

2022 年食品安全管理员业务知识考核试卷 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、凉菜间操作人员在哪些情况下，应将手洗净、消毒？（ ）
 - A. 开始工作前
 - B. 出凉菜间后重新进入凉菜间
 - C. 触摸头发后
 - D. 以上都是
- 2、食品标识违法行为包括（ ）。
 - A. 伪造或者虚假标注生产日期和保质期
 - B. 伪造食品产地，伪造或者冒用其他生产者的名称、地址
 - C. 伪造、冒用、变造生产许可证标志及编号
 - D. 1、2、3
- 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

- D. 食品安全风险评估结果
- 4、制定《中华人民共和国食品安全法》的目的是为了保证食品安全，保障（ ）。
- A. 公众身体健康
 - B. 公众生命安全
 - C. 公众身体健康和生命安全
 - D. 社会稳定
- 5、凉菜加工前应进行认真检查待配制的成品凉菜，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的（ ）进行加工。
- A. 不得
 - B. 经清洗后
 - C. 经消毒后
 - D. 经请示领导批准后
- 6、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
- 7、食品检验报告应当加盖（ ）。
- A. 食品检验机构公章，并有检验人签名或者盖章
 - B. 食品检验机构公章即可，无须有检验人签名或者盖章
 - C. 食品检验机构公章，或者由检验人签名或者盖章
 - D. 食品检验机构公章，并由其上级主管部门盖章
- 8、食品流通环节的监管由（ ）负责。
- A. 工商行政管理部门
 - B. 卫生行政部门

C. 质量监督部门

D. 食品药品监督管理部门

9、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

10、企业应对员工进行（ ）和定期培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准、企业管理制度和其他食品安全知识，并做好记录，建立档案。

A. 岗前培训

B. 岗前体检

C. 安全宣贯

D. 定期体检

11、食品再加热时，食品的中心温度应高于（ ），未经充分加热的食品不得供应和食用。

A. 70℃

B. 65℃

C. 60℃

D. 55℃

12、在无适当保存条件下，存放时间超过（ ）小时的熟食品，需再次利用的应经充分加热。

A. 1

B. 2

C. 3

D. 4

13、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

14、实施二级、三级召回的，食品生产者应当自公告发布之日起（ ）个和（ ）个工作日内完成召回工作。

- A. 5, 7
- B. 10, 20
- C. 20, 30
- D. 30, 60

15、煮沸、蒸汽消毒餐用具时，应保持怎样的温度和时间？（ ）。

- A、80℃，10分钟以上
- B、100℃，10分钟以上
- C、100℃，15分钟以上
- D、80℃，15分钟以上

16、凉菜专间每餐(或每次)使用前应进行空气和操作台的消毒。使用紫外线灯消毒的，应在无人工作时开启多长时间，并做好记录。（ ）

- A、15分钟以上
- B、20分钟以上
- C、25分钟以上
- D、30分钟以上

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、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

19、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

20、从食品流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）和农贸市场采购畜禽肉类的，应当查验（ ）原件；

- A、生产许可证
- B、餐饮服务许可证
- C、动物产品检疫合格证明
- D、税务登记证

21、餐饮服务许可按照餐饮服务单位的（ ）实行分类管理？

- A、资质
- B、信用和体系
- C、业态和规模
- D、以上全选

22、《餐饮服务食品安全监督管理办法》对餐饮服务从业人员的食品安全培训要求（ ）。

- A. 餐饮服务提供者应当组织从业人员参加食品安全培训
- B. 学习食品安全法律、法规、标准和食品安全知识
- C. 明确食品安全责任，并建立培训档案

D. 以上都是

23、《食品安全法》规定，餐饮服务环节食品安全监管由()负责。

A、工商行政部门

B、卫生行政部门

C、质量监督部门

D、食品药品监督管理部门

24、违反《食品安全法》规定，构成犯罪的（涉嫌食品安全犯罪的），应当（ ）。

A. 可以以罚代刑

B. 依法追究其刑事责任

C. 依法不应追究刑事责任的，不再给予行政处罚

D. 经审查没有犯罪事实但依法应当予以行政处罚的，由公安机关予以处罚

25、《食品安全法》第一百二十六条规定，未按规定要求销售食品的，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、处五千元以上二万元以下罚款

