

# 精品学习资源复习备考宝典

——考前迅速提升——

(辅导资料、习题资源、知识点训练等)

## 2022 年食品安全员能力测试试题 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：\_\_\_\_\_

### 一、单选题(本大题共 45 小题，每小题 1 分，共 45 分)

- 1、餐饮服务提供者在食品安全管理中必须贯彻执行的技术法规是( )。  
A. 《餐饮服务食品安全操作规范》  
B. 《食品安全管理体系餐饮业要求》 (GB/T27306)  
C. 《质量管理体系要求》 (GB/T19001)  
D. 五常法、六T法
- 2、餐饮服务提供者发生食物中毒后，应立即采取下列哪项措施( )。  
A. 停止经营，封存可能导致事故的食品及原料、工具、设备  
B. 清扫现场，搞好室内外卫生  
C. 废弃剩余食品  
D. 调换加工人员
- 3、设立餐饮服务提供企业，应当( )。  
A. 先核准企业名称，再取得餐饮服务许可，最后办理工商登记  
B. 先核准企业名称，再办理餐饮服务许可，无需要办理工商登记  
C. 先取得餐饮服务许可，再核准企业名称，最后办理工商登记

D. 先核准企业名称，再办理工商登记，最后办理餐饮服务许可

4、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

5、以下有关餐饮服务食品安全规范要求中，说法不正确的是（ ）。

A. 应当保持食品加工经营场所的内外环境整洁

B. 半成品应可以与食品原料一起存放

C. 直接入口食品与食品原料或者半成品分开存放

D. 贮存食品原料的场所、设备应当保持清洁

6、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

7、食品生产加工企业对用于生产加工食品的（ ）必须实施进货验收制度，不符合质量安全要求的，不得用于食品生产加工。

A. 原材料

B. 食品添加剂

C. 包装材料和容器等

D. 其它各项全是

8、食品生产企业车间屋顶或天花板应选用（ ）材料覆涂或装修，要有适当的坡度，在结构上减少凝结水滴落，防止虫害和霉菌滋生，以便于洗刷、消毒。

A. 不渗水、不吸水、无毒、防滑

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/595142044120011233>