

## 2022 年餐饮行业食品安全员业务能力检验试题 B 卷 含答案

注意事项：

- 1、考试时间：90 分钟，本卷满分为 100 分。
- 2、请首先按要求在试卷的指定位置填写您的姓名、单位等信息。
- 3、本卷共三大题型分别为单选题、多选题和判断题，请在指定位置作答。

姓名：\_\_\_\_\_

考号：\_\_\_\_\_

| 得分 | 评卷人 |
|----|-----|
|    |     |

一、单选题（本大题共 45 小题，每小题 1 分，共 45 分）

1、按照市局规定，对食品批发经营者每季度至少巡查（ ）。

A、1次

B、2次

C、3次

D、4次

2、在餐饮服务单位（ ）是本单位食品安全的第一责任人，对食品安全负全面责任。

A、厨师

B、管理人员

C、法定代表人、负责人或业主

D、服务员

3、食品处理区分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区，下面哪项属于准清洁操作区？

（ ）

A、切配场所

B、餐用具清洗消毒场所

C、餐用具保洁场所

D、食品库房

4、餐饮服务食品安全管理员，是指经统一培训考核合格，在餐饮服务单位从事（ ）的人员。

A. 食品加工

B. 食品安全管理

C. 行政管理

D. 人事管理

5、食品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于（ ）年。

A. 1

B. 2

C. 3

D. 4

6、有碍食品安全的疾病包括（ ）。

A. 活动性肺结核

B. 渗出性或化脓性皮肤病

C. 消化道传染病

D. 以上都是

7、餐饮服务提供者申办《食品经营许可证》时，正确的做法是（ ）。

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

8、餐饮服务单位食品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（ ）年。

A、2

B、3

C、5

D、10

9、被吊销《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做出之日起（ ）年内不得从事餐饮服务管理工作。

A、1年

B、2年

C、3年

D、5年

10、国家对食品生产经营实行许可制度。从事餐饮服务经营应当依法取得（ ）。

A、生产许可

B、食品流通许可

C、餐饮服务许可

D、食品卫生许可

11、食品药品监督管理部门应当自受理申请之日起（ ）个工作日内做出行政许可决定。

A、5

B、10

C、15

D、20

12、餐饮服务提供者的许可类别、备注项目以及布局流程、主要卫生设施需要改变的，应当向原发证部门申请办理《餐饮服务许可证》（ ）手续。

A、新申请

B、补发

C、注销

D、变更

13、重大活动时，对餐饮服务提供者的要求包括（ ）。

A. 应当积极配合餐饮服务食品安全监管部门及其派驻工作人员的监督管理

B. 对监管部门及其工作人员所提出的意见认真整改

C. 在重大活动开展前,餐饮服务提供者应与餐饮服务食品安全监管部门签订责任承诺书

D. 以上都是

14、餐饮服务单位采购食品和食品原料,除需查验供货者的许可证外,还应查验( )。

A、培训证明

B、产品合格证明文件

C、健康证

D、上岗证

15、同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂)在混合使用时,各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过( )。

