

2022 年食品安全员业务水平测试试题 C 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、重大活动时，对餐饮服务提供者的要求包括（ ）。

- A. 应当积极配合餐饮服务食品安全监管部门及其派驻工作人员的监督管理
- B. 对监管部门及其工作人员所提出的意见认真整改
- C. 在重大活动开展前，餐饮服务提供者应与餐饮服务食品安全监管部门签订责任承诺书
- D. 以上都是

2、对食品安全标准执行过程中的问题，县级以上人民政府（ ）应当会同有关部门及时给予指导、

- A. 食品药品监管部门
- B. 质检部门
- C. 标准化行政部门
- D. 卫生行政部门

3、公民发现某小吃店对外销售的熟制品有食品安全问题，应当向哪个部门投诉？（ ）

- A、质量技术监督部门
- B、食品药品监管部门
- C、工商行政管理部门

D、农业部门

4、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

5、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

6、《食品安全法实施条例》规定，餐饮服务是指通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供（ ）的服务活动。

A、直接入口食品

B、食品 and 消费场所及设施

C、熟食或饮食

D、就餐

7、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

8、超过保质期限的食品（ ）。

A. 可降价销售

B. 不能销售

C. 可作处理食品销售

D. 可作赠送食品销售

9、排水沟应保持通畅、便于清洗，设有可拆卸的盖板。排水的流向应为（ ）。

A、由低清洁操作区流向高清洁操作区

B、由高清洁操作区流向低清洁操作区

C、无所谓流向

D、由低清洁操作区流向高清洁操作区，然后再流向低清洁操作区

10、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

11、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

12、饭店、饭堂、KTV、米粉店、学校食堂、建筑工地食堂以及机关企事业单位的集体食堂等餐饮服务单位（企业）的食品安全监管由（ ）部门负责。

A、质量监督

B、工商行政管理

C、食品药品监督管理

D、卫生部门

13、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

14、餐饮服务许可审查和日常监督管理量化评价结果均为一般的，评为（ ）。

A、A级

B、B级

C、C级

D、以上均是

15、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

16、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

17、品站的选址要求（ ）。

A. 餐饮服务提供者在其餐饮主店经营场所内或附近开设

B. 具有固定经营场所

C. 餐饮服务提供者在其餐饮主店经营场所附近开设

D. 以上都是

18、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

19、长期摄入含较少量污染物的食品引起的中毒状态，毒物被人体摄入后往往经过相当长的时间积累才引起毒性反应，属于（ ）。

- A、急性中毒
- B、慢性中毒
- C、致畸作用
- D、致癌作用

20、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

21、属于厨房食品处理区中的清洁操作区的是（ ）。

- A、备餐场所
- B、烹调场所
- C、餐用具保洁场所
- D、切配场所

22、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℃

23、食品（ ）应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。

A. 生产经营者

B. 生产企业

C. 经营企业

D. D生产经营企业

24、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。

25、发现进口食品不符合我国食品安全国家标准或者有证据证明可能危害人体健康的，（ ）应当立即停止进口，并依法召回。

A. 发现食品的生产经营者

B. 出口生产企业

C. 进口商

D. 代理商

26、只需配备兼职食品安全管理人员的单位是（ ）。

A. 学校食堂

B. 快餐店

C. 集体用餐配送单位

D. 连锁经营餐饮服务企业

27、容器中含有固、液两相物质的食品，且固相物质为主要食品配料时，除标示净含量外，还应以（ ）的形式标示沥干物（固形物）的含量

A. 质量

B. 质量分数

C. 质量或者质量分数

D. 质量和质量分数

28、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

29、库房内应设置数量足够的物品存放架，其结构位置应能使储藏的食品距离墙壁，地面均在（ ）CM以上

A、5

B、15

C、10

D、20

30、食品生产经营者应当建立并执行从业人员健康管理制度。患有哪那些有碍食品安全的疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。（ ）

A、痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病

B、活动性肺结核

C、化脓性或者渗出性皮肤病

D、以上全部

31、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

32、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

33、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

34、餐饮企业的选址不得设在易受到污染的区域，建筑周围不得有粉尘、有害气体、放射性物质和()。

A. 非食品经营企业

B. 商场或超市

C. 其他扩散性污染源

D. 其他餐饮企业

35、行政机关作出准予行政许可的决定，应当自作出决定之日起()内向申请人颁发、送达行政许可证件。

A. 5日

B. 7日

C. 10日

D. 15日

36、食品行业协会应当加强行业自律，按照()建立健全行业规范和奖惩机制，提供食品安全信息、技术等服务，引导和督促食品生产经营者依法生产经营，推动行业诚信建设，宣传、普及食品安全知识。

A. 法律法规

B. 章程

C. 合同

D. 协会决议

37、食品安全管理员必须具备的条件（ ）。

A. 身体健康

B. 具有餐饮从业人员健康合格证明

C. 具备相应的餐饮服务食品安全管理知识和工作实践经验

D. 以上都是

38、加工经营场所使用面积在1000m²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

39、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

40、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

41、《中华人民共和国食品安全法》规定，食品生产经营人员应当（ ）进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

A. 每半年

B、每年

C、每二年

D、每三年

42、下列关于食品安全法对进口预包装食品标签和说明书的要求不正确的是（ ）。

A. 进口的预包装食品应当有中文标签、中文说明书

B. 载明食品的原产地以及境内代理商的名称、地址、联系方式

C. 只需要中文标签和说明书，其他的不需要

D. 应当符合本法以及我国其他有关法律、行政法规的规定和食品安全国家标准的要求

43、食品药品监督管理部门应当对食品进行定期或者不定期的抽样检验。进行抽样检验，应当购买抽取的样品，另外的检验费和抽样费如何收取？（ ）

A、收取检验费和抽样费

B、不收取检验费，但收取抽样费

C、收取检验费，不收取抽样费

D、不收取检验费和其他任何费用

44、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

45、《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

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/867061121141006032>