

# 香港国际餐饮协会

餐饮行业职业能力技能评价中心



IRA国际餐饮协会

## 食品安全总监培训学习教材

官网 <http://www.kkira.org.cn> 在线培训学习资料

### 食品安全总监每日工作职责：

负责主导集团质量及食品安全管理工作，直接对企业主要负责人

负责，协助主要负责人做好食品安全管理工作，确保公司产品质量稳定及食品安全。

1.组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、生产经营过程控制、出厂检验、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求；

2.生产许可证办理。按照生产许可审查通则和细则的要求，确保公司生产许可证的顺利办理、变更及延续申请。

3.组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向企业主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为，按照规定组织实施食品召回；

4.每周至少组织 1 次风险隐患排查，分析研判食品安全管理情况，研究解决日管控中发现的问题，形成《每周食品安全排查治理报告》。

- 5.每月至少 1 次向企业主要负责人进行食品安全总监管理工作 情况汇报。
- 6.组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练，落实食 品安全事故报 告义务，采取措施防止事故扩大: 食品安全总监 直接上级 任职日期
- 7.负责质量及食品安全文化建设，促进全体员工形成满足顾客和 法律法规要求 的意识;
- 8.负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组 织开展职工食 品安全教育、培训、考核;管理食品安全小组，确保食 品安全小组成员的相关培 训和教育;
- 9.涉及产品质量及出厂检验相关的计量器具管理，确保符合检定 及校准要求。
- 10.根据需要协助制定企业标准并申请企标备案及修订事宜。
- 11.公司产品标签合规性审核(含标签、过度包装等)。
- 12.接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如 实提供有关情况;
- 13.二方和三方审核对接。根据公司业务和相关方的需要，配合 相关方审核对接 事宜。
14. 产品送委托第三方检测管理。包括合同的签订，送检批次的 评估，与被委托 检测机构日常工作的沟通。
- 15.与相关食品行业协会的工作对接。
- 16.与企业相关的食品安全资讯的收集及食品安全风险预警。
- 17.直接向组织的最高管理者报告管理体系的有效性和适宜性， 将其作为评审依 据用于体系改进。负责与管理体系相关事宜的外部联 络。
- 18.其他与质量管理及食品安全管理相关的工作事宜

**食品生产总监培训学习知识教材必备知识学习兼考试题库 (含答案)**

# 香港国际餐饮协会

餐饮行业职业能力技能评价中心

官网 <http://www.kkira.org.cn> 在线培训学习资料



IRA国际餐饮协会

## 一、判断题 (共 150 道)

1. 食品生产企业对其生产食品的安全负责。 ( √ )
2. 任何组织或者个人有权举报食品安全违法行为。 ( √ )
3. 食品安全标准是推荐性的标准, 企业可以根据需要自愿采纳。 ( × )
4. 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, 在本企业适用, 并报省、自治区、直辖市人民卫生行政部门备案。 ( √ )
5. 食品生产企业应当确保其生产活动符合相应的食品安全标准, 如《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》。 ( √ )
6. 可以在贮存食品原料的场所内存放个人生活物品。 ( × )
7. 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, 有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。 ( √ )
8. 食品生产企业的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员须为专职, 不得为兼职。 ( × )

9. 为了便于成品运输，宜将产品包装间设置成与外界直接相通的形式。  
( × )
10. 为便于内包装材料的传递，食品生产企业可以将内包装材料库房与内包装车间之间传递通道上的通行门拆除。( × )
11. 食品生产企业应当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。  
( √ )
12. 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。( √ )
13. 食品生产人员应当保持个人卫生，生产食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽。( √ )
14. 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。( × )
15. 食品生产用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。( √ )
16. 食品生产中使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。( √ )
17. 食品生产企业可对市场上滞销的产品进行回收，并以此为原料生产新的产品。( × )
18. 为了避免浪费，食品生产企业可以使用过期的冷冻肉品加工成肉饼。  
( × )

- 19.某食品生产企业实际完成销售包装的时间为 2018 年 1 月 10 日，根据销售需要，产品可以在 2018 年 3 月 6 日出库时标注当天为生产日期。  
( × )
- 20.某食品生产企业将产品进行包装后置于成品库储存，可以待该批产品出厂时将出厂当天日期打印为生产日期。( × )
- 21.禁止生产无标签的预包装食品，但生产的食品添加剂有无标签没有强制要求。( × )
- 22.从事食品生产，应当依法取得食品生产许可。( √ )
- 23.按照传统既是食品又是中药材的物质目录由国务院卫生行政部门会同国务院食品安全监督管理部门制定、公布。食品中不得添加按照传统既是食品又是中药材的物质。( × )
- 24.生产的食品中可以适当添加药品，以增加食品治疗功能。( × )
- 25.食品添加剂可以凭经验、凭感觉添加。( × )
- 26.食品生产企业应当按照食品安全国家标准使用食品添加剂。( √ )
- 27.所有食品生产企业必须留存生产信息，建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。国家鼓励食品生产企业采用信息化手段实现食品可追溯。  
( √ )
- 28.国家不鼓励食品生产企业参加食品安全责任保险。( × )
- 29.食品生产企业应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考试。经考试不具备食品安全管理能力的，不得上岗。( × )
- 30.从事接触直接入口食品工作的食品生产人员应当每两年进行一次健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。( × )

- 31.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，待日后有时间进行健康体检，取得健康证明即可。
- ( × )
- 32.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，以保证所生产的食品符合食品安全标准。( √ )
- 33.食品生产企业应当就所生产食品的运输和交付控制方面制定并实施控制要求，以保证所生产的食品符合食品安全标准。( √ )
- 34.食品生产企业可将日常监督检查结果作为食品安全自查结果。( × )
- 35.某茶叶公司的原材料茶青均使用自家茶山所产茶青，因此不需要对茶青进行进货查验或检验。( × )
- 36.某面包厂的进货查验记录中记录了原料鸡蛋的生产日期、保质期等信息，可以不记录进货日期。( × )
- 37.某食品生产企业出具了出厂产品自检合格报告后，可以不留存相对应的原始检验记录。( × )
- 38.某糕点生产企业为保证产品新鲜，可将刚烘焙好未经检验的产品运输出厂进行销售。( × )
- 39.食品生产企业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。( √ )
- 40.食品生产企业召回已经上市销售的食品，无需通知相关生产经营者和消费者。( × )

41. 食品生产企业对因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品只能采取销毁措施。 ( × )
42. 食品生产企业可以先对召回的食品进行销毁，再向相关食品安全监督管理部门报告时间、地点。 ( × )
43. 食品添加剂应当有标签、说明书和包装，并在标签上载明“食品添加剂”字样。 ( √ )
44. 某枣汁饮料标签上可标示该产品可以用于预防贫血。 ( × )
45. 某酒厂新生产一批配制酒，可以在标签上标示为“通络活血酒”。  
( × )
46. 某食品生产企业在其产品中加入了山药、大枣等按传统既是食品又是中药材的物质，因此可在标签上标识该产品具有补气补血的功效。  
( × )
47. 对依照《食品安全法》规定实施的检验结论有异议的，食品生产企业可自行选择复检机构进行复检。 ( × )
48. 食品生产企业应委托符合《食品安全法》规定的食品检验机构对所生产的食品进行检验，不可自行进行检验。 ( × )
49. 进口的食品、食品添加剂、食品相关产品符合原产国家或地区的标准即可。 ( × )
50. 食品生产企业应当制定食品安全事故处置方案，定期检查本企业各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除事故隐患。 ( √ )
51. 为应对食品安全监督管理部门对食品安全事故的调查处理，某食品生产企业用编造好的记录替代了原始记录。 ( × )

