

餐饮业从业人员应知应会

1、《食品安全法》何时颁布实施？

答：2009年6月1日。

2、新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员是否必须进行健康检查？

答：新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

3、患有哪些疾病不得参加接触直接入口食品的工作？

答：患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病，活动性肺结核，化脓性或渗出性皮肤病以及其它有碍食品卫生疾病的，不得参加接触直接入口食品的工作。

4、食品生产经营人员应多长时间必须进行健康检查？

答：每年一次。

5、食品中是否可以加入药品？

答：不得加入药品，但是按照传统既是食品、又是药品的作为原料、调料或营养强化剂加入的除外。

6、伤口化脓者接触食品容易引起什么食物中毒？

答：金黄色葡萄球菌肠毒素食物中毒。

7、贮存食品应做到哪四防？

答：防尘、防蝇、防鼠、防潮（防菌或防腐）。

8、冰箱能否长期保存食品？

答：不能。因为冰箱的低温，只能抑制细菌生长繁殖速度而不是杀灭细菌，贮存时间过长，细菌仍不断缓慢繁殖而增多，从而引起食品腐败。

9、食品应符合那些基本条件？

答：应当无毒、无害符合应当有的营养要求，具有相应的色、香、味等感官性状。

10、食品中的营养素主要包括那五大类？

答：蛋白质、脂肪、碳水化合物、无机盐和维生素五大类。

11、什么叫生熟分开？

答：有三个方面：(1)生、熟食品制售者应分开(2)盛装生、熟食品的工具、容器应分开或有明显标记(3)生、熟食品不能贮放在同一库房或冰箱内。

12、多吃蔬菜和水果可预防什么疾病？

答：心脏病和癌症。

13、炒菜时多放盐可引发什么疾病？

答：高血压。

14、过量饮酒可引发什么疾病？

答：肝硬化、高血压、中风。

15、食用隔夜隔餐熟制品时应注意什么？

答：必须经充分加热后方可食用。

16、为防止食物中毒的发生，需要熟制加工的大块烧煮食品的中心温度应不低于多少度？

答：应不低于70℃。

17、餐饮业关键控制原则是什么？

答：主要有六个字“洗消、温度、时间”①洗消即洗刷和消毒②温度即控制适当温度以保证杀灭食品中微生物或防止微生物繁殖③时间即尽量缩短食品存放时间，不给微生物生长繁殖的机会。

18、为防止菜豆食物中毒的发生，在烹调加工时应注意什么？

答：烧熟闷透。因为菜豆中含有一种叫做红细胞凝集素的物质。

19、发生食物中毒后，食品生产经营单位

应向什么部门报告?

答:应向所在地卫生行政部门报告。

20、餐饮业应如何选址?

答:餐饮业选址时应远离污染源,距离暴露的垃圾堆、垃圾场、坑式厕所、粪池等 25 米以上。

21、为避免生熟交叉污染,食品加工场所应按照怎样的顺序予以布局?

答:应按照原料、半成品和成品的顺序予以布局。

22、在哪些情况下,食品生产经营人员必须洗手?

答:(1)加工直接入口食品前;加工时间过长时,中间应随时洗手。(2)处理食品原料后。(3)接触与食品无关的物品后。(4)上厕所后。

23、食品生产经营加工人员的卫生要求有哪些?

答:(1)不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指。(2)不得有面对食品打喷嚏、咳嗽及其他有碍食品卫生的行为。(3)不得在食品加工和销售场所内吸烟。

24、厨师直接品尝滋味应注意什么问题?

答:厨师直接品尝滋味时,应当使用专门的工具,不得使用加工工具品尝。

具品尝。

25、在国内销售的食品是否必须有中文标识?

答:是。

26、食品销售人员应做到的“四勤”是什么?

答:四勤是指勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤洗工作服。

27、餐饮业凉菜加工应达到的“五专”是什么?

答:是指专人制作、专用房间、专用工具

容器、专用冷藏设施、专用洗手设施。

28、凉菜间、裱花蛋糕间、生食食品间的室温应保持在多少度以下?

答:保持在 25℃以下。

29、进行食(饮)具热力消毒时,应遵守怎样的消毒程序?

答:食(饮)具热力消毒,一般按除渣、洗涤、清洗、消毒程序进行。

30、进行食(饮)具化学消毒时,应遵守怎样的消毒程序?

答:食(饮)具化学消毒,消毒后必须用洁净水清洗,消除残留的药物。一般按除渣、洗涤、消毒、清洗程序进行。

31、经过蒸气和煮沸消毒后的食(饮)具,应达到什么样的感官要求?

答:应达到光、洁、涩、干。

32、煮沸和蒸汽消毒食(饮)具的方法是什么?

答:将食(饮)具全部浸泡在水中,保持 100℃作用 10 分钟。

33、化学消毒食(饮)具的方法是什么?

答:用含有效氯 250mg/L 的消毒液浸泡食(饮)具,作用 5 分钟以上。

34、在销售直接入口食品时,有哪些卫生要求?

答:销售直接入口食品时,应当使用专用工具,分检传递食品。专用工具应当定位存放,货款分开,防止污染。

35、金属容器为什么不能长时间存放酸性食品?

答:因为酸性食品可与金属发生化学变化,而把金属溶出来。贮存时间过长,金属溶出越多,达到一定量就可引起中毒。