

2022 年餐饮服务食品安全管理人员能力测试试题 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、采购集中消毒企业供应的餐饮具的，应当（ ）。

- A. 查验集中消毒企业盖章(或签字)的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告(或复印件)
- B. 索取集中消毒企业盖章(或签字)的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告(或复印件)
- C. 留存集中消毒企业盖章(或签字)的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告(或复印件)
- D. 以上都是

2、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

3、下列可以用作为加工助剂使用的添加剂是（ ）。

- A. 日落黄

B. 呈味核苷酸二钠

C. 羧甲基纤维素钠

D. 柠檬酸

4、《餐饮服务许可证》样式由（ ）统一规定。

A. 卫生部

B. 国家食品药品监督管理局

C. 各省、自治区、直辖市人民政府

D. 各省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门

5、对食品药品监管部门实施抽样检验的检验结论有异议的，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. 2

B. 5

C. 7

D. 15

6、餐用具使用卫生要求（ ）。

A. 接触直接入口食品的餐用具使用前洗净即可

B. 已消毒和未消毒的餐用具应分开存放

C. 使用过的一次性餐具，经冲洗后仍可以使用

D. 已消毒和未消毒的餐用具不用分开存放

7、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

8、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 |

9、对生产经营者的同一违法行为，不得给予（ ）次以上罚款的行政处罚，涉嫌犯罪的，应当依法向公安机关移送。|

A、二 |

B、三 |

C、四 |

D、五 |

10、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 |

11、从固定供应基地或供应商采购食品的，应当（ ）。|

A. 留存每笔供应清单 |

B. 查验、索取并留存供货方盖章(或签字)的许可证、营业执照 |

C. 查验、索取并留存供货方盖章(或签字)的产品合格证明文件 |

D. 以上都是 |

12、公民、法人或者其他组织不服复议决定的，可以在收到复议决定书之日起（ ）内向人民法院提起诉讼。|

A. 15日 |

B. 60日 |

C. 三个月 |

D. 六个月

13、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。

14、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

15、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

16、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

17、奶油类原料应（ ）。

A. 常温存放

B. 低温存放

C. 放在阴凉通风处

D. 以上都不对

18、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

19、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

20、《食品安全法》第一百二十六条规定，进货时未查验许可证和相关证明文件，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、处二千元以上五万元以下罚款

D、处五万元以上十倍以下罚款

21、食品安全标准是（ ）执行的标准，除食品安全标准外不得制定其他的食品强制性标准。

A、强制

B、可以

C、不强制

D、推荐

22、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

23、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

24、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

25、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

26、按照餐用具清洗消毒方式设专用水池的最低数量：采用化学消毒的至少设有（ ）个专用水池。各水池以明显标识标明其用途。

A、1个

B、2个

C、3个

D、4个

27、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

28、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实践经验

D. 以上都是

29、《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

30、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

31、排水沟应保持通畅、便于清洗，设有可拆卸的盖板。排水的流向应为（ ）。

A、由低清洁操作区流向高清洁操作区

B、由高清洁操作区流向低清洁操作区

C、无所谓流向

D、由低清洁操作区流向高清洁操作区，然后再流向低清洁操作区

32、《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

33、以下不属于清洁操作区的是()。

A. 凉菜间

B. 就餐场所

C. 裱花间

D. 备餐场所

34、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

35、食品安全国家标准由国务院卫生行政部门会同()部门制定、公布。

A. 国务院质检部门

B. 农业部

C. 国务院标准化行政部门

D. 国务院食品药品监督管理

36、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。

37、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

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、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

40、《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

41、以下关于采购畜禽肉类的说法，错误的是（ ）。

A. 从食品流通经营单位(商场、超市、批发零售市场等)采购的,应当查验动物产品检疫合格证明原件

B. 从农贸市场采购畜禽肉类的,应当查验动物产品检疫合格证明复印件

C. 从屠宰企业直接采购的,应当索取并留存供货方盖章(或签字)的许可证、营业执照复印件

D. 从屠宰企业直接采购的,应当索取并留存供货方盖章(或签字)的动物产品检疫合格证明原件

42、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。

43、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

44、《餐饮服务食品安全监督管理办法》规定按照《食品安全法》第八十六条的规定予以处罚的情形有()。

A. 经营或者使用被包装材料、容器、运输工具等污染的食品

B. 经营或者使用无标签及其他不符合《食品安全法》、《食品安全法实施条例》有关标签、说明书规定的预包装食品、食品添加剂

C. 经营添加药品的食品

D. 以上都是

45、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

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/227061031134006060>