

2025年首届全国食品安全管理师职业技能大赛 理论题库

序号	题型	题干	正确答案	A	B	C	D
1	判断题	餐饮凉菜加工间紫外线消毒灯损坏, 用酒精喷洒替代消毒后, 可继续加工凉菜。	错误				
2	单选题	健康管理制度要求, 从业人员上岗后穿戴工作服的状态是? ()	B	可随意解开衣扣、卷起袖口	需保持工作服整齐, 衣扣扣紧、袖口收紧	可将工作服下摆扎在裤子里, 也可外露, 无要求	袖口可卷起, 以方便操作
3	单选题	运输过程中发现预包装食品发生包装破损导致内容物直接暴露, 出现明显污渍(如灰尘、油污、水渍)、异物(如毛发、碎屑), 采取的首要措施是什么?	C	直接丢弃破损产品	就地掩埋破损产品	用无菌塑料袋密封破损产品	清洗后食用
4	单选题	“严谨工作, 实事求是”要求食品安全管理师在工作中做到: ()	B	为追求效率, 可以适当简化操作流程	所有记录和报告必须基于客观数据和事实, 不臆造不隐瞒	发现问题时, 可先内部处理, 无需立即上报以免引起恐慌	主要依赖个人经验进行判断, 而非完全拘泥于标准
5	单选题	食品腐败变质的降解产物可能具有的危害是? ()	C	仅影响食品口感, 无毒性	对人体健康无远期影响	具有一定毒性, 甚至潜在致毒性	能增强食品的营养价值
6	多选题	热加工后的肉类罐头冷却不当, 出现罐头膨胀现象, 应()	CD	排气后重新密封	打开罐头检测内容物, 合格则食用	直接丢弃	查找原因避免类似时间在发生
7	单选题	对封存的造假供应商产品留存样品时, 每份样品量需满足()检测需求。	C	1次	2次	3次	5次
8	多选题	下列哪种情况属于进货查验不规范的情形()。	ACD	检验报告编号在检测机构官网无查询结果	牛肉无法提供屠宰场《肉类品质合格证明》	提供的出厂检验报告批号与包装标注不一致	无《出厂检验合格证明》
9	单选题	叶菜类(如生菜)因浸泡不足导致农残残留, 重新清洗时应加入何种物质辅助农残降解? ()	D	0.1% 食用盐	洗洁精	0.5% 氢氧化钠	0.1% 小苏打
10	单选题	发现动物性食品原料检疫证明不规范后, 需在()内完成原料隔离与溯源。	B	1小时	2小时	3小时	4小时
11	单选题	对进货查验人员故意性不规范(弄虚作假), 可以处以()的罚款, 并调离查验岗位乃至解除劳动合同	C	扣除当月绩效工资的5%-10%	扣除当月绩效工资的15%-20%	扣除当月绩效工资的50%	扣除当月全额绩效工资
12	多选题	未按特性分区, 湿度过高导致小苏打吸潮, 整改措施是? ()	AB	降低储存区湿度	放置食品级硅胶干燥剂	关闭储存区回风口	关闭储存区送风口
13	判断题	国务院市场监督管理部门负责组织食品安全风险评估工作。	错误				
14	判断题	发现食品相关产品生产商的资质不符时, 需立即退货并终止未执行合同。	正确				
15	判断题	未换工作服帽进车间整改时, 需按“先帽→后衣→再消毒”顺序操作。	正确				
16	单选题	受病媒生物低风险污染的食品处理中, 需将出厂前抽样比例从常规3%提升至多少? ()	C	3%	4%	5%	6%
17	单选题	工作服“孔洞≥1cm”时, 应标记为()	B	待修补	待报废	应急备用	改作他用
18	判断题	无法判断包装与储存不当的食品安全性时, 应优先选择丢弃, 避免食品安全事故。	正确				
19	多选题	热加工后的食品冷却不当, 且无法判断是否还能安全使用时, 食品企业不应()	ACD	正常销售	委托第三方检测机构检测, 根据结果处理	降价销售	做员工餐
20	单选题	即食类食品(如凉菜)接触微生物超标工具后, 应采取哪种处置方式? ()	D	高温杀菌后重新检测	丢弃污染部分后放行	抽样检测合格后放行	全批次封存并启动召回
21	单选题	若供应商伪造《食品生产许可证》供应食用植物油, 采购方对仓库中未使用的该批次原料应采取的标识措施是()。	D	无需标识, 单独存放即可	粘贴“合格”绿色标识	粘贴“待检验”黄色标识	粘贴“资质造假-禁止使用”红色标识
22	判断题	对近2小时内使用过不达标设施且已进入生产区的从业人员, 无需暂停工作, 只需进行二次消毒即可。	错误				
23	多选题	下列食品中, 致病菌检测指标包含副溶血性弧菌的有()	AB	调味品	水产食品	肉与肉制品	凉拌菜
24	判断题	鲜鸡蛋冷藏运输中, 为提高装载效率, 可将蛋托紧密堆叠, 无需预留通风间隙。	错误				
25	多选题	餐食分发给老年人时, 部分餐食温度过低(低于60℃), 不符合保温要求, 应()	BD	丢弃温度过低的餐食	立即停止分餐	与其他热餐混合后分发	重新加热后再分发

2025年首届全国食品安全管理师职业技能大赛 理论题库

序号	题型	题干	正确答案	A	B	C	D
26	多选题	发现车间排风扇滤网长期未清理导致湿度超标、食品发霉，应采取的措施是？（）	BC	继续使用排风扇，后续清理滤网	立即停用排风扇，拆除滤网清洗或更换	清洁后重启并检测车间湿度	用风扇临时降温，不处理排风扇
27	单选题	下列哪种情形可免除《食品安全法》第148条规定的惩罚性处罚（）	D	食品存在致病性微生物污染	食品添加剂超范围使用	食品中重金属含量超标	食品标签存在不影响食品安全且不误导消费者的瑕疵
28	多选题	食品添加剂储存区地面残留糖渣，导致甜味剂吸潮结块，处理时需优先？（）	C	转移甜味剂至干燥区	马上出库并使用结块甜味剂	清理地面残渣并消毒	粉碎结块甜味剂
29	单选题	《感官性状查验作业指导书》需明确的内容不包括？（）	D	感官查验指标	查验方法	判定标准	查验人员学历要求
30	判断题	若超范围产品检测合格，无需向监管部门报告。	错误				
31	单选题	直接接触即食食品的从业人员，佩戴手表的要求是？（）	B	可佩戴防水手表	禁止佩戴手表	仅可佩戴电子手表	手表需每天消毒
32	多选题	某批食品因紧急出库，未完成出厂检验就先行发货，应（）	CD	直接补具合格检验报告	告知收货方检验未完成，仍可正常销售	停发库房的剩余产品，并做封存处理	立即通知收货方暂停销售
33	判断题	合格可用的高温敏感型添加剂，无需纳入“优先出库清单”，按正常顺序出库即可。	错误				
34	多选题	以下属于食品从业人员健康体检中传染病类必检项目有？（）	ACD	甲肝	乙肝	戊肝	细菌性痢疾
35	多选题	食品储存时被老鼠咬损包装，部分食品外露，应（）	AB	整体丢弃该容器内的食品	去除受损包装和外露食品，剩余食品检测合格后重新包装	清洗外露食品后继续储存	转移至密封容器中
36	多选题	未密封的生肉干（生食）与即食卤蛋（即食食品）混放，以下说法正确的是（）	BCD	应有限拿走生肉干放到高洁净的冰箱	应有限拿走即食卤蛋，放到高洁净的冰箱。	尽快将两个产品隔离	无需隔离，分开存放即可
37	单选题	冷冻羊肉卷运输中，装卸工人未戴无菌手套接触产品表面，到货后需对羊肉卷表面进行哪种消毒处理？（）	C	用清水冲洗	用200mg/L次氯酸钠溶液喷淋	用75%酒精擦拭	继续运输，到站后统一处理
38	单选题	食品的细菌污染对食品安全的影响不包括以下哪项？（）	D	食品腐败变质	诱发食物中毒	导致细菌性传染病	提高食品营养价值
39	单选题	食品加工产生的菜叶、果皮等厨余垃圾，应放入（）	D	普通垃圾桶	防腐蚀的容器	可回收物容器	防渗漏的容器
40	单选题	对已领用未使用的检疫不规范原料，接触过该原料的容器需用（）浸泡消毒30分钟。	D	150mg/L过氧乙酸溶液	200mg/L过氧乙酸溶液	150mg/L次氯酸钠溶液	200mg/L次氯酸钠溶液
41	单选题	食品生产企业中，生产蒸汽的锅炉应配备的安全设施是（）	C	高温切断器	可燃气体探测系统	安全	水喷淋系统
42	判断题	塑料类工器具（如砧板、周转箱）采用紫外线消毒时，紫外线灯距离和照射时间为距离≤1.5米，照射30分钟	错误				
43	单选题	企业发现自查清单未纳入《食品生产经营监督检查管理办法》新增的“食品追溯码核查”要求，正确的处理方式是（）	B	先沿用旧清单、年度更新时补充	立即补充“食品追溯码核查”至清单	口头通知自查人员关注追溯码，不更新清单	委托第三方机构代查追溯码，企业不新增自查内容
44	多选题	企业发现员工手部消毒不规范并接触食品，不是首要处理措施是？（）	ABD	仅提醒员工后续规范消毒	等待检测结果后再处置	2小时内封存关联食品	继续销售关联食品
45	单选题	轻微清洁消毒问题（如墙面浮灰未消毒）关联非即食、密封包装食品（如袋装大米），初步风险等级判定为？（）	B	无风险	低风险	中风险	高风险
46	单选题	食品生产经营企业发现供应商资质过期后，应在（）内以书面形式通知供应商暂停所有品类供货。	B	12小时	24小时	36小时	48小时
47	多选题	食品追溯信息显示“冷链运输温湿度未记录”，企业应要求物流公司补充什么材料？（）	D	运输合同	装货记录	卸货记录	物流运输记录
48	单选题	某食品安全管理师发现其直属领导为降低成本，要求使用一批价格低廉但资质存疑的原料。此时，该管理师面临的主要职业道德冲突是？（）	B	爱岗敬业与严谨工作的冲突	忠于职守与遵纪守法的冲突	敢于担当与诚实守信的冲突	认真负责与实事求是的冲突
49	单选题	温湿度监控异常触发报警后，处理流程第一步是？（）	B	关闭报警装置	现场核查温湿度实际值	调整温湿度至合格范围	销毁食品添加剂
50	单选题	食品原料预处理中，剔除腐烂、发霉的原料主要是为了减少什么危害？（）	B	天然毒素	生物性危害	化学性危害	物理性危害