- 52.根据《食品安全法》，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。（√）
- 53.某食品生产企业生产过程中存在食品安全隐患，未及时采取措施消除，食品安全监督管理部门可以对该企业法定代表人或者主要负责人进行责任约谈。责任约谈情况和整改情况应当纳入该企业食品安全信用档案。（√）
- 54.任何单位和个人不得编造、散布虚假食品安全信息。（√）
- 55.某食品生产企业 2017 年被吊销许可证，该企业在 2020 年可以重新申请食品生产许可。（×）
- 56.某食品生产企业 2017 年被吊销许可证，该企业法定代表人在 2020 年可以从事食品生产管理工作、担任食品生产企业食品安全管理人员。（×）
- 57.王某因食品安全犯罪被判处有期徒刑，其五年后可从事食品生产管理工作，也可担任食品生产企业食品安全管理人员。（×）
- 58.因购买到不符合食品安全标准的食品而受到损害的消费者，只能向销售该食品的经营者要求赔偿损失，而不能直接向生产者要求赔偿损失。（×）
- 59.某酸奶生产企业接到消费者赔偿要求，经分析可能是经营环节保存不当造成酸奶变质。该生产企业可不先行赔付，要求消费者直接向销售该酸奶的超市索赔。（×）



- 60.根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013), 分隔是指通过在物品、设施、区域之间留有一定空间, 并不需要通过设置物理阻断的方式进行隔离。( × )
- 61.食品生产企业厂区不应选择对食品有显著污染的区域, 如某地对食品安全和食品宜食用性存在明显的不利影响, 且无法通过采取措施加以改善, 应避免在该地址建厂。( × )
- 62.食品生产企业厂房和车间的内部设计和布局应满足食品卫生操作要求, 避免食品生产中发生交叉污染。( √ )
- 63.一般作业区应与清洁作业区分离。( √ )
- 64.为便于人员操作, 检验室可未经分隔, 直接设于生产区域内。( × )
- 65.食品生产企业在生产车间屋顶内层喷涂涂料作为顶棚, 应使用无毒、无味、防霉、不易脱落、易于清洁的涂料。( √ )
- 66.蒸汽、水、电等配件管路应尽量避免设置于暴露食品的上方, 如确需设置, 应有能防止灰尘散落及水滴掉落的装置或措施。( √ )
- 67.墙面、隔断应使用无毒、无味的防渗透材料建造, 在操作高度范围内的墙面应光滑、不易积累污垢且易于清洁。( √ )
- 68.清洁作业区的对外出入口可装设能自动关闭的门。( √ )
- 69.排水系统入口应安装带水封的地漏等装置, 以防止固体废弃物进入及浊气逸出。( √ )
- 70.室内排水的流向应由清洁程度要求低的区域流向清洁程度要求高的区域, 且应有防止逆流的设计。( × )

- 71.不同清洁要求的同一设备不同部位应分开清洁，并使用不同的清洁工器具。（√）
- 72.食品生产场所或生产车间入口处应设置更衣室，为节约空间，工作服可与个人服装混放。（×）
- 73.卫生间可与食品生产车间直接连通。（×）
- 74.厂房内应有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足生产和操作需要，光源应使食品呈现真实的颜色。（√）
- 75.原料、半成品、成品、包装材料等应依据性质的不同分设贮存场所、或分区域码放，并有明确标识，防止交叉污染。（√）
- 76.食品原料等贮存物品不可直接放置在地面，但可靠墙放置。（×）
- 77.仓库内的贮存物品应与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通及物品搬运。（√）
- 78.根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013），清洁剂、消毒剂、杀虫剂等物质应与原料、成品、包装材料等分离放置。（×）
- 79.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。（√）
- 80.用于食品生产监控的温度计、压力表应定期校准、维护。（√）
- 81.食品生产企业生产线监控应当避免使用水银温度计，以免破损后造成玻璃异物污染以及汞化学污染。（√）
- 82.食品生产企业应建立设备保养和维修制度，加强设备的日常维护和保养。（√）

83. 清洁消毒前后的食品生产设备和工器具应分开放置妥善保管。 ( √ )
84. 食品加工人员应定期对生产、包装、贮存等设备及工器具、生产用管道、裸露食品接触表面等进行清洁消毒。 ( √ )
85. 食品加工人员取得健康证明后无需卫生培训可直接上岗。 ( × )
86. 食品生产企业一旦发现患有痢疾、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等疾病的员工，应立即开除。 ( × )
87. 食品加工人员操作中不小心切到手指造成明显皮肤损伤，经包扎可以继续配料岗位工作。 ( × )
88. 食品加工人员进入作业区域不应佩戴饰物，但可佩戴手表。 ( × )
89. 食品加工人员个人使用的水杯可以直接放在生产车间操作台上。  
( × )
90. 食品加工人员工作过程中，上厕所后继续从事食品生产活动应洗手，可不用再次消毒。 ( × )
91. 非食品加工人员不得进入食品生产场所，特殊情况下进入时应遵守和食品加工人员同样的卫生要求。 ( √ )
92. 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。 ( √ )
93. 食品生产企业应制定废弃物存放和清除制度，定期清除废弃物，对于易腐败的废弃物应尽快清除。 ( √ )
94. 食品加工人员可穿着工作服或者个人服装进入作业区域。 ( × )
95. 食品生产企业应建立食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购、验收、运输和贮存管理制度。 ( √ )

96. 食品生产企业若发现验收不合格的食品原料，应在指定区域与合格品分开放置，做好明显标记。（√）

97. 食品原料不得与有毒、有害物品同时装运，避免污染食品原料。（√）

98. 食品原料仓库应设专人管理，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品原料。（√）

99. 食品原料、食品添加剂和食品包装材料等进入生产区域时应有一定的缓冲区域或外包装清洁措施，以降低污染风险。（√）

100. 鼓励采用 HACCP 对生产过程进行食品安全控制。（√）

香港国际餐饮协会官网 <http://www.kkira.org.cn> 在线学习资料

101. 食品加工过程的微生物监控应包括致病菌监控和指示菌监控。（√）

102. 食品生产企业不得在食品加工中添加食品添加剂以外的非食用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。（√）

