

2022 年餐饮行业食品安全员业务能力测试试题 D 卷 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、《餐饮服务许可管理办法》不适用于（ ）。

- A. 从事餐饮服务的单位和个人
- B. 食品摊贩
- C. 从事餐饮服务的个人
- D. 餐饮服务提供者

2、国家建立（ ）制度。食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

- A. 食品召回
- B. 食品查验
- C. 食品纠正
- D. 食品回收

3、食品生产经营者的食品安全信用档案不包括（ ）。

- A. 许可颁发情况
- B. 日常监督检查结果

C. 财务、税务情况

D. 违法行为查处情况

4、餐饮服务提供者的许可类别、备注项目以及布局流程、主要卫生设施需要改变的，应当向原发证部门申请办理《餐饮服务许可证》（ ）手续。

A、新申请

B、补发

C、注销

D、变更

5、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

6、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。

7、烹饪场所属于（ ）。

A、清洁操作区

B、准清洁操作区

C、一般操作区

D、非食品处理区

8、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

9、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

10、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

11、餐饮服务单位食品安全管理人员考核成绩合格的，由考核部门发给培训合格证明。培训合格证明有效期（ ）年。

A、2

B、3

C、5

D、10

12、对于提供餐饮服务的客运船舶，应由以下哪个辖区负责发证许可工作：（ ）。

A、主要停靠港

B、船舶建造所在地

C、港务局

D、船籍注册港

13、() 经烹调加工后再次供应。

A. 可将回收后的食品(包括辅料)

B. 可将回收后的食品(不包括辅料)

C. 不得将回收后的食品(包括辅料)

D. 不得将回收后的食品(不包括辅料)

14、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

15、属于厨房食品处理区中的清洁操作区的是()。

A、备餐场所

B、烹调场所

C、餐用具保洁场所

D、切配场所

16、《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

17、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

18、凉菜间属于（ ）。

A、清洁操作区

B、准清洁操作区

C、一般操作区

D、非食品处理区

19、下列食品中，（ ）属禁止生产经营的。

A. 营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品

B. 超过保质期的食品

C. 无标签的预包装食品

D. 以上都是

20、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

21、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

22、第四类餐饮服务许可现场核查时，出现下列哪种结果，可判定为现场核查基本符合（ ）。

A. 关键项允许不符合数为0项

B. 重点项和一般项不符合总数 \leq 4项

C. 其中重点项不符合数 \leq 2项

D. 以上都是

23、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

24、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

25、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

26、《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

27、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

28、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

29、食品企业（ ）应对生产车间的地面、墙壁、排水沟进行清洗；更衣室、淋浴室、厕所、休息室等公共场所应定期进行清扫、清洗、消毒，并保持（ ）；

A. 生产前 清洁

B. 生产结束后 清洁

C. 生产时 清洁

D. 生产前 整洁

30、直接接触食品的设备、工具、管道表面要清洁，边角圆滑，无死角，不易积垢，不漏隙，便于（ ）。

A. 拆卸、清洗

B. 拆卸、消毒

C. 拆卸、清洗和消毒

D. 拆卸、消毒和安装

31、餐用具最佳的消毒办法是（ ），因材质、大小等原因无法采用的除外。

A. 自来水强力冲洗

B. 化学消毒

C. 热力消毒

D. 以上都不是

32、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

33、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生产加工下列哪类鱼：（ ）。

A、河豚鱼

B、黑鱼

C、墨鱼

D、鳗鱼

34、实施日常检查，如果违反一般项的，应当即作出如下处理结论（ ）。

A. 作出“符合要求”的结论

B. 列明所违反项的序号，作出“限××日内整改。逾期不改正的，餐饮服务监管部门将依法作出处理”的意见

C. 列明所违反项的序号，作出“涉嫌违反××，限××日内整改。逾期不改正的，餐饮服务监管部门将依法作出处理”的意见

D. 列明所违反项的序号，作出“涉嫌违反××，等待进一步处理”的意见

35、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

36、公民发现食品商店销售的食物有质量安全问题，应当向（ ）部门投诉。

A. 食品药品监督部门

B. 工商行政管理部门

C. 质量技术监督部门

D. 卫生行政部门

37、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℃

38、有关食品安全快速检测技术的结果错误的说法是（ ）。

A. 使用现场快速检测技术发现和筛查的结果不得直接作为执法依据

B. 对初步筛查结果表明可能不符合食品安全标准及有关要求的食品，应当依照《食品安全法》的有关规定进行检验

C. 快速检测结果表明可能不符合食品安全标准及有关要求的，餐饮服务提供者应当根据实际情况采取食品安全保障措施

D. 使用现场快速检测技术发现和筛查的结果应该立即直接作为执法依据

39、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

40、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. 先承担刑事责任

41、全国开通统一的食品药品监管部门投诉举报电话为()。

A、12315

B、120

C、12331

D、12365

42、《餐饮服务食品采购索证索票管理规定》适用于()。

A. 餐饮服务提供者采购食品

B. 餐饮服务提供者采购食品添加剂

C. 餐饮服务提供者采购食品相关产品

D. 以上都是

43、将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态贮存的过程为冷冻，冷冻温度的范围应是：()。

A、 $-18^{\circ}\text{C}\sim-1^{\circ}\text{C}$

B、 $-20^{\circ}\text{C}\sim-1^{\circ}\text{C}$

C、 $-20^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$

D、 $-18^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$

44、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

45、餐饮服务提供者在为重大活动提供餐饮服务前，应与食品药品监管部门签订：()。

A、责任承诺书

B、质量保证书

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/298122035106006103>