风险评估。

A.食品药品监管部门

B.卫生行政部门

C.农业部门

D.国家食品安全办公室

1. 食品安全风险评估不得向生产经营者收取费用，采集样品应当（C）。
2. 低于市场价格支付费用
3. 高于市场价格支付费用
4. 按照市场价格支付费用
5. 不用支付费用
6. 《中华人民共和国食品安全法》规定，国家食品药品监督管理部门负责( B )。

A.食品生产环节监督管理

B.餐饮消费环节监督管理

C.食品流通环节监督管理

D.食品安全综合协调职责

1. 食品安全国家标准由国务院卫生行政部门会同国务院食品药品监督管理部门制定、公布， (D) 提供国家标准编号。

A.食品药品监管部门

B.卫生行政部门

C.农业部门

D.国务院标准化行政部门

1. 食品安全国家标准应当经 (B) 组织的食品安全国家标准审评委员会审查通过。食品安全国家标准审评委员会由医学、农业、食品、营养、生物、环境等方面的专家以及国务院有关部门、食品行业协会、消费者协会的代表组成，对食品安全国家标准草案的科学性和实用性等进行审查。

A.食品药品监管部门

B.国务院卫生行政部门

C.农业部门

D.国务院标准化行政部门

1. 国家禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品不包括：（D）

A.用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收食品作为原料生产的食品

B.营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品

C.病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品

D.按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者经检验合格的肉类制品

1. 食品生产加工小作坊和食品摊贩等的具体管理办法由（B）制定。

A.相关监管部门

B.县级政府

C.市级食品药品监管部门

D.卫生行政部门

1. 生产经营的食品中不得添加（C）。

A.按照传统既是食品又是中药材的物质

B.新的食品原料

C.药品

D.食品添加剂

1. 生产经营的食品中不得添加（A），但是可以添加按照传统既是食品又是中药材的物质。
2. 药品
3. 中药材
4. 增白剂
5. 化合剂
6. 生产经营者应当依照《食品安全法》的规定，建立（C），保证食品可追溯。国家鼓励食品生产经营者采用信息化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系。

A.检验制度

B.登记制度

C.食品安全追溯体系

D.信用档案

1. 食品生产经营者应当建立并执行（D）。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。从事接触直接入口食品工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

A.人员上岗管理制度

B.工作考核制度

C.质量安全控制制度

D.从业人员健康管理制度

1. 食用农产品生产者应当按照食品安全标准和国家有关规定使用农药、肥料、兽药、饲料和饲料添加剂等农业投入品，严格执行农业投入品使用安全间隔期或者休药期的规定，不得使用国家明令禁止的农业投入品。禁止将剧毒、高毒农药用于（）等国家规定的农作物。
2. 蔬菜,瓜果
3. 茶叶
4. 中草药材
5. 以上都是
6. 食品经营者采购食品，应当查验供货者的（）或者其他合格证明。
7. 许可证和食品出厂检验合格证
8. 原材料合格证明
9. 进厂检验合格证
10. 身份证明
11. 食品生产企业应当建立食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录制度，记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后（B）。
12. 一年
13. 六个月
14. 一年半
15. 三年
16. 餐饮服务提供者应当按照要求对餐具、饮具进行（D）。
17. 清洗
18. 消毒
19. 更换
20. 清洗消毒
21. 学校、托幼机构、养老机构、建筑工地等集中用餐单位的（B）应当加强对集中用餐单位的食品安全教育和日常管理，降低食品安全风险，及时消除食品安全隐患。
22. 所在社区
23. 主管部门
24. 质量负责人
25. 房屋产权所有者
26. 国家建立（B）制度。食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。
27. 实名登记
28. 食品召回
29. 下架
30. 销毁
31. 食品生产经营者应当对召回的食品采取（C）。
32. 重新加工后销售
33. 销售其他地区
34. 无害化处理、销毁等措施
35. 食品生产经营者自行决定
36. 食品生产经营者未依照本条规定召回或者停止经营的，县级以上人民政府（B）可以责令其召回或者停止经营。
37. 食品安全监督管理部门
38. 农业部门
39. 工商管理部门
40. 卫生行政部门
41. 专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其标签除了标明普通食品标签要求的相关内容，还应当标明（A）。
42. 主要营养成分及其含量
43. 适用人群
44. 使用说明
45. 注意事项
46. 县级以上人民政府食品药品监督管理部门和其他有关部门以及食品检验机构、食品行业协会不得以广告或者其他形式向消费者推荐食品。（A）不得以收取费用或者其他牟取利益的方式向消费者推荐食品。
47. 消费者组织
48. 行业组织
49. 广告商
50. 经销商
51. 县级以上人民政府食品药品监督管理部门应当对食品进行定期或者不定期的抽样检验，并依据有关规定公布检验结果，（B）。进行抽样检验，应当购买抽取的样品，委托符合本法规定的食品检验机构进行检验，并支付相关费用；不得向食品生产经营者收取检验费和其他费用。
52. 可以免检
53. 不得免检

C.可根据企业分类级别确定是否免检

D.根据企业信用情况决定是否免检

1. 以下哪些属于特殊食品（D）。

A.保健食品

B.特殊医学用途配方食品

C.婴幼儿配方食品

D.以上都是

1. 境外发生的食品安全事件可能对我国境内造成影响，或者在进口食品、食品添加剂、食品相关产品中发现严重食品安全问题的，国家出入境检验检疫部门应当及时采取风险预警或者控制措施，并向国务院（D）通报。
2. 食品安全监督管理部门
3. 卫生行政部门
4. 农业行政部门
5. 以上都是
6. 《食品安全法》规定国家对食品生产经营实行许可制度，其中不包括（ c ）。

A．食品生产许可　　B．食品流通许可 　　C．食品消费许可　　D．餐饮

1. 向我国境内出口食品的境外出口商或者代理商、进口食品的进口商应当向国家（C）备案。
2. 食品监督管理部门
3. 卫生行政部门
4. 出入境检验检疫部门
5. 农业行政部门
6. 在中国境内市场销售的进口食品，必须使用下列哪种标识：(B )。

A.英文 B.中文 C.拼音标识 D.其他文字

1. 进口的预包装食品、食品添加剂应当有（B）标签。
2. 英文
3. 中文
4. 原产地文字
5. 以上都是
6. 违反《中华人民共和国食品安全法》规定，食品检验机构、食品检验人员出具虚假检验报告的，由授予其资质的主管部门或者机构撤销该食品检验机构的检验资质，没收所收取的检验费用，并处检验费用（D）罚款，检验费用不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款。
7. 五倍
8. 十倍
9. 三倍以上五倍以下
10. 五倍以上十倍以下
11. 违《中华人民共和国食品安全法》规定，受到开除处分的食品检验机构人员，自处分决定作出之日起（B）不得从事食品检验工作；因食品安全违法行为受到刑事处罚或者因出具虚假检验报告导致发生重大食品安全事故受到开除处分的食品检验机构人员，终身不得从事食品检验工作。
12. 五年
13. 十年
14. 三年
15. 终身
16. 发生食品安全事故的单位应当立即采取措施，防止事故扩大。事故单位和接收病人进行治疗的单位应当及时向事故发生地县级人民政府食品药品监督管理、（D）部门报告。
17. 应急管理部门
18. 农业部门
19. 公安部门
20. 卫生行政
21. 县级以上人民政府食品药品监督管理部门在食品安全监督管理工作中可以采用国家规定的（A）检测方法对食品进行抽查检测。
22. 快速
23. 现场
24. 委托
25. 实验
26. 明知生产经营者从事无食品生产经营许可证或食品添加剂生产许可证生产经营活动的违法行为，仍为其提供生产经营场所或者其他条件的，由县级以上人民政府食品药品监督管理部门责令停止违法行为，没收违法所得，并处（A）罚款。

A.五万元以上十万元以下

B.一万元以上五万元以下

C.一千以上一万以下

D.五千以下

1. 经营或用非食品原料生产食品、在食品中添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康的物质，或者用回收食品作为原料生产食品的违法生产经营的食品货值金额不足一万元的，并处（A）罚款
2. 十万元以上十五万元以下
3. 五万元以上十万元以下
4. 一万元以上五万元以下
5. 十五万以上二十万以下
6. 经营未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者生产经营未经检验或者检验不合格的肉类制品，情节严重的，吊销许可证，并可以由公安机关对其直接负责的主管人员和其他直接责任人员处（C）拘留
7. 三日
8. 十五日以下
9. 五日以上十五日以下
10. 一周
11. 被吊销食品生产、流通或者餐饮服务许可证的单位，其直接负责的主管人员自处罚决定作出之日起(D )内不得从事食品生产经营管理工作。

A.二年 B.三年 C.四年 D.五年

1. 餐具、饮具集中消毒服务单位违反《食品安全法》规定用水，使用洗涤剂、消毒剂，或者出厂的餐具、饮具未按规定检验合格并随附消毒合格证明，或者未按规定在独立包装上标注相关内容的，由县级以上人民政府（）依照前款规定给予处罚。
2. 食品药品监管部门
3. 卫生行政部门
4. 工商部门
5. 质量监督部门
6. 食品相关产品生产者未按规定对生产的食品相关产品进行检验的，由县级以上人民政府（A）依法给予处罚。
7. 食品安全监督管理部门
8. 卫生行政部门
9. 工商部门
10. 质量监督部门
11. 违反《食品安全法》规定，集中交易市场的开办者、柜台出租者、展销会的举办者允许未依法取得许可的食品经营者进入市场销售食品，或者未履行检查、报告等义务的，使消费者的合法权益受到损害的，应当与食品经营者承担（A）责任。

A.连带 B.担保 C.保险 D.调解

1. 违反《食品安全法》规定，拒绝、阻挠、干涉有关部门、机构及其工作人员依法开展食品安全监督检查、事故调查处理、风险监测和风险评估的，由有关主管部门按照各自职责分工责令停产停业，并处（B）罚款；情节严重的，吊销许可证；构成违反治安管理行为的，由公安机关依法给予治安管理处罚。
2. 五千元以下
3. 二千元以上五万元以下
4. 五千元以上十万元以下
5. 二千元
6. 食品生产经营者在一年内累计（A）因违反《食品安全法》规定受到责令停产停业、吊销许可证以外处罚的，由食品安全监督管理部门部门责令停产停业，直至吊销许可证。
7. 三次
8. 五次
9. 十次
10. 十次以上
11. 食品生产许可、食品流通许可和餐饮服务许可的有效期为(B )。

A.2年 B.3年 C.4年 D.5年

1. 被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起（B）内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员

A.三年 B.五年 C.十年 D.终身

1. 因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，(D)不得从事食品生产经营管理工作，也不得担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

A.三年 B.五年 C.十年 D.终身

1. 食品检验机构、食品检验人员出具虚假检验报告的，由授予其资质的主管部门或者机构撤销该食品检验机构的检验资质，没收所收取的检验费用，并处检验费用（C）罚款，检验费用不足一万元的，并处五万元以上十万元以下罚款

 A.三倍 B.五倍 C.五倍以上十倍以下 D.十倍以上

1. 食品生产经营者应当依照（ C ）从事生产经营活动，建立健全食品安全管理制度，采取有效管理措施保证食品安全。

A、企业食品安全管理制度 B、食品生产经营者要求

C、法律、法规和食品安全标准D、食品安全地方政府负总责要求

1. 违《食品安全法》规定，编造、散布虚假食品安全信息，构成违反治安管理行为的，由（B）依法给予治安管理处罚。
2. 食品药品监管部门
3. 公安机关
4. 工商部门
5. 市县宣传部门
6. 制定农产品质量安全标准应当充分考虑农产品质量安全风险评估结果，并听取（D）的意见，保障消费安全
7. 农产品生产者
8. 销售者
9. 消费者
10. 以上都是
11. 生产不符合食品安全标准的食品或者经营明知是不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向生产者或者经营者要求支付价款（B）的赔偿金；增加赔偿的金额不足一千元的，为一千元。但是，食品的标签、说明书存在不影响食品安全且不会对消费者造成误导的瑕疵的除外。

A.五倍 B.十倍或者损失三倍 C.二倍 D.损失五倍

1. 我国农产品质量安全法中所称的农产品是指来源于农业的（B）。

A.次级产品 B.初级产品 C.植物产品 D.动物产品

1. 《农产品质量安全法》的颁布和实施时间分别为（ B ）。

A．2006年6月29日、2007年1月1日

B．2006年4月29日、2006年11月1日

C．2007年1月1日、2007年5月1日

D．2007年4月29日、2007年11月1日

1. 供食用的源于农业的初级产品的质量安全管理，遵守（ B ）的规定。

A．食品安全法 B．农产品质量安全法

C．食品卫生法 D．产品质量法

1. 《农产品质量安全法》规定，农业部和省、自治区、直辖市人民政府农业行政主管部门应当按照职责权限，发布有关（ A ）状况信息。

A．农产品质量安全 B．食品质量安全

C．农业生产环境质量安全 D．农、兽药质量安全

1. 农产品质量安全标准应当根据（ C ），及时修订。

A．科学技术发展水平

B．农产品市场监管情况和农产品质量安全的需要

C．科学技术发展水平和农产品质量安全的需要

D．科学技术发展水平和农产品市场监管情况

1. （ B ）对本行政区域的农产品质量安全负总责。

A.食品药监部门 B.农业主管部门 C.县级以上人民政府 D.法院

1. 县级以上地方人民政府农业行政主管部门按照保障农产品质量安全的要求，根据农产品品种特性和生产区域大气、土壤、水体中有毒有害物质状况等因素，认为不适宜特定农产品生产的，提出禁止生产的区域，报（ A ）批准后公布。

