

2022 年餐饮服务食品安全管理人员业务能力检验试题 A 卷 附解析

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、生鲜乳应冷藏。超过（ ）小时未冷藏的生鲜乳，不得销售。

A.1

B.2

C.4

D.6

2、粮食在保藏中的变化有随着时间的延长，其食用品质会出现不同程度降低的现象，称为（ ）。

A. 粮食的陈化

B. 粮食的变质

C. 粮食的异物污染

D. 粮食的腐败

3、（ ）部门应当加强对食品相关产品生产活动的监督管理。

A. 卫生行政

B. 食品药品监督管理

C. 公安

D.质量监督

4、公民发现某小吃店对外销售的熟制品有食品安全问题，应当向哪个部门投诉？（ ）

A.质量技术监督部门

B.食品药品监管部门

C.工商行政管理部门

D.农业部门

5、运输食品原料的工具与设备设施要求（ ）。

A.应当保持清洁

B.必要时应当消毒

C.运输保温、冷藏(冻)食品应当有必要的且与提供的食品品种、数量相适应的保温、冷藏(冻)设备设施

D.以上都是

6、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

7、对食品安全标准执行过程中的问题，县级以上人民政府（ ）应当会同有关部门及时给予指导、

A.食品药品监管部门

B.质检部门

C.标准化行政部门

D.卫生行政部门

8、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℃

9、库房内应设置数量足够的物品存放架，其结构位置应能使储藏的食品距离墙壁，地面均在（ ）CM以上

A. 5

B. 15

C. 10

D. 20

10、（ ）是制定、修订食品安全标准和实施食品安全监督管理的科学依据。

A. 食品安全监督抽检结果

B. 食品安全风险监测结果

C. 食品安全监督检查结果

D. 食品安全风险评估结果

11、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

12、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

13、《食品安全法实施条例》规定，餐饮服务是指通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供（ ）的服务活动。

A、直接入口食品

B、食品的消费场所及设施

C、熟食或饮食

D、就餐

14、需要熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于多少度：（ ）。

A、65℃

B、70℃

C、75℃

D、80℃

15、餐饮服务单位食品安全管理人员原则上每年应接受不少于（ ）小时的餐饮服务食品安全集中培训。

A、20

B、30

C、40

D、50

16、《餐饮服务许可管理办法》不适用于（ ）。

A.从事餐饮服务的单位和个人

B.食品摊贩

C.从事餐饮服务的个人

D.餐饮服务提供者

17、放置在食用冰中保存的生食海鲜，加工后至食用的间隔时间不得超过（ ）。

A、半小时

B、一小时

C、一个半小时

D、两小时

18、餐饮服务提供者违反《食品安全法》规定，聘用不得从事餐饮服务管理工作的人员从事管理工作的，由原发证部门（ ）。

A.给予警告

B.处以罚款

C.吊销许可证

D.以上都不对

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、《中华人民共和国食品安全法》第八十八条违反本法规定，事故单位在发生食品安全事故后未进行处置、报告的，由有关主管部门按照各自职责分工，责令改正，给予警告；毁灭有关证据的，责令停产停业，并处二千元以上（ ）元以下罚款；造成严重后果的，由原发证部门吊销许可证。

A.五万

B.十万

C.十五万

D.二十万

21、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

22、发现健康检查不合格者，餐饮服务提供者应当（ ）。

A.立即将其解雇

B.将其调整到其他不影响食品安全的工作岗位

C.隐瞒不报

D.劝其治疗，岗位不变

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、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

