

2022 年餐饮服务食品安全管理员业务培训试题 A 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、食品经营者销售的预包装食品包装上，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

2、按照市局规定，对食品批发经营者每季度至少巡查（ ）。

- A、1次
- B、2次
- C、3次
- D、4次

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、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

5、食品企业加工后的废弃物的存放设施应（ ），要便于清洗、消毒。

A. 密闭

B. 带盖

C. 密闭或带盖

D. 密闭并带盖

6、下列哪个物料应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存：（ ）。

A、食品

B、调味品

C、洗涤用品

D、食品添加剂

7、经检验/验证合格的原辅料，由仓管员核实品管部门出具的《（ ）检验/验证结果通知单》后，办理入库手续。

A. 采购物资

B. 原辅料

C. 材料

D. 进货

8、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

9、第二类餐饮服务许可现场核查适用的范围是（ ）。

A. 中型餐馆

B. 快餐店

C. 供餐人数300人以下的学校食堂

D. 以上都是

10、餐饮服务提供者应当建立食品进货查验记录制度，并如实记录：（ ）。

A、食品的名称、规格、数量

B、生产批号、保质期

C、供货者名称及联系方式、进货日期

D、以上都是

11、餐饮服务从业人员多长时间要进行一次健康检查，取得健康证明后方可参加工作：（ ）。

A、每半年

B、每年

C、每两年

D、每三年

12、消毒后的餐具正确保洁方法是（ ）。

A. 使用毛巾、餐巾擦干

B. 自然滤干或烘干

C. 消毒后的餐具不用放在保洁柜内

D. 放在操作台上，随手拿到

13、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

14、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

15、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

16、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

17、生产经营转基因食品未按规定进行标示的，由（ ）处罚。

A. 农业部门

B. 农业部门或食品药品监管部门

C. 县级以上食品药品监管部门

D. 工商部门

18、标签、标识存在虚假标注的食品，食品生产者应当在知悉食品安全风险后（ ）小

时内启动召回。

A. 24

B. 36

C. 48

D. 72

19、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

20、从固定供应基地或供应商采购食品的，应当（ ）。

A. 留存每笔供应清单

B. 查验、索取并留存供货方盖章(或签字)的许可证、营业执照

C. 查验、索取并留存供货方盖章(或签字)的产品合格证明文件

D. 以上都是

21、餐饮服务食品安全量化分级管理实行等级管理，其中C级代表（ ）。

A. 食品安全状况良好

B. 食品安全状况中等

C. 食品安全状况一般

D. 食品安全状况较差

22、《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

23、GB14934食(饮)具消毒卫生标准规定，食(饮)具热力消毒一般按()程序进行。

A. 除渣—洗涤—清洗—消毒

B. 除渣—洗涤—消毒—清洗

C. 除渣—消毒—洗涤—清洗

D. 除渣—清洗—洗涤—消毒

24、运输食品原料的工具与设备设施要求()。

A. 应当保持清洁

B. 必要时应当消毒

C. 运输保温、冷藏(冻)食品应当有必要的且与提供的食品品种、数量相适应的保温、冷藏(冻)设备设施

D. 以上都是

25、()级以上食品药品监督管理部门应当依据法律规定的职责，对食品生产者的许可事项进行监督检查。

A. 国家

B. 省

C. 市

D. 县

26、高级餐饮服务食品安全管理人员每年继续教育培训不少于()。

A. 15学时

B. 12学时

C. 8学时

D. 4学时

27、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

28、下列关于库房的要求,表述错误的是:()。

A、同一库房内贮存不同类别食品和物品的应区分存放区域,不同区域应有明显标识。

B、食品库房应根据贮存条件的不同分别设置,必要时设冷冻(藏)库。

C、食品和非食品(不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外)库房无需分开设置。

D、库房内应设置足够数量的存放架,其结构及位置应能使贮存的食物和物品距离墙壁、地面均在10cm以上,以利空气流通及物品搬运。

29、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

30、发生食物中毒事故后,事故发生单位应当立即采取下列措施()。

A、立即停止其生产经营活动,封存可能导致事故的食品及原料、工具、设备

B、立即清扫现场,搞好室内外卫生

C、立即废弃剩余食品

D、调换食品加工人员

31、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

32、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

33、任何组织或者个人有权举报食品安全违法行为，（ ）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. 有权
- B. 可以
- C. 依法
- D. 应当

34、从事（ ）工作的食品生产经营人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

- A. 一切食品
- B. 高风险食品
- C. 接触直接入口食品
- D. 散装食品

35、重大活动的餐饮服务提供者的职责（ ）。

- A. 为重大活动提供餐饮服务，依法承担餐饮服务食品安全责任
- B. 配合餐饮服务监管部门及其派驻工作人员的监督管理
- C. 加强从业人员的健康管理，做好从业人员的培训
- D. 以上都是

36、餐饮业生食类食品的加工流程为（ ）。

A、原料接收-储存-粗加工-加热烹调-保温放置-食用

B、原料接收-储存-粗加工-加热烹调-食用

C、原料接收-储存-粗加工-食用

D、原料接收-储存-粗加工-加热烹调-常温或冷藏放置-食用

37、餐饮服务单位食品安全管理人员原则上每年应接受不少于（ ）小时的餐饮服务食品安全集中培训。

A、20

B、30

C、40

D、50

38、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

39、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

40、所有食品设备、工具和容器,不宜使用下列哪类材料,必须使用时应不会对食品产生污染:（ ）。

A. 铝质材料

B. 钢质材料

C. 塑料材料

D. 木质材料

41、食用没有煮熟的四季豆（豆角）导致中毒的原因是：（ ）。

A. 含有皂素

B. 含有秋水仙碱

C. 含有龙葵素

D. 含有亚硝酸盐

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、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

44、根据《广东省餐饮服务监管部门日常检查制度(试行)》的规定，对食品安全有重大影响的项目，其违法行为性质严重，一旦违反，必须立案查处的检查项目是（ ）。

A. 关键项

B. 重点项

C. 一般项

D. 以上都是

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/715110210244011132>