

## 2022 年食品安全管理人员专业知识过关检测试题 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、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

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、食品原材料储存库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置应能使贮存的食物和物品距离墙壁、地面至少在 ( ) 以上，以利空气流通及物品搬运。

A、10cm

B、15cm

C、20cm

D、25cm

4、食品生产经营者、食品行业协会发现食品安全标准执行中存在问题的，应当立即向( )报告。

A. 县级以上食品药品监管部门

B. 食品安全监管部门

C. 卫生行政或食品药品监管部门

D. 卫生行政部门

5、《食品安全法》第一百二十三条规定，食品生产经营者在食品中添加药品，且违法生产经营的食品货值金额不足一万元的，除没收违法所得、违法生产经营的食品和用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品外，还应如何处罚？( )

A、处一千元以下罚款

B、处一千元以上贰仟元以下罚款

C、处十万元以上十五万元以下罚款

D、处五万元以上十倍以下罚款

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、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

8、企业应（ ）组织生产人员及有关人员进行健康检查，并建立健康档案。

A. 每季度

B. 每半年

C. 每年

D. 每两年

9、原辅料、成品等物料应分类堆放整齐，（ ）并与屋顶保持一定距离，且留有必要的通道。

A. 离地存放

B. 靠墙堆放

C. 离墙存放

D. 离地、离墙存放

10、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

11、生产不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向生产者要求支付价款（ ）倍的赔偿金。

A. 3

B. 5

C. 10

D. 20

12、食品安全法规定，食品安全监督管理部门在进行抽样检验时，应当（ ）。

A. 免费抽取样品

B. 购买抽取的样品

C. 收取检验费

D. 特殊情况下可收取检验费

13、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

14、食品（ ）应当依照《食品安全法》的规定，建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。

A. 生产企业

B. 经营企业

C. 生产经营者

D. 餐饮企业

15、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

16、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

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、《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

21、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。

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、在烧烤加工的过程中，下列表述正确的是（ ）。

A、加工前发现有腐败变质的，可继续进行加工。

B、原料和半成品可一起放置。

C、成品应有专用存放场所，避免受到污染。

D、烧烤时，食品可直接接触火焰。

25、低温巴氏消毒法消毒的温度范围为（ ）。

A、75℃~90℃

B、73℃~75℃

C、62℃~65℃

D、60℃~90℃

26、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

27、在食品加工、销售、运输、贮存等过程中，使用国务院有关部门公布的《食品中可能违法添加的非食用物质名单》《保健食品中可能非法添加的物质名单》上的物质加工食品的，依照刑法第一百四十四条的规定以（ ）定罪处罚。

A. 生产销售劣质食品罪

B. 生产、销售有毒、有害食品罪

C. 生产销售不符合安全标准的食品罪

D. 非法经营罪

28、《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

29、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℃

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、( ) 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

32、食品处理区应设置在室内，按照( ) 的流程合理布局，并应能防止在存放、操作中产生交叉污染。

A、原料加工→原料进入→半成品加工→成品供应

B、成品供应→原料加工→原料进入→半成品加工

C、半成品加工→原料加工→原料进入→成品供应

D、原料进入→原料加工→半成品加工→成品供应

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、用冰箱保存保藏食物，下列哪个是不正确的做法：( )。

A、生熟食分开放置

B、生熟食要清洗干净

C、食物长时间存放

D、冰箱里的熟食在食用前要再次加热

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、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

37、采购食品时索证的作用是：（ ）。

A、证明所采购食品的质量

B、证明所采购食品的来源

C、发生食物中毒时可以溯源

D、以上都是

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、下列关于食品复检的说法，错误的是（ ）。

A. 复检机构出具的复检结论为最终检验结论

B. 复检机构名录由国务院卫生行政公布

C. 复检机构由复检申请人自行选择

D. 复检机构与初检机构不得为同一机构

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、违反《中华人民共和国食品安全法》规定，应当承担民事赔偿责任和缴纳罚款、罚金，其财产不足以同时支付时，（ ）。

- A. 先承担行政法律责任
- B. 先承担民事赔偿责任
- C. 先缴纳罚款、罚金
- D. 先承担刑事法律责任

42、直接与（ ）接触的人员不准戴耳环、戒指、手镯、项链、手表，不准浓艳化妆、染指甲、喷洒香水进入车间。

- A. 原料
- B. 半成品
- C. 熟制品
- D. 原料、半成品和成品

43、备餐时，在烹饪后至食用前需要较长时间（超过2小时）存放的食品应当在（ ）的条件下存放。

- A、70℃以上
- B、0℃以下
- C、高于60℃或低于10℃
- D、0℃以上

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

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/106144231054010045>