A. 0.5

B. 1

C. 2

D. 10

16、大多数细菌都能在( )范围内快速生长繁殖,因此这个温区被称为“危险温度带”。

A、0℃~15℃

B、10℃~60℃

C、-15℃~0℃

D、60℃~100℃

17、食品添加剂包括了( )。

A. 防腐剂、甜味剂、色素

B. 甜味剂、拮抗剂、乳化剂、疏松剂、稳定剂、增稠剂

C. 稳定剂和凝固剂、抗结剂、消泡剂、乳化剂、水分保持剂、增稠剂

D. 防腐剂、甜味剂、色素、以及营养强化剂、食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食品工业用加工助剂等

18、集体用餐的食品在运输过程中,食品的中心温度应保持在( )。

A、10℃以下或60℃以上

B、20℃以下或40℃以上

C、10℃~60℃

D、20℃~40℃

19、分局食品流通监管机构应当建立建立（ ）的履职档案

A、一帐六档

B、二帐六档

C、三帐六档

D、四帐六档

20、发生食品安全事故的单位和接收病人进行治疗的单位应当及时向事故发生地（ ）报告。

A. 县级安全生产监督部门

B. 县级卫生行政部门

C. 县级新闻宣传主管部门

D. 县级人民政府

21、不符合专间要求的是（ ）。

A. 有明沟

B. 食品传递窗为开闭式

C. 专间墙裙铺设到顶

D. 专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭

22、采用国家规定的快速检测方法对食用农产品进行抽查检测，被抽查人对检测结果有异议的，可以自收到检测结果时起（ ）内申请复检。

A. 3小时

B. 4小时

C. 24小时

D. 3日

23、对食品的监督抽检检验结论有异议的，食品生产经营者可以自收到检验结论之日起（ ）个工作日内提出复检申请。

A. 5

B. 7

C. 10

D. 15

24、下列关于凉菜配制的要求中，表述错误的是（ ）。

A、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。

B、专间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

C、供配制凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理干净的，不得带入凉菜间。

D、小学、特殊教育学校、托幼机构的食堂不得制售凉菜，职业学校、普通中等学校、大学食堂内可制售凉菜。

25、餐饮服务许可现场核查规定对墙裙的要求是（ ）。

A. 应有1.5米以上

B. 材料应达到光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗

C. 食品加工专间内应铺设到顶

D. 以上都是

26、食品（ ）对其生产经营食品的安全负责。

A. 企业

B. 生产者

C. 生产经营者

D. 从业者

27、食品经营者销售的预包装食品包装上，应当有标签，以下关于标签表述不正确的是（ ）。

A. 标签不得含有虚假、夸大的内容

B. 标签不得涉及疾病预防、治疗功能

C. 标签应当清楚、明显，容易辨识

D. 标签应该突出表明功效

28、以下哪种情形可免于处罚（ ）。

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

29、食品生产者、销售者和餐饮经营者违反规定，在贮存运输食品中违法使用保鲜剂、防腐剂的，由食品安全监督管理部门责令限期改正；逾期不改正的，处（ ）罚款。

A. 五千元以上一万元以下

B. 一万元以上二万元以下

C. 二万元以上五万元以下

D. 三万元以上十万元以下

30、在保健食品或者其他食品中，（ ），依照刑法第一百四十四条的规定以生产、销售有毒、有害食品罪定罪处罚。

A. 非法添加国家禁用药物等有毒、有害物质的

B. 非法添加大量药品的

C. 超范围滥用添加剂的

D. 超限量滥用添加剂的

31、《食品安全法》第一百二十六条规定，安排患有有碍食品安全的疾病的人员从事接触直接入口食品的工作，监管部门应责令改正，给予警告；拒不改正的，应如何处罚？（ ）。

A、处一千元以下罚款

B、处五千元以上五万元以下罚款

C、处二千元以上二万元以下罚款

D、处五万元以上十倍以下罚款

32、实施日常检查，如果违反一般项的，应当即作出如下处理结论（ ）。

A. 作出“符合要求”的结论

B. 列明所违反项的序号，作出“限××日内整改。逾期不改正的，餐饮服务监管部门将依法作出处理”的意见

C. 列明所违反项的序号，作出“涉嫌违反××，限××日内整改。逾期不改正的，餐饮服务监管部门将依法作出处理”的意见

D. 列明所违反项的序号，作出“涉嫌违反××，等待进一步处理”的意见

33、在巡查时，应当现场随机抽取（ ）单品进行倒查。

A、2个

B、3个

C、4个

D、5个

34、烹调后的食品下列哪个温度范围最符合保存条件？

A. 10℃～60℃

B. 高于60℃或低于10℃

C. 常温

D. -20℃～-1℃

35、临时从事餐饮服务活动的，《餐饮服务许可证》有效期不超过（ ）。

A、1个月

B、3个月

C、6个月

D、12个月

36、下列哪个物料应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存：（ ）。

A、食品

B、调味品

C、洗涤用品

D、食品添加剂

37、行政机关作出准予行政许可的决定，应当自作出决定之日起（ ）内向申请人颁发、送达行政许可证件。

A. 5日

B. 7日

C. 10日

D. 15日

38、与《餐饮服务食品安全监督管理办法》规定不相符合的是（ ）。

A. 在制作加工过程中检查待加工的食品，发现有腐败变质的，重新加工使用

B. 在制作加工过程中应当检查待加工的食品及食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工或者使用

C. 应当保持食品加工经营场所的内外环境整洁，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件

D. 操作人员应当保持良好的个人卫生

39、餐饮业生食类食品的加工流程为（ ）。

A、原料接收-储存-粗加工-加热烹调-保温放置-食用

B、原料接收-储存-粗加工-加热烹调-食用

C、原料接收-储存-粗加工-食用

D、原料接收-储存-粗加工-加热烹调-常温或冷藏放置-食用

40、消毒后的餐具正确保洁方法是（ ）。

A. 使用毛巾、餐巾擦干

B. 自然滤干或烘干

C. 消毒后的餐具不用放在保洁柜内

D. 放在操作台上，随手拿到

41、预包装食品标签的所有内容，应符合（ ）的规定。

A. 国家法律、法规

- B. 相应产品标准
- C. 国家法律、法规和强制性标准
- D. 国家法律、法规和相应食品安全标准

42、以下有关餐饮服务食品安全规范要求中，说法不正确的是（ ）。

- A. 应当保持食品加工经营场所的内外环境整洁
- B. 半成品应可以与食品原料一起存放
- C. 直接入口食品与食品原料或者半成品分开存放
- D. 贮存食品原料的场所、设备应当保持清洁

43、有关食品安全快速检测技术的结果错误的说法是（ ）。

- A. 使用现场快速检测技术发现和筛查的结果不得直接作为执法依据
- B. 对初步筛查结果表明可能不符合食品安全标准及有关要求的食品，应当依照《食品安全法》的有关规定进行检验
- C. 快速检测结果表明可能不符合食品安全标准及有关要求的，餐饮服务提供者应当根据实际情况采取食品安全保障措施
- D. 使用现场快速检测技术发现和筛查的结果应该立即直接作为执法依据

44、《国家食品安全监管体系“十二五”规划》提到，到“十二五”末，食品生产经营者安全信用档案全面建立，规模以上食品生产企业、所有食品经营者和（ ）餐馆、学校食堂、中央厨房、集体用餐配送单位信用档案实现（ ）。

- A、小型以上，透明化
- B、中型以上，电子化
- C、大型以上，透明化
- D、大型以上，电子化

45、中级餐饮服务食品安全管理员的继续教育工作的组织实施部门是（ ）。

- A. 省餐饮服务监管部门
- B. 市餐饮服务监管部门
- C. 县(区)餐饮服务监管部门

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/017024041134006060>