A．本级人民政府 B．省级人民政府

C．上级人民政府 D．国务院环境保护行政主管部门

1. 国务院农业行政主管部门和省、自治区、直辖市人民政府农业行政主管部门应当定期对可能危及农产品质量安全的（ D ）等农业投入品进行监督抽查，并公布抽查结果。

A．农药、兽药 B．农药、兽药、肥料

C．饲料和饲料添加剂 D．农药、兽药、饲料和饲料添加剂、肥料

1. 《农产品质量安全法》规定，农产品生产企业和农民专业合作经济组织应当建立农产品生产记录。农产品生产记录应当保存（ B ）年，禁止伪造农产品生产记录。

A．一年 B．二年 C．三年 D．四年

1. 农产品在包装、保鲜、贮存、运输中所使用的保鲜剂、防腐剂、添加剂等材料，应当符合国家有关（ D ）的技术规范。

A．任意性 B．推荐性 C．专业性 D．强制性

1. 国家建立农产品质量安全监测制度。（ D ）应当按照保障农产品质量安全的要求，制定并组织实施农产品质量安全监测计划，对生产中或者市场上销售的农产品进行监督抽查。

A．国务院农业行政主管部门

B．省级以上人民政府农业行政主管部门

C．地级市以上人民政府农业行政主管部门

D．县级以上人民政府农业行政主管部门

1. 农产品产地发生污染事故时，（ D ）人民政府农业行政主管部门应当依法调查处理。

A．国家级 B．省级以上 C．地市级以上 D．县级以上

1. 从事农产品质量安全检测的机构，必须具备相应的检测条件和能力，由（ B ）或者其授权的部门考核合格。

A．省级以上质量监督部门 B．省级以上人民政府农业行政主管部门

C．县级以上质量监督部门 D．县级以上人民政府农业行政主管部门

1. 农产品生产者、销售者对监督抽查检测结果有异议的，可以自收到检测结果之日起（ B ）内，向组织实施农产品质量安全监督抽查的农业行政主管部门或者其上级农业行政主管部门申请复检。

A．三日 B．五日 C．八日 D．十五日

1. 农产品质量安全检测机构考核现场评审的依据是（ A ）。

A．农产品质量安全检测机构考核评审细则

B．食品检验机构资质认定评审准则

C．实验室资质认定评审准则

D．实验室认可准则

1. 农产品质量安全检测机构考核合格标志为（ C ）。

A．CMA B．CAL C．CATL D．CNAS

1. ( C )农业行政主管部门有权按照保障农产品质量安全的要求，提出禁止生产的区域，报本级人民政府批准后公布。

A.省级以上 B.县级以上 C.市级以上 D.乡（镇）级

1. 建立健全农产品质量安全服务体系，需要在( C )以上地方人民政府的统一领导、协调下进行。

A.市级 B.省级 C.县级 D.乡（镇）级

1. 有权发布有关农产品质量安全监测信息的部门是（A）。
2. 农业部、省级农业主管部门 B.地市级农业部门 C.县级农业部门

D.乡（镇）级政府部门

1. ( A )农业行政部门在农产品质量安全监督检查中可以对不符合农产品质量安全标准的农产品进行查封、扣押。

A.县级以上人民政府 B.市级以上人民政府 C.乡（镇）级以上人民政府；D.国务院

1. 农产品质量安全实行( B )的制度。

A.属地管理、分级负责 B.区农牧厅统管

C.市农牧局统管 D.农业部统一管理

1. 进行质量检测过程中，发生重大农产品质量安全事故时，农业行政主管部门应当及时通报同级( A )管理部门。

A.食品药品监督 B.食品监督 C.药品监督 D.工商

1. 凡在本省市场销售的农产品，应当随附相应的( A )证明；没有相应证明的，必须抽检合格才能销售。

A.产地检验合格证明 B.许可证 C.标识证明 D.工商登记

1. 县级以上农业部门在农产品质量安全监督检查中，对经检测不符合农产品质量安全标准的农产品( A )。

A.查封扣押 B.现场检查 C.查阅复制 D.没收农产品

1. 进口的农产品必须按照国家规定的( C )进行检验；未制定之前，可以参照国家有关部门指定的国外有关标准进行检验。

A.食品质量安全标准 B.卫生质量标准 C.农产品质量安全标准 D.食品卫生法

1. 采用国务院农业行政主管部门会同有关部门认定的快速检测方法进行农产品质量安全监督抽查检测，被抽查人对检测结果有异议的，可以自收到检测结果时起（ B ）内申请复检。

A．2小时 B．4小时 C．8小时 D．24小时

1. 农产品质量安全监督抽查时，具有执法证件的抽样人员不得少于( A )人 。

A.2 B.3 C.4 D.5

1. 农产品质量安全监督管理人员不依法履行监督职责，或者滥用职权的，依法给予（ B ）。

A．记过处分 B．行政处分 C．罚款 D．刑事处分

1. 农产品质量安全检测机构（ B ）的，责令改正，没收违法所得，并处五万元以上十万元以下罚款，对直接负责的主管人员和其他直接责任人员处一万元以上五万元以下罚款；情节严重的，撤销其检测资格；造成损害的，依法承担赔偿责任。

A．检测结果错误 B．伪造检测结果 C．仪器损坏 D．不符合条件

1. 农产品质量安全监督管理人员不依法履行监督职责，或者滥用职权的，依法给予( B )。

A 记过处分；B行政处分；C罚款；D刑事处分

1. 农产品质量安全检测机构（ A ）的，依法承担赔偿责任；造成重大损害的，并撤销其检测资格。

A．出具检测结果不实，造成损害 B．伪造检测结果

C．报出结果不及时 D．考核全格证书过期不申请复查

1. 违反《农产品质量安全法》的规定，冒用农产品质量标志的，不适用下列哪一处罚（ D ）。

A．责令改正 B．没收违法所得

C．并处二千元以上二万元以下罚款 D．并处五千元以上五万元以下罚款

1. 销售的农产品未按照规定进行包装、标识的，责令限期改正；逾期不改正的，可以处(B)元以下罚款。
A .1000 B. 2000 C. 3000 D. 5000
2. 农产品质量安全管理部门应当及时发布农产品质量安全监督管理信息，相关信息涉及到违法行为的，比如发现农药残留超标样品时，应当（A）。

A.通知下架处理 B.通知接收处罚 C.在事发现场张贴公告 D.不得处理

1. 农产品批发市场、集贸市场、配送中心、超市、仓储单位的经营者对不能出具检验等质量安全合格证明的农产品，应当（ A ），并在其经营场所显著位置设置公示牌，及时公示检测结果。

A.自行开展质量安全抽查检测、委托农产品质量安全检测机构进行抽查检测

B.注明未检测

C.报农业部门备案

D.报备市场监督管理局备案

1. 发现生鲜超市、农产品销售市场经销假冒“三品”标识的农产品，应向（A）部门举报。

A.农业部门、工商部门 B.人民政府 C.质检部门 D.卫生部门

1. 农产品批发市场应当设立或者委托农产品质量安全检测机构，对进场销售的农产品质量安全状况进行抽查检测；发现不符合农产品质量安全标准的，应当要求销售者立即停止销售，并向（B ）部门报告。

A .当地政府 B.工商 C.质量监督 D.农业行政主管

1. 法人授权性质的农产品质量安全检测机构，其法律责任应由（ B ）承担。

A.检测机构 B.授权单位

C.检测机构和授权单位共同承担 D.上级机关

1. 对可能影响农产品质量安全的兽药、饲料和饲料添加剂、肥料、兽医器械，依照有关法律、行政法规的规定实行(D)制度。

A.强制 B.自律 C.罚款 D.许可

1. 《农药管理条例》规定，以下不属于农药的是（ C ）

A．杀鼠剂 B．卫生杀虫剂 C．室内消毒剂 D．农田除草剂

1. 自2007年1月1日起，全面禁止在农业上使用的5种高毒有机磷农药是（ C ）。

A．乙酰甲胺磷、对硫磷、甲基对硫磷、久效磷和磷胺

B．甲胺磷、对硫磷、甲基毒死蜱、久效磷和磷胺

C．甲胺磷、对硫磷、甲基对硫磷、久效磷和磷胺

D．甲胺磷、对硫磷、甲基对硫磷、三唑磷和磷胺

1. 某农药标签上标明含有X有效成分，经检测，产品中X成分合格，但同时含有能使产品使用效果更好的Y农药有效成分。该农药属于（ B ）

A．合格农药 B．假农药 C．劣质农药 D．法律无明确规定

1. 农产品生产企业、农民专业合作经济组织和种植养殖大户应当建立（B ）记录，按照规定如实记载农业投入品使用情况、动植物疫病和农作物病虫草害发生及防治情况以及收获、屠宰或者捕捞的日期。

A．农药购置 B.农产品生产 C.农药使用 D.兽药使用

1. 下列产品属于《产品质量法》管理的范围是（ D ）

A.药品质量                B.建筑工程质量

C.食品安全           D.建筑材料质量

1. 农产品进入市场最起码的要求和最基本的准入条件是（D）

A.有机食品 B.纯天然生态食品 C.绿色食品 D.无公害农产品

1. 《农药管理条例》规定，以下不属于农药的是（C ）

A．杀鼠剂 B．卫生杀虫剂 C．室内消毒剂 D．农田除草剂

1. 下列哪种农药不可以在果蔬上使用（A）。

A.氧化乐果 B.波尔多液 C.吡虫啉 D.代森锰锌

1. 按《产品质量法》规定，销售者的下列行为可以减轻或从轻处罚的是（ D ）

A.不知道该产品是《产品质量法》禁止销售的产品

B.提供出产品的进货渠道

C.举报出该产品的生产窝点

D.有证据证明其不知道该产品为禁止销售的产品，并如实说明其进货渠道

1. 隐匿、转移、变卖、损毁产品质量监督部门或工商行政管理部门查封扣押的物品的，处被隐匿、转移、变卖、损毁物品货值金额（ B ）的罚款；有违法所得的，并处没收违法所得。

A.三倍以下             B.等值以上三倍以下

C.50％以上一倍以下    D.20％以上三倍以下

1. 生产者、销售者对抽查检验的结果有异议的，可以自收到检验结果之日起( C )日内向实施监督抽查的产品质量监督部门或者其上级产品质量监督部门申请复检。

A.七    　B.十      C.十五      D.三十

1. 产品或其包装上没有中文标明的产品名称、生产厂厂名和厂址的，对此种行为应如何处理（ A ）

A.责令改正         B.没收违法所得

C.处货值金额等值以上二倍以下的罚款   D.处货值金额等值以上三倍以下的罚款

1. 对限期使用的产品，没有标明生产日期或者安全使用期的，处货值金额（ C ）的罚款

A.10% 以下     B.20% 以下    C .30%以下    D.40%以下

1. 生产、销售不符合国家标准的产品的，责令停止生产、销售，没收违法生产、销售的产品，并处违法生产、销售产品货值金额（ C ）的罚款。

A.一倍以上五倍以下          B.50%以上三倍以下

C.等值以上三倍以下          D.三倍以下

1. 在产品中掺杂、掺假，以假充真，以次充好的，责令停止生产、销售，没收违法生产、销售的产品，并处违法生产、销售产品货值（ B ）的罚款。

A.一倍以上五倍以下           B.50%以上三倍以下

C.等值以上三倍以下           D.三倍以下

1. 据《产品质量法》，服务业的经营者将该法第四十九条至第五十二条规定禁止销售的产品用于经营性服务的，应当如何处理（ C ）

A.按照违法使用产品的货值金额，依照该法对销售者的处罚规定处罚

B.责令停止使用

C.责令停止使用；对知道或应当知道该产品是该法禁止销售的产品的，按照违法使用产品的货值金额，依照该法对销售者的处罚规定处罚

D.责令停止使用；对知道或应当知道该产品是该法禁止销售的产品的，按照违法使用产品的货值金额，依照该法对生产者的处罚规定处罚

1. 《产品质量法》规定产品质量责任包括（ B ）

A.企业赔偿责任，商家赔偿责任

B.产品责任，民事责任，行政责任，刑事责任

C.一切责任

D.法律责任

1. 违反《产品质量法》规定应承担民事赔偿责任或缴纳罚款、罚金、其财产不足以同时支付的，先承担（ A ）。

A.民事责任

B.罚款

C.罚金

D.平均支付各种费用

1. 《产品质量法》规定，拒绝接受依法进行的产品质量监督检查的行为，给予警告，（ D ）。

A.吊销营业执照

B.责令停止生产、销售

C.责令停止整顿

D.责令改正

1. 《产品质量法》规定，产品缺陷损害赔偿的诉讼时效为（ C ）。

A.二十年 B.十年

C.二年 D.一年

1. 根据《产品质量法》规定，生产者、销售者应当建立健全（ D ）。

A.内部财务制度

B.内部人事管理制度

C.内部管理制度

D.内部产品质量管理制度

1. 承担产品质量责任的主体是( A )

