

## 2022 年餐饮服务食品安全管理员业务能力考核试卷 A 卷 附解析

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、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

2、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

3、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. 县级安全生产监督部门

B. 县级卫生行政部门

C. 县级新闻宣传主管部门

D. 县级人民政府

4、国家建立（ ）制度。食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准，应当立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

A. 食品召回

B. 食品查验

C. 食品纠正

D. 食品回收

5、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

6、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、 $-18^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$

7、食品生产企业车间的冷水管不宜在（ ）上方通过，防止冷凝水滴入食品。

A. 仓库

B. 包装间

C. 仓库和设备包装台

D. 生产线和设备包装台

8、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

9、为保持手的卫生，在厨房内操作过程中应该注意的，不符合卫生要求的是（ ）。

A 禁止抽烟

B 禁止用手指蘸食物尝味，或是用舔过的手指去分食品

C 手上的伤口和溃烂处必须用防水敷料包扎好，并定期换洗，如有脓毒性伤口，睑腺炎，甲沟炎等疾病，必须停止制作食物的工作，直到痊愈为止。

D 梳理头发

10、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

11、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

12、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

13、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

14、食品处理区内应设置足够数目的洗手设施，其位置应设置在（ ）。

A、处理区入口处

B、处理区的角落

C、处理区出口处

D、方便从业人员的区域

15、《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

16、应当重新办理餐饮服务从业人员健康证明的情形是（ ）。

A. 餐饮服务从业人员工作岗位变动的

B. 患有痢疾的餐饮服务从业人员治愈后，需恢复从事接触直接入口食品工作的

C. 餐饮服务从业人员健康证明遗失的

D. 患有感冒的餐饮服务从业人员治愈后重新上岗

17、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

18、食品或原料置于冰点以上较低温度条件下贮存的过程为冷藏，冷藏温度的范围应在多少之间？（ ）。

A、 $-10^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$

B、 $-10^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$

C、 $0^{\circ}\text{C}\sim 5^{\circ}\text{C}$

D、 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$

19、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

20、《中央厨房许可审查规范》规定申请中央厨房提交的保证食品安全的规章制度应当包括（ ）。

A. 食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票，进货查验和台账记录制度

B. 食品安全突发事件应急处置方案

C. 食品药品监督管理部门规定的其他制度

D. 以上都是

21、公民、法人或者其他组织直接向人民法院提起诉讼的，应当自知道或者应当知道作出行政行为之日起（ ）内提出，法律另有规定的除外。

A. 15日

B. 60日

C. 三个月

D. 六个月

22、《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

23、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

24、《餐饮服务许可证》样式由( )统一规定。

A. 卫生部

B. 国家食品药品监督管理局

C. 各省、自治区、直辖市人民政府

D. 各省、自治区、直辖市食品药品监督管理局

25、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

26、对食品药品监管部门实施抽样检验的检验结论有异议的，食品生产经营者可以自收到检验结论之日起( )工作日内提出复检申请。

A. 2

B. 5

C. 7

D. 15

27、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

28、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

29、分局食品流通监管机构应当建立建立（ ）的履职档案

A、一帐六档

B、二帐六档

C、三帐六档

D、四帐六档

30、临时从事餐饮服务活动的，《餐饮服务许可证》有效期不超过（ ）。

A、1个月

B、3个月

C、6个月

D、12个月

31、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

32、原辅料、成品等物料应分类堆放整齐，（ ）并与屋顶保持一定距离，且留有必要的通道。

A. 离地存放

B. 靠墙堆放

C. 离墙存放

D. 离地、离墙存放

33、申请餐饮服务许可证时，还应当提供关键环节食品加工操作规程、食品安全检查计划以及食品安全突发事件应急处置预案的单位是（ ）。

A. 中型餐馆

B. 学校食堂

C. 供餐人数300人以上的机关、企事业单位食堂

D. 快餐店

34、煮沸、蒸汽消毒餐用具时，应保持怎样的温度和时间？（ ）。

A、80℃，10分钟以上

B、100℃，10分钟以上

C、100℃，15分钟以上

D、80℃，15分钟以上

35、利用新的食品原料生产食品，或者生产食品添加剂新品种、食品相关产品新品种，应当向国务院卫生行政部门提交相关产品的安全性评估材料。国务院卫生行政部门应当自收到申请之日起（ ）内组织审查。

A. 10日

B. 30日



C. 60日

D. 90日

36、餐饮服务环节的监管由（ ）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

37、违反食品、食品添加剂和食品相关产品采购索证索票、进货查验和采购记录制度的，应当由（ ）。

A. 由食品药品监督管理部门根据《食品安全法》第八十七条第(二)、(五)款进行查处

B. 卫生行政管理部门根据《食品安全法》第八十七条第(二)、(五)款进行查处

C. 由城管部门根据《食品安全法》第八十七条第(二)、(五)款进行查处

D. 由工商部门根据《食品安全法》第八十七条第(二)、(五)款进行查处

38、餐饮具消毒采用人工热力消毒的至少设有几个专用水池：（ ）。

A、1个

B、2个

C、3个

D、4个

39、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

40、对检验结论有异议的，应当自收到检验结果告知书日起（ ）日内，餐饮企业有权向组织实施抽样检验的食品药品监督管理部门提出书面复检申请

A、10

B、5

C、15

D、半年

41、食品药品监督管理部门应当自受理申请之日起（ ）个工作日内做出行政许可决定。

A、5

B、10

C、15

D、20

42、采购集中消毒企业供应的餐饮具的，应当（ ）。

A. 查验集中消毒企业盖章(或签字)的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告(或复印件)

B. 索取集中消毒企业盖章(或签字)的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告(或复印件)

C. 留存集中消毒企业盖章(或签字)的营业执照复印件、盖章的批次出厂检验报告(或复印件)

D. 以上都是

43、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

44、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

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/808102043104006022>