103. 应急情况下，可临时使用食用油脂或工业油脂对生产设备上直接接触食品的活动部件进行润滑。（×）

104. 食品生产企业应建立清洁剂、消毒剂等化学品的使用制度，并做好使用记录。（√）

105. 食品生产企业应采取设备维护、加工过程监督等措施，降低食品受到异物污染的风险。（√）

106. 食品生产企业应采取设置筛网、捕集器、磁铁、金属检查器等有效措施，降低金属或其他异物污染食品的风险。（√）
107. 食品生产企业使用包装材料时应核对标识，避免误用，如实记录包装材料的使用情况。（√）
108. 不具备自行检验能力的食品生产企业，应委托具备相应资质的食品检验机构对产品进行检验。婴幼儿配方乳粉出厂应由生产企业全项目逐批自行检验，不得委托检验。（√）
109. 食品生产企业自行检验应具备与所检项目适应的检验室和检验能力。（√）
110. 食品生产企业对新购买的分析天平只需要进行一次检定。（×）
111. 食品生产企业检验室应妥善保存检验报告和原始记录，无需产品留样。（×）
112. 同一食品品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。（√）
113. 贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应安全、无害，保持清洁，降低食品污染的风险。（√）
114. 食品生产企业应对食品加工人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识培训。（√）
115. 食品生产企业应根据食品生产不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划并进行考试，做好培训记录。（×）
116. 当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时对员工开展培训。（√）

117. 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、食品出厂检验记录只需要记录人员签名。 ( × )
118. 食品生产企业应建立客户投诉处理机制, 对客户提出的书面或口头意见、投诉, 企业相关管理部门应作记录并查找原因, 妥善处理。  
( √ )
119. 食品生产企业应确保各相关场所使用的文件均为有效版本。 ( √ )
120. 文件可使用纸质记录, 鼓励采用先进技术手段 (如电子计算机信息系统), 进行记录和文件管理。 ( √ )
121. 某食品生产企业生产糕点及糖果, 依据《食品生产许可管理办法》, 需要申请两个食品生产许可证。 ( × )
122. 食品生产许可实行一企一证原则, 同一个食品生产者从事食品生产活动, 应当取得一个食品生产许可证。 ( √ )
123. 删除
124. 食品生产许可证发证日期为许可决定作出的日期。 ( √ )
125. 李某新办一面粉生产企业, 可借用他人的食品生产许可证进行生产。 ( × )
126. 生产场所迁出原发证的安全监督管理部门管辖范围的, 其生产许可证无需重新申请。 ( × )
127. 食品生产企业食品生产许可证变更后, 有效期必须自变更之日起重新计算。 ( × )
128. 删除

129. 被许可人以欺骗、贿赂等不正当手段取得食品生产许可的，由原发证的市场监督管理部门撤销许可，并处 1 万元以上 3 万元以下罚款。  
( √ )
130. 食品生产企业未按规定在生产场所的显著位置悬挂或者摆放食品生产许可证的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正；拒不改正的，给予警告。( √ )
131. 食品安全监督抽检的样品、抽样文书及相关资料可由被抽样食品生产企业自行送样和寄送文书。( × )
132. 食品安全监督抽检的抽样检验结论显示微生物指标超标的，复检机构可以复检。( × )
133. 鼓励食品生产企业选择食品安全第三方专业机构对自身的食品生产管理体系进行评价，评价结果作为日常监督检查的参考。( √ )
134. 食品生产企业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。( √ )
135. 日常监督检查结果为基本符合的食品生产企业应按期进行整改，并将整改情况报告食品安全监督管理部门。( √ )
136. 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，食品生产企业应在三日内停止食品生产活动。( × )
137. 食品生产企业应当配合食品安全监督管理部门的风险分级管理工作，不得拒绝、逃避或者阻碍。( √ )
138. 根据《食品生产经营风险分级管理办法》，食品生产企业风险等级一经评定，无法调整。( × )

139. 根据《食品生产经营风险分级管理办法》，食品生产企业风险等级分为好、中、差三个等级。（×）
140. 根据《食品生产经营风险分级管理办法》，食品生产企业应当根据风险分级结果，改进和提高生产控制水平，加强落实食品安全主体责任。（√）
141. 预包装食品标签不应以暗示性的语言、图形、符号，使消费者将购买的食物或食物的某一性质与另一产品混淆。（√）
142. 一款面包产品，可以取名为“酸奶草莓”。（×）
143. 无国家标准、行业标准或地方标准规定的名称时，应使用不使消费者误解或混淆的常用名称或通俗名称。（√）
144. 在食品加工过程中已挥发的水或其他挥发性配料必须在配料表中标示。（×）
145. 若同一预包装内含有多个单件预包装食品时，大包装可不标示净含量和规格。（×）
146. 预包装食品营养标签中的核心营养素包括蛋白质、脂肪、碳水化合物，不包括钠。（×）
147. 预包装食品营养标签如同时使用外文标示，其内容应当与中文相对应，外文字号可以大于中文字号。（×）
148. 预包装食品营养标签应在大包装上统一进行标示，向消费者提供的最小销售单元的包装上可不标示。（×）



149. 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。（×）

香港国际餐饮协会官网 <http://www.kkira.org.cn> 在线培训学习资料

## 二、单项选择题（共 80 道，请从各选项中选择最适合题干的一项）

1. 食品安全标准是（ 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. 关于食品贮存、运输的说法，以下表述不正确的是（ C ）。

- A、贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应安全、无害，保持清洁  
B、符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求  
C、将食品与有毒有害物品一同运输时，应采取有效的隔离措施  
D、防止食品在贮存、运输过程中受到污染

1. 下列做法中，符合《食品安全法》规定的是（ D ）。

- A、以甲醇为原料生产白酒

B、用工业用乙酸勾兑食醋

C、在辣椒酱中添加苏丹红

D、焙制面包时按食品安全国家标准加入小苏打

1. 下列不能作为食品原料的物质是（ A ）。

A、吊白块 B、鸡精 C、白砂糖 D、淀粉

1. 下列哪些食品可以依法进行生产（ B ）。

A、无标签的预包装食品

B、以按照传统既是食品又是中药材的物质为原料生产的食品

C、以病死的肉类为原料生产的食品

D、以回收食品为原料生产的食品

1. 利用新的食品原料生产食品，或者生产食品添加剂新品种、食品相关产品新品种，应当向（C）提交相关产品的安全性评估材料。

A、国务院食品安全监督管理部门

B、国务院农业行政部门

C、国务院卫生行政部门

D、国家出入境检验检疫部门

1. 食品生产企业生产的食品中不得添加（ D ）。

A、食品添加剂

B、按照传统既是食品又是中药材的物质

C、食用农产品

D、药品

1. 食品生产企业的（ D ）应当对本企业的食品安全工作全面负责。

A、品控人员 B、检验人员

C、技术人员 D、主要负责人

1. 根据《食品安全法》的要求，食品生产企业的主要负责人应当落实企业食品安全管理制度，对本企业的（ C ）全面负责。

A、客户订单跟踪

B、企业固定资产

C、食品安全工作

D、企业对外宣传

香港国际餐饮协会官网 <http://www.kkira.org.cn> 在线培训学习资料

## 香港国际餐饮协会

餐饮行业职业能力技能评价中心

官网 <http://www.kkira.org.cn> 在线培训学习资料



IRA国际餐饮协会

1. 从事接触直接入口食品工作的食品生产人员应当（ A ）进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