2025年首届全国食品安全管理师职业技能大赛 理论题库

序号	题型	题干	正确答案	A	B	C	D
51	单选题	食品相关产品合格证明文件不规范后,通知供应商说明合格证明不规范原因的时限要求是()	A	30分钟内书面通知,供应商需1小时内回复	1小时内书面通知,供应商需2小时内回复	2小时内口头通知,供应商需1小时内回复	3小时内口头通知,供应商需2小时内回复
52	单选题	健康管理公示中,对“关键条款”的处理方式是?()	C	单独放在正文前,不融入主体	单独附在正文后,不融入主体	用特殊颜色标注或加粗	与普通条款无区别,统一字体
53	单选题	即食牛肉片微生物超标已流入商超,正确措施是?()	C	无需处理	降价销售	启动召回并下架	告知消费者加热食用
54	单选题	酸奶冷藏运输时,若发现冷藏车制冷故障,距目的地还有1.5小时车程,应立即采取的应急措施是?()	C	丢弃全部酸奶	开启车厢所有通风口	投放-10℃预备冰板并密封保温	联系超市提前准备退货
55	判断题	生熟食品共用刀具后,用清水冲洗刀具后,即可继续切割熟食品。	错误				
56	单选题	食品企业有限空间作业安全警示标识应设置在()	C	企业大门外	员工宿舍区	有限空间出入口	食堂内
57	判断题	待处理期间,可将食品用于“内部食用”或“试用”。	错误				
58	单选题	食品感官检验环境的温湿度设置原则是()	C	25℃、50%湿度	保持自然环境	以评价员感到舒适为准(样品特殊要求除外)	根据样品要求设置,不用考虑人员感受
59	多选题	下列哪些行为同时体现了“敢于担当”和“诚实守信”的职业道德要求?()	ABC	主动向监管部门报告自查中发现的生产流程缺陷	在发生食品安全隐患时,立即启动召回并承担相应损失	顶住压力,拒绝签署明知有瑕疵的原料验收报告	公开承认因本企业管理疏忽导致的产品批次质量问题
60	多选题	在记录合规性核查中,下面哪一项属于“记录完整性”的关键信息?()	ABC	食品包装材料	生产日期/生产批号	供应商联系方式	查验人员签名
61	单选题	嫩豆腐用单层薄PP盒包装,堆叠高度需控制在多少层以内,防止底层豆腐被压碎?()	A	3层	4层	5层	6层
62	判断题	名录中的食品添加剂在规定使用范围和使用量内使用,不会对公众健康带来危害。	正确				
63	判断题	《标签标识查验作业指导书》需按产品类别明确查验要点,提升可操作性。	正确				
64	单选题	餐饮环节中,下列哪类岗位属于直接接触食品岗位,需持有健康证明()	C	迎客服务员	点餐服务员	洗碗工	以上都是
65	单选题	磁选设备主要用于清除哪种异物?()	B	杂草	金属	灰尘	昆虫尸体
66	单选题	手部清洁消毒的完整流程没描述错误的?()	D	流动清水湿润双手	涂抹洗手液揉搓(≥30秒)	流动清水冲洗干净	用消毒剂无需将手弄干
67	单选题	消毒作用时间达到后,对于直接接触食品的容器、工具,应进行的操作是()	B	直接使用	用清水再次冲洗	自然晾干	以上都不对
68	单选题	轻微物理隔类防鼠问题整改后,质量部需在几天内每日巡检?()	B	1天内	2天内	3天内	4天内
69	多选题	已用于生产的检验合格证明文件缺失的原料,应急检测,以下不是检验机构必备的资质的是()	ACD	CNAS	CMA	ISO	SGS
70	单选题	发现“金属铲刮擦不粘锅导致涂层局部划痕”,后续需开展的关键检测是?()	C	消毒剂残留检测	工器具表面菌落总数检测	食品接触材料迁移量检测	工器具承重性能检测
71	多选题	对未入库的伪造检验合格证明文件的原料,不不应采取的隔离要求是?()	ABC	隔离区,标示“伪造证明-高危原料”红色标识	带双锁的独立隔离间,标示“伪造证明-高危原料”红色标识	隔离区,标示“伪造证明-高危-禁止使用-待销毁”红色标识	带双锁的独立隔离间,标示“伪造证明-禁止使用-待销毁”红色
72	多选题	强制管理的原则包括()	AD	安全第一原则	动力原则	激励原则	监督原则
73	判断题	直接接触即食食品的从业人员,手部有未愈合的伤口时,禁止上岗。	正确				
74	判断题	准清洁区墙面深度消毒后,无污渍、霉斑且微生物检测无致病菌,即符合效果要求	正确				
75	判断题	临期食品自查缺失导致混放,仅需将临期食品单独陈列,无需补做自查记录。	错误				

2025年首届全国食品安全管理师职业技能大赛 理论题库

序号	题型	题干	正确答案	A	B	C	D
76	判断题	肉类食品腐败变质时, 蛋白质和脂肪分解产物(如吲哚、硫化物)仅影响感官, 不影响食品安全。	错误				
77	判断题	直接接触即食食品的从业人员, 穿戴口罩时需将口鼻完全遮盖, 禁止露出鼻子或嘴巴。	正确				
78	单选题	食品安全管理中“规范生产经营过程”不涉及以下哪项内容? ()	D	从业人员健康与个人卫生	生产经营环境的虫鼠害防治	原料的采购与验收	产品的市场定价策略
79	单选题	准清洁区中央厨房半成品切配区地面消毒后的菌落总数标准是? ()	B	≤10CFU/cm ²	≤20CFU/cm ²	≤30CFU/cm ²	≤40CFU/cm ²
80	多选题	运输散装食品、粮豆类食品时, 正确的要求有()	ACD	不和水分含量高的食品同车装载	可和非食品共同运输	不得已和其他食品共同运输时需有效分隔	容易吸附异味的食品需密封分装
81	单选题	从事食品加工和接触直接入口食品工作的人员, 健康检查的频率是()	C	每季度1次	每半年1次	每年1次	每两年1次
82	判断题	散装小麦可与新鲜西红柿同车运输, 只需分开堆放即可。	错误				
83	判断题	干枸杞吸湿变软粘连后, 可直接用塑料薄膜包裹隔离, 防止进一步受潮。	错误				
84	单选题	从业人员佩戴口罩时, 发现口罩带子断裂, 正确做法是? ()	B	用胶布粘贴后继续佩戴	立即更换新口罩	仅佩戴单侧带子, 能遮多少遮多少	暂时不戴口罩, 操作结束后再更换
85	判断题	冷冻牛肉反复解冻1次, 检测微生物合格后, 仍可正常销售, 无需特殊处理。	正确				
86	多选题	为防止粉末型调味料运输受潮, 改进措施中需配备的设备是? ()	AB	对温度进行控制	对湿度进行控制	重量传感器	振动筛
87	判断题	收货方发现冷藏运输的西兰花中心温度超标, 但抽样检测硬度、颜色正常, 可直接接收且无需告知承运方。	错误				
88	多选题	原料区与成品区工器具混存混用的风险包括? ()	ABCD	工器具误用	员工操作效率降低	工器具存放空间不足	交叉污染
89	多选题	干货恒温仓库湿度达60% (标准≤50%), 茶叶受潮结块, 对受潮茶叶的不正确处理方式是? ()	ABD	晒干后继续销售	直接丢弃所有受潮茶叶	检测霉菌, 不合格则销毁	混合新茶叶后销售
90	单选题	无人情况下使用紫外线灯照射消毒, 照射时间不少于多久 ()	B	20分钟	30分钟	40分钟	60分钟
91	单选题	安全生产管理的目标不包括以下哪项 ()	C	减少和控制危害	减少和控制事故	避免生产经营损失	降低事故造成的人身伤害
92	判断题	皮肤化脓患者的分泌物中可能含有金黄色葡萄球菌。	正确				
93	判断题	若干品种蘑菇因与海鲜混装吸附异味, 需追溯物流部门的运输调度单。	正确				
94	多选题	餐饮服务中, 凉菜加工人员手部有伤口未包扎, 直接接触凉菜, 应 ()	BC	更换加工人员, 已加工凉菜正常销售	给员工调离岗位, 提醒其注意卫生	立即让该人员停止加工, 对已接触凉菜检测	丢弃已接触的凉菜, 无需检测
95	单选题	贝类(如蛤蜊)因浸泡时间不足导致泥沙残留, 重新吐沙的海盐水盐度应控制在? ()	C	5-10‰	15-20‰	25-30‰	35-40‰
96	多选题	以下哪项属于健康证明必须包含的关键信息? ()	ABD	从业人员姓名和照片	从业人员岗位	从业人员籍贯	体检日期和有效期
97	单选题	常温储运食品中, 最容易出现食品安全问题的是 ()	D	预包装白酒	密封包装的烹调油	密封包装的超高温灭菌乳	散装米面制品
98	多选题	用绞肉机绞切带骨肉类导致刀片崩裂后, 对绞肉馅的正确处理方式是? ()	AD	直接丢弃所有肉馅	过滤肉馅后继续使用	温加热肉馅后使用	用磁铁排查金属碎片
99	多选题	食品企业食品安全管理制度的建立与完善要求包括 ()	ABD	与生产经营规模、工艺技术等相适应	根据生产实际和实施经验不断完善	仅在开业时制定, 无需更新	配备食品安全专业技术人员和管理人员
100	单选题	杀鼠剂剂量略超(实际6g/点, 标准5g/点), 应采取的措施是? ()	B	无需处理, 可以继续使用	移除超量药剂, 按标准剂量投放	全部清理, 不再投放	增加投放点稀释剂量

