

## 2022 年食品安全监管人员专业知识测试试卷 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、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

2、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

3、餐饮服务提供者的法定职责有：（ ）。

A、建立健全食品安全管理制度

B、加强对职工食品安全知识培训

C、配备专兼职食品安全管理人员

D、以上都是

4、食品处理区分为清洁操作区、准清洁操作区、一般操作区，下面哪项属于准清洁操作区？  
( )

A、切配场所

B、餐用具清洗消毒场所

C、餐用具保洁场所

D、食品库房

5、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

6、《中华人民共和国食品安全法》规定，国家食品药品监督管理部门负责( )。

A. 餐饮消费环节监督管理

B. 食品流通环节监督管理

C. 食品安全综合协调职责

D. 食品生产环节监督管理

7、柠檬黄可以在( )。

A. 所有食品品种中使用

B. 限定的食品品种中任意使用

C. 限定的食品品种中按限量使用

D. 所有食品品种中按标准规定的最低限量使用

8、餐饮经营者应亮证和上墙的为：( )。

A、餐饮服务许可证

B、营业执照

C、各种卫生管理制度

D、财务情况

9、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

10、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

11、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

12、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

13、主办单位应于活动举办前多少时间向餐饮服务食品安全监管部门通报重大活动相关信息（ ）。

A. 5个工作日

B. 15个工作日

C. 20个工作日

D. 30个工作日

14、《中华人民共和国食品安全法》第八十八条违反本法规定，事故单位在发生食品安全事故后未进行处置、报告的，由有关主管部门按照各自职责分工，责令改正，给予警告；毁灭有关证据的，责令停产停业，并处二千元以上（ ）元以下罚款；造成严重后果的，由原发证部门吊销许可证。

A. 五万

B. 十万

C. 十五万

D. 二十万

15、新修订《食品安全法》规定，（ ）应当建立食品安全自查制度。

A. 食品生产企业

B. 特殊食品的生产企业

C. 食品生产经营企业

D. 食品生产经营者

16、有关辖区内餐饮服务提供者的食品安全信用档案的说法正确的是（ ）。

A. 由食品药品监督管理部门建立

B. 记录许可颁发及变更情况、日常监督检查结果、违法行为查处等情况

C. 食品药品监督管理部门应当根据餐饮服务食品安全信用档案，对有不良信用记录的餐饮服务提供者实施重点监管

D. 以上都是

17、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

18、需要熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于多少度：（ ）。

A、65℃

B、70℃

C、75℃

D、80℃

19、《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

20、食品经营者销售的预包装食品的包装上，应当有标签，以下关于标签表述不正确的是（ ）。

A. 标签不得含有虚假、夸大的内容

B. 标签不得涉及疾病预防、治疗功能

C. 标签应当清楚、明显，容易辨识

D. 标签应该突出表明功效

21、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

22、食品标识不得标注下列（ ）内容。

A. 附加的产品说明无法证实其依据的

B. 以欺骗或者误导的方式描述或者介绍食品的

C. 属于转基因食品或者含法定转基因原料的

D. 附加的产品说明无法证实其依据的和以欺骗或者误导的方式描述或者介绍食品的

23、餐饮服务提供者应当将食品添加剂存放于（ ），标示“食品添加剂”字样妥善保管，并建立使用台账。

A、库房货架上

B、前台柜台中

C、专用橱柜中

D、公用橱柜中

24、餐饮服务从业人员在加工制作过程中应保持个人卫生，以下哪项做法不会导致食品污染：（ ）。

A. 戴戒指

B. 涂指甲油

C. 戴口罩

D. 佩戴饰物

25、在无适当保存条件下，存放时间超过（ ）小时的熟食品，需再次利用的应经充分加热。

A. 1

B. 2

C. 3

D. 4

26、销售者发现其销售的产品存在安全隐患，可能对人体健康和生命安全造成损害的，应当（ ）。

- A. 立即停止销售该产品
- B. 通知生产企业或者供货商
- C. 向有关监督管理部门报告
- D. 以上都是

27、尚不构成犯罪，经营病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类，或者生产经营其制品，货值金额一万元以上的，并处货值金额（ ）以上（ ）以下罚款。

- A. 5万元，10万元
- B. 10万元，20万元
- C. 10倍，20倍
- D. 15倍，30倍

28、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

29、开展食品快速检测是，应当使用（ ）。

- A、自制的食品快速检测仪器
- B、市局统一配备的食品快速检测仪器
- C、分局配备的食品快速检测仪器
- D、食药监所配备的食品快速检测仪器

30、以下预防细菌性食物中毒的措施中错误的是（ ）。

- A. 尽量缩短食品存放时间
- B. 尽量当餐食用加工制作的熟食品
- C. 尽快使用完购进的食品原料
- D. 超过加工场所和设备的承受能力加工食品

31、生产、销售国家为防控疾病等特殊需要明令禁止生产、销售的食品的，依照刑法第一百四十三条的规定以（ ）定罪处罚。

A. 生产销售不符合安全标准的食品罪

B. 生产销售劣质食品罪

C. 生产销售“三无”食品罪

D. 生产、销售有毒、有害食品罪

32、连锁餐饮企业购进无法提供合格证明文件的食品原料时，应当（ ）。

A. 先使用后补充合格证明文件

B. 请示上级定夺

C. 依照食品安全标准进行检验

D. 丢弃

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

A. 强制执行的标准

B. 推荐执行的标准

C. 企业执行的标准

D. 行业执行的标准

34、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

35、食品生产经营中使用的洗涤剂、消毒剂应当符合什么标准：（ ）。

A. 对婴幼儿无害

B. 对成人无害

C. 对人体安全无害

D. 对环境无害

36、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

37、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

38、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

39、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。

40、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

41、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

42、《国家食品安全监管体系“十二五”规划》提到，到“十二五”末，食品生产经营者安全信用档案全面建立，规模以上食品生产企业、所有食品经营者和（ ）餐馆、学校食堂、中央厨房、集体用餐配送单位信用档案实现（ ）。

A、小型以上，透明化

B、中型以上，电子化

C、大型以上，透明化

D、大型以上，电子化

43、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单位或批发市场采购，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

44、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

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/648024114025006033>