A、每年 B、每两年 C、每三年 D、每五年

1. 根据《食品安全法》，食品生产企业应当建立食品安全（ A ）制度，定期对食品安全状况进行检查评价。

A、自查 B、风险 C、检验 D、防范

1. 食品生产企业有发生食品安全事故潜在风险的，应当（ C ）并向所在地食品安全监督管理部门报告。

A、边生产边整改

B、在三日内停止食品生产活动

C、立即停止食品生产活动

D、保持正常生产

1. 根据《食品安全法》，国家鼓励食品生产企业符合良好生产规范要求，实施（ C ），提高食品安全管理水平。

A、食品安全自查

B、风险分级管理

C、危害分析与关键控制点体系

D、食品召回

1. 食品生产企业在采购食品原料时，应当查验供货者的许可证和（ A ）。

A、产品合格证明文件 B、法人身份证明

C、产品生产工艺文件 D、法人授权委托书

1. 食品生产企业采购食品原料、食品添加剂、食品相关产品，对无法提供合格证明的食品原料，应当（ B ）。

A、先行使用，要求供货方及时补交合格证明文件

B、按照食品安全标准进行检验

C、根据以往经验判断是否可以使用

D、依照专家意见处理

1. 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，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后（ D ）；没有明确保质期的，保存期限不得少于（ ）。

A、三个月，一年 B、三个月，二年

C、六个月，一年 D、六个月，二年

1. 某食品生产企业于 2018 年 4 月 1 日生产了一批保质期为 12 个月的产品，该批产品的出厂检验记录至少应保存到（ D ）。

A、2018 年 10 月 1 日

B、2019 年 4 月 1 日

C、2019 年 6 月 1 日

D、2019 年 10 月 1 日

1. 根据《食品安全法》，对食品保质期描述正确的是（ D ）。

A、保持食品风味的期限

B、保持食品不腐败变质的期限

C、保持食品营养的期限

D、食品在标明的贮存条件下保持品质的期限

1. 某食品生产企业发现其产品使用的食品添加剂超出《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）的范围要求，该企业召回这些产品后应当采取（ C ）措施。

A、重新包装上市

B、作为原料生产其他品类产品

C、无害化处理、销毁

D、内部食堂使用

1. 关于食品召回的说法，以下表述不正确的是（ C ）。

A、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

B、通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况

C、先对召回的食品进行无害化处理、销毁，再向所在地县级人民食品安全监督管理部门报告

D、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，食品生产企业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

1. ( C ) 对食品标签、说明书的内容负责。

A、监管部门 B、行业协会

C、生产经营者 D、消费者

1. 对依照《食品安全法》规定实施的检验结论有异议的，食品生产企业可以自收到检验结论之日起 ( A ) 内提出复检申请。

A、七个工作日 B、十个工作日

C、十五个工作日 D、三十个工作日

1. 根据《食品安全法》，复检机构出具复检结论后， ( B ) 。

A、企业可再次申请复检

B、复检结论为最终检验结论

C、初检机构可申请复检

D、监管部门可提出复检要求

1. 关于复检的说法，以下表述不正确的是 ( A ) 。

A、食品安全监督抽检的抽样检验结论显示微生物指标超标的，复检机构可以复检



B、复检机构与初检机构不得为同一机构

C、复检机构名录由国务院认证认可监督管理、食品安全监督管理、卫生行政、农业行政等部门共同公布

D、复检机构出具的复检结论为最终检验结论

1. 根据《食品安全法》，县级以上人民食品安全监督管理部门应当建立食品生产经营者食品安全信用档案，对（ A ）的食品生产经营者增加监督检查频次。

A、有不良信用记录

B、有良好信用记录

C、更换包装

D、更换商标

1. 根据《食品安全法》，食品生产过程中存在食品安全隐患，未及时采取措施消除的，县级以上人民食品安全监督管理部门可以对食品生产企业的法定代表人或者主要负责人进行（ D ）。

A、通报批评

B、拘留

C、警告

D、责任约谈

1. 食品生产企业涉嫌食品安全犯罪的，食品安全监督管理部门应当  
( B )。

A、进行责任约谈

B、将案件移送公安机关

C、处以五千元以上五万元以下罚款

D、予以严重警告

1. 用非食品原料生产食品但尚不构成犯罪的，县级以上人民食品安全监督  
管理部门可以 ( D )。

A、没收违法所得

B、没收违法生产的食品

C、没收用于违法生产的工具、设备、原料等物品

D、以上都对

1. 关于食品生产企业违反《食品安全法》规定，生产无标签的预包装食品、食品添加剂的说法，以下表述不正确的是 ( C )。

A、没收违法所得和违法生产的食品、食品添加剂

B、可以没收用于违法生产的工具、设备、原料等物品

C、给予口头警告

D、情节严重的，责令停产停业，直至吊销许可证

1. 食品生产企业在一年内（ C ）次因违反《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责令停产停业，直至吊销许可证。

A、出现一次 B、累计两次

C、累计三次 D、以上都不对

1. 食品生产企业聘用因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚人员从事食品生产管理工作的，将被县级以上食品安全监督管理部门（ D ）。

A、给予警告 B、责令改正

C、处以罚款 D、吊销许可证

1. 被吊销许可证的食品生产企业及其法定代表人、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 ）不得申请食品生产许可，或者从事食品生产管理工作、担任食品生产企业食品安全管理人员。

A、五年内 B、八年内 C、十年内 D、终身

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

A、二年 B、三年 C、五年 D、终身

1. 违反《食品安全法》规定，造成人身、财产或者其他损害的，食品生产企业财产不足以同时承担民事赔偿责任和缴纳罚款、罚金时，（ B ）。

A、先缴纳罚金 B、先承担民事赔偿责任

C、先缴纳罚款 D、以上都不对

1. 《食品安全法》规定，接到消费者赔偿要求的食品生产企业，应当实行（ D ）责任制，先行赔付，不得推诿。

A、直接 B、间接 C、主体 D、首负

1. 生产不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向食品生产企业要求支付（ A ）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、价款十倍或者损失三倍

