

2022 年食品安全监管员能力考核试卷 A 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、发生食物中毒事故后，事故发生单位应当立即采取下列措施（ ）。

A、立即停止其生产经营活动，封存可能导致事故的食品及原料、工具、设备

B、立即清扫现场，搞好室内外卫生

C、立即废弃剩余食品

D、调换食品加工人员

2、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℃

3、（ ）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

我尽一杯，与君发三愿：一愿世清平，二愿身强健，三愿临老头，数与君相见。——《白居易》

D. 食品安全风险评估结果

4、为保持手的卫生，在厨房内操作过程中应该注意的，不符合卫生要求的是（ ）。

A 禁止抽烟

B 禁止用手指蘸食物尝味，或是用舔过的手指去分食品

C 手上的伤口和溃烂处必须用防水敷料包扎好，并定期换洗，如有脓毒性伤口，睑腺炎，甲沟炎等疾病，必须停止制作食物的工作，直到痊愈为止。

D 梳理头发

5、以下避免熟食品受到各种病原菌污染的措施中错误的是（ ）。

A. 接触直接入口食品的人员经常洗手但不消毒

B. 保持食品加工操作场所清洁

C. 避免昆虫、鼠类等动物接触食品

D. 避免生食品与熟食品接触

6、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

7、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

8、根据《广东省餐饮服务监管部门日常检查制度(试行)》的规定，对食品安全有重大影响的项目，其违法行为性质严重，一旦违反，必须立案查处的检查项目是（ ）。

- A. 关键项
- B. 重点项
- C. 一般项
- D. 以上都是

9、关于抽样工作和检验工作，以下说法正确的有（ ）。

- A、抽样工作比检验工作重要
- B、检验工作比抽样工作重要
- C、抽样工作和检验工作都重要
- D、抽样工作和检验工作都不重要

10、加工经营场所使用面积在1000m²的餐馆，应（ ）。

- A. 配备兼职食品安全管理人员
- B. 配备专职食品安全管理人员
- C. 不用配备食品安全管理人员
- D. 以上都不是

11、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

12、《中央厨房许可审查规范》规定申请中央厨房提交的保证食品安全的规章制度应当包括（ ）。

- A. 食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票，进货查验和台账记录制度
- B. 食品安全突发事件应急处置方案
- C. 食品药品监督管理部门规定的其他制度
- D. 以上都是

13、食品用工具容器最佳质材（ ）。

A. 不锈钢

B. 木制品

C. 竹制品

D. 铁制品

14、食品安全(food safety)指食品（ ），对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

A. 无毒

B. 无害

C. 符合应当有的营养要求

D. 其它都对

15、餐饮服务提供者在散装食品的贮存位置可以不标明哪项内容（ ）。

A. 食品的名称

B. 食品的生产日期或生产批号

C. 食品的成分或者配料表

D. 保质期

16、（ ）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

17、红外线消毒餐用具时，一般控制怎样的温度和时间？（ ）。

A、100℃以上，10分钟以上

B、120℃以上，10分钟以上

C、120℃以上，15分钟以上

D、100℃以上，15分钟以上

18、贮存食品的场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放（ ）及个人生活用品。

A. 有毒、有害物品

B. 食品原料

C. 食品添加剂

D. 以上都是

19、烹饪场所属于（ ）。

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

20、企业应配备经（ ）的检验人员从事检验工作。检验人员应熟悉（ ），能独立履行职责，尊重科学，恪守职业道德，保证出具的检验数据和结论客观、公正，不得出具虚假的检验报告，并对出具的食物检验报告负责。

