

2022 年食品安全监管人员专业知识强化训练试题 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、以下关于食品召回的做法中错误的是（ ）。

A. 发现其经营的食物不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康，立即停止经营

B. 对召回的食物进行无害化处理、销毁后，向所在地县级人民政府食品药品监督管理部门报告

C. 通知相关生产经营者和消费者，并记录停止经营和通知情况

D. 对召回的食物采取无害化处理、销毁等措施，防止其再次流入市场

2、食品企业对生产急需、来不及检验而须先投入使用的采购物资，经审批后予以紧急放行。紧急放行物资应单独堆放，按批次（编号）挂牌标识并加挂（ ）标识牌。

A. 例外转序

B. 紧急放行

C. 特殊物资

D. 不合格品

3、餐饮服务单位应当按产品类别或供应商、进货时间顺序整理、妥善保管索取的相关证照、产品合格证明文件和进货记录，不得涂改、伪造，其保存期限不得少于（ ）。

A、1年

B、2年

C、3年

D、4年

4、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

5、《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

6、切配和粗加工前应认真检查待加工食品，发现有腐败变质迹象或者其他感官性状异常的，如何处理？()。

A、不得加工和使用

B、继续加工和使用

C、稍作掩饰后继续加工和使用

D、向负责人请示

7、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℃

B. 65℃

C. 60℃

D. 55℃

8、《餐饮服务食品安全监督管理办法》规定《餐饮服务许可证》超过有效期限仍从事餐饮服

务的，应当（ ）。

- A. 责令其立即停业
- B. 督促限期续办《餐饮服务许可证》
- C. 按未取得《餐饮服务许可证》查处
- D. 以上都不是

9、从流通经营单位(商场、超市、批发零售市场等)批量或长期采购时，应当（ ）。

- A. 查验并留存加盖有公章的营业执照和食品流通许可证等复印件
- B. 留存盖有供货方公章(或签字)的每笔购物凭证或每笔送货单
- C. 确认其是否有营业执照和食品流通许可证
- D. 以上都对

10、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

11、有关甜品站餐饮服务许可申请的说法中不正确的是（ ）。

- A. 甜品站餐饮服务许可申请的受理和审批机关为餐饮主店餐饮服务许可受理和审批机关
- B. 在餐饮主店附近开设甜品站的，由餐饮主店提出甜品站餐饮服务许可申请及餐饮主店餐饮服务许可变更申请
- C. 在餐饮主店内开设的甜品站，需另行申请发放《餐饮服务许可证》
- D. 甜品站纳入饮品店餐饮服务许可管理范围

12、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

13、制作的现榨果蔬汁和水果拼盘（ ）用完。

A. 可隔餐

B. 可隔夜

C. 应当餐

D. 应当日

14、《食品安全法》第一百二十三条规定，食品生产经营者在食品中添加药品，且违法生产经营的食品货值金额不足一万元的，除没收违法所得、违法生产经营的食品和用于违法生产经营的工具、设备、原料等物品外，还应如何处罚？（ ）

A、处一千元以下罚款

B、处一千元以上贰仟元以下罚款

C、处十万元以上十五万元以下罚款

D、处五万元以上十倍以下罚款

15、餐饮服务食品安全监督管理办法中规定，购置、使用集中消毒企业供应的餐具、饮具，应当查验其经营资质，并索取（ ）。

A、每笔购物清单

B、卫生许可证复印件

C、消毒合格凭证

D、生产许可证复印件

16、以下属于食品添加剂的是（ ）。

A. 山梨酸钾

B. 孔雀石绿

C. 苏丹红

D. 三聚氰胺

17、对于提供餐饮服务的客运船舶，应由以下哪个辖区负责发证许可工作：（ ）。

A、主要停靠港

B、船舶建造所在地

C、港务局

D、船籍注册港

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

19、切配好的半成品应避免污染，并应根据（ ）分类存放。

A. 质量

B. 批次

C. 价格

D. 性质

20、以下说法，正确的有（ ）。

A、抽样时，如果被抽检产品执行企业标准，应向被抽样单位索取标准

B、抽样时，如果被抽检产品执行行业标准，应向被抽样单位索取标准

C、抽样时，如果被抽检产品执行国家标准，应向被抽样单位索取标准

D、抽样时，不管企业执行什么标准，都应向被抽样单位索取

21、《中华人民共和国食品安全法》规定，未经许可从事食品生产经营活动，或者未经许可生产食品添加剂，违法生产经营的食品、食品添加剂货值金额不足一万元的，并处二千元以上五万元以下罚款；货值金额一万元以上的，并处（ ）罚款。