B、价款十倍或者损失十倍

C、价款三倍或者损失十倍

D、价款三倍或者损失三倍

1. GB 14881-2013 是 ( C ) 标准。

A、危害分析与关键控制点

B、乳制品良好生产规范

C、食品生产通用卫生规范

D、食品生产安全规范

1. 食品生产通用卫生规范是要防止食品生产过程带来的 ( D ) 的污染。

A、生物 B、化学

C、物理 D、以上都对

1. 关于食品生产企业选址及厂区环境的说法，以下表述不正确的是  
( A ) 。

A、生产车间外墙有绿化遮阴

B、厂区不宜择易发生洪涝灾害的地区

C、厂区周围不宜有虫害大量孳生

D、生活区与生产区保持适当距离或分隔

1. 食品生产企业厂区内的道路不应使用以下哪种材料 ( D ) 。

A、混凝土 B、沥青 C、地砖 D、沙石

香港国际餐饮协会官网 <http://www.kkira.org.cn> 在线培训学习资料

1. 关于食品生产企业厂房和车间的说法，以下表述正确的是 ( B ) 。

A、清洁作业区与准清洁作业区共用

B、产品灌装工序与外包装喷码工序应有效隔离

C、配料室与熟制车间可直接相通

D、食用农产品的清洗设施按照就近原则设在原辅料区内

1. 关于食品生产企业建筑内部结构与材料的说法，以下表述不正确的是

( A ) 。

A、车间隔墙与地面连接处呈直角

B、顶棚设计在结构上应不利于冷凝水垂直滴下

C、地面应使用无毒、无味、不渗透、耐腐蚀的材料建造

D、地面应平坦防滑、无裂缝，易于清洁、消毒

1. 食品加工用水的水质应符合（A）。

A、生活饮用水要求

B、锅炉用水要求

C、清洁用水要求

D、间接冷却水要求

1. 关于食品生产企业供水设施的说法，以下表述不正确的是（B）。

A、应能保证水质、水压、水量及其他要求符合生产需要

B、食品加工用水与其他不与食品接触的用水可使用同一管道输送

C、对加工用水水质有特殊要求的食品应符合相应规定

D、间接冷却水、锅炉用水等食品生产用水的水质应符合生产需要

1. 食品生产车间排水口应当设置（A）。

A、防虫设施

B、防臭设施

C、带水封的地漏

D、以上都对

1. 以下易引起交叉污染的做法有（ D ）。

A、配备足够的食品、工器具和设备的专用清洁设施

B、生产设备按工艺流程有序排列

C、清洁消毒前后的设备和工器具分开放置并妥善保管

D、食品原料、包装材料等码放在一起

1. 关于食品生产企业个人卫生设施的说法，以下表述不正确的是

（ D ）。

2. 生产场所或生产车间入口处应设置更衣室

B、生产车间入口及车间内必要处，应按需设置换鞋设施或工作鞋靴消毒设施

C、卫生间不得与食品生产、包装、贮存等区域直接连通

D、与消毒设施配套的水龙头开关应为手动式

1. 关于食品生产企业通风设施的说法，以下表述不正确的是（ A ）。

A、通风设施的进气口应当紧邻排气口

B、进气口和户外垃圾存放装置等保持适宜的距离和角度



C、进、排气口应装有防止虫害侵入的网罩等设施

D、根据生产需要，必要时应安装除尘设施

1. 以下表述正确的是（ A ）。

A、清洁消毒前后的设备和工器具应分开放置

B、运输食品相关产品的工具和容器无需定时清理

C、原料、半成品可码放在一起

D、普通照明设施可不加防护直接安装于产品暴露区域

1. 关于食品生产企业仓储设施的说法，以下表述不正确的是（ C ）。

A、清洁剂、消毒剂、杀虫剂等应与原料、成品等分隔放置

B、应具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的仓储设施

C、原料等贮存物品应贴墙放置

D、原料、半成品、成品、包装材料等应依据性质的不同分设贮存场所、或分区域码放，并有明确标识

1. 根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013），食品生产企业库房内的清洁剂、消毒剂应与原料、成品等（ C ）放置。

A、分离 B、远离

C、分隔 D、混合

1. 关于食品加工人员的说法，以下表述正确的是（ B ）。

A、食品加工人员每两年进行一次体检

B、食品加工人员上岗前须进行卫生培训

C、食品加工人员手指有明显皮肤损伤未愈合的，可继续从事食品加工工作

D、食品加工人员可将个人使用的水杯带入生产车间

1. 下列患有哪种疾病的人可以从事食品加工工作？（ D ）

A、活动性肺结核

B、伤寒

C、化脓性或渗出性皮肤病

D、以上都不可以

1. 关于食品加工人员卫生要求的说法，以下表述不正确的是（ B ）。

A、进入作业区域不应配戴饰物、手表

B、进入作业区域不应染指甲、喷洒香水但可以化淡妆

C、进入作业区域不得携带或存放与食品生产无关的个人用品

D、进入作业区域应规范穿着洁净的工作服

## 香港国际餐饮协会

餐饮行业职业能力技能评价中心

官网 <http://www.kkira.org.cn> 在线培训学习资料



IRA国际餐饮协会

1. 关于食品生产企业虫害控制的说法，以下表述不正确的是（ B ）。

A、除虫灭害工作应有相应的记录

B、直接在生产车间操作台上放置粘鼠板

C、生产车间及仓库应设置纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等

D、使用各类杀虫剂前，应做好预防措施避免对人身、食品、设备工具造成污染

1. 食品原料仓库出货顺序应遵循（ A ）的原则，必要时应根据不同食品原料的特性确定出货顺序。

A、先进先出

B、取放方便

C、先进后出

D、后进先出

1. 关于食品添加剂使用的说法，以下表述不正确的是（ B ）。

A、食品添加剂的贮藏应有专人管理

B、可根据经验按需添加

C、采购食品添加剂应查验供货者的许可证和产品合格证明文件

D、及时清理变质或超过保质期的食品添加剂

1. 关于生产过程食品安全控制的说法，以下表述不正确的是（ A ）。

A、对于内包装材料使用紫外等传统清洁消毒方法，食品生产企业不必验证其效果

B、食品生产企业应做好清洁消毒记录

C、食品生产企业在关键环节所在区域，应配备相关的文件以落实控制措施，如配料（投料）表、岗位操作规程等

D、食品生产企业可采用危害分析与关键控制点体系（HACCP）对生产过程进行食品安全控制

1. HACCP 是指 ( D ) 。

- A、食品卫生控制体系
- B、食品良好操作规范
- C、食品清洁消毒程序
- D、危害分析与关键控制点体系

1. 食品添加剂的使用, 应当符合 ( A ) 的要求。

- A、《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》 (GB 2760)
- B、《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》 (GB 2761)
- C、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》 (GB 2762)
- D、《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》 (GB 2763)

香港国际餐饮协会官网 <http://www.kkira.org.cn> 在线培训学习资料

1. 食品生产企业出现下列 ( ABCD ) 情形的, 食品生产许可将被原发证  
的市场监督管理部门依法注销。

- A、食品生产许可有效期届满未申请延续的
- B、食品生产者主体资格依法终止的

C、食品生产许可依法被撤回、撤销或者食品生产许可证依法被吊销的

D、因不可抗力导致食品生产许可事项无法实施的

1. 食品生产企业（ ABCD ）食品生产许可证的，由县级以上地方市场监督管理部门责令改正，给予警告，并处 1 万元以下罚款；情节严重的，处 1 万元以上 3 万元以下罚款。

A、伪造、涂改 B、倒卖、出租

C、变更、注销 D、出借、转让

1. 关于食品生产企业培训的说法，以下表述不正确的是（ B ）。

A、应根据食品生产不同岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划

B、食品生产企业应对人员进行培训，可不考试

C、食品生产企业应做好培训记录

D、当食品安全相关的法律法规标准更新时，应及时开展培训

1. 食品生产许可证有效期为（ C ）年。

A、3 B、4 C、5 D、6

1. 食品生产许可证（ A ）。

- A、正本和副本具有同等法律效力
- B、正本的法律效力大于副本的法律效力
- C、正本的法律效力小于副本的法律效力
- D、副本不具有法律效力

1. 食品生产许可证有效期内，食品生产者名称、现有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，食品生产企业应当在变化后（ C ）内向原发证的市场监督管理部门提出变更申请。

- A、30 个工作日 B、20 个工作日
- C、10 个工作日 D、15 个工作日

1. 下列说法错误的是（ D ）。

- A、食品生产者的生产场所迁址的，应当重新申请食品生产许可
- B、食品生产许可证副本载明的同一食品类别内的事项发生变化的，食品生产者应当在变化后 10 个工作日内向原发证的市场监督管理部门报告
- C、食品生产许可被注销的，许可证编号不得再次使用