2025年首届全国食品安全管理师职业技能大赛 理论题库

序号	题型	题干	正确答案	A	B	C	D
101	单选题	下列哪项不属于标签标识复核的重点核查内容? ()	D	生产日期	生产许可证号	成分表	产品颜色
102	单选题	绿叶菜(如生菜)因冷藏湿度不足导致叶片萎蔫,合理的补救措施是? ()	C	向叶片洒水	喷洒保鲜剂	用食品级湿毛巾放置车厢内	关闭通风设备
103	判断题	发现供应商资质造假,向监管部门报告时,若暂时无法确定涉事产品采购金额,可后续补充报告,无需在首次报告中提及。	错误				
104	单选题	若不小心食用了被四核包裹污染的生食蔬菜,最可能引发的寄生虫病是 ()	D	蛔虫病	姜片虫病	广州管圆线虫病	阿米巴原虫病
105	单选题	从业人员工作服装的存放区域应存放在哪个区域并需要严格分离? ()	C	办公区	食品加工区	个人衣物存放区	清洁工具存放区
106	判断题	工作帽佩戴不规范问题的整改要求在10分钟内完成。	正确				
107	多选题	控制传染源的措施有? ()	ABC	对患者早发现、早诊断、早报告、早隔离、早治疗	对病原携带者进行管理	对动物传染源进行处理	等待病毒自己消散
108	单选题	高风险脱水蔬菜销毁时,监督人员需由哪两个部门人员组成? ()	C	品控 + 生产	生产 + 仓储	品控 + 仓储	生产 + 销售
109	单选题	一般操作区原料处理区(如肉制品厂冻肉解冻间)地面消毒后的核心效果要求是? ()	B	仅需无明显积水即可	无食品残渣、血渍等可见污染物,微生物检测无致病菌	肉眼无灰尘即可	无需微生物检测
110	单选题	个人卫生管理制度要求,从业人员佩戴的一次性手套,使用后应如何处理? ()	D	丢弃在操作台上,由清洁人员收集后处理	收集后统一清洗消毒,重复使用	直接丢弃至食品垃圾桶	丢弃至专用“废弃手套垃圾桶”
111	多选题	按照安全系统工程和人机工程原理建立的安全生产规章制度体系,一般把安全生产规章制度分为 ()	ABC	人员管理	设备设施管理	环境管理	技术管理
112	单选题	化纤材质工作服帽消毒时,次氯酸钠溶液的合规浓度是 ()	C	200mg/L	300mg/L	500mg/L	800mg/L
113	判断题	散装八角可与海鲜干货同车运输,只需用塑料布分隔即可。	错误				
114	单选题	常温运输的草莓因包装破损接触外界灰尘,且无明显变质,合理的补救措施是? ()	C	直接丢弃	用清水冲洗后晾干	更换食品级透气包装	喷洒消毒剂
115	单选题	员工手部存在化脓性皮肤病,适配规则是? ()	C	仅禁止直接接触食品岗位,非接触岗位可适配	仅禁止高风险岗位,中低风险岗位可适配	所有岗位均禁止,需痊愈后重新评估	佩戴双层手套后可适配中低风险岗位
116	判断题	高压均质机的泵体属于每月需深度清洁的设备,需拆解后用柠檬酸溶液浸泡除垢。	正确				
117	单选题	食品的物理性污染是指 ()	A	异物污染和放射性污染	细菌毒素	真菌毒素	以上都是
118	多选题	确保样品均一性的措施包括 ()	BD	无需控制均一性,自然制备	除待评价项目外,其余特性完全相同	待评价项目也需完全相同	掩盖样品间明显差别
119	判断题	发现清洁不规范情况,对清洁不规范区域的首要操作是设置“禁止使用”标识并暂停该区域生产/经营。	正确				
120	判断题	新入职员工未完成健康体检,可先到食品接触岗位实习,体检合格后再正式上岗。	错误				
121	单选题	食品原料预处理中,剔除腐烂、发霉的原料主要是为了减少什么危害? ()	B	天然毒素	生物性危害	化学性危害	物理性危害
122	判断题	所有到期未更换的工器具,无论材质或使用状态,均需按“强制报废”处理。	正确				
123	多选题	冷藏库未履行“先进先出”,导致旧批次即食沙拉(超期2天)未出库,处理方式是? ()	CD	检测微生物合格后销售	加热后作为加工原料	直接销毁	查明未按照规定执行的原因
124	单选题	本质安全化原则的目标是从()消除事故发生的可能性	D	管理层面	教育层面	法制层面	一开始和本质上
125	多选题	吸附咸菜味的面粉,检测发现霉菌、重金属均合格,处理方式是? ()	CD	作为造成面粉销售	与无异味面粉混合后销售	限制性用于热加工	使用前进行检查

2025年首届全国食品安全管理师职业技能大赛 理论题库

序号	题型	题干	正确答案	A	B	C	D
126	多选题	关于化学洗涤剂（碱性）存放混合存放，整改时应将液体防腐剂放在？（ ）	CD	仓库角落	货架顶层	货架底层	使用防渗漏托盘
127	判断题	违反《食品安全法》规定，构成犯罪的，应依法追究刑事责任。	正确				
128	判断题	电子健康证明的截图属于有效的电子证明形式。	错误				
129	判断题	食品企业有限空间管理台账需记录有限空间的名称、数量、位置、类型和危险因素等信息。	正确				
130	判断题	系统管理的动态相关性原则认为，安全管理系统的运转仅受自身条件制约，与其他系统无关。	错误				
131	多选题	食品生产经营活动中，可以使用食品添加剂来（ ）	ABC	提升食品营养价值	延长食品保质期	改善食品品质	掩盖食品腐败变质
132	单选题	消毒不规范问题发现后，初步控险措施需在多长时间内启动？（ ）	A	1小时	2小时	3小时	4小时
133	单选题	兽药残留含量低于食品安全国家标准的食品，对食品安全的影响是？（ ）	D	可能引起食品安全问题	仅短期食用安全	仅特定人群食用安全	不会引起食品安全问题
134	多选题	下列属于食品生产环节中直接接触食品岗位的是（ ）	BD	车间清洁工	原料处理工	门迎服务员	厨师
135	多选题	员工指甲断裂，不是正确的处理方式是？（ ）	ABC	请假回家	直接上岗	涂指甲油覆盖断裂处	用创可贴包裹并佩戴一次性手套
136	单选题	餐饮服务提供者操作专间、专用操作区的排水设计要求是（ ）	B	应设置明沟便于排水	不应设置明沟，若设地漏需带水封	地漏无需水封，但需加盖	可直接排放污水至食品处理区
137	判断题	食品安全管理师职业道德建设直接影响食品安全管理的质量和效果，因此至关重要。	正确				
138	单选题	针对清洁不规范问题的全员培训，覆盖范围应包括？（ ）	D	清洁人员	管理人员	操作工	以上都有
139	多选题	烤箱加热管局部不发热导致食品未烤熟，处理步骤包括（ ）	BCD	直接使用	需更换损坏的加热管	重新对烤箱清洁后后使用	抽样检测已烘烤食品的中心温度
140	多选题	对超温的高温敏感型添加剂进行物理降温时，以下关于冰袋与包装的不正确的接触方式是？（ ）	ACD	直接接触	用无菌纱布分隔	用塑料薄膜分隔	无需接触，仅置于同一保温箱
141	单选题	常温运输的番茄因堆码过高导致底层果实挤压破损，处理破损果实的关键步骤是？（ ）	B	用保鲜膜包裹破损处	将破损番茄与完好番茄隔离	丢弃所有破损番茄	调整堆码高度
142	判断题	散装干海鲜吸附异味后，需用塑料袋包裹隔离，防止进一步吸味。	错误				
143	多选题	常温库因堆码超 2.5 米导致货架倾斜，处理方式包括？（ ）	ABC	立即清空倾斜货架上的食品	检测货架结构稳定性，修复后再使用	降低该货架的堆码高度	更换所有货架
144	单选题	已入库的未索证原料需在（ ）内转移至独立隔离仓库。	B	30分钟	1小时	2小时	4小时
145	判断题	员工可将个人水杯放入工具存放柜的角落，避免影响工具存放。	错误				
146	多选题	企业发现进货查验人员在食品相关产品查验环节不规范时，核心处理原则包括以下哪项？（ ）	ABD	快速控险	精准溯源	延迟整改	闭环整改
147	判断题	热加工后的液态食品冷却延迟，只要重新加热至沸腾，即可安全销售。	错误				
148	判断题	将“工器具保护合规性”纳入员工绩效考核，可提高员工对工器具保护的重视程度。	正确				
149	判断题	闲置模具涂食品级防锈油后，无需检测模具通畅性，可直接使用。	错误				
150	多选题	食品追溯信息显示“经销商入库时间”与“生产下线时间”为同一天（跨省份运输），企业应如何核实？（ ）	AC	认定为不正常情况	删除经销商入库时间记录	核查物流运输记录	要求经销商重新填写入库时间

2025年首届全国食品安全管理师职业技能大赛 理论题库

序号	题型	题干	正确答案	A	B	C	D
151	判断题	安全设施“三同时”是指建设项目的安全设施与主体工程同时设计、同时施工、同时验收。	错误				
152	多选题	食品留样标签因冰箱冷凝水导致信息模糊，以下做法不正确的是（）	AD	凭记忆记录留样信息	采购防水笔，避免类似事件在发生	立即核对留样记录，重新制作标签	丢弃该留样，重新抽取
153	单选题	食品生产经营环境清洁消毒不规范情况，相关食品锁定与风险初判需在多长时间内启动？（）	B	15分钟内	30分钟内	1小时内	2小时内
154	多选题	食品生产企业在使用危险化学品时，应严格执行的“三定”原则包括（）	BCD	定专人管理	定品种	定数量	定用途
155	判断题	操作设备时，可拆除安全防护装置以方便操作。	错误				
156	单选题	散装核桃运输中出现外壳破碎、果仁暴露，物理隔离时需使用的缓冲托盘内层需铺哪种材质？（）	B	塑料膜	无纺布	牛皮纸	金属箔
157	多选题	从业人员进入作业区域后，下列行为符合规范的有（）	ABD	规范穿着洁净工作服	按要求洗手消毒	佩戴手表记录时间	头发藏于工作帽内
158	判断题	发现采购人员未履行索证索票行为后，应先要求供应商补充证明文件，再冻结采购人员权限。	错误				
159	单选题	按照国家标准方法规定，菌落总数检验的培养条件是（）	D	厌氧环境、37℃培养24h	需氧环境、37℃培养24h	厌氧环境、37℃培养48h	需氧环境、37℃培养48h
160	判断题	“未实际查验却伪造查验记录，导致不合格物料入库”属于故意性不规范（重度责任）。	正确				
161	多选题	用非耐高温塑料袋盛放100℃热饭后，对受影响食品的处理方式是？（）	CD	将热饭转移至耐高温容器后食用	去除塑料袋，热饭冷却后继续食用	丢弃受污染的热饭	丢弃熔化的塑料袋
162	多选题	亚硝酸盐光照暴露后，以下无需远离哪种类型的添加剂存放？（）	ABC	增稠剂	乳化剂	甜味剂	酸味剂
163	单选题	以下不属于食品从业人员健康体检中传染病类必检项目的有？（）	B	甲肝	乙肝	戊肝	细菌性痢疾
164	多选题	以下哪些措施有助于降低食品中亚硝酸盐的残留量？（）	ABC	严格按照标准使用亚硝酸盐	控制使用剂量	不超范围使用延长蔬菜储存时间	提高蔬菜储存温度
165	单选题	食品安全管理师对“生产经营环境”的管理不包括（）	D	检查食品加工车间的卫生状况	确保餐饮门店的通风条件达标	病媒生物的防治	监控加热温度
166	单选题	生肉加工过程中，碎末溅到已冷却的熟汤中，应（）	D	熟汤直接丢弃	过滤熟汤中的碎末后使用	熟汤冷藏后使用	熟汤重新煮沸10分钟后使用
167	单选题	餐饮单位自查生熟交叉污染时，仅检查砧板是否分开，未核查生肉储存密封性，应（）	D	继续检查砧板，忽略储存密封性	改用冷冻生肉，避免汁液泄漏	要求操作人员注意储存，不制定标准	制定“砧板分区+生肉密封储存”双重自查标准
168	多选题	超市中，以下不是散装食品区旁公示健康证明的主要原因的是（）	ACD	方便监管人员查看	该区域与食品直接相关，需让消费者知晓从业人员健康状况	节省公示空间	监管部门要求
169	单选题	强制管理的原则包括（）	A	安全第一原则	动力原则	激励原则	能级原则
170	单选题	位置调整时，不规范粘鼠板应迁移至什么区域？（）	D	沿墙根	远离食品	物理阻隔漏洞周边	以上都对
171	单选题	清洗不彻底的工作服帽重新处理时，食品级洗涤剂浸泡时长需达（）	C	10分钟	20分钟	30分钟	60分钟
172	判断题	常温运输的菠菜因突发暴雨导致车厢进水受潮，可将菠菜晾干后继续运输，无需更换包装。	错误				
173	单选题	以下关于高风险岗位的健康适配要说法错误的是？（）	D	无任何有碍食品安全疾病	手部无皮肤破损	肝功能正常（乙肝携带者需满足）	可允许暴露部位轻微化脓性皮肤病
174	多选题	食品安全管理师在下列哪些情境下面临的抉择，最能考验其“严谨工作，实事求是”的操守？（）	ABCD	对一批检测数据处于临界点的产品进行放行判断	撰写事故调查报告，界定内部责任划分时	向上级汇报一个可能源于自身管理疏漏的偏差时	记录生产数据时发现因操作失误导致的小范围偏离
175	单选题	食品生产经营的包装间属于哪类清洁度区域？（）	C	一般操作区	准清洁区	清洁区	非食品处理区