A.生产者和销售者 B.生产者和使用者

C.生产者、销售者和使用者 D.使用者

1. 由于销售者的（ C ）使产品存在缺陷，造成他人人身、财产损害的，销售者应当承担赔偿责任。

A.故意 B.过失 C.过错 D.破坏

1. 《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》于（ B ）发布。

A.2018年5月2日

B.2018年4月26日

C.2017年4月26日

D.2018年3月5日

1. 《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》由（B）部门于2018年4月26日发布。
2. 食品药品监督管理局
3. 市场监督管理总局
4. 质量监督管理局
5. 工商行政管理局
6. 《学校食品安全与营养健康管理规定》的施行日期（B）

A.2019年1月11日

B.2019年4月1日

C.2018年12月1日

D.2018年12月20日

1. 学校食品安全实行（C）负责制。

A.保卫科负责人

B.食堂负责人

C.校长（园长）

D.学生科负责人

1. 中小学、幼儿园食堂应当对每餐次加工制作的每种食品成品进行留样，每个品种留样量应当满足检验需要，不得少于（C）克，并记录留样食品名称、留样量、留样时间、留样人员等。

A.100

B.115

C.125

D.120

1. 留样食品应当由专柜冷藏保存（B）以上。

A.24小时

B.48小时

C.36小时

D.8小时

1. 进货查验记录和相关凭证保存期限不得少于产品保质期满后个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于年。食用农产品的记录和凭证保存期限不得少于个月。 （B）

A、二 六 六

B、六 二 六

C、六 六 二

D、二 二 六

1. （D）食堂不得制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。
2. 普通高校
3. 中小学
4. 幼儿园
5. 中小学以及幼儿园
6. 食堂禁止的高风险食品不包括（ D ）

A.四季豆 B.鲜黄花菜 C.发芽土豆 D.油菜籽油

1. 《食品安全法》规定国家对食品生产经营实行许可制度，其中不包括（ c ）。

A．食品生产许可　　B．食品流通许可 　　C．食品消费许可　　D．餐饮

1. 县级以上地方人民政府依法统一领导、组织、协调学校食品安全监督管理工作以及食品安全突发事故应对工作，将学校食品安全纳入本地区食品安全事故应急预案和学校安全风险防控体系建设。

A.乡（镇）级以上 B.县级以上 C.市级以上 D.省级以上

1. （ C ）对餐饮服务提供者进行监督检查时，要对其明厨亮灶的情况进行检查和指导。

A.卫生行政部门 B.教育部门 C.食品安全监管部门 D.第三方检测机构

1. （A）应当加强学校集中用餐食品安全监督管理，依法查处涉及学校的食品安全违法行为

A.食品安全监督管理部门 B.卫生部门 C.农业部门 D.教育部门

1. （A）应当对学校食堂食品安全管理人员进行抽查考核，指导学校做好食品安全管理和宣传教育；依法会同有关部门开展学校食品安全事故调查处理。

A.食品安全监督管理部门 B.卫生部门 C.农业部门 D.教育部门

1. ( C )是餐饮服务单位食品安全的第一责任人对食品安全负法律责任。

A. 政府负责人

B．监管部门负责人

C．餐饮服务单位负责人

D．消费者

1. （B）应当组织开展校园食品安全风险和营养健康监测，对学校提供营养指导，倡导健康饮食理念，开展适应学校需求的营养健康专业人员培训。

A.食品安全监督管理部门 B.卫生健康主管部门 C.教育部门 D.当地人民政府

1. 中小学、幼儿园应当建立（ C ）制度，每餐均应当有学校相关负责人与学生共同用餐，做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。

A.食品安全追溯 B.原料购买分管 C.集中用餐陪餐 D.工作间进出登记

1. 中小学、幼儿园的日常饮食应当（D）

A.多吃高糖食物 B.多吃高盐食品 C.多吃高脂食品 D.合理均衡

1. 鲜黄花菜中含有的毒素是（C）

 A.龙葵素  B.皂素  C.类秋水仙碱 D.皂素

1. 下面哪种食品是有毒食品 ( )，不宜食用 (D)

A.发芽的土豆  B.未彻底煮熟的四季豆  C.发霉的花生  D.以上都是

1. 学校食堂工作人员上岗时应遵守（D）

A.穿戴清洁的工作服、工作帽

B.有腹泻、化脓性性皮肤病不得上岗

C.不涂指甲油和佩戴戒指

D.以上全是

1. 食物中的“天然毒素”主要是指某些动植物中所含有的一些有毒的天然成分。这些食物必须经过一定的加工处理才能食用，否则极易引起食物中毒。下列一定要烧熟煮透后才能食用的食物是（c）。

