

2022年餐饮服务食品安全管理员专业知识综合练习试题D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、以下预防细菌性食物中毒的措施中错误的是（ ）。

- A. 尽量缩短食品存放时间
- B. 尽量当餐食用加工制作的熟食品
- C. 尽快使用完购进的食品原料
- D. 超过加工场所和设备的承受能力加工食品

2、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

3、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

4、关于食品添加剂，下列说法错误的是（ ）。

A. 食品添加剂可以改善食品品质和色、香、味

B. 食品添加剂应当安全无毒，且在技术上确有必要，方可允许使用

C. 经批准的食品添加剂可以根据需要随意添加

D. 每种添加剂有限定的使用范围和使用量

5、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

6、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

7、凉菜间属于（ ）。

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

8、县级以上人民政府食品药品监督管理、质量监督部门根据食品安全风险监测、风险评估结果和食品安全状况等，确定监督管理的重点、方式和频次，实施（ ）管理。

A. 日常监督

B. 风险分级

C. 信用分类

D. 动态

9、厂区应（ ）时进行除虫灭害工作，要采取有效措施防止鼠类、蚊、蝇、昆虫等的聚集和滋生。

A. 不定期

B. 定期

C. 定期或在必要

D. 必要

10、在无适当保存条件下，存放时间超过（ ）小时的熟食品，需再次利用的应经充分加热。

A. 1

B. 2

C. 3

D. 4

11、应当配备专职的中级食品安全管理员的单位（ ）。

A. 特大型餐馆

B. 连锁经营餐饮服务单位的门店

C. 大型餐馆

D. 中央厨房

12、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

13、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

14、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

15、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. 发现的食品生产经营者

B. 出口生产企业

C. 进口商

D. 代理商

16、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

17、食品安全(food safety)指食品（ ），对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

A. 无毒

B. 无害

C. 符合应当有的营养要求

D. 其它都对

18、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

19、需要熟制加工的食品应烧熟煮透，其加工时食品中心温度应不低于多少度？（ ）

A、65℃

B、70℃

C、75℃

D、80℃

20、从食品流通经营单位（商场、超市、批发零售市场等）和农贸市场采购畜禽肉类的，应当查验（ ）原件；

A、生产许可证

B、餐饮服务许可证

C、动物产品检疫合格证明

D、税务登记证

21、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

22、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℃

23、食品处理区应设置在室内，按照（ ）的流程合理布局，并应能防止生熟食品在存放、操作中发生交叉污染。

A. 成品供应、原料处理、半成品加工、原料进入

B. 原料进入、原料处理、半成品加工、成品供应

C. 半成品加工、原料处理、原料进入、成品供应

D. 原料处理、原料进入、半成品加工、成品供应

24、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

25、为防止引发食物中毒，有关部门已多次明确餐饮服务单位不得生产加工下列哪类鱼：（ ）。

A、河豚鱼

B、黑鱼

C、墨鱼

D、鳗鱼

26、直接与（ ）接触的人员不准戴耳环、戒指、手镯、项链、手表，不准浓艳化妆、染指甲、喷洒香水进入车间。

A. 原料

B. 半成品

C. 熟制品

D. 原料、半成品和成品

27、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

28、（ ）有权利举报食品生产经营中违反《食品安全法》的行为，有权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、任何组织或个人

B、食品生产经营者

C、消费者

D、监管人员

29、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

30、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

31、《食品安全法》第一百二十六条规定，进货时未查验许可证和相关证明文件，监管部门应责令改正，给予警告；拒不改正的，应如何处罚？（ ）

A、处一千元以下罚款

B、处五千元以上五万元以下罚款

C、处二千元以上五万元以下罚款

D、处五万元以上十倍以下罚款

32、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

33、餐饮服务食品安全管理员，是指经统一培训考核合格，在餐饮服务单位从事（ ）的人员。

A. 食品加工

B. 食品安全管理

C. 行政管理

D. 人事管理

34、餐饮服务从业人员在加工制作过程中应保持个人卫生，以下哪项做法不会导致食品污染：（ ）。

A. 戴戒指

B. 涂指甲油

C. 戴口罩

D. 佩戴饰物

35、关于食品贮存、运输的做法不正确的是（ ）。

A. 装卸食品的容器、工具、设备应当安全、无毒无害、保持清洁

B. 防止食品在储存、运输过程中受到污染

C. 食品贮存、运输温度符合食品安全要求

D. 将食品与有毒有害物品一起运输

36、下列机构的食堂可以制售凉菜的是（ ）。

A、大学

B、职业学校

C、小学

D、托幼机构

37、餐饮服务提供者应当将食品添加剂存放于（ ），标示“食品添加剂”字样妥善保管，并建立使用台账。

A、库房货架上

B、前台柜台中

C、专用橱柜中

D、公用橱柜中

38、食品生产经营者在采购食品或原料时，除需要查验供货者的许可证外，还应查验（ ）。

A. 食品合格的证明文件

B. 健康证明

C. 培训证明

D. 营业执照

39、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

40、食品（ ）对其生产经营食品的安全负责。

A. 企业

B. 生产者

C. 生产经营者

D. 从业者

41、产品名称的基本要求是()。

A、产品名称是否能够反映产品的真实属性

B、产品名称是否能够反映产品的真实类别

C、产品名称是否能够反映产品的申证单元

D、产品名称是否能够方便消费者辨识

42、对本单位的食品安全管理负全面责任的人员是：()。

A、法人代表或负责人

B、食品安全管理员

C、厨师长

D、餐饮部经理

43、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

44、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

45、为防止引发食物中毒，有关部门已多次明确餐饮服务单位不得加工经营哪种鱼类？()

A、黑鱼

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/878027115112006052>