2025年首届全国食品安全管理师职业技能大赛 理论题库

序号	题型	题干	正确答案	A	B	C	D
176	判断题	运输中发生冻结的低温敏感型添加剂经检测判定为“合格可用”，需在包装上补充标注“运输冻结（已检测合格）+检测日期+机构”	正确				
177	判断题	与有毒有害物质混运，即使食品包装完好，也需检测包装表面化学物质残留。	正确				
178	单选题	臭氧消毒机设定浓度 0.3mg/m ³ ，实际仅 0.1mg/m ³ 导致消毒不彻底，调整浓度后需将30分钟的消毒时间调整为？（ ）	C	不用调整时间	调整为20分钟	调整为45分钟	调整为60分钟
179	单选题	食品生产企业自查热加工温度时，仅依赖设备显示温度，未实测食品中心温度，应（ ）	B	信任设备显示，无需实测	配备食品中心温度计，每批次随机抽取 3 件产品实测	延长加热时间，抵消温度偏差风险	正常设备不用测，在设备故障后再实测
180	多选题	怀疑食品被药剂污染时，不得采取的措施是？（ ）	BD	直接使用	拆解包装检查	立即封存标注“化学药剂污染待检”	发放给员工食用
181	判断题	自查冷藏柜未核查生熟分开存放，调整摆放并补记记录后，无需后续跟踪复查。	错误				
182	判断题	从业人员未经体检但自认为身体健康，就可以从事食品相关工作。	错误				
183	判断题	食品安全管理师在接受供应商符合规定的招待后，在后续的评估中给予适当照顾，这并不违反职业道德。	错误				
184	多选题	烘焙食品（CCP）的 CL 为“中心温度≥90℃并保持 5 分钟”，实际检测中心温度 85℃，应（ ）	BC	直接放行，标注“轻度烘焙”	对产品进行风险评估	延长烘焙时间至中心温度达标	丢弃该批产品
185	判断题	发现工作服明显变色发黄后，可先继续使用，待新衣物到位后再更换。	错误				
186	单选题	从业人员上岗后，工作服装穿戴状态的维护要求错误的是？（ ）	D	发现服装污渍立即更换	定时检查服装是否有破损、脱落	工作过程中保持服装整齐，不随意解开衣扣	可坐在工作服上
187	判断题	有害作用是指机体发生的暂时性生物学改变，不会影响寿命。	错误				
188	多选题	控制熏烟中有毒有害物质的方法包括（ ）	BCD	只要原料安全，无需控制熏制条件	控制熏烟产生温度	避免燃料等直接接触食品	采用烟熏液
189	单选题	广州管圆线虫的幼虫主要寄生在哪种食物中，生食可能引发脑膜炎？（ ）	D	猪肉	牛肉	淡水鱼	福寿螺
190	判断题	对于食品安全国家标准中未明确规定事项，食品安全管理师可以完全依据企业惯例或个人经验做出决定，无需记录决策过程。	错误				
191	单选题	当发现一批产品可能存在安全隐患时，食品安全管理师坚持要求立即停产并启动调查，这主要体现了哪项职业守则？（ ）	B	爱岗敬业，忠于职守	遵纪守法，敢于担当	严谨工作，实事求是	认真负责，诚实守信
192	单选题	散装花生运输中需要隔离时，每袋重量需控制在多少以下？（ ）	C	10Kg	15Kg	20Kg	25Kg
193	判断题	含氯消毒剂用于物体表面消毒时，有效氯浓度一般为 10000mg/L。	错误				
194	单选题	为控制高温加工中多环芳烃类化合物的产生，企业对煎炸油的管理应做到（ ）	C	混合不同种类的油脂以提高稳定性	降低煎炸温度至油的烟点以下即可长期使用	定期检测煎炸油的极性组分，超标即更换新油	每次使用后过滤杂质即可重复使用
195	判断题	自查设备清洁度仅用肉眼观察，未检测微生物残留，属于方法不规范，需引入正确TP检测仪等工具优化。	正确				
196	多选题	学校食堂发现当日早餐留样未抽取，午餐时才发现，应（ ）	BC	直接丢弃剩余早餐，无需补留	若早餐仍有剩余，立即抽取留样并标注“补留”	查明原因防止类似事件再发生	抽取午餐留样时多留一份，标注为早餐留样
197	单选题	员工岗位从“非食品接触”转为“食品接触”时，健康体检的要求是？（ ）	C	沿用历史体检报告（间隔未超 1 年）	补做部分体检项目即可	重新进行健康体检	仅需提供健康声明，无需体检
198	多选题	五常管理体系“五常”的核心内容包括（ ）	ABCD	常清洁	常整顿	常规范	常自律
199	多选题	发现工器具分类标识缺失/错误/破损时，需要采取的行动可以包括？（ ）	ABCD	记录问题信息便于下一个班次知晓	追溯问题根源	隔离问题工器具	制定整改方案
200	单选题	表皮有一定硬度的蔬菜、水果，适合采用哪种清洗方式？（ ）	C	冲洗	浸泡清洗	刷洗、去皮	以上都对

2025年首届全国食品安全管理师职业技能大赛 理论题库

序号	题型	题干	正确答案	A	B	C	D
201	多选题	《反食品浪费法》明确的反食品浪费责任主体包括 ()	ABCD	各级人民政府	餐饮服务提供者	餐饮外卖平台	学校食堂
202	单选题	手套佩戴的描述正确的是? ()	D	佩戴手套触摸非食品接触表面(如门把手、手机)	手套破损后继续使用,不及时更换	佩戴手套前未清洁消毒手部	操作结束后直接将手套丢弃至专用垃圾桶
203	单选题	发现工器具混存混用后,首要采取的紧急措施是? ()	C	处罚相关员工	检测成品微生物	物理隔离工器具	修订管理制度
204	多选题	在和面机的日常保养中,内部残留面粉未每日清理导致滋生霉菌,需要采取的措施是? ()	CD	继续使用和面机,后续清理面粉	立即停用和面机,用湿布擦拭设备表面	立即停用和面机,拆解部件清洗消毒	更换发霉的部分或进行除霉处理
205	多选题	若预处理后原料因存放温度过高导致品质下降,但未出现变质迹象,不正确的处理是 ()	ABD	直接丢弃	降低温度后继续长期存放	优先安排尽快使用	与正常原料混合使用
206	多选题	下面哪种情况灭蝇灯的安装位置正确规范的? ()	ABD	悬挂在食品加工台面正上方	安装在距离防蝇纱窗1.8m处	安装在车间出入口旁	55m ² 食品加工间安装1台灭蝇灯
207	判断题	无菌车间员工连体服表面微生物培养需达到“无菌生长”标准。	正确				
208	判断题	即时控险措施中,缺失挡鼠板时,可临时放置木质板替代。	错误				
209	单选题	下列哪种重金属会抑制造血功能,并具有免疫毒性和神经毒性? ()	A	铅	砷	汞	镉
210	单选题	《未索证原料台账》需包含的信息是 ()。	C	供应商的联系方式	原料的运输方式	隔离时间、保管人	原料的市场行情
211	判断题	清洁作业区入口的洗手设施应配置手动式水龙头,方便员工控制水流。	错误				
212	多选题	以下哪些情形违背了“严谨工作,实事求是”的原则? ()	BCD	在风险评估报告中,对不确定的数据进行合理的备注说明	为使得检测数据“好看”,修改个别偏离标准值但不影响整体结论的备注说明	凭经验估计生产过程中关键参数,而未进行实际测量和记录	因担心处罚,故意延迟报告生产线上的一个微小偏差
213	单选题	蛋品冷藏运输中,鲜鸡蛋与有异味的食品(如洋葱)混运,导致鸡蛋吸附异味,下面哪种处理最适宜? ()	D	全批次销毁	直接销售	通风晾晒2小时后销售	加工成茶叶蛋
214	单选题	对无警示标识的毒饵站,临时控险时需张贴的标识内容是? ()	C	文字“有毒”	危险图案	文字+图案	无特殊要求
215	多选题	车间入口设置“个人物品存放柜”的目的是? ()	AD	方便员工存放私人物品避免交叉污染	增加车间储物空间	展示企业福利	防止个人物品混入器具存放区
216	判断题	原料清洗池整改后感官检查,需确认排水口无堵塞、无异味反流。	正确				
217	判断题	加热温度不足但存放未超过2小时的食品,重新加热后均可正常使用。	错误				
218	单选题	蒸汽消毒柜需121°C维持15分钟杀灭芽孢,实际仅100°C维持5分钟,对已消毒的不锈钢刀具应如何处理? ()	D	直接使用	直接丢弃	用清水冲洗后使用	重新按标准参数消毒
219	判断题	未审核药剂供应商资质(无危化品经营许可证)属于“药剂选型与资质不规范”。	正确				
220	判断题	真菌产生的毒素通常不耐热,彻底加热可以破坏。	错误				
221	多选题	食品生产加工处理区墙壁的涂覆材料应具备的特性包括 ()	ABCD	无毒、无异味	不透水	防霉	不易脱落
222	单选题	发现库房清洁消毒不规范,根源排查需在多长时间内定位问题,避免盲目整改? ()	D	8小时	12小时	16小时	24小时
223	判断题	对严重不规范的食品相关产品(如材质不规范),需在采购人员见证下销毁,并留存销毁照片、视频。	错误				
224	单选题	对仓库中未使用的超范围产品进行封存时,与合规产品的间隔应至少为 (),且需使用独立货架。	B	1米	2米	3米	5米
225	多选题	常温库温度持续超30°C且无工业空调,以下不是常用的辅助降温措施是? ()	ABD	移除仓库内所有食品	向地面喷洒大量冷水	在仓库内堆放冰块	关闭所有通风设备

