

## 2022 年食品安全员业务能力提升试题 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、餐饮服务食品安全监管部门对重大活动餐饮服务提供者进行资格审核，开展加工制作环境、冷菜制作、餐用具清洗消毒、食品留样等现场检查，对（ ）的餐饮服务提供者，应及时提请或要求主办单位予以更换。

A. 不能满足接待任务要求的、不能保证食品安全

B. 价格高

C. 现场检查合格

D. 服务态度差

2、餐饮服务单位需要延续《餐饮服务许可证》的，应当在《餐饮服务许可证》有效期届满（ ）日前向原发证部门书面提出延续申请。

A、 15

B、 30

C、 45

D、 60

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、下列关于凉菜配制的要求中，表述错误的是（ ）。

A、专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间。

B、专间内应使用专用的设备、工具、容器，用前应消毒，用后应洗净并保持清洁。

C、供配制凉菜用的蔬菜、水果等食品原料，未经清洗处理干净的，不得带入凉菜间。

D、小学、特殊教育学校、托幼机构的食堂不得制售凉菜，职业学校、普通中等学校、大学食堂内可制售凉菜。

5、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

6、同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过（ ）。

A. 0.5

B. 1

C. 2

D. 10

7、食品处理区应设置在室内，按照（ ）的流程合理布局，并应能防止在存放、操作中产生交叉污染。

A、原料加工→原料进入→半成品加工→成品供应

B、成品供应→原料加工→原料进入→半成品加工

C、半成品加工→原料加工→原料进入→成品供应

D、原料进入→原料加工→半成品加工→成品供应

8、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

9、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℃

10、采购食品时索证的作用是：（ ）。

A、证明所采购食品的质量

B、证明所采购食品的来源

C、发生食物中毒时可以溯源

D、以上都是

11、加工经营场所使用面积在1000m<sup>2</sup>的餐馆，应（ ）。

A. 配备兼职食品安全管理人员

B. 配备专职食品安全管理人员

C. 不用配备食品安全管理人员

D. 以上都不是

12、连锁餐饮企业购进无法提供合格证明文件食品原料时，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

13、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

14、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

15、餐饮服务许可审查包括对申请材料的书面审查和对经营现场核查。现场检查时，核查人员不少于（ ）人。

A、2人

B、3人

C、4人

D、5人

16、重大活动中，餐饮服务食品安全监管部门派出的监督员的职责是（ ）。

A. 执行重大活动餐饮服务食品安全驻点监督工作

B. 对食品加工制作重点环节进行动态监督

C. 指导餐饮服务单位做好食品安全保障工作

D. 以上都是

17、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

18、关于食品安全的表述，下列选项正确的是（ ）。

A、经过高温灭菌过程，食品中不含有任何致病微生物

B、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

C、原料天然，食品中不含有任何人工合成物质

D、虽然过了保质期，但外观、口感正常

19、餐饮服务从业人员应当依照《食品安全法》的规定每年进行健康检查，取得（ ）后方可参加工作。

A、厨师证

B、餐饮服务资格证

C、健康合格证明

D、餐饮服务许可证

20、下列食品中，（ ）属禁止生产经营的。

A. 营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品

B. 超过保质期的食品

C. 无标签的预包装食品

D. 以上都是

21、餐饮服务提供者的许可类别、备注项目以及布局流程、主要卫生设施需要改变的，应当向原发证部门申请办理《餐饮服务许可证》（ ）手续。

A、新申请

B、补发

C、注销

D、变更

22、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

23、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