A、一万元以上五万元以下

B、二万元以上十万元以下

C、货值金额二倍以上五倍以下

D、货值金额五倍以上十倍以下

22、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

23、下列应由省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门负责许可的产品有：（ ）。

A. 保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品

B. 粮食加工品婴幼儿配方食品和豆制品

C. 蜂产品、酒类、婴幼儿配方食品

D. 所有类别的食品

24、违反《食品安全法》规定，构成犯罪的（涉嫌食品安全犯罪的），应当（ ）。

A. 可以以罚代刑

B. 依法追究其刑事责任

C. 依法不应追究刑事责任的，不再给予行政处罚

D. 经审查没有犯罪事实但依法应当予以行政处罚的，由公安机关予以处罚

25、有关食品安全快速检测技术的结果错误的说法是（ ）。

A. 使用现场快速检测技术发现和筛查的结果不得直接作为执法依据

B. 对初步筛查结果表明可能不符合食品安全标准及有关要求的食品，应当依照《食品安全法》的有关规定进行检验

C. 快速检测结果表明可能不符合食品安全标准及有关要求的，餐饮服务提供者应当根据实际情况采取食品安全保障措施

D. 使用现场快速检测技术发现和筛查的结果应该立即直接作为执法依据

26、食品生产经营者、食品行业协会发现食品安全标准执行中存在问题的，应当立即向（ ）

报告。

A. 县级以上食品药品监管部门

B. 食品安全监管部门

C. 卫生行政或食品药品监管部门

D. 卫生行政部门

27、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

28、初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

29、关于抽样工作和检验工作，以下说法正确的有（ ）。

A、抽样工作比检验工作重要

B、检验工作比抽样工作重要

C、抽样工作和检验工作都重要

D、抽样工作和检验工作都不重要

30、制定《中华人民共和国食品安全法》的目的是为了保证食品安全，保障（ ）。

A. 公众身体健康

B. 公众生命安全

C. 公众身体健康和生命安全

D. 社会稳定

31、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

32、餐饮服务单位采购食品和食品原料，除需查验供货者的许可证外，还应查验（ ）。

- A、培训证明
- B、产品合格证明文件
- C、健康证
- D、上岗证

33、公民、法人或者其他组织不服复议决定的，可以在收到复议决定书之日起（ ）内向人民法院提起诉讼。

- A. 15日
- B. 60日
- C. 三个月
- D. 六个月

34、以下避免熟食品受到各种病原菌污染的措施中错误的是（ ）。

- A. 接触直接入口食品的人员经常洗手但不消毒
- B. 保持食品加工操作场所清洁
- C. 避免昆虫、鼠类等动物接触食品
- D. 避免生食品与熟食品接触

35、烹饪场所属于（ ）。

- 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

36、餐饮服务提供者未对餐具进行清洗、消毒，拒不改正的，按照下列哪条给予行政处罚（ ）。

A、警告

B、处二千元以上二万元以下罚款

C、处二万元以上五万元以下罚款

D、吊销许可证

37、烹调后的食品下列哪个温度范围最符合保存条件？

A. 10℃~60℃

B. 高于60℃或低于10℃

C. 常温

D. -20℃~-1℃

38、对专间的要求是（ ）。

A. 入口处应设置洗手、消毒、更衣设施的通过式预进间

B. 专间只设一扇门

C. 专间内无明沟

D. 以上都是

39、《食品安全法》规定，餐饮服务环节食品安全监管由（ ）负责。

A、工商行政部门

B、卫生行政部门

C、质量监督部门

D、食品药品监督管理部门

40、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

41、食品加热后的冷藏保存是指食物在冰点以上（ ）以下条件存放。

A、4℃

B、10℃

C、20℃

D、30℃

42、不符合专间要求的是（ ）。

A. 有明沟

B. 食品传递窗为开闭式

C. 专间墙裙铺设到顶

D. 专间门采用易清洗、不吸水的坚固材质，能够自动关闭

43、集体用餐的食品在运输过程中，食品的中心温度应保持在（ ）。

A、10℃以下或60℃以上

B、20℃以下或40℃以上

C、10℃~60℃

D、20℃~40℃

44、《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

45、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

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/72811101024006033>