2025年首届全国食品安全管理师职业技能大赛 理论题库

序号	题型	题干	正确答案	A	B	C	D
226	单选题	员工健康证遗失后, 需在多久内向原体检机构申请补办? ()	B	3天内	1周内	2周内	1个月内
227	判断题	企业可将光照后不合格的核黄素直接倒入下水道, 无需委托专业机构销毁。	错误				
228	单选题	若散装小麦作为待加工原料, 混入的泥沙污染是否可通过后续加工去除? ()	C	不可去除, 需销毁	需化学试剂清洗去除	可通过筛选去除	需高温灭菌去除
229	单选题	从业人员上岗前, 化妆步骤的最后一步应是? ()	D	涂抹口红, 提升气色	清洁双手, 避免化妆过程污染手部	佩戴口罩, 防止化妆品脱落	检查化妆品是否有脱落风险
230	多选题	防止食品添加剂带入或控制带入量的措施有 ()	ABCD	加强原料采购验收	核查原料中是否含禁止使用的添加剂	监控原料中添加剂的含量	避免原料交叉污染导致添加剂超标
231	多选题	国家市场监督管理总局在食品安全监管中的具体职责包括 ()	ACD	建立食品生产、流通、消费全过程监督检验制度和隐患排查机制	制定农药残留、兽药残留的限量规定及其检验方法与规程	组织实施特殊食品注册、备案和监督管理, 组织开展食品安全监督抽检、风险监测	核查处置和风险预警
232	单选题	凉拌即食食品配送时, 使用的一次性餐盒不符合食品级标准, 食品未受污染, 应 ()	A	更换食品级餐盒后检测食品, 合格则配送	直接使用该餐盒配送	丢弃食品	告知客户餐盒情况, 正常配送
233	多选题	食品区纱窗破洞 $\geq 1\text{cm} \times 1\text{cm}$, 以下不属于最优整改方案的是? ()	ABD	临时修补后继续使用	无需更换, 加强监测即可	更换为网纱 ≥ 16 目且边缘密封的纱窗	仅清理纱窗灰尘
234	单选题	鲜蛋微生物污染中, 可导致禽蛋形成“黑斑蛋”的微生物类型是 ()	C	沙门菌	金黄色葡萄球菌	真菌	大肠杆菌
235	判断题	食用激素催熟的蔬菜水果会加速人体的衰老。	错误				
236	多选题	加热温度不足导致食品未完全熟透, 若食品为肉类, 以下处理方法不正确的是 ()	ABC	直接丢弃	切片后重新加热	腌制后继续加热	整体重新加热至中心温度达标
237	单选题	食品安全管理师在处理一批轻微感官异常但检测指标尚在标准范围内的产品时, 最符合“严谨工作, 实事求是”原则的做法是? ()	B	既然检测合格, 即可正常出厂销售	暂停该批产品, 组织技术力量进行复核评估, 并根据评估结果审慎处	将问题上报, 但暗示下属简化处理流程以尽快完成	为避免承担决策责任, 将问题直接推给上级领导决定
238	判断题	冷鲜牛肉运输温度降至-3°C以下, 会导致肉品冻结, 解冻后口感变差, 并不影响食品安全质量。	正确				
239	判断题	食用激素催熟的蔬菜水果会加速人体的衰老。	错误				
240	多选题	低温敏感型添加剂若检测为“限制使用”, 不是其核心判定依据是? ()	ACD	安全指标不达标	感官轻微异常但安全指标合格	有效成分严重缺失	以上都不对
241	单选题	生产区空气清洁不达标整改中, 新风系统初效滤网的清洁频次为? ()	B	每日一次	每周一次	每月一次	每季度一次
242	判断题	从业人员使用普通粉底液化淡妆, 只要不直接接触食品, 就不违反卫生制度。	错误				
243	多选题	记录载体不合规模溯时, 需访谈的人员是? ()	ABD	载体设计人员	查验操作人员	销售人员	电子系统维护人员
244	判断题	清洁区熏蒸消毒(0.2%过氧乙酸)后, 通风1小时确保无消毒剂残留气味, 且空气菌落总数 $\leq 100\text{CFU}/\text{m}^3$, 即为符合效果要求。	正确				
245	多选题	食品企业食品安全管理制度的建立与完善要求包括 ()	ABD	与生产经营规模、工艺技术等相适应	根据生产实际和实施经验不断完善	仅在开业时制定, 无需更新	配备食品安全专业技术人员和管理人员
246	多选题	洗洁精运输中大量漏液时, 不是紧急应急处理时最优方案的是? ()	ABC	抹布	纸巾	卫生纸	硅藻土
247	单选题	下列哪项标准中没有“产品追溯和召回”相关规定? ()	C	GB 14881-2013	GB 31621-2014	GB 31654-2021	以上均有
248	多选题	出库记录未填领用人, 后期发现苯甲酸钠纯度异常, 处理方式是? ()	CD	直接召回涉事批次的全部食品	销毁所有苯甲酸钠	通过生产台账、监控追溯领用人, 确认使用车间	由研发、品控、生产等部门会商后决定是否继续使用
249	多选题	生产过程中“异常情况处理记录”仅记录了异常现象(如设备停机), 未记录处理措施和结果, 应 ()	BD	丢弃该记录, 不纳入归档	询问当天处理异常的人员	仅保留异常现象记录, 无需补充	补填处理措施和结果, 签字确认

2025年首届全国食品安全管理师职业技能大赛 理论题库

序号	题型	题干	正确答案	A	B	C	D
250	单选题	鲜制豆制品包装破损且环境温度≤10°C, 破损暴露多久内可尝试重新密封并检测微生物后处置? ()	B	30分钟	1小时	2小时	4小时
251	单选题	准清洁区空气消毒 (如紫外线照射) 后的效果要求是? ()	A	无明显异味, 空气菌落总数≤150CFU/m³	仅需去除可见粉尘, 无菌落数要求	空气菌落总数≤200CFU/m³	可保留轻微异味
252	单选题	鲜鸡蛋冷藏运输前, 需检查蛋壳完整性, 破损率超多少的批次禁止装车? ()	C	4%	3%	2%	1%
253	单选题	长距离运输冷冻和冷藏食品时, 温度上升的最大允许范围是 ()	B	不超过1°C	不超过3°C	不超过5°C	不超过10°C
254	判断题	一般操作区清洁消毒效果的基础要求是“无可见污染、无致病菌”	正确				
255	判断题	患有活动性肺结核的人员, 经领导批准后可以从事接触直接入口食品的工作。	错误				
256	单选题	“因不熟悉查验要求导致漏查, 未造成物料风险” 属于 () 不规范类型。	B	无责任不规范	过失性不规范 (轻度责任)	程序性不规范 (中度责任)	故意性不规范 (重度责任)
257	判断题	氧气敏感型添加剂留样观察期间, 若发现有效成分进一步下降, 需立即通知下游客户停止使用。	正确				
258	单选题	低风险桂圆干更换包装后, 需标注的标识是? ()	D	合格品 - 正常销售	返工品 - 注意防潮	补包装 - 优先出库	补包装 - 香气留存
259	判断题	食品生产经营场所整体规划应遵循双向流通原则进行布局。	错误				
260	判断题	冷藏鲜蛋出库后, 若未进行回热处理, 表面产生的冷凝水可能为微生物滋生提供条件。	正确				
261	单选题	一般操作区生原料存储仓库消毒后接触原料的货架表面的菌落总数控制标准是? ()	D	. ≤20CFU/cm²	. ≤30CFU/cm²	. ≤40CFU/cm²	. ≤50CFU/cm²
262	判断题	非法添加物只对长期食用者有危害, 偶尔食用无害	错误				
263	多选题	通常认为, 以下不是戊型肝炎病毒污染哪种食品? ()	ABC	肉类	熟食	乳制品	蔬菜
264	单选题	清洁区墙面 (1.5米以上) 深度消毒后的效果要求是? ()	D	每平方米表面菌落总数≤15CFU	仅需擦拭干净, 无需微生物检测	可留有轻微污渍, 不影响美观即可	无霉斑、污渍, 微生物检测无致病菌
265	多选题	出厂检验后, 发现检验方法不符合国家标准, 应 ()	CD	丢弃该批产品, 无需重新检验	继续使用现有方法, 标注方法差异	按国家标准方法全部重新检验	核对偏差, 包括检测方法偏差, 并重新检验
266	判断题	填写《器具标识异常记录表》时, 关联影响部分需记录涉及的生产环节和接触的食品类型。	正确				
267	多选题	冷冻库自动温湿度记录仪故障, 未及时发现温度升至-15°C, 整改措施是? ()	AB	每日人工记录温湿度	对产品进行检查, 评估风险和处置	仅在白天使用冷冻库	禁止使用该冷冻库
268	判断题	绞肉机未清洁导致蔬菜污染时, 清洗绞肉机表面即可重新使用。	错误				
269	单选题	《食品安全法实施条例》中, 食品生产经营者主动采取召回等措施减轻风险且未造成危害后果的, 可享受的处罚优惠是 ()	C	免于处罚	罚款减半	从轻或者减轻处罚	仅警告
270	单选题	高呼吸强度水果 (如蓝莓) 因预冷不充分, 运输中出现软化, 补救措施是? ()	D	加速行驶缩短运输时间	投放干冰降温	打开车厢门散热	向车厢内充入 5%-8% 二氧化碳
271	单选题	更衣室应急清洁消毒中, 地面用含氯消毒液拖拭的作用时间为多久? ()	B	20分钟	30分钟	40分钟	60分钟
272	单选题	修正需要堆叠的预包装食品装车时, 上层货物重量应小于下层货物重量的? ()	D	1/5	1/4	1/3	1/2
273	单选题	下列哪种真菌毒素主要存在于霉变甘蔗中, 具有神经毒性? ()	A	3 - 硝基丙酸	展青霉素	T2 毒素	伏马菌素
274	单选题	直接接触即食食品的从业人员, 工作期间禁止的“饮食”行为是? ()	D	在专用休息区食用企业提供的工作餐	饮用专用水杯中的饮用水 (水杯放置在非食品接触区)	工作餐前后按要求清洁消毒手部	在操作区直接食用零食