A．山药 B．花生 C．四季豆 D．红薯

1. “食物中毒”的特点是潜伏期短，突然性、集体性爆发，多数表现为肠胃炎的症状，并和食用某种食物有明显关系。食物中毒时以下急救处理措施正确的是（ D）。

A．催吐，洗胃　　B．及时就医　C．禁止再食用可疑有毒食物 D.以上都是

1. 对餐饮用具进行消毒，下列做法不正确的有（ b ）。

A．煮沸、蒸汽消毒保持100℃，10分钟以上

B．煮沸、蒸汽消毒保持85℃，3分钟以上

C．使用消毒柜的红外线消毒时一般温度控制在120℃以上，保持15～20分钟

D.洗碗机消毒一般水温控制在85℃，冲洗消毒40秒以上

1. 缺碘会引起碘缺乏病，由于我国大部分地区存在缺碘情况，所以国家强制在食盐中加入少量的碘强化剂（如碘酸钾）。下列对加碘盐摄入描述错误的是（ a ）。

A．所有人都应该食用加碘盐，碘含量越高越好

B．甲亢患者不需食用加碘盐

C．碘过量和碘缺乏都会引起健康问题

D．非缺碘地区的居民不需要食用加碘盐

1. 关于加强餐饮服务环节禁用亚硝酸盐监管工作的通知是（ C ）发布的。

A 2010年7月12日 B 2000年3月3日

C 2012年7月12日 D 2011年3月3日

1. 食品安全管理人员每年应接受不少于( D )小时的集中培训。

A．10 B．20 C．30 D．40

1. 餐饮服务单位的食品安全记录应至少保存( D )。

A．3 个月 B．6 个月 C．1 年 D．2 年

1. 专间内温度应不高于(B )。

A．20℃ B．25℃ C．30oC D．35℃

1. 《餐饮服务食品安全操作规范》对食品冷藏的温度范围要求是( D )。

A.1～5℃ B.0～4℃ C.0～8℃ D.0～10oC

1. 《餐饮服务食品安全操作规范》对食品冷冻的温度范围要求是 (C )。

A.-18～-l oC B.-20～0oC C.-20～-loC D.-18～0oC

1. 凉菜配制的“五专”要求是指设立操作专间、专人操作和( A )。

A．专用消毒设施、使用专用工具、专用冷藏设施

B．专用食品原料、专用通风设施、专用冷藏设施

C．专用食品原料、使用专应工具、专用排水设施

D．专用消毒设施、专用通风设施、专用排水设施

1. 熟制凉菜应在( A )内尽快冷却。
2. 清洁操作区

B．准清洁操作区

C．一般操作区

D．以上都对

1. 以下哪项食品含有天然有毒有害物质，加工不当易引起食物中毒 ( C )。

A.鱿鱼 B.芹菜 C.生豆浆 D.豆腐

1. 目前我国现行《食品添加剂使用标准》版本是（ D ）。

A.GB2760-2007 B.GB2760-2001 C.GB2760-1996 D.GB2760-2011

1. 在肉类腌制品中最常用的护色助剂是（ A ）。

A.L-抗坏血酸 B.核黄素 C.硫胺素 D.β-胡萝卜素

1. 下列食品添加剂中，又被称为花楸酸的是（ C ）。

A.苯甲酸 B.脱氢醋酸钠 C.山梨酸 D.丙酸钠

1. 下列不属于我国禁用的添加剂的是（ B ）。

A 萘酚 B亚硝酸盐 C 苏丹红 D 溴酸钾

1. 下列食品中丙烯酰胺含量最高的是（ ）。

A 油炸马铃薯片 B 烤肉 C 饼干 D 面包

二、判断题

1. 市、县级食品药品监督管理部门在日常监督检查中发现食品安全违法行为的，应当进行立案调查处理。立案调查制作的笔录，以及拍照、录像等的证据保全措施，应当符合食品药品行政处罚程序相关规定。（对）
2. 市、县级食品药品监督管理部门在日常监督检查中发现违法案件线索，对不属于本部门职责或者超出管辖范围的，应当及时移送有权处理的部门；涉嫌构成犯罪的，应当及时移送公安机关。（对）
3. 食品生产经营者撕毁、涂改日常监督检查结果记录表，或者未保持日常监督检查结果记录表至下次日常监督检查的，由市、县级食品药品监督管理部门责令改正，给予警告，并处2000元以上3万元以下罚款。（对）
4. 食品生产经营者拒绝、阻挠、干涉监督检查，违反治安管理处罚法有关规定的，由食品药品监督管理部门依法移交公安机关处理。（对）
5. 食品生产经营者以暴力、威胁等方法阻碍监督检查人员依法履行职责，涉嫌构成犯罪的，由食品药品监督管理部门依法移交公安机关处理。（对）
6. 只要有药品经营许可证就可以经营保健食品。（错）
7. 食品生产经营者应当按照食品药品监督管理部门的要求提供食品生产经营相关数据信息。（对）
8. 鼓励食品生产经营者选择食品安全第三方专业机构对自身的食品生产经营管理体系进行评价，评价结果作为日常监督检查的结果。（错）
9. 日常监督检查结果应当记入食品生产经营者的食品安全信用档案。（对）
10. 对日常监督检查结果属于基本符合的食品生产经营者，市、县级食品药品监督管理部门应当就监督检查中发现的问题书面提出限期整改要求。（对）
11. 日常监督检查结果为不符合，有发生食品安全事故潜在风险的，食品生产经营者应当立即停止食品生产经营活动。（对）
12. 市、县级食品药品监督管理部门对食品生产加工小作坊、食品摊贩等的日常监督检查，可以参照《食品生产经营日常监督检查管理办法》执行。（对）
13. 食品生产经营日常监督检查人员在日常监督检查中存在失职渎职行为的，由任免机关或者监察机关依法对相关责任人追究行政责任；涉嫌构成犯罪的，依法移交司法机关处理。（对）
14. 食品生产经营者应当按照监督检查人员要求，在现场检查、询问和抽样检验等文书上签字或者盖章。（对）
15. 食品生产经营者应当按照食品药品监督管理部门的要求，开放食品生产经营场所，回答相关询问，提供相关合同、票据、账簿和其他有关资料，协助生产经营现场检查和抽样检验。（对）
16. 省级以上食品药品监督管理部门应当加强食品生产经营日常监督检查信息化建设，市、县级食品药品监督管理部门应当记录、汇总、分析食品生产经营日常监督检查信息，完善日常监督检查措施。（对）
17. 网络餐饮服务第三方平台提供者应当建立并执行入网餐饮服务提供者审查登记、食品安全违法行为制止及报告、严重违法行为平台服务停止、食品安全事故处置等制度，并在网络平台上公开相关制度。
18. 网络餐饮服务第三方平台提供者应当确保食品安全。（错）
19. 网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者应当在餐饮服务经营活动主页面公示餐饮服务提供者的食品经营许可证。食品经营许可等信息发生变更的，应当及时更新。（对）
20. 入网餐饮服务提供者应当在网上公示菜品名称和主要原料名称，公示的信息可以适当夸张。（错）
21. 网络餐饮服务第三方平台提供者提供食品容器、餐具和包装材料的，所提供的食品容器、餐具和包装材料应当无毒、清洁。（对）
22. 网络餐饮服务第三方平台提供者应当建立投诉举报处理制度，公开投诉举报方式，对涉及消费者食品安全的投诉举报及时进行处理。（对）
23. 网络餐饮服务第三方平台提供者和入网餐饮服务提供者未对送餐人员进行食品安全培训和管理，或者送餐单位未对送餐人员进行食品安全培训和管理，或者未按要求保存培训记录的，由县级以上地方食品药品监督管理部门责令改正，给予警告；拒不改正的，处5000元以上3万元以下罚款。（对）
24. 《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》对网络餐饮服务食品安全违法行为的查处未作规定的，按照《网络食品安全违法行为查处办法》执行。（对）
25. 餐饮服务单位食品安全管理人员是指餐饮服务单位法定代表人（负责人）或者协助法定代表人（负责人）负责餐饮服务食品安全具体管理工作的人员。（对）
26. 地方各级食品[药品监督管理](https://baike.baidu.com/item/%E8%8D%AF%E5%93%81%E7%9B%91%E7%9D%A3%E7%AE%A1%E7%90%86/6697703)部门负责本行政区域内餐饮安全管理人员培训、考核等管理工作。（对）
27. 餐饮安全管理人员完成培训后，应参加食品[药品监督管理](https://baike.baidu.com/item/%E8%8D%AF%E5%93%81%E7%9B%91%E7%9D%A3%E7%AE%A1%E7%90%86/6697703)部门组织的考核。（对）
28. 餐饮安全管理人员在从事相关食品安全管理工作前，应取得餐饮服务食品安全培训合格证明。（对）
29. 食品[药品监督管理](https://baike.baidu.com/item/%E8%8D%AF%E5%93%81%E7%9B%91%E7%9D%A3%E7%AE%A1%E7%90%86/6697703)部门建立餐饮安全管理人员培训档案，详细记录培训情况。培训档案建立和记录情况纳入餐饮服务单位食品安全信用档案管理。（对）
30. 食品[药品监督管理](https://baike.baidu.com/item/%E8%8D%AF%E5%93%81%E7%9B%91%E7%9D%A3%E7%AE%A1%E7%90%86/6697703)部门应严格规范餐饮安全管理人员培训和考核工作。考核收取180元费用。（错）
31. 餐饮服务单位其他从业人员的培训和考核管理由各省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门规定。（对）
32. 申请人申请《[餐饮服务许可证](https://baike.baidu.com/item/%E9%A4%90%E9%A5%AE%E6%9C%8D%E5%8A%A1%E8%AE%B8%E5%8F%AF%E8%AF%81/6087469)》时，可以不提交餐饮安全管理人员有效培训合格证明。（错）
33. 餐饮安全管理人员在从事相关食品安全管理工作前，应取得餐饮服务食品安全培训合格证明。（对）
34. 餐饮服务提供者发生食品安全事故、存在严重违法违规行为、未及时消除重大食品安全隐患时，餐饮服务食品安全监管部门按照分级约谈、适时约谈、依法约谈的原则，对餐饮服务提供者主要责任人进行谈话，要求其认真落实餐饮服务食品安全责任，立即采取有效措施，及时消除食品安全隐患，切实提高食品安全保障水平。（对）
35. 凡因发生食品安全事故的餐饮服务提供者，应依法从重处罚，直至吊销餐饮服务许可证，并向社会通报。（对）
36. 凡被约谈的餐饮服务提供者，其约谈记录一律抄送当地人民政府、上一级餐饮服务食品安全监管部门、被约谈单位上级主管部门和相关行业协会，并建议相关部门取消其年度评先评优资格。（对）
37. 约谈应以《餐饮服务食品安全约谈通知书》形式通知被约谈人。《餐饮服务食品安全约谈通知书》应载明被约谈单位名称、被约谈人姓名、约谈事项、约谈时间、约谈地点等内容。（对）
38. 凡被约谈的餐饮服务提供者，列入重点监管对象，其约谈记录载入被约谈单位诚信档案，并作为不良记录，与量化分级管理和企业信誉等级评定挂钩。（对）
39. 餐饮服务食品安全监管信用信息的收集、记录、整理、使用和管理应遵循依法、全面、客观、及时的原则。（对）
40. 地方食品药品监督管理部门按照许可与管理相结合的要求，负责本行政区域内餐饮服务食品安全监管信用信息管理，逐户建立本行政区域餐饮服务食品安全监管信用信息档案。（对）
41. 餐饮服务提供者对其加工制作和经营的食品安全负责。（对）
42. 任何单位将食堂对外承包经营，单位的负责人都要对食品安全负责。（对）
43. 中小学校和幼儿园委托社会供餐，也要对食品安全负责。（对）
44. 学校（含托幼机构）校（院）长是学校（含托幼机构）食品安全第一责任人。（对）
45. 餐饮服务提供者应当对员工进行食品安全知识培训，保证食品安全。（对）
46. 食品经营企业应当配备食品安全管理人员并经考核合格。（对）
47. 设有食堂的大中专院校应当建立食品安全管理机构并配备专职管理人员。（对）
48. 食品安全管理人员应当负责对购买的食品原辅料、食品加工制作过程、餐饮具清洗消毒、环境卫生等进行管理。（对）
49. 任何单位和个人不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。（对）
50. 餐饮服务提供者在发生食品安全事故后隐匿、伪造、毁灭有关证据的，责令停产停业，没收违法所得并处20万元以上50万元以下罚款。（错）
51. 任何组织或者个人有权举报食品安全违法行为。（对）
52. 倡导餐饮服务提供者公开加工过程，公示食品原料及其来源。（对）
53. 食品经营许可申请人应当对许可申请材料的真实性负责。（对）
54. 食品经营许可证的正本和副本具有同等法律效力。（对）
55. 餐饮服务提供者不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让食品经营许可证。（对）
56. 转让餐馆时，可以将食品经营许可证一并转让。（错）
57. 食品经营许可的事项发生变化后，应当在10个工作日内申请变更。（对）
58. 餐饮服务提供者应当对监督检查人员现场检查中形成的检查记录、询问记录和抽样检验等文书进行核对，核对无误后签字或者盖章。（对）
59. 日常监督检查结果为不符合，有发生食品安全事故潜在风险时，餐饮服务提供者应当边整改边经营。（错）
60. 日常监督检查结果为基本符合时，餐饮服务提供者应当按照监管部门的要求限期整改，并报告整改情况。（对）
61. 职业学校、普通中等学校、小学、特殊教育学校、托幼机构的食堂原则上不得申请生食类食品制售项目。（对）
62. 冷冻（藏）贮存食品时，不宜堆积、挤压食品。（对）
63. 制作生食海产品时可以不在专间操作。（错）
64. 餐饮服务提供者不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。（对）
65. 餐饮服务提供者可以在食品库房内存放杀虫剂、鼠药。（错）
66. 餐饮服务提供者不得使用工业用洗涤剂、消毒剂对餐饮具进行清洗、消毒。（对）
67. 食堂工作人员可以将醇基燃料作为酒水提供给消费者饮用。（错）
68. 餐饮服务场所内可以设立圈养、宰杀活的禽畜类动物的区域。（错）
69. 餐饮服务提供者采购蔬菜水果时可以到商场、超市、蔬菜水果种植基地、批发市场采购，采购时要查验蔬菜水果的感官性状。（对）
70. 食堂采购肉类时可以到屠宰场、商场、超市采购，在屠宰场采购的应当索取肉品的检疫合格证明。（对）
71. 食堂不得采购来源不明、标识不清、感官性状异常的食用油。（对）
72. 餐饮服务企业采购食品，应保存购货凭证，如实记录食品的名称、数量、进货日期等内容。（对）
73. 实行统一配送经营方式的餐饮服务企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验。（对）
74. 添加了食品添加剂的食品一定不安全。（错）
75. 天然食品添加剂一定比化学合成的食品添加剂更安全。（错）
76. 食堂工作人员应当定期检查库存食品，及时清理变质或者超过保质期的食品。（对）
77. 食堂应当制定食品安全事故处置方案。（对）
78. 接触直接入口食品的包装材料、餐具、饮具和容器应当无毒、清洁。（对）
79. “冷食类食品”一般指无需再加热，在常温或者低温状态下即可食用的食品，包括熟食卤味、生食瓜果蔬菜、腌菜等。（对）
80. “生食类食品”一般特指生食水产品，尽量不要生食淡水水产品。（对）
81. 食品处理区按清洁程度可分为清洁操作区、准清洁操作区和一般操作区。（对）
82. 可以用切过生肉的菜板切熟食。（错）
83. 可以在清洗原料的水池内涮洗墩布。（错）