25、食品企业（ ）人员严禁串岗，防止（ ）。

A.生产 污染

B.生、熟食区工作 交叉污染

C.生产 交叉污染

D.生、熟食区工作 污染

26、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. 县级质量监督部门

B. 县级工商行政管理部门

C. 县级卫生行政部门

D. 县级食品药品监管部门

27、餐饮服务单位安排患有消化道传染病和有碍于食品安全的疾病的人员从事接触直接入口食品工作，拒不改正的，给予（ ）罚款。

A、2000元以上2万元以下

B、2万元以上5万元以下

C、2000元以下

D、吊销许可证

28、《中华人民共和国食品安全法》从（ ）起施行。

A、2015.1.1

B、2015.5.1

C、2015.6.1

D、2015.10.1

29、食源性疾病是指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病，包括常见的食物中毒、肠道传染病、人畜共患传染病、寄生虫病以及化学性有毒物质所引起的疾病。下列哪种措施不可用于预防食源性疾病？（ ）。

A、煮熟食物

B、使用安全的水和原材料加工食物

C、使用冰箱长时间储存食物

D、食物储存室保持洁净，生熟分开

30、中型餐馆，快餐店的餐饮服务许可审查属于第几类（ ）。

A. 第二类

B. 第三类

C. 第四类

D. 第五类

31、县级以上食品安全监督管理部门根据食品安全信用档案的记录，对有不良信用记录的食品生产经营者（ ）。

A. 进行行政处罚

B. 责令限期整改

C. 增加监督检查频次

D. 吊销许可证

32、食源性疾病是指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病，包括常见的食物中毒、肠道传染病、人畜共患传染病、寄生虫病以及化学性有毒物质所引起的疾病。下列哪种措施不可用于预防食源性疾病？（ ）

A. 煮熟食物

B. 使用安全的水和原材料加工食物

C. 使用冰箱长时间储存食物

D. 食物储存室保持洁净，生熟分开

33、餐饮服务食品安全监管部门对重大活动餐饮服务提供者进行资格审核，开展加工制作环境、冷菜制作、餐用具清洗消毒、食品留样等现场检查，对（ ）的餐饮服务提供者，应及时提请或要求主办单位予以更换。

A. 不能满足接待任务要求的、不能保证食品安全

B. 价格高

C. 现场检查合格

D. 服务态度差

34、以下有关餐具清洗消毒的说法，哪一种不正确？（ ）

A. 洗刷餐具应有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用

B. 消毒后餐具应及时贮存在专用保洁柜内

C. 化学消毒是效果最好的消毒方法

D. 提倡采用热力方法消毒餐用具，因材质、大小等原因无法采用的除外。

35、《中华人民共和国食品安全法》规定，未经许可从事食品生产经营活动，或者未经许可生产食品添加剂，违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处二千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处（ ）罚款。

A. 一万元以上五万元以下

B. 二万元以上十万元以下

C、货值金额二倍以上五倍以下

D、货值金额五倍以上十倍以下

36、食品无毒无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害，是（ ）。

A、食品安全

B、食品的绝对安全

C、食品的相对安全

D、食品卫生

37、标签、标识存在虚假标注的食品，食品生产者应当在知悉食品安全风险后（ ）小时内启动召回。

A.24

B.36

C.48

D.72

38、凉菜间属于（ ）。

A、清洁操作区

B、准清洁操作区

C、一般操作区

D、非食品处理区

39、制作的现榨果蔬汁和水果拼盘（ ）用完。

A.可隔餐

B.可隔夜

C.应当餐

D.应当日

40、餐饮服务食品安全量化分级管理实行等级管理，其中C级代表（ ）。

A.食品安全状况良好

B. 食品安全状况中等

C. 食品安全状况一般

D. 食品安全状况较差

41、奶油类原料应（ ）。

A. 常温存放

B. 低温存放

C. 放在阴凉通风处

D. 以上都不对

42、食品安全标准是（ ）执行的标准，除食品安全标准外不得制定其他的食品强制性标准。

A. 强制

B. 可以

C. 不强制

D. 推荐

43、食品流通环节的监管由（ ）负责。

A. 工商行政部门

B. 卫生行政部门

C. 质量监督部门

D. 食品药品监督管理局

44、《食品安全法》规定，食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录应当真实，保存期限不得少于（ ）。

A. 6个月

B. 1年

C. 2年

D. 3年

45、食品库房中，应与食品分开设置的是（ ）。

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/056041145232011012>