2025年首届全国食品安全管理师职业技能大赛 理论题库

序号	题型	题干	正确答案	A	B	C	D
275	判断题	霉变的花生即使挑出霉变粒,剩余部分也需检测黄曲霉素。	正确				
276	多选题	对缝隙类(门体、管道穿墙处)漏洞的临时防鼠封堵,以下可以使用的材料? ()	ABC	防火泥	食品级密封胶条	0.5mm 不锈钢片	纸箱
277	多选题	企业追溯漏判产品流通范围时,可能存在的漏判点包括? ()	ABC	线上销售覆盖的区域	个人购买的行为	销售数量少的区域	销售数量多的区域
278	单选题	从业人员揉搓洗手液时,要求揉搓的最低时长是? ()	C	5秒	15秒	30秒	60秒
279	单选题	针对食品行业,健康管理制度公示需额外突出的内容是? ()	D	食品的制作工艺	食品原料采购渠道	员工服装要求	与食品安全直接相关的健康要求
280	单选题	食品安全管理中“规范生产经营过程”不涉及以下哪项内容? ()	D	从业人员健康与个人卫生	生产经营环境的虫鼠害防治	原料的采购与验收	产品的市场定价策略
281	单选题	散装干海鲜运输至工厂后发现破碎率25%,降级使用时不可用于以下哪种场景? ()	C	制作海鲜调味粉	加工海鲜酱	海鲜风味零食	制作海鲜馅料
282	单选题	暂停进货查验不规范人员查验权限后,企业应如何确保进货查验流程不中断? ()	A	由其他合格人员临时接替	由食品安全员兼任	让采购人员兼任	延迟查验,待不规范人员恢复权限
283	判断题	从业人员工作期间可将个人水杯放在操作台旁,方便随时饮用,只要水杯盖紧即可。	错误				
284	单选题	对排查出的到期工器具,应集中存放至哪个区域? ()	B	生产车间角落	待处置专用区	原料存储区	成品存放区
285	单选题	乳类食品贮存和运输的关键控制要求是? ()	B	全程常温运输	全程低温,使用专用冷藏车辆	仅运输环节低温,贮存可常温	仅贮存环节低温,运输可常温
286	单选题	针对冷荤食品的微生物污染控制,最关键的措施是? ()	C	提高加工温度	缩短加工时间	加强加工环境的卫生管理	增加食品的水分含量
287	判断题	汞会损伤肾脏近曲小管,造成钙流失。	错误				
288	多选题	下列属于“溯源类证明信息不全”\不规范情形的是? ()。	ABCD	畜禽肉未提供《动物检疫合格证明》	检疫证明编号在官方系统无查询结果	有机蔬菜未提供《有机产品认证证书》	合作社无法提供《农产品质量达标承诺合格书》
289	判断题	防水岗位衣物需进行防水性测试,喷淋清水后内层无渗水视为合格。	正确				
290	判断题	对于没有食品安全国家标准的地方特色食品,可制定食品安全地方标准。	正确				
291	单选题	准清洁区地面清洁消毒后的效果表述错误的是? ()	B	无食品残渣、油污等可见污染物	仅需清洁干净,无需微生物和残留检测	无消毒剂残留	地面干燥、无积水
292	单选题	有害作用的特点不包括? ()	C	机体功能容量降低	维持体内稳态能力下降	对其他有害因素的易感性降低	生长发育受影响、寿命缩短
293	单选题	食品生产企业自查时发现“热加工温度记录核查”仅查看设备显示值,未实测中心温度,正确的处理方式是? ()	C	认可设备显示值,无需补充实测	在下次自查时增加实测步骤	立即用温度探针实测在生产批次食品中心温度,补填自查记录	取消实测要求
294	多选题	冷藏库操作员堆码箱装乳制品时超3层(标准≤2层),导致底层纸箱压溃、牛奶泄漏,处理方式是? ()	AB	清理泄漏牛奶	检测周边食品是否受污染	重新堆码剩余乳制品后正常销售	将泄漏牛奶收集后重新灌装
295	单选题	短期(≤3个月)临时帮工的健康体检要求是? ()	C	无需体检	按简化项目体检	按规定完成体检	只需提供健康声明
296	多选题	多环芳烃主要存在于以下哪些食品中? ()	ABCD	高温精制的食用油	炸油条、炸薯条	烤羊肉串	腊肉
297	单选题	干红枣运输中吸湿变软,物理隔离时需使用的托盘承重要求是? ()	B	≥30kg	≥50kg	≥80kg	≥100kg
298	判断题	采用蒸、煮等湿热加工方式代替烤、炸等干热加工方式,可同时减少丙烯酰胺、杂环胺等多种有害物质的产生。	正确				
299	判断题	确定HACCP关键控制点(CCP)需同时满足:存在安全危害、可采取控制措施、后续无控制措施三个条件。	正确				

2025年首届全国食品安全管理师职业技能大赛 理论题库

序号	题型	题干	正确答案	A	B	C	D
300	多选题	控制熏烟中有毒有害物质的方法包括()	BCD	只要原料安全, 无需控制熏制条件	控制熏烟产生温度	避免燃料等直接接触食品	采用烟熏液
301	判断题	用精度1g的台秤称量0.1g食品添加剂, 只要添加剂含量未超标, 已生产的糕点可正常销售。	错误				
302	判断题	食品安全道德情感是指在食品生产经营活动中对事物进行善恶判断所引起的内心体验。	正确				
303	单选题	若供应商同时提供合规与超范围两类产品, 采购方应采取的措施是()。	D	终止与该供应商的所有合作	继续所有品类合作, 仅口头提醒供应商整改	暂停所有品类供货	单独暂停超范围品类, 合规品类暂继续合作
304	判断题	食品的亚硝酸盐污染既会引起食物中毒, 还具有致癌性。	错误				
305	单选题	工作服装清洗后干燥方法的要求是? ()	B	自然晾干	烘干, 温度 \geq 60°C	为保护面料, 烘干温度 \leq 30°C	无温度要求, 烘干即可
306	单选题	冷冻黄花鱼采用解冻池(水温20°C)浸泡解冻, 超过2小时未完全解冻, 应如何调整? ()	C	转移至冷藏解冻	转移至微波解冻	保持水温20°C, 继续浸泡	提高水温至30°C
307	多选题	控制异物污染的环节包括? ()	ABCD	A原料采购	从业人员管理	加工经营场所管理	加工设备设施管理
308	多选题	堆码时采用“上轻下重”原则的目的是? ()	BC	方便操作人员搬运	降低产品的破损率	降低上层重物对下层包装的挤压	提高仓库空间利用率
309	多选题	发现食品添加剂质量证明文件不规范后, 以下不是启动即时风险管控的目的是()。	ABC	规避监管处罚	降低采购成本	快速更换供应商	阻断不合格添加剂流入生产
310	单选题	若到期工器具为生产必需且无可备用工器具, 应如何处理? ()	C	继续使用	使用其他工具替代	暂停相关生产工序	降低生产标准
311	单选题	对于某些蔬菜水果品种, 选择热水清洗的目的是()	A	增加表面化学污染物的清洗效果	杀灭微生物	保护食品色泽	缩短清洗时间
312	单选题	黄豆中混入苍耳子, 正确的二次筛选工具是? ()	C	风选设备	磁性分离器	5mm筛网	2mm筛网
313	单选题	酶制剂(如淀粉酶)需5-10°C恒温运输, 若温度波动超 $\pm 3^{\circ}\text{C}$ 且持续超3小时, 应急处置中搭建临时恒温空间需用哪种冰板? ()	C	-18°C冰板	-5°C冰板	0°C冰板	5°C冰板
314	单选题	穿戴顺序颠倒(先穿衣后戴帽)时, 若工作服内部接触未消毒的手, 需()	D	继续使用该工作服	用酒精擦拭工作服内部	晾晒后再继续使用	更换工作服
315	单选题	鲜牛奶冷藏运输中, 包装出现微小破损(漏液量<5mL), 应立即采取的措施是? ()	B	直接丢弃破损包装的牛奶	用无菌纱布擦拭漏液处, 转入无菌密封容器	继续正常运输, 到站后处理	洒到其他完好包装上
316	判断题	“尽职型”职业道德境界是把满足个人私利作为职业行为的最终目的, 是低层次的境界	错误				
317	多选题	发现员工用手直接拿取天平砝码, 以下处置方法错误的是()	ABC	不影响, 直接使用	晾干后使用	立即停用砝码, 用无水乙醇擦拭清洁后使用	立即停用砝码, 用无水乙醇擦拭清洁, 送计量机构校准
318	判断题	8.对资质过期的供应商信用评级降至D级后, 未来2年内仍可参与采购投标。	错误				
319	单选题	当餐厅有从业人员变动时, 健康证明公示内容应在几个工作日内完成更新? ()	B	1个工作日	3个工作日	5个工作日	7个工作日
320	单选题	低温火腿堆叠过密致中心温度升至6°C持续2小时, 处理方式是? ()	D	全批次销毁	加工成炒饭	重新冷藏销售	检测李斯特菌合格后24小时内销售
321	单选题	针对高温加工中丙烯酰胺的产生, 企业在生产薯片类食品时, 可采取的关键措施是()	D	增加原料中水分含量	降低油炸温度至120°C以下	延长油炸时间	浸泡土豆片以减少原料中游离天冬酰胺含量
322	判断题	高温季节运输散装坚果, 需将车厢预冷至20°C以下, 配备车载冷藏机, 符合文档“温控改进”要求。	正确				
323	单选题	多脂肪食品经过大强度的射线照射后容易生成()	B	游离脂肪酸	过氧化物	苯酚	含硫化合物
324	多选题	常温库清洁不达标整改中, 每周深度清洁的内容包括以下哪项? ()	ABCD	地面清洁	货架拆卸清洁	空气净化	墙面清洁