84. 食品处理区的抹布应用途明确，定位存放，保持清洁。（对）
85. 食堂工作人员应当定期对加工制作和经营食品的质量安全状况进行自查。（对）
86. 为预防豆浆中毒，需将豆浆在“假沸”后保持沸腾3分钟以上。（错）
87. 需要冷藏的熟制食品，应当在冷却后及时冷藏。（对）
88. 可以将未密封的熟食和生肉一起存放。（错）
89. 专间的温度应不高于30℃。（错）
90. 食堂工作人员可以使用盛放过农药化肥的包装袋盛放食品原料。（错）
91. 食堂工作人员可以使用盛放过油漆、涂料等工业产品的容器盛放食品原料。（错）
92. 可以使用甲醛泡发海产品。（错）
93. 蒸制馒头、包子、花卷等可以使用含铝泡打粉。（错）
94. 经营鲜活水产品的餐饮服务提供者可以在饲养用水中添加硝基呋喃、孔雀石绿等。（错）
95. 制作现榨果汁、食用冰等可以使用自来水。（错）
96. 用于制作现榨饮料、食用冰等食品的水，应为通过符合相关规定的净水设备处理后或煮沸冷却后的饮用水。（对）
97. 自行对餐饮具清洗消毒的应当配备清洗消毒设备设施，采用蒸煮等方法消毒。（对）
98. 不具备清洗消毒条件的食堂可以使用合法的集中消毒单位提供的餐饮具。（对）
99. “专间”内不得设置明沟。（对）
100. 加工制作食品过程中，不得存在超范围、超限量使用食品添加剂。（对）
101. 加工制作食品过程中，不得使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂。（对）
102. 加工制作食品过程中，不得使用回收食品作为原料，再次加工制作食品。（对）
103. 食堂工作人员应当定期清理排水沟内的污物。（对）
104. 售出后的菜品消费者如果未食用完，食堂工作人员可以回收加工后再次销售。（错）
105. 蔬菜、水果、生食的海产品等食品原料可在专间内清洗处理。（错）
106. 专间内应由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入。（对）
107. 可以在贮存食品原料的场所内存放个人生活物品。（错）
108. 申请食品经营许可，应当先行取得营业执照等合法主体资格。（对）
109. 低温能彻底杀灭微生物，所以冰箱可用来长期保存食品。（错）
110. 采购的食品添加剂标签上应该载明“食品添加剂”字样。（对）
111. 食品原料应洗净后使用。盛放或加工制作不同类型食品原料的工具和容器应分开使用。盛放或加工制作畜肉类原料、禽肉类原料及蛋类原料的工具和容器宜分开使用。（对）
112. 专间内温度可以高于30摄氏度。（错）
113. 禁止在餐食中加入药品，但中药材除外。（错）
114. 餐饮服务提供者终止经营，食品经营许可被撤回、撤销或者吊销的，应当在30个工作日内申请办理注销。（对）
115. 可以在专用操作区内从事非专用操作区的加工制作活动。（错）
116. 被许可人以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品经营许可的，由原发证部门撤销许可，并处1万元以上3万元以下罚款。（对）
117. 餐饮服务提供者采购、使用、销售无中文标签的进口预包装食品，货值金额不足1万元的，将被处以5千元以上5万元以下罚款。（对）
118. 采用乙醇消毒容器、物体表面或从业人员手部的，浓度为99%的乙醇消毒效果优于浓度为75%的乙醇。（错）
119. 发生食品安全事故或疑似食品安全事故的食堂，应当按照事故调查部门的要求提供相关资料和样品，不得拒绝。（对）
120. 发生食物中毒或者疑似食物中毒后，食堂可以与中毒者协商解决了医疗及赔偿事宜的，可不必向当地食品药品监督管理部门、卫生行政部门报告。（错）
121. 交叉污染指食品、从业人员、工具、容器、设备、设施、环境之间生物性或化学性污染物的相互转移、扩散的过程。（对）
122. 使用食品添加剂的，应在技术上确有必要，并在达到预期效果的前提下尽可能降低使用量。（对）
123. 食品的冷藏温度要求和冷冻温度要求是一样的。（错）
124. 清洗消毒后的餐用具最好用沥干、烘干的方式。使用抹布擦干的，抹布应专用，并经清洗消毒后方可使用。（对）
125. 加工海产品时，必须严格区分加工用具和容器等，避免引发副溶血性弧菌食物中毒。（对）
126. 集体聚餐人数超过100人的，餐饮服务提供者应当为提供的食品成品留样。（对）
127. 野生蘑菇中存在多种有毒品种，食用中毒后病死率高，餐饮服务提供者经营野生蘑菇的要确保经营的蘑菇中未混入有毒品种。（对）
128. 食堂工作人员上厕所后应洗净手部，接触直接入口食品的人员还应消毒手部。（对）
129. 食堂工作人员可以经营养殖河鲀活鱼和未经加工的河鲀整鱼。（错）
130. 螺类在生长过程中易被寄生虫污染，加工时应烧熟煮透。（对）
131. 餐饮服务中使用的洗涤剂、消毒剂应符合食品安全标准。（对）
132. 幼儿园和中小学食堂尽量不要加工制作四季豆。（对）
133. 食堂工作人员加工四季豆时应烧熟煮透，避免造成食物中毒。（对）
134. 大型连锁餐饮企业应制定内部的餐饮服务食品安全操作规程。加工制作地方特色餐饮食品的要制定规范的加工制作方法。（对）
135. 从事接触直接入口食品的人员应当进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。（对）
136. 特定餐饮服务提供者应自行或委托第三方机构定期对供货者食品安全状况进行现场评价。（对）
137. 食品处理区内可以设置卫生间。（错）
138. 再加热时，食品的中心温度应达到70℃以上。（对）
139. 食堂加工食品的用水，应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。（对）
140. 食品经营许可证遗失、损坏的，应当向原发证部门申请补办。（对）
141. 集体用餐配送单位在配送食品过程中，应将食品的中心温度保持在8℃以下或60℃以上。（对）
142. 餐饮服务提供者在制作的原味果汁中可以添加呈味香精。（错）
143. 餐饮服务提供者应保持就餐场所的空气流通和卫生清洁。（对）
144. 餐饮服务提供者对所有项目的食品检验结论均可以申请复检。（错）
145. 学校（含托幼机构）食堂和养老机构食堂的备餐宜在专间内进行。（对）
146. 食品处理区指贮存、加工制作食品及清洗消毒保洁餐用具（包括餐饮具、容器、工具等）等的区域。（对）
147. 不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品。应设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所，存放场所具备防火防盗通风条件，由专人负责。（对）
148. 专间是指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作间，包括冷食间、生食间、裱花间、中央厨房和集体用餐配送单位的分装或包装间等。（对）
149. 一般操作区是指其他处理食品和餐用具的区域，包括粗加工制作区、切配区、餐用具清洗消毒区和食品库房等。（）
150. 各专间、专用操作区应有明显的标识，标明其用途。（对）
151. 冷冻（藏）食品出库后，应及时加工制作。冷冻食品原料可以反复解冻、冷冻。（错）
152. 宜使用冷藏解冻或冷水解冻方法进行解冻，解冻时合理防护，避免受到污染。（对）
153. 使用禽蛋前，应清洗禽蛋的外壳，必要时消毒外壳。破蛋后应单独存放在暂存容器内，确认禽蛋未变质后再合并存放。（对）
154. 由专人加工制作，非专间加工制作人员不得擅自进入专间。进入专间前，加工制作人员应更换专用的工作衣帽并佩戴口罩。加工制作人员在加工制作前应严格清洗消毒手部，加工制作过程中适时清洗消毒手部。（对）
155. 盛放调味料的容器应保持清洁，使用后加盖存放，宜标注预包装调味料标签上标注的生产日期、保质期、截止日期等内容及开封日期。（错）
156. 烤制食品时，应避免食品直接接触火焰或烤制温度过高，减少有害物质产生。（对）
157. 添加邻苯二甲酸酯类物质制成的塑料制品不得盛装、接触油脂类食品和乙醇含量高于20%的食品。（对）
158. 在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的高危易腐食品，应在高于60℃或低于8℃的条件下存放。在8℃～60℃条件下存放超过2小时，且未发生感官性状变化的，应按本规范要求再加热后方可供餐。（对）
159. 供餐过程中，应使用清洁的托盘等工具，避免从业人员的手部直接接触食品（预包装食品除外）。（对）
160. 从业人员佩戴手套清洗消毒餐用具的，接触消毒后的餐用具前应更换手套。手套宜用颜色区分。（对）
161. 食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。（对）
162. 餐厨废弃物应分类放置、及时清理，不得溢出存放容器。餐厨废弃物的存放容器应及时清洁，必要时进行消毒。（对）
163. 为减少有害生物污染食品，人员、货物进出通道应设有防鼠板，门的缝隙应小于6mm。（对）
164. 食品处理区、就餐区宜安装粘捕式灭蝇灯。使用电击式灭蝇灯的，灭蝇灯不得悬挂在食品加工制作或贮存区域的上方，防止电击后的虫害碎屑污染食品。（对）
165. 餐饮服务场所内应使用粘鼠板、捕鼠笼、机械式捕鼠器和杀鼠剂等。（错）
166. 选择的卫生杀虫剂和杀鼠剂，应标签信息齐全（农药登记证、农药生产许可证、农药标准）并在有效期内。可以将不同的卫生杀虫剂制剂混配加强效果。（错）
167. 不得在食品处理区和就餐场所存放卫生杀虫剂和杀鼠剂产品。应设置单独、固定的卫生杀虫剂和杀鼠剂产品存放场所，存放场所具备防火防盗通风条件，由专人负责。（对）
168. 餐饮服务企业应配备专职或兼职食品安全管理人员，宜设立食品安全管理机构。（对）
169. 制度自查是对食品安全制度的适用性，每年至少开展一次自查。在国家食品安全法律、法规、规章、规范性文件和食品安全国家标准发生变化时，及时开展制度自查和修订。（对）
170. 定期自查是指特定餐饮服务提供者对其经营过程，应每周至少开展一次自查；其他餐饮服务提供者对其经营过程，应每月至少开展一次自查。定期自查的内容，应根据食品安全法律、法规、规章和本规范确定。（对）
171. 餐饮服务提供者接到消费者投诉食品感官性状异常时，应及时核实。经核实确有异常的，应及时撤换，告知备餐人员做出相应处理，并对同类食品进行检查。（对）
172. 餐饮服务提供者发生食品安全事故的，应立即采取措施，防止事故扩大。（对）
173. 入网餐饮服务提供者应在网上公示菜品名称和主要原料名称。（对）
174. 手部有伤口的从业人员，使用的创可贴宜颜色鲜明，并及时更换。佩戴一次性手套后，可从事非接触直接入口食品的工作。（对）
175. 从业人员应在食品安全培训考核合格后方可上岗。（对）
176. 待清洗的工作服可以存放在食品处理区。（错）
177. 清洁操作区与其他操作区从业人员的工作服应有明显的颜色或标识区分。（对）
178. 专间内从业人员离开专间时，不用脱去专间专用工作服。（错）
179. 工作服宜为白色或浅色，应定点存放，定期清洗更换。从事接触直接入口食品工作的从业人员，其工作服宜每天清洗更换。（对）
180. 专用操作区内从事其他加工制作的从业人员，宜佩戴清洁的口罩。（对）
181. 餐饮服务企业应如实记录采购的食品、食品添加剂、食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关记录。宜采用电子方式记录和保存相关内容。（对）
182. 进入食品处理区的非加工制作人员，可以不符合从业人员卫生要求。（错）
183. 从业人员可以先上岗后参加食品安全培训。（错）
184. 宜在食谱上或食品盛取区、展示区，公示食品的主要原料及其来源、加工制作中添加的食品添加剂等。（对）
185. 为确保食品安全，对自查中发现的问题食品，应立即停止使用，存放在加贴醒目、牢固标识的专门区域，避免被误用，并采取退货、销毁等处理措施。对自查中发现的其他食品安全风险，应根据具体情况采取有效措施，防止对消费者造成伤害。（对）
186. 在餐饮服务场所鼓励使用低毒或微毒的卫生杀虫剂和杀鼠剂。（对）
187. 餐饮服务提供者收取货物时，应检查运输工具和货物包装是否有有害生物活动迹象（如鼠粪、鼠咬痕等鼠迹，蟑尸、蟑粪、卵鞘等蟑迹），防止有害生物入侵。（对）
188. 为防治苍蝇，使用防蝇胶帘的，防蝇胶帘应覆盖整个门框，底部离地距离小于5cm，相邻胶帘条的重叠部分不少于2cm。（错）
189. 餐饮服务场所与外界直接相通的通风口、换气窗外，应加装不小于16目的防虫筛网。（对）
190. 食品处理区内可能产生废弃物的区域，应设置废弃物存放容器。废弃物存放容器与食品加工制作容器应有明显的区分标识。（对）
191. 采用化学消毒法消毒餐具时，消毒液应现用现配，并定时测量消毒液的消毒浓度。（对）
192. 工具、容器和设备，宜使用不锈钢材料，不宜使用木质材料。必须使用木质材料时，应避免对食品造成污染。盛放热食类食品的容器不宜使用塑料材料。（对）
193. 加工制作裱花蛋糕，裱浆和经清洗消毒的新鲜水果可以第二天使用，但要存放冰箱。（错）
194. 不得在专间内从事非清洁操作区的加工制作活动。（对）
195. 在专用冷冻或冷藏设备中存放食品时，宜将食品放置在密闭容器内或使用保鲜膜等进行无污染覆盖。（对）
196. 冷冻贮存食品前，宜分割食品，避免使用时反复解冻、冷冻。（对）
197. 食品生产环节监督检查事项包括食品生产者的生产环境条件、进货查验结果、生产过程控制、产品检验结果、贮存及交付控制、不合格品管理和食品召回、从业人员管理、食品安全事故处置等情况。（对）
198. 食品生产经营者应当按照食品药品监督管理部门的要求，开放食品生产经营场所，回答相关询问，提供相关合同、票据、账簿和其他有关资料，协助生产经营现场检查和抽样检验。（对）
199. 食品生产经营者撕毁、涂改日常监督检查结果记录表，或者未保持日常监督检查结果记录表至下次日常监督检查的，由市、县级食品药品监督管理部门责令改正，给予警告，并处2000元以上3万元以下罚款。（对）
200. 食品生产经营者拒绝、阻挠、干涉监督检查，违反治安管理处罚法有关规定的，由食品药品监督管理部门依法移交公安机关处理。（对）
201. 食物中具有特定生理作用，能维持机体生长、发育、活动、繁殖以及正常代谢所需的物质。（对）
202. 预包装食品标签上向消费者提供食品营养信息和特性的说明，包括营养成分表、营养声称和营养成分功能声称。（对）
203. 营养成分表应以一个“方框表”的形式表示（特殊情况除外），方框可为任意尺寸，并与包装的基线垂直，表题为“营养成分表”。（对）
204. 对除能量和核心营养素外的其他营养成分进行营养声称或营养成分功能声称时，在营养成分表中还应标示出该营养成分的含量及其占营养素参考值（NRV）的百分比。（对）
205. 预包装食品营养标签应使用中文。如同时使用外文标示的，其内容应当与中文相对应，外文字号大于中文字号。（错）
206. 营养成分表中强制标示和可选择性标示的营养成分的名称和顺序、标示单位、修约间隔、“0”界限值应符合表1 的规定。当不标示某一营养成分时，依序上移。（对）
207. 营养声称是对食品营养特性的描述和声明，如能量水平、蛋白质含量水平。营养声称包括含量声称和比较声称。（对）
