

2022 年食品安全管理人员业务水平检测试题 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、对本单位的食品安全管理负全面责任的人员是：（ ）。

A、法人代表或负责人

B、食品安全管理员

C、厨师长

D、餐饮部经理

2、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

3、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。

4、应当配备专职的中级食品安全管理员的单位（ ）。

A. 特大型餐馆

B. 连锁经营餐饮服务单位的门店

C. 大型餐馆

D. 中央厨房

5、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

6、食品企业的给排水系统应能适应生产需要，设施应合理有效，能（ ）。

A. 经常保持畅通

B. 有防止污染源潜入车间的有效措施

C. 有防止鼠类、昆虫通过排水管道潜入车间的有效措施

D. 经常保持畅通，有防止污染源和鼠类、昆虫通过排水管道潜入车间的有效措施

7、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

8、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

9、食品处理区内应设置足够数目的洗手设施，其位置应设置在（ ）。

A、处理区入口处

B、处理区的角落

C、处理区出口处

D、方便从业人员的区域

10、小型餐馆是指加工经营场所使用面积在（ ）以下，或者就餐座位数在（ ）以下的餐馆。

A、100m² 50座

B、150m² 75座

C、200m² 100座

D、250m² 150座

11、餐饮服务提供者的（ ）是本单位食品安全的第一责任人，对本单位的食品安全负全面责任。

A. 法定代表人

B. 负责人

C. 业主

D. 以上都是

12、餐用具的化学消毒，主要为使用各种含氯消毒药物消毒。使用浓度应含有效氯（ ）以上，餐用具全部浸泡入液体中（ ）以上。

A、200mg/L（250ppm）10分钟

B、200mg/L（250ppm）5分钟

C、250mg/L（250ppm）10分钟

D、250mg/L（250ppm）5分钟

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、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

15、（ ）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

16、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

17、关于食品添加剂，下列说法错误的是（ ）。

- A. 食品添加剂可以改善食品品质和色、香、味
- B. 食品添加剂应当安全无毒，且在技术上确有必要，方可允许使用
- C. 经批准的食品添加剂可以根据需要随意添加
- D. 每种添加剂有限定的使用范围和使用量

18、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

19、餐饮服务提供者加工经营河鲩的正确做法是（ ）。

A. 可以经营所有品种的野生河鲩

B. 可以经营所有品种的养殖河鲩活鱼

C. 可以经营所有品种的养殖河鲩整鱼

D. 只能经营农业部批准的养殖河鲩加工企业加工好的河鲩制品

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、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

22、下列关于食品安全法对进口预包装食品标签和说明书的要求不正确的是（ ）。

A. 进口的预包装食品应当有中文标签、中文说明书

B. 载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式

C. 只需要中文标签和说明书，其他的不需要

D. 应当符合本法以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求

23、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。

24、（ ）级以上食品药品监督管理部门应当依据法律规定的职责，对食品生产者的许可事项进行监督检查。

A. 国家

B. 省

C. 市

D. 县

25、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

26、申请餐饮服务许可证时，还应当提供关键环节食品加工操作规程、食品安全检查计划以及食品安全突发事件应急处置预案的单位是（ ）。

A. 中型餐馆

B. 学校食堂

C. 供餐人数300人以上的机关、企事业单位食堂

D. 快餐店

27、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

28、餐饮服务环节的监管由（ ）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

29、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

30、GB28050-2011食品安全国家标准预包装食品营养标签通则实施日期为（ ）。

A. 2012. 10. 01

B. 2012. 12. 31

C. 2013. 01. 01

D. 2013. 03. 01

31、违反《食品安全法》规定，生产经营被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂，违法生产经营的食品、食品添加剂货值不足一万元的，并处罚款的金额是：（ ）。

A. 五千元以下

B. 五千元以上五万以下

C. 五万以上十万元以下

D. 十万元以上

32、主办单位应于活动举办前多少时间向餐饮服务食品安全监管部门通报重大活动相关信息（ ）。

A. 5个工作日

B. 15个工作日

C. 20个工作日

D. 30个工作日

33、关于食品安全的表述，下列选项正确的是（ ）。

A、经过高温灭菌过程，食品中不含有任何致病微生物

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、原料天然，食品中不含有任何人工合成物质

D、虽然过了保质期，但外观、口感正常

34、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℃

35、容器中含有固、液两相物质的食品，且固相物质为主要食品配料时，除标示净含量外，还应以（ ）的形式标示沥干物（固形物）的含量

A. 质量

B. 质量分数

C. 质量或者质量分数

D. 质量和质量分数

36、企业应根据产品、工艺特点，按照食品安全标准规定及食品质量安全要求，确定（ ），制定工艺作业指导书，并实施控制要求，做好记录。

- A. 生产工艺流程
- B. 车间设备布局
- C. 人员操作规范要求
- D. 生产关键质量控制点

37、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

38、根据《食品安全法》规定，食品检验机构、食品检验人员出具虚假检验报告的，依法对检验机构直接负责的主管人员和食品检验人员给予何种处分？

- A. 撤职或者开除
- B. 记过
- C. 记大过
- D. 警告

39、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

40、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

41、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

42、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

43、食品生产许可证（QS）编号由（ ）位阿拉伯数字组成？

A、10

B、11

C、12

D、16

44、食品标识不得标注下列（ ）内容。

A. 文字或者图案不尊重民族习俗，带有歧视性描述的。

B. 使用国旗、国徽或者人民币等进行标注的

C. 其他法律、法规和标准禁止标注的内容

D. 文字或者图案不尊重民族习俗，带有歧视性描述的。、使用国旗、国徽或者人民币等进行标注的、其他法律、法规和标准禁止标注的内容

45、《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

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/208016002106006022>