2025年首届全国食品安全管理师职业技能大赛 理论题库

序号	题型	题干	正确答案	A	B	C	D
325	判断题	食品安全管理通过规范化操作,可抑制微生物繁殖、防止再次污染,从而确保食品安全。	正确				
326	单选题	下列哪项不属于化学比色测定法的分类? ()	D	试纸色谱比色测定	试纸比色测定	试管比色测定	免疫比色测定
327	多选题	紧急清理泄漏垃圾时,清理人员无需穿戴的防护装备不包括? ()	ABC	手套	口罩	防护服	防护镜
328	多选题	为防止禽蛋在贮运过程中出现机械损伤,可采取的措施有 ()	ABD	使用专门的运输箱	在运输箱内设置隔层	禽蛋随意堆放	使用缓冲材料填充空隙
329	判断题	二次更衣室每批次人员更换后,仅需清洁无需消毒,每日结束后再统一消毒即可。	错误				
330	单选题	冷冻羊肉块在冷藏库(0~4℃)解冻超过24小时,仍有部分未完全解冻,处理方式是? ()	D	直接切割加工	转移至常温加速解冻	用热水浸泡快速解冻	继续在冷藏库解冻
331	多选题	常温库未“先进先出”,旧批次白糖吸潮结块,不正确的处理方式是? ()	BCD	直接销毁	与干燥白糖混合销售	粉碎后正常销售	转移至冷冻库保存
332	多选题	餐食分发过程中,发现苍蝇停落在即食餐食表面,以下做法错误的是 ()	ABD	驱赶苍蝇后继续分发该餐食	去除被污染的餐食部分,剩余部分检测合格后分发	直接丢弃该餐食	用酒精喷洒餐食表面消毒后分发
333	单选题	零售环节中,临期食品未记录退货对象,企业应建立的制度是? ()	D	采购制度	进货验收制度	库存管理制度	销售管理制度
334	多选题	使用专用容器食品级分装的食品添加剂转移,需标注的信息是? ()	ABCD	添加剂名称	生产日期	生产厂家	保质期
335	单选题	暂无合身工作服时,对过大衣物的临时处理方式是 ()	B	直接丢弃	用无菌剪刀裁剪袖口、收紧衣摆	继续穿着	改作他用
336	多选题	关于果蔬低温储藏(0℃~4℃左右)的优势,下列说法正确的有 ()	BCD	加速果蔬呼吸作用	防止果蔬间隙结冰	减少亚硝酸盐累积	抑制腐烂病菌生长活动
337	单选题	发生食品安全事故时,事故单位应向哪个部门报告 ()	A	事故发生地县级人民政府食品安全监督管理、卫生行政部门	事故发生地市级人民政府食品安全监督管理部门	国务院食品安全监督管理部门	当地消费者协会
338	单选题	发生急性职业病危害事故时,生产经营单位首先应 ()	B	报告上级主管部门	立即采取应急救援和控制措施	组织员工撤离厂区	联系医疗机构
339	判断题	人员活动区域的更衣室衣柜、鞋柜应在肉眼可见的不清洁情况下进行清洁消毒,无需定期消毒。	错误				
340	单选题	企业近半年“餐具消毒不彻底”问题重复出现3次,应将餐具消毒的自查频次调整为 ()	C	每日1次	每日2次	每日3次	每周3次
341	多选题	建立采购验收台账对控制农兽药残留的作用是? ()	ABC	便于追溯原材料来源	便于核查农兽药残留情况	便于管理供应商	无实际作用
342	单选题	消毒作用时间达到后,对于直接接触食品的容器、工具,应进行的操作是 ()	B	直接使用	用清水再次冲洗	自然晾干	用消毒剂再次消毒
343	多选题	下列哪些具体行为是“严谨工作,实事求是”原则在工作中的直接体现? ()	ABC	所有检验记录和报告均基于实际检测数据,不臆造、不捏造	对于不确定的数据,在报告中明确标注其不确定性和可能的影响	在撰写事故报告时,客观描述事实,不回避本部门应承担的责任	凭借多年经验直接判定产品合格,而省略了部分繁琐的检测步骤
344	单选题	发现食品添加剂质量证明文件不规范后,启动即时风险管控的目的是 ()	D	规避监管处罚	降低采购成本	快速更换供应商	阻断不合格添加剂流入生产
345	判断题	用于生食的冷冻金枪鱼,必须采用0~4℃冷藏解冻,禁止常温或热水解冻。	正确				
346	单选题	陶瓷包装材料的主要食品安全问题是 ()	C	釉层脱落	表面磨损	重金属溶出	细菌污染
347	单选题	生产加工环节中,未将成品批次号与原料批次号关联,企业应建立什么系统? ()	C	库存管理系统	销售管理系统	批次管理制度	生产管理制度
348	判断题	捕灭类设施“规格不符”包括毒饵站为开放式(无防儿童/食品接触的密闭外壳)。	正确				

2025年首届全国食品安全管理师职业技能大赛 理论题库

序号	题型	题干	正确答案	A	B	C	D
349	单选题	芳香型调味料(如八角)运输中吸附海鲜味,紧急隔离时需使用哪种包装?()	C	单层编织袋	双层普通编织袋	双层密封袋	透气塑料袋
350	多选题	下列不属于食品关联“高风险”操作的()	ABD	工作服穿戴不完整+需加热半成品	工作服材质不合规+干燥原料	工作帽不规范+即食食品	工作服清洁不彻底+带包装食品
351	单选题	下列哪种情况违反了“认真负责,诚实守信”的守则?()	C	在供应商评估报告中,如实注明其存在的轻微不合格项	因记录笔误,在发现后立即更正并签字注明日期	为通过客户审核,临时补做部分已缺失的日常检查记录	主动向监管部门报告一起轻微的包装标识错误并启动召回程序
352	判断题	工作服装存放柜可与个人衣物存放柜共用,只要分开存放即可,无需单独设置。	错误				
353	判断题	从业人员工作服装的袖口可卷起,卷起后更方便操作。	错误				
354	单选题	食品中若混入设备零件等坚硬异物,食用时最易损伤的部位是?()	A	口腔黏膜	胃	小肠	大肠
355	判断题	食品原料预处理可以减少微生物污染。	正确				
356	单选题	国标方法中,抗生素检验多采用的方法不包括()	D	微生物法	高压液相色谱法	液相色谱-串联质谱法	酶抑制法
357	判断题	健康证有效期内,即使无医师签字但有机构公章,仍可判定为有效。	错误				
358	多选题	裱花蛋糕制作的安全控制措施包括()	ACD	裱浆和新鲜水果当天加工制作、当天使用	冷藏隔夜的裱浆可以使用	蛋糕胚存放在专用冷冻或冷藏设备中	打发好的奶油尽快使用完毕
359	单选题	下列哪种食品的致病菌检测指标中,不需要检测金黄色葡萄球菌?()	C	乳与乳制品	水产食品	蛋与蛋制品	冷荤食品
360	多选题	发现食品添加剂质量证明文件不规范后,以下不是启动即时风险管理的方式是()。	ABC	规避监管处罚	降低采购成本	快速更换供应商	阻断不合格添加剂流入生产
361	单选题	清洁区二次更衣室衣柜表面消毒后,需达到的核心效果是?()	C	表面干燥即可	肉眼无灰尘即可	无可见污渍,且微生物检测无致病菌	仅需去除水渍
362	多选题	以下关于不同层次食品安全职业道德境界的描述,正确的有	ABCD	“雇佣型”境界是较低层次的境界	“价值目标型”境界是最成熟、最完善的境界	“尽职型”境界的从业者能够尽职尽责完成职工工作	职业道德修养的过程是从“他律”走向“自律”乃至“价值目标”的过程
363	多选题	有使用限量要求的食品添加剂使用需要进行记录,需要明确的信息包括()	ABCD	食品添加剂名称	限量要求	原料投料量	食品添加剂添加量
364	多选题	“商业无菌”状态的核心要求包括()	BCD	食品中无任何微生物	无能够增殖的微生物	无活的、具有公共卫生意义的微生物(含芽孢)	可在正常、无冷冻条件下贮存销售
365	多选题	工厂非热加工设备的传送带清洁不彻底,残留上一批次原料,不应()	ABC	用清水将传送带冲洗干净后继续使用	更换传送带,旧传送带丢弃	用一次性湿巾将传送带擦拭干净后继续使用	停止加工,用食品级消毒剂彻底清洁消毒传送带,验证合格后再加工
366	多选题	预处理后原料存放不当,出现部分原料软化,以下哪种情况不可使用?()	ACD	软化伴随异味	软化但无异味、无霉变	软化伴随颜色异常	软化且微生物检测超标
367	判断题	食品辐照过程中,食物会与放射源直接接触,从而被污染不能食用。	错误				
368	单选题	菠菜分拣时未剔除根部泥沙,已进入切碎环节,企业应急处理首要步骤是?()	C	直接销毁切碎的菠菜	用清水快速冲洗后使用	停止加工,将菠菜转移至“待处置区”隔	继续加工后高温烹饪
369	多选题	《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》中,企业风险防控机制包括()	ABC	日管控(食品安全员每日检查)	周排查(食品安全总监或安全员每周研判)	月调度(企业主要负责人每月汇报)	通过政府监督检查进行防控
370	判断题	企业针对种植环节未记录农药使用剂量的情况,可通过采购凭证和农事日志追溯补录。	正确				
371	判断题	对无法明确归属的工具具,标记“待消毒-黄色标识”后可继续使用。	错误				

2025年首届全国食品安全管理师职业技能大赛 理论题库

序号	题型	题干	正确答案	A	B	C	D
372	多选题	考虑到材质不透气、不吸汗时,为减少汗液污染风险,不建议为临时为员工提供()	ABD	毛巾	纸巾	食品级一次性吸汗巾	手绢
373	判断题	问题核查时,只需确认消毒不规范细节,无需界定影响范围。	错误				
374	单选题	新入职食品接触岗位的员工,健康体检需在什么时间内完成? ()	A	上岗前1个月内	上岗前3个月内	上岗后1个月内	上岗后3个月内
375	单选题	消毒剂配制后,需在多久内使用完毕? ()	B	12小时	24小时	36小时	48小时
376	单选题	我国发生的食用自发酵甜面酱导致的疾病是()	C	禽流感	诺如病毒感染	寨布查尔病	手足口病
377	单选题	HACCP 验证程序不包括的内容是()	C	审核 HACCP 系统及记录	审核偏差及偏差产品处理	审核关键控制点的设置	确认关键控制点控制效果
378	单选题	毒性是指外源性化学物质的哪种能力? ()	B	促进生物体生长的能力	造成生物体损伤的能力	维持生物体稳态的能力	增强生物体免疫力的能力
379	多选题	食品生产企业在建立和实施安全生产管理体系时,下列哪些措施是有效预防交叉污染、保障产品安全的关键综合举措? ()	ABD	清洁剂、消毒剂等化学品与食品原料、成品分区存放,并明确标识	不同洁净区域的生产设备、工器具实行定置管理,并使用颜色进行区分	加工人员从高风险区域(如清洁区)流向低风险区域(如一般作业区)时无需更换工作服	食品原料、半成品、成品依据性质不同分设贮存场所或分区域码放
380	判断题	原料清洗不规范时,若涉事原料已进入加工环节,需立即停止生产线并隔离在制品。	正确				
381	单选题	员工患有活动性肺结核,适配处理方式是? ()	D	仅可适配非食品接触岗位	佩戴口罩后可适配中低风险岗位	治愈后可重新适配	治愈后需提供康复证明,重新评估适配性
382	判断题	废弃物处理的合规资料无需归档,仅需保存问题资料和处理资料。	错误				
383	多选题	采购“水产品及水产制品”时,需重点监控的非法添加物有()	ABCD	五氯酚钠	硝基呋喃类药物	氯霉素	孔雀石绿
384	单选题	个人卫生管理制度中正确的是? ()	D	工作期间随地吐痰、乱扔垃圾	用工作服擦拭手部	未按要求定期进行健康自查	发现同事违规行为时及时提醒纠正
385	判断题	生产区空气应急消毒后,需通风30分钟,确保臭氧残留≤0.3mg/m ³ 。	正确				
386	单选题	冷冻预制菜(如速冻饺子)运输中,包装出现破损且暴露时间超30分钟,应立即采取的措施是? ()	B	丢弃破损预制菜	用无菌保鲜膜包裹破损处,单独存放	继续运输,到站后统一处理	继续运输,到站后统一处理
387	多选题	人畜共患病毒性传染病的预防措施有? ()	BCD	不食用动物性食品	从业人员健康管理	从业人员健康管理	扑杀患病动物
388	单选题	餐饮服务单位发现“凉菜间紫外线消毒记录自查”未执行(规定每日自查),已持续1周,应()	C	继续正常经营,后续恢复自查即可	关闭凉菜间,待补查完成后再开放	立即核查近1周紫外线消毒记录完整性并补做消毒效果检测	补填消毒记录,无需检测效果
389	多选题	企业演练质量评估得分低于80分,不争取的处理包括? ()	AB	认可结果,无需调整	降低评估标准,确保合格	策划补练,直至达标	对演练评估结果不合格进行整改
390	多选题	茶多酚氧化后检测,哪项指标无法判断其抗氧化活性是否达标? ()	ABC	pH	水分含量	溶解度	聚合物含量
391	单选题	问题工器具正处于使用中时,应立即采取的措施是? ()	B	继续使用直至生产结束	停止使用并隔离已加工食品	更换工具继续生产	补做临时标识
392	判断题	餐厅入口属于健康证明适宜的公示区域。	正确				
393	单选题	食品接触塑料膜等需特殊存储的不规范产品,隔离仓库的温度要求是()	B	0-4°C	5-30°C	C. 30-40°C	D. 常温(无要求)
394	判断题	废弃的消毒液瓶、过期药品等有害垃圾,需密封后放入防腐蚀的专用容器。	正确				
395	单选题	食品安全企业标准的备案部门是()	C	国务院卫生行政部门	国务院食品安全监督管理部门	省级卫生行政部门	县级市场监督管理部门