208. 高危易腐食品是指蛋白质或碳水化合物含量较高（通常酸碱度（pH）大于4.6且水分活度（Aw）大于0.85），常温下容易腐败变质的食品。（对）
209. 专间是指处理或短时间存放直接入口食品的专用加工制作区域，包括现榨果蔬汁加工制作区、果蔬拼盘加工制作区、备餐区（指暂时放置、整理、分发成品的区域）等。（错）
210. 餐饮服务提供者采购原料，运输食品的温度、湿度应符合相关食品安全要求。（对）
211. 中国居民膳食指南提倡成人每天少喝白开水，多喝糖水。（错）
212. 粮谷类与豆类食品混合食用，可以蛋白质互补，提高食品的营养价值。（对）
213. 胡萝卜富含β-胡萝卜素，多吃有利于预防夜盲症。（对）
214. 水果富含各种抗氧化成分，其中花青素含量最多的水果是蓝莓。（对）
215. 《中国学龄儿童膳食指南2016》中提到，我国学龄儿童应保证每天至少活动60分钟，增加户外活动时间。（对）
216. 反复淘洗大米，损失最多都是c族维生素。（错）
217. 常吃黄色、绿色蔬菜及动物肝脏、鸡蛋、红薯等食品，可以保护视力。（对）
218. 饭后立即吃很多水果，会被食物阻滞在胃内，引起腹胀或便秘，因此吃水果的最佳时间是饭后1-2小时。（对）
219. 三大产能营养素是指蛋白质、碳水化合物和脂肪。（对）
220. 维生素D能够促进钙的吸收，其机理是诱导钙调蛋白合成。（对）
221. 必需脂肪酸是指人体需要，但自身不能合成或者合成速度必能满足机体需要，必需由食物供给的脂肪酸。（对）
222. 膳食结构是指人们消费的食物种类及其相对构成。（对）
223. 指为防止食品受到污染，清洁程度要求较高的加工制作区域，包括专间、专用操作区。（对）
224. 特定餐饮服务提供者指学校（含托幼机构）食堂、养老机构食堂、医疗机构食堂、中央厨房、集体用餐配送单位、连锁餐饮企业等。（对）
225. 食品安全事故是指食品中毒、食源性疾病、食品污染等源于食品，对人体健康有危害或者可能有危害的事故。（对）
226. 一次食品安全事故造成伤害人数30-99人，未出现死亡病例，认为是较大食品安全事故（III）。（错）
227. 应急预案是指针对突发公共事件先制定的，用于明确事前、事中、事后的各个进程中，谁来做，怎样做，何时做，以及用什么资源来做的应急反应工作方案。（对）
228. 任何单位或者个人不得阻碍、干涩食品安全事故的调查处理。（对）
229. 《中国儿童青少年零食指南2018》针对三个年龄段的儿童青少年，分别是2-5岁学龄前儿童、6-12岁学龄儿童和13-17岁青少年。（对）
230. 2-5岁学龄前期是儿童生长发育的关键阶段。这一阶段三顿丰富的正餐与两次适量的加餐是学龄前儿童获得全面营养的保障。如果需要添加零食，应该少量，且要选择健康零食。（对）
231. 一般烹调不会使食物中的维生素D损失。（对）
232. 维生素是维持人体健康必需的有机化合物，能供给人体热量。（错）
233. 日光浴可使皮肤下的7-脱氢胆固醇转化为维生素D。（对）
234. 食物价格越过，品质越精越有营养，进口比国产的有营养。（错）
235. 严重的维生素B1缺乏可出现脚气病，影响神经和心脏功能。（对）
236. 在营养学中，蛋白质可依据营养价值的高低分为完全蛋白、不完全蛋白和半完全蛋白。（对）
237. 食品蛋白质中按照人体的需要及其比例关系相对不足的氨基酸称为限制性氨基酸。（对）
238. 谷类的第一限制性氨基酸为赖氨酸。（对）
239. 根据食品安全事故分级情况，食品安全事故应急响应分为Ⅰ级、Ⅱ级、Ⅲ级和Ⅳ级响应。（对）
240. 餐饮服务提供者依法应当履行的食品安全职责和义务包括组织职工进行食品安全培训，提高其守法经营意识，规范其经营行为。（对）
241. 造成细菌性食物中毒常见的主要原因是交叉污染。（对）
242. 食品生产许可应当遵循依法、公开、公平、公正、便民、高效的原则。（对）
243. 在中华人民共和国境内，从事食品生产活动，应当依法取得食品生产许可。（对）
244. 一个食品生产者从事食品生产活动，应当取得多个食品生产许可证。（错）
245. 国家食品药品监督管理总局负责监督指导全国食品生产许可管理工作。（对）
246. 省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门可以根据食品类别和食品安全风险状况，确定市、县级食品药品监督管理部门的食品生产许可管理权限。（对）
247. [保健食品](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/42564.html)、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品的生产许不可由省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门负责。（错）
248. 省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门可以根据本行政区域食品生产许可审查工作的需要，对地方特色食品等食品制定食品生产许可审查细则，在本行政区域内实施，并报国家食品药品监督管理总局备案。国家食品药品监督管理总局制定公布相关食品生产许可审查细则后，地方特色食品等食品生产许可审查细则自行废止。（对）
249. 市级以上食品药品监督管理部门应当加快信息化建设，在行政机关的网站上公布生产许可事项，方便申请人采取数据电文等方式提出生产许可申请，提高办事效率。（错）
250. 申请食品生产许可，应当先行取得营业执照等合法主体资格。（对）
251. 申请食品生产许可，应当按照以下食品类别提出：粮食加工品，食用油、油脂及其制品，调味品，肉制品，乳制品，饮料，方便食品，饼干，罐头，冷冻饮品，速冻食品，薯类和膨化食品，糖果制品，茶叶及相关制品，酒类，蔬菜制品，水果制品，炒货食品及坚果制品，蛋制品，可可及焙烤咖啡产品，食糖，水产制品，淀粉及淀粉制品，糕点，豆制品，蜂产品，保健食品，特殊医学用途配方食品，婴幼儿配方食品，特殊膳食食品，其他食品等。（对）
252. 申请人委托他人办理食品生产许可申请的，代理人应当提交授权委托书以及代理人的身份证明文件。（对）
253. 申请保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品的生产许可，还应当提交与所生产食品相适应的生产质量管理体系文件以及相关注册和备案文件。（对）
254. 从事食品添加剂生产活动，可不取得食品添加剂生产许可。（错）
255. 县级以上地方食品药品监督管理部门应当对申请人提交的申请材料进行审查。需要对申请材料的实质内容进行核实的，应当进行现场核查。（对）
256. 申请保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方乳粉生产许可，在产品注册时经过现场核查的，可以不再进行现场核查。（对）
257. 食品生产许可直接涉及申请人与他人之间重大利益关系的，县级以上地方食品药品监督管理部门在作出行政许可决定前，应当告知申请人、利害关系人享有要求听证的权利。（对）
258. 食品生产许可证分为正本、副本。但正本、副本具有不同等法律效力。（错）
259. 食品生产许可证应当载明：生产者名称、社会信用代码（个体生产者为身份证号码）、法定代表人（负责人）、住所、生产地址、食品类别、许可证编号、有效期、日常监督管理机构、日常监督管理人员、投诉举报电话、发证机关、签发人、发证日期和二维码。副本还应当载明食品明细和外设仓库（包括自有和租赁）具体地址。生产保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品的，还应当载明产品注册批准文号或者备案登记号；接受委托生产保健食品的，还应当载明委托企业名称及住所等相关信息。（对）
260. 食品生产者应当妥善保管食品生产许可证，不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让。（对）
261. 对因产品有关标准、要求发生改变，国家和省级食品药品监督管理部门决定组织重新核查而换发的食品生产许可证，其发证日期以重新批准日期为准，有效期自重新发证之日起计算。（对）
262. 被许可人以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品生产许可的，由原发证的食品药品监督管理部门撤销许可，并处1万元以上3万元以下罚款。被许可人在3年内不得再次申请食品生产许可。（对）
263. 食品药品监督管理部门制作的食品生产许可电子证书与印制的食品生产许可证书不具有同等法律效力。（错）
264. 被吊销生产许可证的食品生产者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起5年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。（对）
265. 食品经营许可应当遵循依法、公开、公平、公正、便民、高效的原则。（对）
266. 国家食品药品监督管理总局负责监督指导全国食品经营许可管理工作。（对）
267. 县级以上地方食品药品监督管理部门负责本行政区域内的食品经营许可管理工作。（对）
268. 省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门可以根据食品类别和食品安全风险状况，确定市、县级食品药品监督管理部门的食品经营许可管理权限。（对）
269. 食品药品监督管理部门按照食品经营主体业态和经营项目的风险程度对食品经营实施分类许可。（对）
270. 市级以上食品药品监督管理部门应当加快信息化建设，在行政机关的网站上公布经营许可事项，方便申请人采取数据电文等方式提出经营许可申请，提高办事效率。（错）
271. 申请食品经营许可，应当先行取得营业执照等合法主体资格。机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等申办单位食堂，以机关或者事业单位法人登记证、社会团体登记证或者营业执照等载明的主体作为申请人。（对）
272. 食品经营主体业态分为食品销售经营者、餐饮服务经营者、单位食堂。（对）
273. 申请人委托他人办理食品经营许可申请的，代理人应当提交授权委托书以及代理人的身份证明文件。（对）
274. 县级以上地方食品药品监督管理部门对申请人提出的申请决定予以受理的，应当出具受理通知书；决定不予受理的，应当出具不予受理通知书，说明不予受理的理由，并告知申请人依法享有申请行政复议或者提起行政诉讼的权利。（对）
275. 食品经营许可证编号由JY（“经营”的汉语拼音字母缩写）和阿拉伯数字组成。数字从左至右依次为：1位主体业态代码、2位省（自治区、直辖市）代码、4位市（地）代码、2位县（区）代码、6位顺序码、1位校验码。（错）
276. 食品经营许可证应当载明：经营者名称、社会信用代码（个体经营者为身份证号码）、法定代表人（负责人）、住所、经营场所、主体业态、经营项目、许可证编号、有效期、日常监督管理机构、日常监督管理人员、投诉举报电话、发证机关、签发人、发证日期和二维码。在经营场所外设置仓库（包括自有和租赁）的，还应当在副本中载明仓库具体地址。（对）
277. 食品经营者应当妥善保管食品经营许可证，不得伪造、涂改、倒卖、出租、出借、转让。（对）
278. 食品经营者应当在经营场所的任意位置悬挂或者摆放食品经营许可证正本。（错）
279. 食品经营许可证载明的许可事项发生变化的，食品经营者应当在变化后5个工作日内向原发证的食品药品监督管理部门申请变更经营许可。（错）
280. 经营场所发生变化的，应当重新申请食品经营许可。外设仓库地址发生变化的，食品经营者应当在变化后15个工作日内向原发证的食品药品监督管理部门报告。（错）
281. 申请变更食品经营许可的，应当提交食品经营许可变更申请书；
食品经营许可证正本、副本；与变更食品经营许可事项有关的其他材料。（对）
282. 食品经营者需要延续依法取得的食品经营许可的有效期的，应当在该食品经营许可有效期届满35个工作日前，向原发证的食品药品监督管理部门提出申请。（错）
283. 食品经营者申请延续食品经营许可，应当提交下列材料：食品经营许可延续申请书；食品经营许可证正本、副本；与延续食品经营许可事项有关的其他材料。（对）
284. 据《食品经营许可管理办法》，原发证的食品药品监督管理部门决定准予延续的，应当向申请人颁发新的食品经营许可证，许可证编号要变，有效期自食品药品监督管理部门作出延续许可决定之日起计算。（错）
285. 食品经营许可证遗失、损坏的，应当向原发证的食品药品监督管理部门申请补办。（对）
286. 食品经营者终止食品经营，食品经营许可被撤回、撤销或者食品经营许可证被吊销的，应当在30个工作日内向原发证的食品药品监督管理部门申请办理注销手续。（对）
287. 食品经营许可被注销的，许可证编号可再次使用。（错）
288. 日常监督管理人员应当按照规定的频次对所管辖的食品经营者实施全覆盖检查。（对）
289. 食品经营者未按规定在经营场所的显著位置悬挂或者摆放食品经营许可证的，由县级以上地方食品药品监督管理部门责令改正；拒不改正的，给予警告。（对）
290. 单位食堂，指设于机关、事业单位、社会团体、民办非企业单位、企业等，供应内部职工、学生等集中就餐的餐饮服务提供者。（对）
291. 中央厨房，指由餐饮单位建立的，具有独立场所及设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送的食品经营者。（对）
292. 热食类食品，指食品原料经粗加工、切配并经过蒸、煮、烹、煎、炒、烤、炸等烹饪工艺制作，在一定热度状态下食用的即食食品，含火锅和烧烤等烹饪方式加工而成的食品等。（对）
293. 生食类食品，一般特指生食水产品。（对）
294. 冷食类食品，指一般无需再加热，在常温或者低温状态下即可食用的食品，含熟食卤味、生食瓜果蔬菜、腌菜等。（对）
295. 散装食品，指无预先定量包装，需称重销售的食品，包括无包装和带非定量包装的食品。（对）
296. 集体用餐配送单位，指根据服务对象订购要求，集中加工、分送食品但不提供就餐场所的食品经营者。（对）
297. 自制饮品，指经营者现场制作的各种饮料，含冰淇淋等。（对）
298. 据《食品添加剂生产监督管理规定》，检验机构完成检验工作后，应当出具产品检验报告。检验报告一式两份，一份送申请人，一份检验机构存档。（错）
299. 据《食品添加剂生产监督管理规定》，拒绝核查或无正当理由不予配合，导致实地核查无法在规定期限内实施的，视为实地核查不合格。（对）
300. 据《食品添加剂生产监督管理规定》，实地核查工作应当由核查组组长填写实地核查记录，由核查人员签字，不用经申请人确认。（错）
301. 据《食品添加剂生产监督管理规定》，复检应在原检验机构以外的符合规定要求的检验机构进行，复检结论为最终结论。（对）
302. 据《食品添加剂生产监督管理规定》，许可机关应当将办理食品添加剂生产许可的有关资料及时归档。档案材料的保存期限为三年。（错）
303. 据《食品添加剂生产监督管理规定》，生产者要求终止食品添加剂生产许可的，应当说明理由，并向原许可机关提交申请书；原许可机关按照有关规定依法办理注销手续。（对）
304. 据《食品添加剂生产监督管理规定》，申请人应当配合核查组的实地核查，因不可抗力等原因需要延长核查时间的，不用向许可机关提出延期申请。（错）
