

2022 年餐饮行业食品安全员能力考核试题 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、直接与（ ）接触的人员不准戴耳环、戒指、手镯、项链、手表，不准浓艳化妆、染指甲、喷洒香水进入车间。

- A. 原料
- B. 半成品
- C. 熟制品
- D. 原料、半成品和成品

2、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

3、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

4、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

5、对发现可能存在不安全的食品，企业应组织相关人员进行分析评估，同时填写《食品安全风险分析记录表》，书面报告（ ）。

A. 企业负责人

B. 监督部门

C. 街道

D. 食安办

6、（ ）部门应当加强对食品相关产品生产活动的监督管理。

A. 卫生行政

B. 食品药品监督管理

C. 公安

D. 质量监督

7、餐饮服务单位安排患有消化道传染病和有碍于食品安全的疾病的人员从事接触直接入口食品工作，拒不改正的，给予（ ）罚款。

A、2000元以上2万元以下

B、2万元以上5万元以下

C、2000元以下

D、吊销许可证

8、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

9、食品安全法规定，食品安全监督管理部门在进行抽样检验时，应当（ ）。

A. 免费抽取样品

B. 购买抽取的样品

C. 收取检验费

D. 特殊情况下可收取检验费

10、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

11、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

12、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

13、量化分级被评为A级的企业，每年监督检查不少于几次：（ ）。

A、 1

B、 2

C、 3

D、 4

14、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

15、各级食品药品监管部门依照《食品安全法》和各级政府规定的职责，对下列哪个领域实施监督管理：（ ）。

A、 餐饮服务

B、 食品生产

C、 食品流通

D、 食品生产和餐饮服务

16、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

17、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。

18、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

19、餐饮服务从业人员法律法规及卫生知识培训应()进行一次。

A、一年

B、二年

C、三年

D、四年

20、在中国境内市场销售的进口食品，必须使用下列哪种文字标识：()。

A、英文

B、本国文字

C、中文

D、其他文字

21、《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

22、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

23、县级以上食品安全监督管理部门根据食品安全信用档案的记录，对有不良信用记录的食品生产经营者（ ）。

A. 进行行政处罚

B. 责令限期整改

C. 增加监督检查频次

D. 吊销许可证

24、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

25、餐饮服务提供者采购食品、食品添加剂及食品相关产品，应当到下列哪些食品生产经营或批发市场采购，并应索取、留存有供货方盖章（签字）的购物凭证：（ ）。

A、证照齐全

B、方便临近

C、有卫生许可证

D、有营业执照

26、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

27、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、 $-18^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$

28、扁豆中含有一种叫（ ）的物质，食用后能引起中毒。这种物质高温即可破坏，所以加工扁豆必须炒熟煮透。

A、秋水仙碱

B、亚硝酸盐

C、红细胞凝集素

D、皂素

29、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，是（ ）。

A、食品安全

B、食品的绝对安全

C、食品的相对安全

D、食品卫生

30、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°C

B. 65°C

C. 60°C

D. 55°C

31、（ ）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)

32、餐饮服务许可审查包括对申请材料的书面审查和对经营现场核查。现场检查时，核查人员不少于（ ）人。

A、2人

B、3人

C、4人

D、5人

33、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

34、国家（ ）食品生产经营企业符合良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，提高食品安全管理水平。

A. 支持

B. 鼓励

C. 要求

D. 鼓励和支持

35、《中华人民共和国食品安全法》从（ ）起施行。

A、2015.1.1

B、2015.5.1

C、2015.6.1

D、2015.10.1

36、县级以上人民政府食品药品监督管理、质量监督部门根据食品安全风险监测、风险评估结果和食品安全状况等，确定监督管理的重点、方式和频次，实施（ ）管理。

A. 日常监督

B. 风险分级

C. 信用分类

D. 动态

37、食品安全(food sAfety)指食品(),对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

A. 无毒

B. 无害

C. 符合应当有的营养要求

D. 其它都对

38、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

39、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

40、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

41、() 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. 任何组织或个人

B. 食品生产经营者

C. 消费者

D. 监管人员

42、《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

43、低温巴氏消毒法消毒的温度范围为()。

A. 75℃~90℃

B. 73℃~75℃

C. 62℃~65℃

D. 60℃~90℃

44、在巡查时，应当现场随机抽取() 单品进行倒查。

A. 2个

B. 3个

C. 4个

D. 5个

45、不符合专间要求的是()。

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/488125101041006035>