

## 2022 年食品安全员业务知识考核试题 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、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
- 2、餐饮服务提供者申办《食品经营许可证》时，正确的做法是（ ）。  
A. 一所学校内有多个食堂（厨房独立设置）的，只需申办一个许可证  
B. 一家宾馆内有多个餐厅（厨房独立设置）的，只需申办一个许可证  
C. 同一法定代表人的餐饮连锁企业，只需申办一个许可证  
D. 食品经营许可实行一地一证原则，每个经营场所均需要申办许可证
- 3、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

4、餐饮服务食品安全监管部门应当在活动期间加强对重大活动餐饮服务提供者的事前监督检查（ ）。

A. 检查发现安全隐患，应当及时提出整改要求，并监督整改

B. 审查菜谱

C. 对不能保证餐饮食品安全的餐饮服务提供者，及时提请或要求主办单位予以更换

D. 以上都是

5、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

6、有碍食品安全的疾病包括（ ）。

A. 活动性肺结核

B. 渗出性或化脓性皮肤病

C. 消化道传染病

D. 以上都是

7、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

8、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

9、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

10、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。

11、生产不符合食品安全标准的食品，消费者除要求赔偿损失外，还可以向生产者要求支付价款（ ）倍的赔偿金。

A. 3

B. 5

C. 10

D. 20

12、食品安全法规定，食品安全监督管理部门在进行抽样检验时，应当（ ）。

A. 免费抽取样品

B. 购买抽取的样品

C. 收取检验费

D. 特殊情况下可收取检验费

13、关于抽样工作和检验工作，以下说法正确的有（ ）。

- A、抽样工作比检验工作重要
- B、检验工作比抽样工作重要
- C、抽样工作和检验工作都重要
- D、抽样工作和检验工作都不重要

14、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
- B. 经营企业
- C. 生产经营者
- D. 餐饮企业

15、低温巴氏消毒法消毒的温度范围为（ ）。

- A、75℃~90℃
- B、73℃~75℃
- C、62℃~65℃
- D、60℃~90℃

16、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

17、食品添加剂包括了（ ）。

- A. 防腐剂、甜味剂、色素
- B. 甜味剂、拮抗剂、乳化剂、疏松剂、稳定剂、增稠剂
- C. 稳定剂和凝固剂、抗结剂、消泡剂、乳化剂、水分保持剂、增稠剂
- D. 防腐剂、甜味剂、色素、以及营养强化剂、食品用香料、胶基糖果中基础剂物质、食

品工业用加工助剂等

18、集体用餐的食品在运输过程中，食品的中心温度应保持在（ ）。

A、10℃以下或60℃以上

B、20℃以下或40℃以上

C、10℃~60℃

D、20℃~40℃

19、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

20、食品生产者、销售者和餐饮经营者违反规定，在贮存运输食品中违法使用保鲜剂、防腐剂的，由食品安全监督管理部门责令限期改正；逾期不改正的，处（ ）罚款。

A. 五千元以上一万元以下

B. 一万元以上二万元以下

C. 二万元以上五万元以下

D. 三万元以上十万元以下

21、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

22、采用国家规定的快速检测方法对食用农产品进行抽查检测，被抽查人对检测结果有异议的，可以自收到检测结果时起（ ）内申请复检。

A. 3小时

B. 4小时

C. 24小时

D. 3日

23、( ) 部门应当加强对食品相关产品生产活动的监督管理。

A. 卫生行政

B. 食品药品监督管理

C. 公安

D. 质量监督

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部门

25、餐饮服务许可现场核查规定对墙裙的要求是( )。

A. 应有1.5米以上

B. 材料应达到光滑、不吸水、浅色、耐用和易清洗

C. 食品加工专间内应铺设到顶

D. 以上都是

26、《餐饮服务许可证》的有效期为( )年。

A、10

B、3

C、5

D、2

27、在食品加工、销售、运输、贮存等过程中，使用国务院有关部门公布的《食品中可能违法添加的非食用物质名单》《保健食品中可能非法添加的物质名单》上的物质加工食品的，依照刑法第一百四十四条的规定以( ) 定罪处罚。

A. 生产销售劣质食品罪

- B. 生产、销售有毒、有害食品罪
- C. 生产销售不符合安全标准的食品罪
- D. 非法经营罪

28、以下哪种情形可免于处罚（ ）。

- A. 履行了进货查验等义务，有充分证据证明其不知道所采购的食品不符合食品安全标准，并能如实说明其进货来源
- B. 生产经营微生物含量超过食品安全标准限量的食品
- C. 生产经营掺假掺杂的食品
- D. 生产经营死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品

29、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

30、在保健食品或者其他食品中，（ ），依照刑法第一百四十四条的规定以生产、销售有毒、有害食品罪定罪处罚。

- A. 非法添加国家禁用药物等有毒、有害物质的
- B. 非法添加大量药品的
- C. 超范围滥用添加剂的
- D. 超限量滥用添加剂的

31、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

32、实施日常检查，如果违反一般项的，应当即作出如下处理结论（ ）。

A. 作出“符合要求”的结论

B. 列明所违反项的序号，作出“限××日内整改。逾期不改正的，餐饮服务监管部门将依法作出处理”的意见

C. 列明所违反项的序号，作出“涉嫌违反××，限××日内整改。逾期不改正的，餐饮服务监管部门将依法作出处理”的意见

D. 列明所违反项的序号，作出“涉嫌违反××，等待进一步处理”的意见

33、预包装食品标签的所有内容，应符合（ ）的规定。

A. 国家法律、法规

B. 相应产品标准

C. 国家法律、法规和强制性标准

D. 国家法律、法规和相应食品安全标准

34、有关食品的正确表述是（ ）。

A. 经过灭菌，食品中不含有任何细菌

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. 含有食品添加剂的食品一定是不安全的

D. 食品即使超过了保质期，但外观、口感正常仍是安全的

35、开展食品快速检测是，应当使用（ ）。

A、自制的食品快速检测仪器

B、市局统一配备的食品快速检测仪器

C、分局配备的食品快速检测仪器

D、食药监所配备的食品快速检测仪器

36、《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

37、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

38、与《餐饮服务食品安全监督管理办法》规定不相符合的是（ ）。

- A. 在制作加工过程中检查待加工的食品，发现有腐败变质的，重新加工使用
- B. 在制作加工过程中应当检查待加工的食品及食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工或者使用
- C. 应当保持食品加工经营场所的内外环境整洁，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件
- D. 操作人员应当保持良好的个人卫生

39、（ ）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

40、消毒后的餐具正确保洁方法是（ ）。

- A. 使用毛巾、餐巾擦干
- B. 自然滤干或烘干

C. 消毒后的餐具不用放在保洁柜内

D. 放在操作台上，随手拿到

41、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

42、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

43、重大活动时，餐饮服务提供者对从业人员的管理（ ）。

A. 应当依法加强从业人员的健康

B. 确保从业人员的健康状况符合相关要求

C. 应当与主办单位共同做好餐饮服务从业人员的培训，满足重大活动的特殊需求

D. 以上都是

44、《国家食品安全监管体系“十二五”规划》提到，到“十二五”末，食品生产经营者安全信用档案全面建立，规模以上食品生产企业、所有食品经营者和（ ）餐馆、学校食堂、中央厨房、集体用餐配送单位信用档案实现（ ）。

A、小型以上，透明化

B、中型以上，电子化

C、大型以上，透明化

D、大型以上，电子化

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/998010122042006035>