

考试备考资料

(习题试卷、考点)

2022 年食品行业人员专业知识考核试题 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: _____

一、单选题(本大题共 45 小题, 每小题 1 分, 共 45 分)

1、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

2、食品进货查验记录应当真实, 保存期限不得少于()年。

A. 1

B. 2

C. 3

D. 4

3、食品广告的内容应当真实合法, 不得含有虚假、夸大的内容, 不得涉及()。

A. 明星代言

B. 产品标准代号

C. 疾病预防、治疗功能

D. 制作成份

4、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

5、《食品安全法》第一百二十五条规定，食品生产者采购、使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品，且违法生产经营的食品货值金额一万元以上的，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、处二千元以上五万元以下罚款

B、处一千元以上贰仟元以下罚款

C、处五千以上元五万元以下罚款

D、处货值金额二倍以上五倍以下罚款

6、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

7、国家对食品生产经营实行许可制度。从事餐饮服务经营应当依法取得()。

A、生产许可

B、食品流通许可

C、餐饮服务许可

D、食品卫生许可

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/918054070043006104>