305. 据《食品添加剂生产监督管理规定》，在生产许可证有效期内，国家有关法律法规、产品标准及技术要求发生较大改变的，国家质检总局可以根据需要作出相应的规定，原许可机关根据规定重新组织审查。（对）
306. 据《食品添加剂生产监督管理规定》，逾期未申请换证或申请不予批准的，食品添加剂生产许可证自有效期届满之日起失效。（对）
307. 据《食品添加剂生产监督管理规定》，实地核查工作一般不超过三日。（错）
308. 生产者必须在取得生产许可后，方可从事食品添加剂的生产。（对）
309. 食品添加剂生产许可证书分为正本和副本。（对）
310. 食品添加剂应当有包装并保证食品添加剂不被污染。（对）
311. 生产的食品添加剂存在安全隐患的，生产者应当依法实施召回。（对）
312. 食品添加剂是指经国务院卫生行政部门批准并以标准、公告等方式公布的可以作为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品的人工合成或者天然物质。（对）
313. 国家质量监督检验检疫总局主管全国范围内生产食品添加剂的质量监督管理工作。（对）
314. 生产者应当依照法律、法规、规章和有关标准的要求从事食品添加剂生产活动，保证产品质量持续稳定合格，对社会和公众负责，接受社会监督。（对）
315. 食品添加剂生产监督管理，应当遵循科学公正、便民高效的原则。（对）
316. 据《食品添加剂生产监督管理规定》，申请人提出的申请材料存在可以当场更正的错误的，不允许申请人当场更正。（错）
317. 生产者必须在取得生产许可后，方可从事食品添加剂的生产。许可机关不予受理许可申请，可不出具加盖本机关专用印章和注明日期的书面凭证。（错）
318. 承担食品添加剂生产许可发证检验工作的检验机构，应当具备法定资质并由国家质检总局统一发布名录。（对）
319. 据《食品添加剂生产监督管理规定》，对检验结果有异议的，申请人可以自接到检验报告后可向原许可机关提出复检申请。复检结论与原检验结论一致的，复检费用由申请人承担；复检结论与原检验结论不一致的，复检费用由原检验机构承担。（对）
320. 获得食品添加剂生产许可证书的生产者需要增加产品品种的，应当依照本规定提出申请。原许可机关应当依照本规定对申请增加的产品品种组织审查。（对）
321. 食品添加剂证书应当载明生产者名称、住所、生产地址、食品添加剂名称、证书编号、发证日期、有效期、发证机关（加盖公章）等内容。（对）
322. 食品添加剂生产许可证书格式和编号规则由国家质检总局统一规定。（对）
323. 许可决定作出前，申请人要求退回食品添加剂生产许可申请的，应当说明理由，并提交申请书；退回许可申请的，许可机关以不以书面形式予以确认，许可自然终止。（错）
324. 食品添加剂生产许可的撤销、撤回、注销，依照有关规定执行。（对）
325. 任何单位和个人不得伪造、变造食品添加剂生产许可证书和编号。（对）
326. 取得生产许可证的食品添加剂生产者可出租、出借或者以其他方式转让生产许可证书和编号。（错）
327. 食品添加剂应当有标签、说明书，标签上可不载明“食品添加剂”字样。（错）
328. 食品添加剂标签、说明书不得含有不真实、夸大的内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。（对）
329. 有使用禁忌或安全注意事项的食品添加剂，应当有警示标志或者中文警示说明。（对）
330. 受他人委托加工食品添加剂的，受委托生产者应当具有委托生产范围内的食品添加剂生产许可证。（对）
331. 委托加工的食品添加剂，除应当按照产品质量和食品安全法律法规以及本规定的要求进行食品添加剂标识标注外，还应标明受委托生产者的名称、地址和联系方式等内容。（对）
332. 生产者应当建立生产管理情况自查制度，按照有关规定对食品添加剂质量安全控制等生产管理情况进行自查。（对）
333. 无标签的预包装食品只要未超过保质期的，可以食用。（对）
334. 食品标签的配料表中的食物配料，依次罗列，无顺序要求。（错）
335. 保质期不是判断食品是否变质的唯一标准，可能由于存放方式、环境变化等引起过早变质，所以食品应在保质期内尽早食用。（对）
336. 若食品为转基因食品，建议在食品标签中标明。（错）
337. 产品标签中生产日期也可以表示为“包装日期”，“灌装日期”。（错）
338. 食品保质期指食品在自然条件下保持品质的期限。（错）
339. 食品广告的内容应当真实合法，不得含有虚假、夸大的内容，但可以涉及疾病预防、治疗功能。（错）
340. 由于亚硝酸盐与食盐外观上很接近，容易误食造成食物中毒，因此学校食堂应该加强亚硝酸盐的保管和使用。（错）
341. 学校食堂留样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。（对）
342. 保健食品系指表明具有特定保健功能的食品。即适宜于特定人群食用，具有调节机体功能，不以治疗疾病为目的的食品。（对）
343. 国务院卫生行政部门（以下简称卫生部）对保健食品、保健食品说明书实行审批制度。（对）
344. 保健食品必须符合的要求有5条。（错）
345. 凡声称具有保健功能的食品必须经卫生部审查确认。（对）
346. 卫生部和省级卫生行政部门应分别成立评审委员会承担技术评审工作，委员会应由5个领域专家组成。（对）
347. 卫生部评审委员会对申报的保健食品认为有必要复验的，由卫生部指定的检验机构进行复验。复验费用由保健食品卫生部承担。（错）
348. 由两个或两个以上合作者共同申请同一保健食品时，《保健食品批准证书》共同署名，证书发给所有合作者。（错）
349. 保健食品申请者，除提交本办法所列各项资料外，还应提交由所有合作者签章的负责者推荐书。（对）
350. 《保健食品批准证书》持有者不可凭此证书转让技术或与他方共同合作生产。（错）
351. 转让《保健食品批准证书》时，应与受让方共同向卫生部申领《保健食品批准证书》正本。（错）
352. 《保健食品批准证书》正本发放给受让方，受让方无权再进行技术转让。（错）
353. 已由国家有关部门批准生产经营的药品，可再申请《保健食品批准证书》。（错）
354. 进口保健食品时，进口商或代理人必须向卫生部提出申请。（对）
355. 卫生部对审查合格的进口保健食品发放《进口保健食品批准证书》，取得《进口保健食品批准证书》的产品必须在包装上标注批准文号和卫生部规定的保健食品标志。（对）
356. 口岸进口食品卫生监督检验机构凭《进口保健食品批准证书》进行检验，合格后放行。（对）
357. 未经卫生部审查批准的食品，不得以保健食品名义生产经营；未经省级卫生行政部门审查批准的企业，不得生产保健食品。（对）
358. 保健食品的生产过程、生产条件必须符合相应的食品生产企业卫生规范或其它有关卫生要求。（对）
359. 保健食品的生产时选用的工艺应能保持产品的功效成分的稳定性。（对）
360. 保健食品加工过程中功效成分不损失，不破坏，不转化和不产生有害的中间体。（对）
361. 直接与保健食品接触的包装材料或容器必须符合有关卫生标准或卫生要求。（对）
362. 包装材料或容器及其包装方式应有利于保持保健食品功效成分的稳定。（对）
363. 保健食品经营者采购保健食品时，可不必须索取卫生部发放的《保健食品批准证书》复印件和产品检验合格证。（错）
364. 采购进口保健食品应索取《进口保健食品批准证书》复印件及口岸进口食品卫生监督检验机构的检验合格证。（对）
365. 保健食品的名称应当准确、科学，不得使用人名、地名、代号及夸大容易误解的名称，不得使用产品中非主要功效成分的名称。（对）
366. 保健食品的标签、说明书和广告内容必须真实，符合其产品质理要求，但可以有有暗示可使疾病痊愈的宣传。（错）
367. 可利用封建迷信进行保健食品的宣传。（错）
368. 未经卫生部按本办法审查批准的食品、不得以保健食品名义进行宣传。（对）
369. 根据《食品卫生法》以及卫生部有关规章和标准，各级卫生行政部门应加强对保健食品的监督、监测及管理。（对）
370. 卫生部对已经批准生产的保健食品可以组织监督抽查，并向社会公布抽查结果。（对）
371. 经审查不合格或不接受重新审查者，由卫生部撤销其《保健食品批准证书》。合格者，原证书仍然有效。（对）
372. 保健食品生产经营者的一般卫生监督管理，按照《食品卫生法》及有关规定执行。（对）
373. 保健食品广告中宣传疗效或利用封建迷信进行保健食品宣传的，按照国家工商行政管理局和卫生部《食品广告管理办法》的有关规定进行处罚。（对）
374. 保健食品的功能评价和检测、安全性毒理学评价由卫生部认定的检验机构承担。（对）
375. 从事有机食品认证工作的单位，必须按本办法规定的程序，向国家环境保护总局设立的有机食品认可委员会申请取得有机食品认证机构资格证书。（对）
376. 有机食品认可委员会自收到申请材料之日相应时间内作出是否受理申请的决定，并书面通知申请单位。对不受理的，可不说明理由。（错）
377. 对经审查，符合有机食品认证机构资格条件的单位，由有机食品认可委员会对其颁发有机食品认证机构资格证书。（对）
378. 任何单位和个人可伪造、涂改、转让有机食品认证机构资格证书。（错）
379. 机食品认证机构应接受有机食品认可委员会对其认证活动的监督和检查。（对）
380. 有机食品认证机构及其工作人员可从事有机食品的有偿咨询活动或有机食品的生产经营活动。（错）
381. 有机食品认证机构应按照本办法规定的原则、程序和有机食品认可委员会规定的技术规范，开展有机食品认证活动，不得弄虚作假或欺骗客户。（对）
382. 取得有机食品基地生产证书的单位或个人应当划定地域范围，标注地理位置，设立保护标志，及时予以公告。（对）
383. 取得有机食品认证证书的单位或个人，不可以在其有机食品认证证书规定产品的标签、包装、广告、说明书上使用有机食品标志。（错）
384. 有机食品标志的图形式样由有机食品认可委员会统一规定。（对）
385. 有机食品标志未在限定的范围内使用也可行。（错）
386. 在生产、加工或销售过程中有机食品受到污染或与非有机食品发生混淆时，有机食品生产经营单位或个人必须及时通报原有机食品认证机构，对该食品停止使用有机食品标志，并不得再作为有机食品生产、加工或销售。（对）
387. 已获认证的有机食品不符合有机食品认证时的标准和规范要求的，由原有机食品认证机构视情况暂扣或撤销有机食品认证证书。（对）
388. 食品标签标示不得标示与驰名商标商品和知名商品商标、名称、包装、装潢相同或相近似的商标、名称、包装、装潢。（对）
389. 食品标签**标示内容可模糊不清。**（错）
390. 食品标签**标示不得使用绝对化等用语。**（对）
391. 混装非食用产品易造成误食，使用不当，容易造成人身伤害的，应当在其标识上标注警示标志或者中文警示说明。（对）
392. 餐饮服务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。（对）
393. 餐饮服务单位的卫生安全状况主要取决于食品安全管理。（对）
394. 预包装食品是指预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品，包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中，并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识的食品。（对）
395. 《18-2011 预包装食品标签通则》于2011年4月20日公布，自2012年1月1日正式实施。（错）
396. 留样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。（对）
397. 《中华人民共和国食品安全法》是为了保证食品安全，保障公众身体健康和生命安全。（对）
398. 食品生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，保证食品安全，诚信自律，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。（对）
399. 新的《食品安全法》施行后，食品生产经营者之前已经取得的许可证一律无效。 （错）
400. 食品生产经营者在本法施行前已经取得相应许可证的，该许可证继续有效。（对）
401. 新的《食品安全法》公布实施后，现行的食用农产品质量安全标准、食品卫生标准、食品质量标准等自行作废。 （错）
402. 食品安全国家标准审评委员会由国务院质量监督部门负责组织。 (错)
403. 卫生部门负责食品添加剂行业管理、制定产业政策和指导生产企业诚信体系建设。(错)
404. 县级以上地方人民政府依照本法和国务院的规定，确定本级食品药品监督管理、卫生行政部门和其他有关部门的职责。有关部门在各自职责范围内负责本行政区域的食品安全监督管理工作。（对）
405. 违反《中华人民共和国食品安全法》规定，食品检验机构、食品检验人员出具虚假检验报告的，由授予其资质的主管部门或者机构撤销该食品检验机构的检验资质依法对食品检验机构直接负责的主管人员和食品检验人员给予撤职或者开除处分。（对）
406. 导致发生重大食品安全事故的，对直接负责的主管人员和食品检验人员给予开除处分。（对）
407. 食品生产经营者可以在广告中对食品作虚假宣传，欺骗消费者，或者发布未取得批准文件、广告内容与批准文件不一致的保健食品广告（错）
408. 食品行业协会、消费者协会可以向消费者推荐优质食品。( 错 )
409. 食品安全风险评估不得向生产经营者收取费用，采集样品不用支付费用。（错）
410. 食品检验实行食品检验机构负责制。 ( 错 )
411. 食品安全监督管理部门对食品不得实施免检。（对）
412. 对地方特色食品，没有食品安全国家标准的，省、自治区、直辖市人民政府卫生行政部门可以制定并公布食品安全地方标准，报国务院卫生行政部门备案。食品安全国家标准制定后，该地方标准即行废止。（对）
413. 食品安全标准不包括食品生产经营过程的卫生要求。（错）
414. 没有食品安全国家标准的，可以制定食品安全地方标准。（对）
415. 国家鼓励食品生产企业制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准。（对）
416. 地方标准或企业标准可以低于食品安全国家标准。（错）
417. 国家对食品生产经营实行许可制度。从事食品生产、食品销售、餐饮服务，应当依法取得许可。但是，销售食用农产品，不需要取得许可。（对）
418. 上级人民政府所属部门在下级行政区域设置的机构应当在所在地人民政府的统一组织、协调下，依法做好食品安全监管工作。（对）
419. 只要生产的产品质量好，无需在产品的外包装上贴标签。( 错 )
420. 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。（对）
421. 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。（对）
422. 食品生产经营者应当按照食品安全国家标准使用食品添加剂。（对）
423. 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。（对）
