

# 考试备考资料

(习题试卷、考点)

## 2022 年食品行业人员专业知识检测试题 C 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: \_\_\_\_\_

### 一、单选题(本大题共 45 小题, 每小题 1 分, 共 45 分)

- 1、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
- 2、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
- 3、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

4、下列全部属于专间的是( )。

A、凉菜间、烹饪间、备餐间

B、烹饪间、面点间、备餐间

C、凉菜间、裱花间、备餐间

D、裱花间、面点间、备餐间

5、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

6、《餐饮服务许可证》的有效期为( )年。

A、10

B、3

C、5

D、2

7、食品从业人员必须具有健康证方能上岗操作。请问员工健康体检的频度是( )。

A. 每年一次

B. 每年两次

C. 每年三次

D. 每年四次

8、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

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/636111200055010152>