C、处二千元以上五万元以下罚款

D、处五万元以上十倍以下罚款

26、食品广告的内容应当真实合法，不得含有虚假、夸大的内容，不得涉及（ ）。

A. 明星代言

B. 产品标准代号

C. 疾病预防、治疗功能

D. 制作成份

27、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

28、应当重新办理餐饮服务从业人员健康证明的情形是（ ）。

A. 餐饮服务从业人员工作岗位变动的

B. 患有痢疾的餐饮服务从业人员治愈后，需恢复从事接触直接入口食品工作的

C. 餐饮服务从业人员健康证明遗失的

D. 患有感冒的餐饮服务从业人员治愈后重新上岗

29、农产品生产企业、农民专业合作社经济组织未建立或者未按照规定保存农产品生产记录的，或者伪造农产品生产记录的，责令限期改正；逾期不改正的，可以处（ ）罚款。

A. 二千元以下

B. 二千元以上一万元以下

C. 五千元以下

D. 二千元以上二万元以下

30、食品企业（ ）人员严禁串岗,防止（ ）。

A. 生产 污染

B. 生、熟区工作 交叉污染

C. 生产 交叉污染

D. 生、熟区工作 污染

31、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

32、食品行业协会应当加强行业自律，按照（ ）建立健全行业规范和奖惩机制，提供

食品安全信息、技术等服务，引导和督促食品生产经营者依法生产经营，推动行业诚信建设，宣传、普及食品安全知识。

- A. 法律法规
- B. 章程
- C. 合同
- D. 协会决议

33、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

34、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

35、《餐饮服务食品安全监督管理办法》规定《餐饮服务许可证》超过有效期限仍从事餐饮服务的，应当（ ）。

- A. 责令其立即停业
- B. 督促限期续办《餐饮服务许可证》
- C. 按未取得《餐饮服务许可证》查处
- D. 以上都不是

36、餐饮服务许可审查和日常监督管理量化评价结果均为一般的，评为（ ）。

- A. A级

- B、B级
- C、C级
- D、以上均是

37、行政处罚由（ ）的县级以上地方人民政府具有行政处罚权的行政机关管辖。法律、行政法规另有规定的除外。

- A. 违法行为人所在地
- B. 违法行为发生地
- C. 违法后果发生地
- D. 受侵害人所在地

38、餐饮业的采光照明要求为（ ）。

- A、食品处理区工作面不应低于110lux，其它场所不应低于220lux
- B、食品处理区工作面不应低于220lux，其它场所不应低于110lux
- C、食品处理区工作面不应低于100lux，其它场所不应低于200lux
- D、食品处理区工作面不应低于200lux，其它场所不应低于100lux

39、超过保质期限的食品（ ）。

- A. 可降价销售
- B. 不能销售
- C. 可作处理食品销售
- D. 可作赠送食品销售

40、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

- 41、对专间的要求是（ ）。
- A. 入口处应设置洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间
 - B. 专间只设一扇门
 - C. 专间内无明沟
 - D. 以上都是
- 42、下列应由省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门负责许可的产品有：（ ）。
- A. 保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品
 - B. 粮食加工品婴幼儿配方食品和豆制品
 - C. 蜂产品、酒类、婴幼儿配方食品
 - D. 所有类别的食品
- 43、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
- 44、根据《餐饮服务许可管理办法》有下列情形之一的，按未取得《餐饮服务许可证》查处：（ ）。
- A、擅自改变餐饮服务经营地址、许可类别、备注项目的；
 - B、《餐饮服务许可证》超过有效期限但不从事餐饮服务的；
 - C、不使用以其他形式非法取得的《餐饮服务许可证》从事餐饮服务的
 - D、餐饮服务提供者违法受处罚的。
- 45、食用没有煮熟的四季豆（豆角）导致中毒的原因是：（ ）。
- A、含有皂素
 - B、含有秋水仙碱
 - C、含有龙葵素

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/157161132045006041>