D、食品生产者的生产条件发生变化，不再符合食品生产要求，应当依法办理许可延续手续

1. 许可申请人隐瞒真实情况或者提供虚假材料申请食品生产许可的，申请人在（ A ）年内不得再次申请食品生产许可。

A、1 B、2 C、3 D、5

1. 《食品召回管理办法》中，食品召回的主体是（ A ）。

A、食品生产经营者

B、县级以上人民

C、食品行业协会

D、各级食品安全监督管理部门

1. 食品生产企业停止生产、召回和处置的不安全食品存在较大风险的，应当在停止生产、召回和处置不安全食品结束后（ C ）个工作日内向县级以上地方食品安全监督管理部门书面报告情况。

A、15 B、10 C、5 D、7

1. 根据《食品生产经营日常监督检查管理办法》，食品生产企业应当将张贴的日常监督检查结果记录表保持至（ C ）。



A、整改完毕

B、食品安全监督管理部门通知后

C、下次日常监督检查

D、5 个工作日

1. 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，食品生产企业应当（ D ）。

A、边生产边整改

B、3 日内停止食品生产活动

C、1 日内停止食品生产活动

D、立即停止食品生产活动

1. 食品生产企业撕毁、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、县级食品安全监督管理部门责令改正，给予警告，并处（ B ）罚款。

A、1000 元以上 3 万元以下

B、2000 元以上 3 万元以下

C、2000 元以上 5 万元以下

D、5000 元以上 5 万元以下

1. 根据《食品生产经营风险分级管理办法》，食品生产企业风险等级分为  
( D ) 个等级。

A、一 B、二 C、三 D、四

1. 根据《食品生产经营风险分级管理办法》，食品生产企业风险等级从低  
到高划分为 ( A ) 。

A、A 级、B 级、C 级、D 级

B、D 级、C 级、B 级、A 级

C、I 级、II 级、III 级

D、A 级、B 级、C 级

## 香港国际餐饮协会

餐饮行业职业能力技能评价中心

官网 <http://www.kkira.org.cn> 在线培训学习资料



1. 预包装食品标签可以同时使用拼音和少数民族文字，拼音不得 ( A )  
相应汉字。

A、大于

B、小于

C、等于

D、以上都可以

1. 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

( A ) 顺序——排列。

A、加入量递减

B、加入量递增

C、营养价值

D、添加顺序

1. 可免除标示保质期的预包装食品不包括 ( D ) 。

A、白砂糖 B、食用盐

C、味精 D、啤酒 (酒精度 4%)

三、多项选择题 (共 70 道)

1. 在境内从事 ( ABCD ) 活动，应当遵守《食品安全法》。

A、食品生产和加工

B、食品添加剂的生产

C、食品的贮存和运输

D、食品生产企业使用食品添加剂、食品相关产品

1. 食品安全工作实行（ ABCD ），建立科学、严格的监督管理制度。

A、预防为主

B、风险管理

C、全程控制

D、社会共治

1. 根据《食品安全法》，食品生产企业应当依照（ ABD ）从事生产活动。

A、法律 B、法规

C、客户要求 D、食品安全标准

1. （ ABCD ）有权举报食品安全违法行为。

A、行业协会 B、食品生产经营者

C、消费者 D、食品生产企业员工

1. 食品生产企业下列哪些行为是国家鼓励的？（ACD）

A、制定严于食品安全国家标准或者地方标准的企业标准

B、建立食品安全追溯体系

C、参加食品安全责任保险

D、实施危害分析与关键控制点体系

1. 关于食品安全管理人员的说法，以下表述正确的是（AC）。

A、可为专职或者兼职

B、应加强培训和考试

C、被吊销许可证的食品生产企业直接责任人员，自处罚决定作出之日起五年内不得担任食品安全管理人员

D、因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员，自处罚决定作出之日起五年后可担任食品安全管理人员

1. 根据《食品安全法》，食品生产企业选择生产场所时，应（BCD）。

A、与供货商保持较近的距离

B、与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离

C、具有与生产的食品品种、数量相适应的食品原料处理场所

D、具有与生产的食品品种、数量相适应的食品加工、包装、贮存场所

1. 以下可能产生风险隐患的做法有（ ABD ）。

A、为了便于运输，保持拌料车间与原料仓库之间物料传递口处于常开状态

B、包装车间垃圾和废弃物存放设施未加盖密闭

C、产品成品离地离墙存放

D、原料贮存仓库无通风设施

1. 根据《食品安全法》，食品生产企业应有（ A ）或者（ B ）食品安全专业技术人员。

A、专职的

B、兼职的

C、临时的

D、业余的

1. 根据《食品安全法》，食品生产企业应具有合理的设备布局和工艺流程，以（ ABCD ）。

A、防止待加工食品与直接入口食品交叉污染

B、避免食品接触不洁物

C、防止原料与成品交叉污染

D、避免食品接触有毒物

1. 贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当（ ABCD ）。

A、安全、无害

B、保持清洁

C、防止食品污染

D、符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求

1. 根据《食品安全法》，直接入口的食品应当使用（ BD ）的包装材料、餐具、饮具和容器。

A、透明 B、无毒 C、有色 D、清洁

1. 关于食品生产人员个人卫生的说法，以下表述正确的是（ ACD ）。

- A、生产食品时，应当将手洗净
- B、可将个人物品带入作业区域
- C、穿着清洁的工作衣
- D、佩戴清洁的工作帽

香港国际餐饮协会官网 <http://www.kkira.org.cn> 在线培训学习资料

1. 食品生产企业依法应当履行的食品安全职责和义务包括（ ABCD ）。

- A、保持生产场所和条件持续符合食品安全要求
- B、建立健全食品安全管理制度，配备食品安全管理人员
- C、组织职工进行食品安全知识培训
- D、组织从事接触直接入口食品工作的食品生产人员进行健康检查，及时调整患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全疾病或病症的人员工作岗位