424. 食源性疾病，指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病，不包括食物中毒。（ 错 ）
425. 食品安全事故，指食源性疾病、食品污染等源于食品，对人体健康有危害或者可能有危害的事故。（对）
426. 国务院卫生行政部门通过食品安全风险监测或者接到举报发现食品可能存在安全隐患的，应当立即组织查封该企业。（ 错 ）
427. 对经综合食品安全评估分析表明可能具有较高程度安全风险的食品，国务院卫生行政部门应当及时提出食品安全风险警示，并予以公布。（对）
428. 食品添加剂列入允许使用的范围可以不经过风险评估证明安全可靠。（错）
429. 取得食品生产许可的食品生产者在其生产场所销售其生产的食品，不需要取得食品流通的许可。（对）
430. 生产经营的食品中可以添加药品。（错）
431. 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。（对）
432. 食品生产经营企业不能自行对所生产的食品进行检验，只能委托符合《食品安全法》规定的食品检验机构进行检验。(错)
433. 对食品检验结论有异议的，可以依法进行复检。食品复检机构出具的复检结论为最终检验结论。 （对）
434. 食品抽样检验的复检机构与初检机构不得为同一机构。（对）
435. 患有活动性肺结核疾病的人不得从事直接入口食品工作。（对）
436. 凡患有痢疾、伤寒、化脓性或者渗出性皮肤病、病毒性肝炎、高血压、糖尿病患者不得从事直接入口食品生产经营活动。(错)
437. 国家建立食品安全风险评估制度，对食品、食品添加剂中生物性、化学性和辐射性危害进行风险评估。(错)
438. 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，没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。（对）
439. 餐饮服务提供者应当制定并实施原料控制要求，不得采购不符合食品安全标准的食品原料。（对）
440. 餐具、饮具集中消毒服务单位应当对消毒餐具、饮具进行逐批检验，检验合格后方可出厂，并应当随附消毒合格证明。（对）
441. 消毒后的餐具、饮具在独立包装上标注单位名称、地址、消毒日期即可。（错）
442. 食品生产者认为应当召回但不危害人生命健康的食品，可以不用立即召回。（错）
443. 食品生产经营者对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售。（对）
444. 专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品其标签不用标明主要成分及含量。（错）
445. 食品安全行政部门对声称具有特定保健功能的食品实行严格监管。（对）
446. 食品和食品添加剂的标签、说明书，不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。生产经营者对其提供的标签、说明书的内容负责。（对）
447. 婴幼儿配方乳粉可以以分装方式生产。（错）
448. 同一企业不得用同一配方生产不同品牌的婴幼儿配方乳粉。（对）
449. 可以进口没有中文标签、中文说明书的预包装食品。（错）
450. 出口食品生产企业应当保证其出口食品符合进口国（地区）的标准或者合同要求。（对）
451. 农产品进入市场最起码的要求和最基本的准入条件是纯天然生态食品。（错）
452. 农产品质量安全监督抽查结果由国务院农业行政主管部门或者省、自治区、直辖市人民政府农业行政主管部门按照权限予以公布。（对）
453. 使用农药残留速测仪可对西红柿、大白菜、甘蓝、芹菜、黄瓜、韭菜、西葫芦进行检测。 （错）
454. 对可能影响农产品质量安全的农药、兽药、饲料和饲料添加剂、肥料、兽医器械，依照有关法律、行政法规的规定实行许可制度。（对）
455. 农产品生产企业和农民专业合作经济组织，应当自行或委托检测机构对农产品质量安全状况进行检测。（对）
456. 农产品生产企业、农民专业合作经济组织以及从事农产品收购的单位或者个人销售农产品，须经包装或者附加标识后方可销售。（错）
457. 农产品生产者在农产品包装、保鲜、贮存、运输中，可以根据需要使用保鲜剂、防腐剂、添加剂等材料。（对）
458. 农产品质量安全监督抽查时，可以向被抽查人收取费用。（错）
459. 农产品质量安全监督抽查抽取的样品不得超过国务院农业行政主管部门规定的数量。（对）
460. 农产品质量安全检测机构经考核和计量认证合格后，方可对外从事农产品、农业投入品和产地环境检测工作。（对）
461. 复检可以采用快速检测方法。 （错）
462. 农产品销售企业对其销售的农产品，应建立健全进货检查验收制度，经查验不符合农产品质量安全标准的，可以作为次品销售。（错）
463. 绿色食品生产过程中不允许使用化肥、农药。（错）
464. 农民个人销售自己产的食用农产品，需取得食品流通的许可。（错）
465. 止在有毒有害物质超过规定标准的区域生产、捕捞、采集食用农产品和建立农产品生产基地。（对）
466. 农产品批发市场不得设立检测机构，只能委托农产品质量安全检测机构对进场销售的农产品质量安全状况进行抽查检测。 （错）
467. 农药使用安全间隔期是指在农作物上使用同一农药两次间隔的最少时间。（错）
468. 经营者在销售农药时，向购买者正确说明农药的用途、使用方法、用量、中毒急救措施和注意事项，是其法定的义务。（对）
469. 县级以上人民政府应当组织畜牧兽医行政主管部门和其他有关主管部门，依照有关法律、行政法规的规定，加强对畜禽饲养环境、种畜禽质量、饲料和兽药等投入品的使用以及畜禽交易与运输的监督管理。（对）
470. 消费者有权就产品质量问题，向产品的生产者、销售者查询。（对）
471. 《产品质量法》中所称的产品质量是指产品满足需要的适用性、安全性、可靠性、维修性、经济性和环境所具有的特征、特性的总和。（对）
472. 伪造厂名、厂址，是指非法制作标注他人厂名、厂址的标识。（错）
473. 对产品质量监督检查中发现的不合格产品，由质量技术监督部门责令改正，并直接予以公告。（错）
474. 产品质量应当检验合格，特殊情况下“处理品”可以代表合格产品销售。（错）
475. 《产品质量法》规定的罚款和《刑法》规定的罚金，都是由违法行为人向国家交纳一定数额的金钱，二者本质上是一回事。（错）
476. 产品标识应当有生产者的名称和地址。生产者的名称和地址应当是依法登记注册的，能承担产品质量责任的生产者名称和地址。（对）
477. 根据《产品质量法》规定，对生产者专门用于生产以次充好的产品的原辅材料、包装物、生产工具，应当予以没收。（错）
478. 销售者进货时应当执行进货检查验收制度，是指所进的产品都应经过销售者再次检验。（错）
479. 工商行政管理机关不可直接适用《产品质量法》处理案件。（错）
480. 《产品质量法》适用的主体为在中华人民共和国境内的公民、法人和社会组织。（对）
481. 《产品质量法》所称的产品是指经过加工、制作的产品。（对）
482. 《产品质量法》中所称的产品质量是指产品满足需要的适用性、安全性、可靠性、维修性、经济性和环境所具有的特征、特性的总和。（对）
483. 《产品质量法》规定，产品缺陷损害赔偿的诉讼时效为一年。（错）
484. 在产品中掺杂、掺假，以假充真，以次充好的，责令停止生产、销售，没收违法生产、销售的产品，并处违法生产、销售产品货值一半以上三倍以下的罚款。（对）
485. 生产者、销售者在产品中掺杂、掺假，以假充真，以次充好，或者以不合格产品冒充合格产品，销售金额在10万元以上的即构成犯罪。（错）
486. 《产品质量法》规定产品质量责任包括产品责任，民事责任，行政责任，刑事责任。（对）
487. 国家对产品实行以抽查为主要方式的监督检查制度。（对）
488. 学校食堂从业人员的健康证明应当在学校食堂显著位置进行统一公示。（对）
489. 中小学、幼儿园应当建立集中用餐陪餐制度，每餐均应当有家长与学生共同用餐，做好陪餐记录，及时发现和解决集中用餐过程中存在的问题。（错）
490. 学校食堂不得采购、贮存、使用亚硝酸盐（包括亚硝酸钠、亚硝酸钾）。（对）
491. 学校食堂从业人员可在食堂内吸烟。（错）
492. 食品库房可在保证安全的情况下存放有毒、有害物品。（错）
493. 中小学、幼儿园食堂可以制售冷荤类食品、生食类食品、裱花蛋糕（错）
494. 中小学、幼儿园食堂不得制售，不得加工制作四季豆、鲜黄花菜、野生蘑菇、发芽土豆等高风险食品。（对）
495. 学校食堂的餐具、饮具和盛放或者接触直接入口食品的容器、工具，使用前应当洗净、消毒。（对）
496. 学校应当根据卫生健康主管部门发布的学生餐营养指南等标准，针对不同年龄段在校学生营养健康需求，因地制宜引导学生科学营养用餐。（对）
497. 中小学、幼儿园应当培养学生健康的饮食习惯，加强对学生营养不良与超重、肥胖的监测、评价和干预，利用家长学校等方式对学生家长进行食品安全与营养健康相关知识的宣传教育。（对）
498. 中小学、幼儿园一般不得在校内设置小卖部、超市等食品经营场所，确有需要设置的，应当依法取得许可，并避免售卖高盐、高糖及高脂食品。（对）
499. 学校食堂可以购买、贮存亚硝酸盐（包括亚硝酸钠，亚硝酸钾）。（错）
500. 学校食堂从业人员可以在学校食堂吸烟。（错）
501. 食品库房可以在安全的情况下存放有毒、有害物品。（错）
502. 餐饮服务提供者采用透明式展示的，可通过建造透明玻璃窗、玻璃墙的方式向社会公众展示。（对）
503. 食品经营者应当按照保证食品安全的要求贮存食品，定期检查库存食品，记录保存超过保质期的食品。（错）
504. 食品经营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。（对）
505. 摄像头安装要满足烹饪区，可以看到地面、工作台面和设施设备干净程度，人员穿戴工作衣帽情况。（对）
506. 公开的重点内容包括厨房环境卫生、冷食类食品加工制作、生食类食品加工制作、烹饪和餐饮具清洗消毒，包括使用洗碗机进行清洗消毒以及提供一次性和集中清洗消毒的餐饮具等。（错）
507. 各省、自治区、直辖市食品安全监管部门可结合本地实际，制定餐饮服务明厨亮灶工作实施方案。（对）
508. 餐饮加工的废弃物至少应每天清除一次。（对）
509. 对餐饮服务人员来说，允许穿戴工作服走出工作区。（错）
510. 凉菜专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。（对）
511. 在配置凉菜的专间内可以从事与凉菜加工无关的活动。（错）
512. 食品经营者采购食品，应当查验供货者的许可证和食品合格的证明文件。（对）
513. 食品安全管理人员每年应接受不少于40小时的集中培训。（对）
514. 由于亚硝酸盐与食盐外观上很接近，容易误食造成食物中毒，因此学校食堂应该加强亚硝酸盐的保管和使用。（错）
515. 黄曲霉毒素是引起人类原发性肝癌的重要因素，其主要污染食品是花生及其制品、玉米及其制品。（对）
516. 餐饮服务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。（对）
517. 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。（对）
518. 食品广告的内容应当真实合法，不得含有虚假、夸大的内容，但可以涉及疾病预防、治疗功能。（错）
519. 洗刷餐具应有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。（对）
520. 使用化学消毒法消毒餐具时，配好的消毒液一般每8小时更换一次。（错）
521. 把生食品和熟食品混放在一起，会产生交叉污染，食用被污染的熟食后容易造成食物中毒。（对）
522. 长期冷藏的食品应定期检查质量，注意有无脂肪酸败迹象，尤其是鱼、肉脂肪变黄，应及时处理。（对）
523. 扁豆中含有植物红细胞凝集素，食用未熟的扁豆后会出现恶心、呕吐、腹泻、腹痛等症状。（对）
524. 鲜黄花菜中含有的天然毒素是秋水仙碱。（ 对 ）
525. “生物农药”是指直接利用某种生物本身或者该生物分泌的活性物质作为农药，相对于化学农药，这种农药选择性强，低残留，对生态环境影响小。（ 对 ）
526. 生产经营的食品中不得添加任何药品。 （错）
527. 食品添加剂，指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质，不包括营养强化剂。（错）
528. 经批准可以在饲料中添加的兽药，应当由兽药生产企业制成药物饲料添加剂后方可添加。禁止将原料药直接添加到饲料及动物饮用水中或者直接饲喂动物。（ 对 ）
529. 《食品安全法》规定，禁止将剧毒、高毒农药用于蔬菜、瓜果、茶叶和中草药材等国家规定的农作物。（ 对 ）
530. 三聚氰胺是一种非法添加物，不是食品添加剂。( 对 )
531. 食品工业用加工助剂不属于食品添加剂。( 错 )
532. 维生素E对于其他的抗氧化剂如BHA、BHT等不具有增效作用。( 错 )
533. 食品抗氧化剂能阻碍氧化作用，延缓食品氧化酸败开始的时间，如果食品已经开始氧化酸败，应该多添加抗氧化剂才有效。( 错 )
534. 凡是从动、植物体和微生物体中提取的色素称为天然色素，常用的如类胡萝卜素、花色苷等。它们较为安全，且色泽自然，有些还具有一定的营养价值和药理功能。( 对 )
535. 增稠剂羧甲基纤维素钠水溶液的粘度与pH、温度及浓度等因素有关。( 对 )
536. 西汉时发明的卤水点豆腐，卤水就是一种食品添加剂；还有发面使用的碱面也是食品添加剂。（对 ）
537. 在人类长期的饮食习惯中，一直被作为食品的物质，如盐、糖等也属于食品添加剂。（错）
538. 灭菌乳、发酵乳、大米、小麦粉、动植物油脂、新鲜果蔬不得添加任何香料、香精。（对 ）
539. 食品添加剂和营养强化剂的使用品种和使用量应符合GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》的规定；不得添加国家法律、法规、食品安全国家标准规定之外的任何物质。（对 ）
540. 我国卫生部公告的食品添加剂规定也属于GB 2760的内容。（对 ）
541. 为了防止苹果在运输和贩卖过程中出现失水、发干，以及提高苹果的卖相，商家都会对苹果进行上蜡处理，其商品标签上会清楚地注明出来。这种做法是合法的。（对 ）
542. L-抗坏血酸是在肉类腌制品中最常用的护色助剂是。（对 ）
543. 苏丹红是可以作为增加食品颜色的食品添加剂。( 错 )
544. 非食品添加剂的化工类产品生产企业按规定在其产品标签上加印“严禁用于食品和饲料加工”等警示标识，并建立销售台账，实行实名购销制度。( 对 )
545. 生豆浆含有天然有毒有害物质，加工不当易引起食物中毒。 (对 )
546. 小学食堂可以制售凉菜 。( 错 )
547. 凉菜配制操作必须在专间内进行。 (对 )
548. 学校食堂以及大型以上餐馆应配备专职食品安全管理人员的餐饮服务单位包括( 对 )。
549. 凉菜配制的“五专”要求是指设立操作专间、专人操作、专用消毒设施、使用专用工具、专用冷藏设施。( 对 )
550. 单增李斯特菌在4度条件下，也能生长。（对）