A. 内部培训 检验规程

B. 专业培训 产品标准、仪器操作

C. 专业培训、考核合格 产品标准、检验规程

D. 内部培训、考核合格 产品标准

21、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

22、餐饮服务食品安全监管部门应当在活动期间加强对重大活动餐饮服务提供者的事前监督检查（ ）。

A. 检查发现安全隐患，应当及时提出整改要求，并监督整改

B. 审查菜谱

C. 对不能保证餐饮食品安全的餐饮服务提供者，及时提请或要求主办单位予以更换

D. 以上都是

23、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

24、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

25、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

26、新修订《食品安全法》规定，（ ）应当建立食品安全自查制度。

A. 食品生产企业

B. 特殊食品的生产企业

C. 食品生产经营企业

D. 食品生产经营者

27、在哪些情况下可使用食品添加剂：（ ）。

A、保持或提高食品本身的营养价值；

B、作为某些特殊膳食用食品的必要配料或成分；

C、提高食品的质量和稳定性，改进其感官特性；

D、便于食品的生产、加工、包装、运输或者贮藏。

E、以上都是

28、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

29、餐饮服务提供者应当建立健全食品安全管理制度，配备专职或者兼职（ ）。

A、食品安全管理人员

B、营养师

C、烹饪师

D、选料师

30、第二类餐饮服务许可现场核查适用的范围是（ ）。

A. 中型餐馆

B. 快餐店

C. 供餐人数300人以下的学校食堂

D. 以上都是

31、有关食品安全的正确表述是（ ）。

A. 经过灭菌，食品中不含有任何细菌

B. 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

C. 含有食品添加剂的食品一定是不安全的

D. 食品即使超过了保质期，但外观、口感正常仍是安全的

32、发生食物中毒事故后，事故发生单位应当立即采取下列措施（ ）。

A、立即停止其生产经营活动，封存可能导致事故的食品及原料、工具、设备

B、立即清扫现场，搞好室内外卫生

C、立即废弃剩余食品

D、调换食品加工人员

33、《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

34、对发现可能存在不安全的食品，企业应组织相关人员进行分析评估，同时填写《食品安全风险分析记录表》，书面报告（ ）。

A. 企业负责人

B. 监督部门

C. 乡镇街道

D. 食安办

35、《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

36、GB14934食(饮)具消毒卫生标准规定，食(饮)具热力消毒一般按()程序进行。

A. 除渣—洗涤—清洗—消毒

B. 除渣—洗涤—消毒—清洗

C. 除渣—消毒—洗涤—清洗

D. 除渣—清洗—洗涤—消毒

37、不得使用()及来源不明的食品添加剂。

A. 无标识

B. 标识不清

C. 标识不符合要求

D. 以上都是

38、有关甜品站餐饮服务许可申请的说法中不正确的是()。

A. 甜品站餐饮服务许可申请的受理和审批机关为餐饮主店餐饮服务许可受理和审批机关

B. 在餐饮主店附近开设甜品站的，由餐饮主店提出甜品站餐饮服务许可申请及餐饮主店餐饮服务许可变更申请

C. 在餐饮主店内开设的甜品站，需另行申请发放《餐饮服务许可证》

D. 甜品站纳入饮品店餐饮服务许可管理范围

39、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

40、重大活动时，餐饮服务提供者对从业人员的管理()。

A. 应当依法加强从业人员的健康管理

- B. 确保从业人员的健康状况符合相关要求
- C. 应当与主办单位共同做好餐饮服务从业人员的培训，满足重大活动的特殊需求
- D. 以上都是

41、生产经营转基因食品未按规定进行标示的，由（ ）处罚。

- A. 农业部门
- B. 农业部门或食品药品监管部门
- C. 县级以上食品药品监管部门
- D. 工商部门

42、饭店、饭堂、KTV、米粉店、学校食堂、建筑工地食堂以及机关企事业单位的集体食堂等餐饮服务单位（企业）的食品安全监管由（ ）部门负责。

- A、质量监督
- B、工商行政管理
- C、食品药品监督管理
- D、卫生部门

43、食品药品监督管理部门应当对食品进行定期或者不定期的抽样检验。进行抽样检验，应当购买抽取的样品，另外的检验费和抽样费如何收取？（ ）

- A、收取检验费和抽样费
- B、不收取检验费，但收取抽样费
- C、收取检验费，不收取抽样费
- D、不收取检验费和其他任何费用

44、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

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/057126042126006024>