24、分局送样人员，可以是（ ）。

A、抽样人员

B、只要是分局人员均可（含驾驶员）

C、企业人员

D、均可

25、餐饮服务从业人员法律法规及卫生知识培训应（ ）进行一次。

A、一年

B、二年

C、三年

D、四年

26、国务院（ ）部门会同国务院农业行政等有关部门建立食品安全全程追溯协作机制。

A. 商务行政管理

B. 卫生行政

C. 农业行政

D. 食品药品监督管理

27、公民、法人或者其他组织认为具体行政行为侵犯其合法权益的，可以自知道该具体行政

行为之日起（ ）内提出行政复议申请；但是法律另有规定的申请期限除外。

A. 30日

B. 60日

C. 三个月

D. 一年

28、国家鼓励食品生产加工企业根据国际通行的质量管理标准和技术规范获取质量体系认证或者危害分析与关键控制点管理体系认证(简称（ ），提高企业质量管理水平。

A. HACCP认证

B. ISO9001认证

C. ISO14000认证

D. ISO18000认证

29、贮存食品的场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放（ ）及个人生活用品。

A. 有毒、有害物品

B. 食品原料

C. 食品添加剂

D. 以上都是

30、《餐饮服务许可证》受理和审批的许可机关由（ ）规定。

A. 国家食品药品监督管理局

B. 各省、自治区、直辖市卫生行政部门

C. 各省、自治区、直辖市食品药品监督管理部门

D. 以上都不是

31、餐饮服务单位食品安全管理人员考核成绩合格的，由考核部门发给培训合格证明。培训合格证明有效期（ ）年。

A、 2

B、 3

C、5

D、10

32、被吊销《餐饮服务许可证》的单位，其直接负责的主管人员自处罚决定做出之日起( )年内不得从事餐饮服务管理工作。

A、1年

B、2年

C、3年

D、5年

33、食品企业( )应对生产车间的地面、墙壁、排水沟进行清洗；更衣室、淋浴室、厕所、休息室等公共场所应定期进行清扫、清洗、消毒，并保持( )；

A. 生产前 清洁

B. 生产结束后 清洁

C. 生产时 清洁

D. 生产前 整洁

34、企业应( )组织生产人员及有关人员进行健康检查，并建立健康档案。

A. 每季度

B. 每半年

C. 每年

D. 每两年

35、小型餐馆是指加工经营场所使用面积在( )以下，或者就餐座位数在( )以下的餐馆。

A、100m<sup>2</sup> 50座

B、150m<sup>2</sup> 75座

C、200m<sup>2</sup> 100座

D、250m<sup>2</sup> 150座

36、农产品生产企业、农民专业合作社经济组织未建立或者未按照规定保存农产品生产记录的，



或者伪造农产品生产记录的，责令限期改正；逾期不改正的，可以处（ ）罚款。

- A. 二千元以下
- B. 二千元以上一万元以下
- C. 五千元以下
- D. 二千元以上二万元以下

37、餐饮服务提供者的（ ）是本单位食品安全的第一责任人，对本单位的食品安全负全面责任。

- A. 法定代表人
- B. 负责人
- C. 业主
- D. 以上都是

38、发生食品安全事故的单位和接收病人进行治疗的单位应当及时向事故发生地（ ）报告。

- A、县级质量监督部门
- B、县级工商行政管理部门
- C、县级卫生行政部门
- D、县级食品药品监管部门

39、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

40、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

41、在餐饮服务单位( )是本单位食品安全的第一责任人,对食品安全负全面责任。

A. 厨师

B. 管理人员

C. 法定代表人、负责人或业主

D. 服务员

42、食品安全国家标准由国务院卫生行政部门会同( )部门制定、公布。

A. 国务院质检部门

B. 农业部

C. 国务院标准化行政部门

D. 国务院食品药品监督管理

43、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

B. 便于清洗的混凝土、沥青及其他硬质材料

C. 不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温的深色

D. 不吸水、表面光洁、耐腐蚀、耐温的浅色

44、餐饮服务许可现场核查中对于餐用具清洗消毒保洁设施要求( )。

A. 配备能正常运转的清洗、消毒、保洁设备设施

B. 各类水池以明显标识标明其用途。

C. 清洗、消毒、保洁设备设施的大小和数量能满足需要

D. 以上都是

45、食品( )应当依照《食品安全法》的规定,建立食品安全追溯体系,保证食品可追溯。

A. 生产企业

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/785213220040011102>