

2022 年食品安全监管人员专业知识能力检测试题 附答案

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、国务院（ ）部门会同国务院农业行政等有关部门建立食品安全全程追溯协作机制。

- A. 商务行政管理
- B. 卫生行政
- C. 农业行政
- D. 食品药品监督管理

2、造成食物中毒的单位应当采取下列（ ）措施。

- A. 立即停止其生产经营活动，并向卫生行政部门报告
- B. 立即清扫现场，搞好室内外卫生
- C. 立即废弃现场，搞好室内外卫生
- D. 调换食品加工人员

3、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

4、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

5、食品企业对生产急需、来不及检验而须先投入使用的采购物资，经审批后予以紧急放行。紧急放行物资应单独堆放，按批次（编号）挂牌标识并加挂（ ）标识牌。

A. 例外转序

B. 紧急放行

C. 特殊物资

D. 不合格品

6、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

7、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

8、《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 and 消费场所及设施

C、熟食或饮食

D、就餐

9、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

10、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

11、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

12、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

13、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

14、食品（ ）应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。

A. 生产经营者

B. 生产企业

C. 经营企业

D. D生产经营企业

15、申请人以欺骗、贿赂等不正当手段取得《餐饮服务许可证》的，食品药品监督管理部门应当（ ）。

A. 予以撤销

B. 依法注销

C. 给予警告

D. 以上都不是

16、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

17、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

18、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

19、食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有哪那些有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。（ ）

A、痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病

B、活动性肺结核

C、化脓性或者渗出性皮肤病

D、以上全部

20、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

21、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

22、《餐饮服务许可证》的有效期为（ ）年。

A、 10

B、 3

C、 5

D、 2

23、餐饮服务提供者财产不足以同时承担民事赔偿责任和缴纳罚款、罚金时，应当（ ）。

A. 先承担民事赔偿责任

B. 先缴纳罚款罚金

C. 减少赔偿金额和罚款金额

D. 不予赔偿和缴纳罚款罚金

24、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

25、产品名称的基本要求是（ ）。

A、产品名称是否能够反映产品的真实属性

B、产品名称是否能够反映产品的真实类别

C、产品名称是否能够反映产品的申证单元

D、产品名称是否能够方便消费者辨识

26、为防止引发食物中毒，有关部门已多次明确餐饮服务单位不得加工经营哪种鱼类？（ ）

A、黑鱼

B、河豚鱼

C、鳗鱼

D、墨鱼

27、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

28、下列关于烹饪要求的表述中，错误的是（ ）。

A、烹饪前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得进行烹饪加工。

B、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70℃。

C、用于烹饪的调味料盛放器皿宜每天清洁，使用后随即加盖或苫盖，不得与地面或污垢接触。

D、菜品用的围边、盘花可以回收后再使用。

29、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

30、食品企业加工后的废弃物的存放设施应（ ），要便于清洗、消毒。

A. 密闭

B. 带盖

C. 密闭或带盖

D. 密闭并带盖

31、食品生产经营者在采购食品或原料时，除需要查验供货者的许可证外，还应查验（ ）。

A. 食品合格的证明文件

B. 健康证明

C. 培训证明

D. 营业执照

32、不予抽样的情形，不包括下面哪类？（ ）

A、被抽样单位存有明显不符合有关法律法规和部门规章要求的

B、食品已经由食品生产经营者自行停止经营并单独存放、明确标注进行封存待处置的

C、国外生产，进口至国内销售的产品

D、国内生产，全部用于出口的产品

33、被吊销许可证的食品生产经营者及其法定代表人、直接负责的主管人员和其他直接责任人员自处罚决定作出之日起（ ）年内不得申请食品生产经营许可，或者从事食品生产经营管理工作、担任食品生产经营企业食品安全管理人员。

A. 2

B. 3

C. 5

D. 10

34、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

35、（ ）有权利举报食品生产经营中违反《食品安全法》的行为，有权向有关部门了解食品安全信息，对食品安全监督管理工作提出意见和建议。

A. 任何组织或者个人

B. 食品生产经营者

C. 消费者

D. 以上都对

36、食品安全管理员必须具备的条件（ ）。

A. 身体健康

B. 具有餐饮从业人员健康合格证明

C. 具备相应的餐饮服务食品安全管理知识和工作经验

D. 以上都是

37、餐饮服务提供者应当建立食品进货查验记录制度，并如实记录：（ ）。

A、食品的名称、规格、数量

B、生产批号、保质期

C、供货者名称及联系方式、进货日期

D、以上都是

38、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。

39、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

40、初级餐饮服务食品安全管理人员每年继续教育培训不少于（ ）。

A. 15学时

B. 12学时

C. 8学时

D. 4学时

41、只需配备兼职食品安全管理人员的单位是（ ）。

A. 学校食堂

B. 快餐店

C. 集体用餐配送单位

D. 连锁经营餐饮服务企业

42、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

43、食品药品监督管理部门应当自受理申请之日起（ ）个工作日内做出行政许可决定。

A、5

B、10

C、15

D、20

44、餐饮经营者应亮证和上墙的为：（ ）。

A、餐饮服务许可证

B、营业执照

C、各种卫生管理制度

D、财务情况

45、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。

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/218021133132006031>