1. 根据《食品安全法》，禁止生产下列食品、食品添加剂、食品相关产品（ ABD ）。

- A、用非食品原料生产的食品
- B、超范围、超限量使用食品添加剂的食品



C、添加按照传统既是食品又是中药材的物质的食品

D、用回收食品作为原料生产的食品

1. 食品生产中禁止使用的非食用物质有 ( ABD ) 。

A、工业用火碱 B、吊白块

C、苯甲酸及其钠盐 D、三聚氰胺

1. 食品生产企业不得生产 ( ABCD ) 等含量超过食品安全标准限量的食品。

A、农药残留

B、生物毒素

C、重金属

D、致病性微生物

1. 根据《食品安全法》，下列哪些食品禁止生产 ( BC ) 。

A、专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品

B、用超过保质期的食品原料生产的食品

C、无标签的预包装食品

D、按照食品安全国家标准添加食品添加剂的食品

1. 下列哪种食品禁止生产？（ ABCD ）

A、超范围、超限量使用食品添加剂的食品

B、病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类制品

C、被包装材料污染的食品

D、未经检验或者检验不合格的肉类制品

1. 禁止使用下列哪些肉类及其制品作为原料生产食品？（ ABCD ）

A、病死的 B、毒死的

C、死因不明的 D、检疫或检验不合格的

1. 食品生产企业应当就以下哪些方面制定并实施控制要求，以保证所生产的食品符合食品安全标准（ ABCD ）。

A、原料采购、原料验收、投料等原料控制

B、生产工序、设备、贮存、包装等生产关键环节控制

C、原料检验、半成品检验、成品出厂检验等检验控制

D、运输和交付控制

1. 食品生产企业采购（ABCD），应当查验供货者的许可证和产品合格证明。

A、食品原料 B、食品添加剂

C、食品包装材料 D、用于食品生产的洗涤剂

1. 食品生产企业应当建立进货查验记录制度，如实记录食品原料、食品添加剂、食品相关产品的（ABCD）等内容，并保存相关凭证。

A、名称、规格、数量

B、生产日期或者生产批号、保质期

C、进货日期

D、供货者名称、地址、联系方式

1. 某食品生产企业采购食品添加剂，以下做法正确的是（ABCD）。

A、查验食品添加剂生产企业的生产许可证

B、查验食品添加剂产品合格证明

C、记录食品添加剂的名称、规格、数量等内容

D、采购符合食品安全标准的食品添加剂

1. 根据《食品安全法》，食品生产企业发现其生产的食品出现（ AC ）的情况，应当立即停止生产，实施食品召回。

- A、不符合食品安全标准
- B、技术明显落后于业界水平
- C、有证据证明可能危害人体健康
- D、食品严重滞销

1. 根据《食品安全法》，预包装食品的包装上应当有标签，标签应当标明下列事项：（ ABC ）。

- A、名称、规格、净含量、生产日期
- B、所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称
- C、生产者的名称、地址、联系方式
- D、食品检验方法

1. 营养强化剂属于食品添加剂，必须（ ABC ）。

- A、有标签
- B、有包装

C、标签上载明“食品添加剂”字样

D、有疾病预防、治疗功能的详细说明

1. 关于食品复检的说法，以下表述不正确的是（ ABD ）。

A、由受理复检申请的食品安全监督管理部门指定复检机构进行复检

B、复检机构与初检机构可以为同一机构

C、复检机构出具的复检结论为最终检验结论

D、由申请复检的食品生产企业在公布的复检机构名录中随机选择复检机构进行复检

1. 发生食品安全事故后，下列做法正确的是（ ABC ）。

A、任何单位和个人不得隐瞒、谎报、缓报事故信息

B、任何单位和个人不得隐匿、伪造、毁灭有关证据

C、发生食品安全事故的单位应立即采取措施，防止事故扩大

D、有关单位可拒绝提供相关资料和样品

1. 食品安全监督管理部门有权采取（ ABCD ）措施，对食品生产企业进行监督检查。

- A、进入生产场所实施现场检查
- B、对生产的食品、食品添加剂、食品相关产品进行抽样检验
- C、查阅、复制有关合同、票据、账簿以及其他有关资料
- D、查封违法从事生产活动的场所

1. 出现下列（ BC ）情形，食品生产企业将直接被吊销许可证。

- A、从事接触直接入口食品工作的食品生产人员未取得健康证明
- B、聘用五年内被吊销许可证的食品生产企业法定代表人、直接负责的主管人员担任食品安全管理人员
- C、聘用因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的人员担任食品安全管理人员
- D、未按规定培训考试食品安全管理人员

1. 根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013），食品生产企业选址应该符合以下哪些要求？（ABC）

- A、厂区不应选择对食品安全和食品宜食用性存在明显的不利影响，且无法通过采取措施加以改善的地址

B、厂区不应选择有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址

C、厂区不宜选择易发生洪涝灾害的地区

D、厂区应在离原料产区 3 公里内选址

香港国际餐饮协会官网 <http://www.kkira.org.cn> 在线培训学习资料

1. 关于食品生产企业厂区环境的说法，以下表述正确的是（BCD）。

A、厂区内空地不得铺设草坪

B、厂区应合理布局，各功能区域划分明显，并有适当的分离或分隔措施，防止交叉污染

C、厂区应有适当的排水系统

D、宿舍、食堂、职工娱乐设施等生活区应与生产区保持适当距离或分隔

1. 食品生产中下列哪些情形可能发生交叉污染（AC）。

A、生产车间工艺布局不合理

B、防虫设施不足或放置不合理

C、包装材料消毒不彻底

D、车间洁净度不够

1. 根据《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013），食品生产企业厂房和车间应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求合理划分作业区，并采取有效分离或分隔。通常可划分为（ ABC ）。

A、清洁作业区 B、准清洁作业区

C、一般作业区 D、休息区

1. 关于食品生产企业顶棚的说法，以下表述正确的是（ ACD ）。

A、顶棚应使用无毒、无味、与生产需求相适应、易于观察清洁状况的材料建造

B、不能在屋顶内层喷涂涂料作为顶棚

C、顶棚应易于清洁、消毒，在结构上不利于冷凝水垂直滴下

D、蒸汽、水、电等配件管路应尽量避免设置于暴露食品的上方

1. 关于食品生产企业墙面的说法，下列表述正确的是（ ABCD ）。

A、使用无毒、无味的防渗透材料建造

B、不易积累污垢



C、易于清洁

D、涂料不易脱落

## 香港国际餐饮协会

餐饮行业职业能力技能评价中心

官网 <http://www.kkira.org.cn> 在线培训学习资料



IRA国际餐饮协会

1. 关于食品生产企业生产车间门窗的说法，以下表述正确的是（ABD）。

A、应闭合严密

B、窗户玻璃应使用不易碎材料

C、门可使用任意材料制成

D、可开启的窗户应装有易于清洁的防虫害窗纱

1. 关于食品生产企业卫生间的说法，以下表述正确的是（ACD）。

A、卫生间内的适当位置应设置洗手设施

B、卫生间可以与食品生产、包装或贮存等区域直接连通

C、卫生间的结构、设施与内部材质应易于保持清洁

D、应根据需要设置卫生间

1. 关于食品生产企业个人卫生设施的说法，以下表述不正确的是

( AB )。

A、无需在洗手设施旁标示洗手方法

B、与消毒设施配套的水龙头开关可为手动式或非手动式

C、应在清洁作业区入口设置洗手、干手和消毒设施

D、洗手池应采用光滑、不透水、易清洁的材质制成

1. 从事食品生产活动，应当具备 ( ABCD )。

A、更衣、盥洗设备设施

B、采光、照明设备设施

C、处理废水、存放垃圾和废弃物的设备设施

D、防蝇、防鼠、防虫设备设施

1. 食品生产企业库房中，应与食品成品分隔放置的有 ( ABCD )。

A、汽油

B、清洁剂、消毒剂

C、杀虫剂

D、润滑剂

1. 直接接触食品的设备或工具应具有以下哪种材料特性？（ ABCD ）

A、无味      B、不易脱落

C、抗腐蚀      D、无毒

1. 关于食品生产企业卫生管理的说法，以下表述正确的是（ BD ）。

A、应制定食品加工人员和食品生产卫生管理制度以及相应的考试标准

B、厂房内各项设施应保持清洁，出现问题及时维修或更新

C、短期从事食品加工的人员可不取得健康证明，直接上岗工作

D、食品生产人员进入作业区域应规范穿着洁净的工作服

1. 下列哪种情形不符合食品加工人员卫生要求？（ ABC ）

A、未经洗手消毒直接进入作业区域

B、将私人物品带入作业区域

C、在作业区域内吸烟、饮食

D、进入作业区域规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒

1. 关于食品生产企业废弃物处理的说法，以下表述正确的是  
( ABCD )。

- A、应制定废弃物存放和清除制度
- B、废弃物应定期清除
- C、易腐败的废弃物应尽快清除
- D、车间外废弃物放置场所应与食品加工场所隔离防止污染

1. 关于食品原料的说法，以下表述不正确的是 ( ACD )。

- A、包装破损的物料可以进入生产区域
- B、储存食品原料的冷库内出现过期原料时，应及时清理
- C、企业采购的原辅料为市场采购时，可不索要供货者的证明文件
- D、可在原料仓库内进行配料