2025年首届全国食品安全管理师职业技能大赛 理论题库

序号	题型	题干	正确答案	A	B	C	D
396	多选题	生产过程中“清洁工具使用记录”未记录工具清洗消毒情况,仅记录了使用次数,应()	AC	询问清洁人员没有记录的原因	忽略清洗消毒记录,正常归档	补填每次使用的清洗消毒时间和方式	无需补填,使用次数记录有效
397	多选题	加热温度不足,且食品已在室温下放置超过24小时,以下操作不正确的是()	AB	重新加热后使用	厨师闻过后没问题再用	直接丢弃	查找原因避免类似时间在发生
398	多选题	针对“资质超范围经营”,以下关于采购原料的处理方式错误的是()。	ABD	直接使用	检测合格后使用	启动退货流程	自行销毁
399	多选题	工作帽松紧带松垮(戴后易滑落)时,处理不当的是()	ABC	无需处理	临时缝补松紧带	用绳子加固后继续使用	发放备用工作帽
400	多选题	食品采样前的准备工作包括()	ABCD	审查待鉴定食品的相关证件	了解食品的原料来源、加工方法、运输保藏条件等	明确采样目的,确定采样件数	准备清洁无菌的采样用具
401	单选题	热处理杀灭微生物的效果与什么有关?()	A	加热温度和时间	食品的颜色	食品的重量	加热容器的材质
402	多选题	以下不是食品加工区优先使用的灭蝇灯?()	ACD	电击式	粘捕式	开放式	普通紫外线式
403	单选题	加工生禽的容器未清洗消毒,直接盛放熟禽肉,应()	C	将熟禽肉分装到其他容器后销售	熟禽肉拿出,容器清洗消毒后再放回	熟禽肉重新加热至中心温度≥70℃,容器彻底消毒	熟禽肉直接丢弃
404	多选题	操作员接触即食冷藏食品(如寿司),的正确处理方式是?()	ABC	规定佩戴无菌手套	按规定配备口罩	确定食材的感官形状	和其他超市产品一样,没区别
405	多选题	已流入市场的检验合格证明文件缺失原料对应的成品,以下不是追溯下游客户使用的系统是()	ABC	物流跟踪系统	客户管理系统	企业内部的销售系统	“一品一码”系统
406	判断题	发现动物性食品原料检验证明不规范后,可先让原料入库,再逐步开展隔离工作。	错误				
407	判断题	食品配送员负责运输食品,属于直接接触食品岗位,需取得健康证明方可上岗。	正确				
408	多选题	不是我国食品安全监管体系中,作为“保障食品安全基础”的组成部分是()	BCD	食品安全法律法规	食品安全标准	食品安全检验检测	食品安全信息公开
409	判断题	区域隔离时,若加工间纱窗破损且有苍蝇活动,需设置“禁止进入”标识并暂停食品加工。	正确				
410	多选题	预包装食品标签(CCP)的CL为“生产日期、保质期、成分表标注完整准确”,实际发现部分产品未标注保质期,应()	AC	重新张贴完整标签	直接放行,告知消费者查询官网获取保质期	识别未按照关键限值执行的原因	丢弃未标注保质期的产品
411	单选题	热处理能破坏食品中的毒素,这主要利于()	C	提升食品的口感	提升食品的营养	提升食品安全	延长食品的保质期
412	判断题	操作区域内可以暂时放置手机,只要不接触食品即可。	错误				
413	单选题	有些膜能截留有害金属元素,从而控制了食品的()污染。()	B	生物性污染	化学性污染	物理性污染	以上都不是
414	单选题	对散装干海鲜抽样评估风险时,需采用引用文件中的哪种抽样方法?()	D	整群抽样	分层抽样	随机抽样	五点抽样
415	多选题	凉拌即食食品配送至学校食堂时,发现配送量与订单不符,且多余食品在常温下放置3小时,应()	BD	多余食品常温放置,次日再销售	多余食品直接销售给其他客户	将食物粉碎,避免误用	将食物丢弃
416	判断题	巴氏杀菌乳冷藏运输中,车厢温度短暂升至5℃(<30分钟),到货后无需检测,可正常销售。	正确				
417	单选题	饰品佩戴可能导致的食品污染风险包括?()	D	饰品缝隙藏污纳垢,导致细菌污染食品	佩戴饰品导致手套破损,增加污染概率	饰品脱落(如钻石、珠子)混入食品	以上都是
418	多选题	企业针对召回延迟期间已生成但未发货的电商订单,应采取的措施是?()	CD	继续发货,避免消费者投诉	联系消费者,询问是否仍需发货	立即拦截取消订单	并告知消费者召回情况
419	多选题	亚硝酸盐储存未执行“双人双锁”等管理描述正确的 是?()	ABCD	配备双锁储存柜	指定2名专人管钥匙	两人各拿一把钥匙	称量时一人称量,一人核对
420	单选题	车间入口设置“个人物品存放柜”的目的是?()	D	方便员工存放私人物品	增加车间储物空间	展示企业福利	防止个人物品混入工器具存放区

2025年首届全国食品安全管理师职业技能大赛 理论题库

序号	题型	题干	正确答案	A	B	C	D
421	判断题	食品生产经营场所整体规划应遵循单向流通原则进行布局。	正确				
422	单选题	针对“清洗过程不规范且表面/缝隙残留未清除”的工器具，应按哪四步重新处理？（）	C	浸泡→拆解→刷洗→冲净	刷洗→拆解→浸泡→冲净	拆解→浸泡→刷洗→冲净	冲净→拆解→浸泡→刷洗
423	单选题	腌制技术让食盐、食糖等渗入食品组织内，主要目的是（）	C	增加食品重量	改善食品风味	降低水分，提高渗透压	降低亚硝酸盐含量
424	单选题	若食品包装有鼠咬痕迹，即时控险时需采取的措施是？（）	D	直接销毁	拆解包装检查	发放给员工食用	立即密封标注“待检测/处理”
425	判断题	蒸汽消毒柜放入不耐高温塑料容器，熔化的容器清理后，消毒柜可继续投入使用。	错误				
426	单选题	以下哪项属于消毒不规范问题中“人员操作”维度的根源原因？（）	C	消毒设备未定期校准	消毒剂储存不当导致浓度下降	未掌握消毒剂配比，凭经验稀释	未明确仓库墙面消毒参数
427	判断题	食品采样员直接接触待检测食品，属于高风险岗位，需严格满足“无任何有碍食品安全疾病”等要求。	正确				
428	单选题	发现运输不当问题（如车厢漏雨）后，第一步应立即开展的操作是？（）	D	清理污染物	评估货物损失金额	通知运输司机赔偿	停止货物流转
429	判断题	预处理后的原料只要外观无异常，即使存放环境不符合要求，也可直接使用。	错误				
430	单选题	对未入库/在途的质量证明不规范原料，设置的隔离区标识颜色为（）	C	黄色	蓝色	红色	绿色
431	判断题	灭蝇灯故障后，临时放置的粘捕式捕蝇板可靠近食品摆放。	错误				
432	单选题	长期摄入含三聚氰胺的食品可能损伤人体的（）	D	心脏	肝脏	肝脏	肾脏
433	单选题	《农产品质量安全法》中，将原“农产品禁止生产区域”修改为“特定农产品严格管控区域”，主要是为了衔接哪部法律？（）	D	《食品安全法》	《产品质量法》	《环境保护法》	《土壤污染防治法》
434	单选题	预防管理原理的核心是通过有效手段防止（）出现，降低事故概率	A	人的不安全行为和物的不安全状态	管理漏洞	设备老化	资金不足
435	单选题	以下关于一般操作区食品仓库（存储生原料）消毒后的效果表达错误的是？（）	C	空气无异味，通风良好	货架无原料碎屑、霉斑，地面无散落物料	仅需定期通风，无需清洁消毒	仓库门、窗密封良好，无虫鼠痕迹
436	判断题	去除内脏并不能降低动物性食品的化学污染含量。	正确				
437	多选题	以下哪种属于肠道传染病？（）	ABD	霍乱	伤寒	布鲁氏菌病	细菌性痢疾
438	多选题	按照安全系统工程和人机工程原理建立的安全生产规章制度体系，一般把安全生产规章制度分为（）	ABC	人员管理	设备设施管理	环境管理	技术管理
439	单选题	以下关于准清洁区成品存储区（如饼干常温仓库）的消毒方法错误的是？（）	D	每日用250mg/L含氯消毒剂擦拭存储架，作用25分钟	每周用无菌吸尘器清理架体灰尘	每日生产结束后开启紫外线灯消毒30分钟（无人时）	每日用工业级消毒剂喷洒地面
440	单选题	下面人员造成交叉污染的是？（）	C	工作人员	顾客	苍蝇	经销商
441	单选题	细菌性食物中毒多发生于哪个季节？（）	C	冬春季节	春夏季节	夏秋季节	秋冬季节
442	判断题	工器具使用前检查的“三查”包括查清洁度、查完好性、查残留。	正确				
443	判断题	对确认不规范的记录，需标注“不规范待整改”状态并备份，禁止随意修改或删除。	正确				
444	判断题	清洁消毒效果验证中，冷冻库因低温环境，无需检测设备表面微生物，仅需检查霜层厚度即可。	错误				
445	判断题	冷藏车厢未清洁消毒，若产品采用独立密封包装且未接触车厢内壁，到货后无需检测产品微生物，可直接销售。	错误				

2025年首届全国食品安全管理师职业技能大赛 理论题库

序号	题型	题干	正确答案	A	B	C	D
446	单选题	若供应商同时供应多品类产品，其中部分品类资质过期，其余品类资质合规，采购方应采取的措施是（）	C	继续所有品类合作，限期要求供应商补正过期资质	暂停资质过期品类，合规品类继续合作	暂停所有品类，重新全面核查所有资质有效性	终止与该供应商的所有合作