

1 餐饮服务提供者对其加工制作和经营的食品安全负责。

B.对

2 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。

B.对

3 中小学校和幼儿园委托社会供餐，也要对食品安全负责。

B.对

4 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。

B.对

5 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。

B.对

6 食品经营企业应当配备食品安全管理人员并经考核合格。

B.对

7 大型餐饮服务企业和餐饮连锁企业及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。

B.对

8 食品安全管理人员应当负责对购买的食物原辅料、食品加工制作过程、餐饮具清洗消毒、环境卫生等进行管理。

B.对

9 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。

B.对

10 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 10 万元以上 50 万元以下罚款。

B.对

11 任何组织或者个人有权举报食品安全违法行为。

B.对

12 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。

B.对

13 食品经营许可证申请人应当对许可申请材料的真实性负责。

B.对

14 委托他人办理食品经营许可证申请的，代理人应当提交授权委托书以及代理人的身份证明文件。

B.对

15 食品经营许可证的正本和副本具有同等法律效力。

B.对

16 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。

B.对

17 转让餐馆时，可以将食品经营许可证一并转让。

A.错

18 食品经营许可证的事项发生变化后，应当在 10 个工作日内申请变更。

B.对

19 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。

B.对

20 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。

A.错

21 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。

B.对

22 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。

B.对

23 制作生食海产品时可以不在专间操作。

A.错

24 餐饮服务提供者不得采购、贮存、使用亚硝酸盐。

B.对

25 餐饮服务提供者可以在食品库房内存放杀虫剂、鼠药。

A.错

26 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。

B.对

27 餐饮服务提供者可以将醇基燃料作为酒水提供给消费者饮用。

A.错

28 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。

A.错

29 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。

B.对

30 餐饮服务提供者采购肉类可以到屠宰场、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。

B.对

31 餐饮服务提供者不得采购来源不明、标识不清、感官性状异常的食用油。

B.对

32 餐饮服务提供者经营的酒水饮料可以从取得许可证的生产企业、商场超市采购，不得销售假酒。

B.对

33 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。

B.对

34 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。

B.对

35 添加了食品添加剂的食品一定不安全。

A.错

36 天然食品添加剂一定比化学合成的食品添加剂更安全。

A.错

37 餐饮服务提供者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。

B.对

38 餐饮服务企业应当制定食品安全事故处置方案。

B.对

39 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。

B.对

40 “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。

B.对

41 “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。

B.对

42 食品处理区按清洁程度可分为一级清洁操作区、二级清洁操作区和三级清洁操作区。

A.错

43 可以用切过生肉的菜板切熟食。

A.错

44 可以在清洗原料的水池内涮洗墩布。

A.错

45 食品处理区的抹布应用途明确，定位存放，保持清洁。

B.对

46 餐饮服务提供者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。

B.对



47 进口的预包装食品可以不标注中文标签。

A.错

48 为预防豆浆中毒，需将豆浆在“假沸”后保持沸腾 3 分钟以上。

A.错

49 需要冷藏的熟制食品，应当在冷却后及时冷藏。

B.对

50 可以将未密封的熟食和生肉一起存放。

A.错

51 专间的温度应不高于 30℃。

A.错

52 餐饮服务提供者可以使用盛放过农药化肥的包装袋盛放食品原料。

A.错

53 餐饮服务提供者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。

A.错

54 可以使用甲醛泡发海产品。

A.错

55 蒸制馒头、包子、花卷等可以使用含铝泡打粉。

A.错

56 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。

A.错

57 制作现榨果汁、食用冰等可以使用自来水。

A.错

58 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。

B.对

59 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。

B.对

60 不具备清洗消毒条件的餐饮服务提供者可以使用合法的集中消毒单位提供的餐饮具。

B.对

61 “专间”内不得设置明沟。

B.对

62 餐饮服务提供者应当定期清理排水沟内的污物。

B.对

63 售出后的菜品消费者如果未食用完，餐饮服务提供者可以回收加工后再次销售。

A.错

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/618124015024006033>