香港国际餐饮协会官网 <http://www.kkira.org.cn> 在线培训学习资料

1. 关于食品原料、食品添加剂和食品相关产品的说法，以下表述正确的是  
( ABC )。

- A、食品原料仓库应设专人管理，建立管理制度

B、食品包装材料等食品相关产品必须经过验收合格后方可使用

C、食品原料、食品添加剂和食品包装材料等进入生产区域时应有一定的缓冲区域或外包装清洁措施

D、采购食品原料时无需查验供货者的许可证和产品合格证明文件

1. 食品生产企业制定的清洁消毒制度应包括以下哪些内容？（ ABCD ）

A、清洁消毒的区域、设备或器具名称

B、清洁消毒方法和频率

C、清洁消毒效果的验证及不符合的处理

D、使用的洗涤、消毒剂

1. 食品生产企业应根据产品特点确定关键控制环节进行微生物监控，必要时应建立食品加工过程的微生物监控程序，监控项目包括

（ ABCD ）。

A、食品接触表面的微生物

B、与食品或食品接触表面邻近的接触表面的微生物

C、加工区域内的环境空气的微生物

D、过程产品的微生物

1. 食品生产企业应根据产品特点确定关键控制环节进行微生物监控，必要时应建立食品加工过程的微生物监控程序，应包括以下哪些内容？

( ABCD )

- A、微生物监控指标 B、取样和检测方法
- C、取样点、监控频率 D、评判原则和整改措施

1. 关于食品生产企业化学污染控制的说法，以下表述正确的是

( ABD )。

- A、食品生产企业建立食品添加剂和食品工业用加工助剂的使用制度
- B、生产设备上可能直接或间接接触食品的活动部件使用食用油脂润滑
- C、为便于就近取用消毒剂，可将酒精和双氧水堆放在内包装车间角落
- D、除清洁消毒必需和工艺需要，不应在生产场所使用和存放可能污染食品的化学制剂。

1. 食品生产过程中化学污染的途径包括 ( ABD )。

- A、清洁剂、消毒剂污染
- B、包装迁移
- C、虫害污染

D、食品工业用加工助剂污染

1. 关于食品生产企业物理污染控制的说法，以下表述正确的是  
( ABCD ) 。

A、设置磁铁、金属检查器降低金属异物污染

B、易生锈水管、电缆线等进行定期维护

C、生产线设置筛网减少异物污染

D、生产车间设备维修时，采取措施避免碎屑等污染食品

1. 以下哪些措施能降低食品受到玻璃、金属、塑胶等异物污染的风险  
( ABCD ) 。

A、设备维护 B、卫生管理

C、外来人员管理 D、加工过程监督

1. 食品贮存运输过程中的污染途径可能包括 ( ABCD ) 。

A、不清洁容器带来的污染

B、前运货物带来的污染

C、货物混运带来的污染

D、运输工具卫生状况差

1. 食品生产企业应建立食品生产相关岗位的培训制度，且应采取以下哪些措施确保培训计划有效实施？（ ABCD ）

A、定期审核培训计划

B、定期评估培训效果

C、定期进行常规检查

D、定期修订培训计划

1. 食品生产企业制定的食品安全管理制度应（ABC）。

A、与工艺技术水平相适应

B、与食品的种类特性相适应

C、与生产规模相适应

D、照搬同类型企业

1. 食品生产企业应建立记录制度，对食品生产中（ABCD）等环节详细记录，确保整个环节都能进行有效追溯。

A、采购 B、加工



C、贮存 D、检验

1. 食品生产企业进行记录管理，应如实记录以下哪些内容？（ ABCD ）

A、食品的加工过程

B、产品贮存情况

C、食品原料的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期

D、产品的检验批号、检验日期、检验人员、检验方法、检验结果

1. 食品生产企业出现下列（ ABCD ）情形的，食品生产许可将被原发证  
的食品安全监督管理部门依法注销。

A、食品生产许可有效期届满未申请延续的

B、食品生产者主体资格依法终止的

C、食品生产许可依法被撤回、撤销或者食品生产许可证依法被吊销的

D、因不可抗力导致食品生产许可事项无法实施的

1. 食品生产企业（ ABD ）食品生产许可证的，由县级以上地方食品安全  
监督管理部门责令改正，给予警告，并处 1 万元以下罚款；情节严重的，  
处 1 万元以上 3 万元以下罚款。

A、伪造、涂改 B、倒卖、出租

C、变更、注销 D、出借、转让

1. 根据《食品生产经营日常监督检查管理办法》，日常监督检查结果分为以下哪几种形式？（BCD）

A、完全符合 B、符合

C、基本符合 D、不符合

1. 在食品生产日常监督检查时，食品生产企业应当按照食品安全监督管理部门的要求（ABCD）。

A、开放食品生产经营场所

B、回答相关询问

C、提供相关合同、票据、账簿和其他有关资料

D、协助生产经营现场检查 and 抽样检验

1. 根据《食品生产经营风险分级管理办法》，食品生产企业风险等级划分为（ABCD）。

A、A级 B、B级 C、C级 D、D级

1. 根据《食品生产经营风险分级管理办法》，食品生产企业存在下列（ABCD）情形之一的，下一年度风险等级将被调高。

A、故意违反食品安全法律法规，且受到罚款、没收违法所得（非法财物）、责令停产停业等行政处罚的

B、有 1 次及以上国家或者省级监督抽检不符合食品安全标准的

C、违反食品安全法律法规规定，造成不良社会影响的

D、发生食品安全事故的

1. 预包装食品标签上净含量的标示应由以下哪些部分组成？（ ABC ）

A、净含量 B、数字

C、法定计量单位 D、成分

1. 生产企业的哪些联系方式可标示在预包装食品标签上？（ ABCD ）

A、电话

B、网络联系方式

C、与地址一并标示的邮政地址

D、传真

1. 预包装食品营养标签的营养声称包括（ AB ）。

A、含量声称 B、比较声称

C、功能声称 D、以上都对

1. 预包装食品营养标签强制标示的内容包括（ ABCD ）。

A、能量

B、核心营养素含量值

C、核心营养素占营养素参考值的百分比

D、进行营养声称或营养成分功能声称的其他营养成分含量

香港国际餐饮协会官网 <http://www.kkira.org.cn> 在线培训学习资料

香港国际餐饮协会

餐饮行业职业能力技能评价中心编写

2023.04.22